



MINI-FRITTEUSE SFM 840 B1

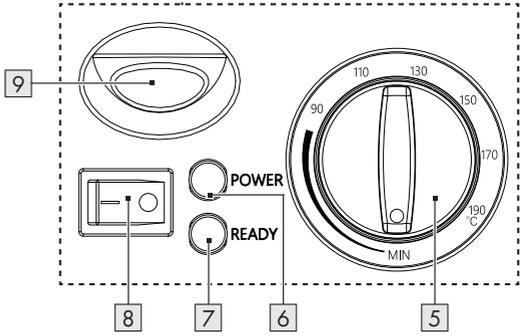
DE AT CH

MINI-FRITTEUSE

Kurzanleitung

IAN 479771_2410

A



Liste der verwendeten Piktogramme/Symbole	Seite	5
Kurzanleitung	Seite	6
Bestimmungsgemäßer Gebrauch.....	Seite	6
Lieferumfang.....	Seite	6
Liste der Teile	Seite	6
Technische Daten.....	Seite	6
Allgemeine Sicherheitshinweise	Seite	6
Inbetriebnahme	Seite	12
Produkt auspacken und grundreinigen.....	Seite	12
Vorbereitung	Seite	12
Griff anbringen/abnehmen	Seite	12
Bedienung	Seite	12
Aus-Zustand	Seite	12
Frittieröl erhitzen.....	Seite	12
Lebensmittel frittieren	Seite	13
Nach dem Frittieren von Lebensmitteln.....	Seite	14
Empfehlungen zum Frittieren von Lebensmitteln	Seite	14
Fehlerbehebung	Seite	14
Reinigung	Seite	15
Reinigung	Seite	15
Lagerung	Seite	16
Entsorgung	Seite	16
Garantie	Seite	17
Abwicklung im Garantiefall	Seite	17
Service	Seite	17

Liste der verwendeten Piktogramme/Symbole

	GEFAHR! – Bezeichnet eine Gefahr mit hohem Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge hat [z. B. Erstickungsgefahr]		Wechselstrom/-spannung
	WARNUNG! – Bezeichnet eine Gefahr mit mittlerem Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben kann [z. B. Stromschlagrisiko]	Hz	Hertz [Netzfrequenz]
	VORSICHT! – Bezeichnet eine Gefahr mit niedrigem Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine leichte bis mäßige Verletzung zur Folge haben kann [z. B. Verbrühungsgefahr]	W	Watt
	ACHTUNG! – Warnt vor möglichen Sachschäden [z. B. Kurzschlussrisiko]		Lassen Sie Kinder niemals unbeaufsichtigt mit Verpackungsmaterial oder dem Produkt.
	INFO: Dieses Symbol mit dem Signalwort „Info“ bietet weitere nützliche Informationen.		Der Frittierkorb  ist spülmaschinengeeignet.
	Gefahr – Risiko eines Stromschlags!		Lebensmittelecht Dieses Produkt hat keine negativen Auswirkungen auf Geschmack oder Geruch.
	VORSICHT: Heiße Oberfläche! Die Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden.		Verwenden Sie das Produkt nur in trockenen Innenräumen.
CE	Das CE-Zeichen bestätigt Konformität mit den für das Produkt zutreffenden EU-Richtlinien.		Sicherheitshinweise Handlungsanweisungen

MINI-FRITTEUSE

● Kurzanleitung

Bei diesem Dokument handelt es sich um eine verkürzte Druckausgabe der vollständigen Bedienungsanleitung. Durch das Scannen des QR-Codes gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 479771_2410 die vollständige Bedienungsanleitung einsehen und herunterladen.

Die Kurzanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Bewahren Sie die Kurzanleitung gut auf und händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

● Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- Das Produkt ist zum Garen von Lebensmitteln in heißem Öl bei einer Temperatur bis maximal 190 °C vorgesehen.
- Das Produkt ist ausschließlich für den Gebrauch in privaten Haushalten bestimmt. Das Produkt ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
- Verwendungszwecke, die nicht in der Bedienungsanleitung genannt werden, können das Produkt beschädigen oder schwerwiegende Verletzungen verursachen.
- Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund unsachgemäßer Verwendung.

● Lieferumfang

Überprüfen Sie nach dem Auspacken des Produkts, ob die Lieferung vollständig ist und alle Teile in ordnungsgemäßem Zustand sind. Entfernen Sie vor der Verwendung sämtliche Verpackungsmaterialien.

- 1 Mini-Fritteuse
- 1 Deckel
- 1 Frittierkorb
- 1 Griff (Frittierkorb)
- 1 Kurzanleitung

● Liste der Teile

(Abb. A)

- 1 Metallfilter
- 2 Frittierbehälter
- 3 Griff
- 4 Anschlussleitung mit Netzstecker
- 5 Temperaturregler
- 6 Kontrollleuchte **POWER** (rot)
- 7 Kontrollleuchte **READY** (grün)
- 8 Ein-/Aus-Schalter (I/O)
- 9 Deckelentriegelungstaste
- 10 Griff (Frittierkorb)
- 11 Frittierkorb
- 12 Deckel

● Technische Daten

Eingangsspannung:	220–240 V~, 50–60 Hz
Bemessungsleistung:	840 W
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand:	0,0 W
Kapazität:	
– Für Speiseöl:	ca. 1,2 Liter bis zur MAX -Markierung
– Frittierkorb:	ca. 1 Liter



Allgemeine Sicherheitshinweise

MACHEN SIE SICH VOR DER BENUTZUNG DES PRODUKTES MIT ALLEN SICHERHEITS- UND BEDIENHINWEISEN VERTRAUT! WENN SIE DIESES PRODUKT AN ANDERE WEITERGEBEN, GEBEN SIE AUCH ALLE DOKUMENTE WEITER!

Im Falle von Schäden aufgrund der Nichteinhaltung dieser Bedienungsanleitung erlischt Ihr Garantieanspruch! Für

Folgeschäden wird keine Haftung übernommen!
Im Falle von Sach- oder Personenschäden aufgrund einer unsachgemäßen Benutzung oder Nichteinhaltung der Sicherheitshinweise wird keine Haftung übernommen!

Kinder und Personen mit Einschränkungen

⚠️ WARNUNG! LEBENSGEFAHR UND UNFALLGEFAHR FÜR SÄUGLINGE UND KINDER!

Lassen Sie Kinder nicht mit dem Verpackungsmaterial unbeaufsichtigt. Das Verpackungsmaterial stellt eine Erstickungsgefahr dar. Kinder unterschätzen die damit verbundenen Gefahren häufig. Halten Sie Kinder stets von Verpackungsmaterialien fern.

⚠️ WARNUNG! Dieses Produkt ist kein Spielzeug für Kinder! Kinder sind sich der Gefahren im Umgang mit elektrischen Produkten nicht bewusst.

- Dieses Produkt darf nicht von Kindern im Alter zwischen 0 und 8 Jahren benutzt werden. Dieses Produkt kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber benutzt werden,

wenn sie ständig beaufsichtigt werden.

Dieses Produkt kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Produkts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

- Das Produkt und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.
- Die Reinigung und die Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Produkt spielen.

⚠️ WARNUNG! Bewahren Sie das Produkt außerhalb der Reichweite von kleinen Kindern auf, insbesondere während des Gebrauchs und der Abkühlphase.

- Kochgeräte sollten in einer stabilen Lage mit den Hand-

griffen (sofern vorhanden) aufgestellt werden, um das Verschütten der heißen Flüssigkeit zu vermeiden.

⚠️ WARNUNG! Stromschlagrisiko!

- Versuchen Sie nicht, das Produkt selbstständig zu reparieren. Im Fall einer Fehlfunktion dürfen Reparaturen ausschließlich von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.
- Tauchen Sie die elektrischen Komponenten des Produkts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Halten Sie das Produkt niemals unter fließendes Wasser.
- Verwenden Sie niemals ein beschädigtes Produkt. Trennen Sie das Produkt vom Stromnetz und wenden Sie sich an Ihren Fachhändler, wenn das Produkt beschädigt ist.
- Stellen Sie das Produkt nicht in der Nähe eines Waschbeckens oder in Feuchträumen auf.
- Bevor Sie das Produkt an das Stromnetz anschließen, überprüfen Sie, ob die Spannung und Stromstärke mit den

Angaben auf dem Typenschild des Produkts übereinstimmen.

- Schließen Sie das Produkt nur an eine geerdete Steckdose an. Achten Sie immer darauf, dass der Netzstecker richtig in die Steckdose eingesteckt ist.
- Die Anschlussleitung mit Netzstecker darf nicht mit den heißen Teilen des Produkts in Berührung kommen.
- Um eine Beschädigung der Anschlussleitung zu vermeiden, dürfen Sie sie nicht quetschen, biegen oder an scharfen Kanten scheuern.
- Halten Sie die Anschlussleitung von heißen Oberflächen und offenen Flammen fern.
- Verlegen Sie die Anschlussleitung so, dass kein ungewolltes Ziehen oder Stolpern möglich ist.
- Wenn die Anschlussleitung beschädigt ist, muss sie durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder ähnlich qualifizierte Personen ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- Ziehen Sie am Netzstecker und nicht an der Anschlussleitung selbst, um das Produkt vom Stromnetz zu trennen.

- Wickeln Sie die Anschlussleitung nicht um das Produkt. Schließen Sie den Netzstecker an eine leicht erreichbare Steckdose an, damit im Notfall der Netzstecker sofort gezogen werden kann.
- Dieses Produkt ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.
- Bedienen Sie das Produkt nicht mit nassen Händen. Berühren Sie das Produkt nicht mit nassen Händen.

⚠️ WARNUNG! Verbrennungsrisiko!

- Halten Sie Kinder und Haustiere von dem Produkt fern, während es in Betrieb ist oder abkühlt. Die zugänglichen Teile sind heiß.
- Berühren Sie folgende Teile nicht, während das Produkt in Betrieb ist:
 - das Innere des Frittierbehälters
 - den Deckel
 - das Gehäuse des Produkts
- Während des Frittierens entsteht heißer Dampf. Der Dampf wird durch den Metallfilter freigesetzt. Halten

Sie einen sicheren Abstand zum Dampf.

- Heißes Öl führt zu schweren Verbrennungen, da es wesentlich heißer ist als kochendes Wasser.
- Wenn Wasser in das heiße Öl tropft, führt dies zu Spritzern. Lassen Sie niemals Wasser in das heiße Öl tropfen.
- Der Frittierkorb und das Frittiergut müssen trocken sein, wenn sie in das heiße Öl gegeben werden. Insbesondere bei tiefgefrorenen Lebensmitteln sollte jegliches Eis oder Schmelzwasser entfernt werden.
- Das Produkt muss vor der Verwendung trocken sein, um eine Explosion zu vermeiden.
- Bedienen Sie das Produkt nur mit trockenen Händen.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit dem heißen Öl, um Verletzungen zu vermeiden.
- Bewegen Sie das Produkt niemals, wenn es in Betrieb oder mit heißem Öl gefüllt ist.

⚠️ WARNUNG! Brandrisiko!

- Stellen Sie das Produkt nicht in der Nähe von brennbaren

Materialien (z. B. Gardinen, Tischdecken) auf.

- Um eine Überhitzung zu vermeiden, darf das Produkt während des Betriebs nicht abgedeckt werden.
- Wenn Sie Rauch oder ungewöhnliche Geräusche bemerken, trennen Sie das Produkt sofort vom Stromnetz. Lassen Sie das Produkt vor der weiteren Verwendung von einem Fachmann überprüfen.
- Im Falle eines Brandes ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Ergreifen Sie geeignete Maßnahmen zur Brandbekämpfung.
- Decken Sie die Lüftungsöffnungen des Produkts nicht ab. Stellen Sie sicher, dass das Produkt ausreichend belüftet ist. Stellen Sie das Produkt nach dem Gebrauch nicht in einen Schrank.
- Legen Sie keine Gegenstände auf das Produkt.
- Halten Sie einen Abstand von mindestens 50 cm zu anderen Gegenständen ein, um ein Feuer zu vermeiden.

Aufstellhinweise

- Dieses Produkt ist dazu bestimmt, im Haushalt und

ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise:

- in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
- in landwirtschaftlichen Anwesen;
- von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
- in Frühstückspensionen.
- Benutzen Sie die Griffe **3**, um das Produkt in eine stabile Position zu bringen.
- Stellen Sie das Produkt nicht direkt unter einer Steckdose auf.
- Stellen Sie das Produkt nicht auf Kochplatten (Gas, Elektro, Kohle usw.) auf.
- Betreiben Sie das Produkt immer auf einer ebenen, stabilen, hitzebeständigen und sauberen Oberfläche.
- Nach dem Frittieren: Lassen Sie das Produkt mindestens 2 Stunden abkühlen, bevor Sie:
 - das Produkt transportieren
 - den Frittierbehälter leeren
 - das Produkt reinigen

Betrieb

- Berühren Sie niemals das Innere des Frittierbehälters,

- den Deckel und das Gehäuse des Produkts, während es in Betrieb ist.
- Verwenden Sie zum Frittieren von Speisen immer den Frittierkorb.
 - Lassen Sie das Produkt niemals unbeaufsichtigt, während es in Gebrauch ist.
 - Verwenden Sie das Produkt niemals ohne Öl.
 - Füllen Sie den Frittierbehälter mindestens bis zur Markierung **MIN** mit Öl. Die Markierung **MAX** darf nicht überschritten werden.
 - Füllen Sie den Frittierkorb nur bis zur Markierung **MAX**. Andernfalls sinkt die Öltemperatur im Frittierbehälter zu stark ab und der Frittiervorgang dauert länger. Das Frittiergut nimmt dann mehr Öl auf.
 - Verwenden Sie nur geeignete Öle, wie z. B.:
 - Rapsöl
 - pflanzliches Öl
 - Sonnenblumenöl
 - Verwenden Sie niemals:
 - alte oder verunreinigte Frittierfette und -öle
 - ungeeignete Fette und Öle (z. B. Margarine, Butter oder Olivenöl)
 - unterschiedliche, vermischte Öle
 - vermischte, alte und neue Öle
 - festes Fett
 - tierisches Fett
- Diese können sich beim Erhitzen entzünden.
- Das Öl kann über +190 °C heiß werden. Stellen Sie sicher, dass das Öl dieser hohen Temperatur standhält.
 - Wenn Öl in Brand gerät, darf es niemals mit Wasser gelöscht werden. Legen Sie den Deckel auf das Produkt oder decken Sie das Produkt mit einer Feuer- oder Wolldecke ab, um das Feuer zu löschen.
 - Beim Erhitzen und Frittieren können Ölspritzer entstehen.
 - Während des Erhitzens und Frittierens muss der Deckel geschlossen sein, um Spritzer des heißen Öls zu vermeiden.
 - Ziehen Sie nach dem Gebrauch und vor der Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose.
 - Reinigen Sie das Produkt nach jeder Verwendung (siehe „Reinigung“).

● **Inbetriebnahme**

● **Produkt auspacken und grundreinigen**

1. Entnehmen Sie das Produkt aus der Verpackung. Entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien und Schutzfolien.
2. Prüfen Sie, ob alle Teile vorhanden sind und ob der beschriebene Lieferumfang vollständig ist [siehe „Lieferumfang“].
3. Prüfen Sie, ob sich das Produkt und sämtliche Teile in gutem Zustand befinden. Sollten Sie eine Beschädigung oder einen Defekt feststellen, verwenden Sie das Produkt nicht, sondern verfahren Sie wie im Kapitel „Garantie“ beschrieben.
4. Reinigen Sie vor der ersten Verwendung alle Teile des Produkts wie im Kapitel „Reinigung“ beschrieben.

● **Vorbereitung**

● **Griff anbringen/abnehmen**

- ① **INFO:** Bringen Sie den Griff **10** vor dem Gebrauch am Frittierkorb **11** an.

Anbringen

1. Halten und drücken Sie die Stangen des Griffs **10** zusammen. Stecken Sie die Stangen des Griffs in die Ösen am Frittierkorb **11**.
2. Lösen Sie die Stangen des Griffs **10** und stecken Sie die Stangen in die Löcher des Frittierkorbs **11**.

Abnehmen

- Drücken und halten Sie die Stangen des Griffs **10** zusammen. Entfernen Sie die Stangen des Griffs aus den Ösen des Frittierkorbs **11**.

● **Bedienung**

① **INFO:**

- Mögliche Produktionsrückstände führen zu einer Geruchsbildung bei der Inbetriebnahme. Dies ist normal und deutet nicht auf eine Fehlfunktion des Produkts hin. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung.

- Das Frittiergut sollte nur goldgelb anstatt dunkel oder braun frittiert werden.

● **Aus-Zustand**

- Sobald der Netzstecker **4** mit dem Stromnetz verbunden ist und der Ein-/Aus-Schalter **8** auf der Position **O** steht, wechselt das Produkt in den Aus-Zustand.

● **Frittieröl erhitzen**

⚠ **WARNUNG!**

- Berühren Sie folgende Teile nicht, während das Produkt in Betrieb ist:
 - das Innere des Frittierbehälters **2**
 - den Deckel **12**
 - das Gehäuse des Produkts
- Während des Frittierens entsteht heißer Dampf. Der Dampf wird durch den Metallfilter **1** freigesetzt. Halten Sie einen sicheren Abstand zum Dampf.
- Füllen Sie den Frittierbehälter **2** mindestens bis zur Markierung **MIN** mit Öl. Die Markierung **MAX** darf nicht überschritten werden.

① **INFO:**

- Die benötigte Frittier-Temperatur variiert je nach:
 - der Größe des Lebensmittels
 - Beschaffenheit des Lebensmittels
 - der Menge der LebensmittelBeachten Sie die Tabelle „Empfehlungen zum Frittieren von Lebensmitteln“.
- Während des Betriebs: Die Kontrollleuchte **READY 7** leuchtet auf und erlischt von Zeit zu Zeit. Dies zeigt an, dass das Produkt bis zur eingestellten Temperatur aufgewärmt wird.
- Die Kontrollleuchte **READY 7** leuchtet auf, wenn der Temperaturregler **5** auf **MIN** oder in den unteren Bereich des Heizstufenbereichs eingestellt ist.
- Sobald Sie den Temperaturregler **5** auf die gewünschte Position eingestellt haben: Die Kontrollleuchte **READY 7** erlischt, bis die Temperatur erreicht ist.

1. Setzen Sie den Frittierkorb **11** in den Frittierbehälter **2**.

2. Füllen Sie den Frittierbehälter **[2]** mit geeignetem Öl.
 3. Schließen Sie den Deckel **[12]**.
 4. Drehen Sie den Temperaturregler **[5]** auf die Position **MIN**.
 5. Verbinden Sie den Netzstecker **[4]** mit einer geeigneten Steckdose.
 6. Stellen Sie den Ein-/Aus-Schalter **[8]** auf Position **I**.
Die Kontrollleuchte **POWER** **[6]** leuchtet rot.
Die Kontrollleuchte **READY** **[7]** leuchtet grün.
 7. Wählen Sie die gewünschte Temperatur je nach dem zu frittierenden Lebensmittel (siehe „Empfehlungen zum Frittieren von Lebensmitteln“).
 8. Drehen Sie den Temperaturregler **[5]** auf die gewünschte Position. Die Kontrollleuchte **READY** **[7]** erlischt.
- Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist: Die Kontrollleuchte **READY** **[7]** leuchtet grün.

Kontrollleuchte	Status
[6] POWER an (rot)	Produkt ist eingeschaltet
[6] POWER aus	Produkt ist ausgeschaltet
[7] READY aus	Produkt heizt vor/ wieder auf
[7] READY an (grün)	Die eingestellte Temperatur ist erreicht oder die Temperatur wurde nicht eingestellt.

● Lebensmittel frittieren

⚠️ WARNUNG!

- Während des Erhitzens und Frittierens: Halten Sie den Deckel **[12]** geschlossen, um Spritzer des heißen Öls zu vermeiden.
- Bedienen Sie das Produkt nur mit trockenen Händen.

- Vermeiden Sie den Kontakt mit dem heißen Öl, um Verletzungen zu vermeiden.
- Bewegen Sie das Produkt niemals, wenn es in Betrieb oder mit heißem Öl gefüllt ist.
- Füllen Sie den Frittierkorb **[11]** nur bis zur Markierung **MAX**. Andernfalls sinkt die Öltemperatur im Frittierbehälter **[2]** zu stark ab und der Frittiervorgang dauert länger. Das Frittiergut nimmt dann mehr Öl auf.

❗ INFO:

- Der Frittierbehälter **[2]** und das Frittiergut müssen trocken sein, wenn sie in das heiße Öl gegeben werden.
 - Panierte Lebensmittel: Die Panade sollte so fest wie möglich an den Lebensmitteln haften. Jede Panade, die sich während des Frittierens von den Lebensmitteln löst, verunreinigt das Öl.
 - Tiefgefrorene Lebensmittel: Entfernen Sie jegliches Eis oder Schmelzwasser.
 - Für gleichmäßige Garergebnisse: Schneiden Sie das Fleisch, den Fisch und das Gemüse in kleine Stücke.
 - Temperatur einstellen: Beachten Sie die Hinweise auf der Verpackung der Lebensmittel oder die Tabelle „Empfehlungen zum Frittieren von Lebensmitteln“.
1. Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist: Die Kontrollleuchte **READY** **[7]** leuchtet grün.
 2. Deckel **[12]** öffnen: Drücken Sie die Deckel-entriegelungstaste **[9]** nach unten.
 3. Nehmen Sie den Frittierkorb **[11]** aus dem Frittierbehälter **[2]**.
 4. Geben Sie das Frittiergut in den Frittierkorb **[11]**.
 5. Setzen Sie den Frittierkorb **[11]** in den Frittierbehälter **[2]** ein.
 6. Schließen Sie den Deckel **[12]**.

● Nach dem Frittieren von Lebensmitteln

⚠ VORSICHT! Verletzungsrisiko! Verwenden Sie geeignete Küchenutensilien (z. B. eine Küchenzange), um die Lebensmittel aus dem Frittierkorb **11** zu nehmen.

1. Drehen Sie den Temperaturregler **5** auf Position **MIN**.
2. Stellen Sie den Ein-/Aus-Schalter **8** auf Position **O**.
Die Kontrollleuchte **POWER** **6** erlischt.
Die Kontrollleuchte **READY** **7** erlischt.
3. Ziehen Sie den Netzstecker **4** aus der Steckdose.
4. Deckel **12** öffnen: Drücken Sie die Deckel-entriegelungstaste **9** nach unten.
5. Heben Sie den Frittierkorb **11** langsam aus dem Öl.
6. Zum Abtropfen: Hängen Sie den Bügel des Frittierkorbs **11** an die Vorderkante des Frittierbehälters **2**.
7. Wenn das Öl abgetropft ist: Geben Sie das Essen in eine Schüssel.
8. Lassen Sie das Produkt abkühlen.

● Empfehlungen zum Frittieren von Lebensmitteln

Lebensmittel	Temperatur	Gewicht	Zeit
Gemüse	+140 °C	250 g	4 min
Zwiebeln	+140 °C	250 g	3 min
Garnelen	+150 °C	250 g	4 min
Hähnchenschenkel	+170 °C	250 g	12 min
Hähnchenflügel	+170 °C	250 g	10 min
Hähnchenbrustfilet	+170 °C	250 g	10 min
Hähnchenfleischstreifen	+170 °C	250 g	10 min
Fleisch in Scheiben	+160 °C	300 g	3 min
Pommes Frites	+170 °C	120 g – 450 g	12 min – 15 min
Fischfilet	+190 °C	300 g	3 min
Steak	+190 °C	200 g	4 min

● Fehlerbehebung

Fehler	Mögliche Ursache	Lösung
Das Produkt funktioniert nicht.	Der Netzstecker 4 ist nicht mit der Steckdose verbunden.	Verbinden Sie den Netzstecker 4 mit einer Steckdose.
Die Lebensmittel sind roh oder ungleichmäßig gegart.	Es wurden zu viele Lebensmittel verwendet.	Verringern Sie die Menge der Lebensmittel und verteilen Sie sie gleichmäßig.
	Die Frittieretemperatur ist zu niedrig.	Erhöhen Sie die Frittieretemperatur.

Fehler	Mögliche Ursache	Lösung
Pommes Frites sind nicht gekocht oder knusprig.	Es wurde die falsche Kartoffelsorte verwendet.	Verwenden Sie eine andere Kartoffelsorte.
	Die Pommes Frites sind zu groß.	Schneiden Sie die Pommes Frites in kleinere oder dünnere Pommes Frites.

● Reinigung

⚠️ WARNUNG! Stromschlagrisiko! Vor der Reinigung: Ziehen Sie immer den Netzstecker **4** aus der Steckdose.

⚠️ WARNUNG! Verbrennungsrisiko! Reinigen Sie das Produkt nicht direkt nach dem Betrieb. Lassen Sie das Produkt mindestens 2 Stunden lang abkühlen.

⚠️ ACHTUNG! Beschädigungsrisiko!

- Tauchen Sie die elektrischen Komponenten des Produkts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Halten Sie das Produkt niemals unter fließendes Wasser.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Innere des Produkts gelangen.

- Verwenden Sie keine scheuernden, aggressiven Reinigungsmittel oder harte Bürsten.

Gebrauchtes Öl aus dem Produkt entfernen

i INFO:

- Entsorgen Sie das Öl nicht im Abfluss oder in der Toilette. Das Öl kann sich verfestigen und Abflüsse verstopfen.
 - Gießen Sie das Öl nicht direkt in den Müll-eimer. Geben Sie das Öl in die Originalverpackung oder in einen Kunststoffbeutel.
 - Bringen Sie das Öl zu einer ausgewiesenen Sammelstelle für Altöl.
1. Gießen Sie das Öl aus dem Frittierbehälter **2** aus.
 2. Entsorgen Sie das Öl entsprechend den örtlichen Vorschriften.

● Reinigung

Teil	Reinigungsmethode
Gehäuse Frittierbehälter 2	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Wischen Sie die Teile mit einem leicht feuchten Tuch ab. <input type="checkbox"/> Geben Sie bei Bedarf ein mildes Reinigungsmittel auf das Tuch. Wischen Sie die Teile anschließend mit einem feuchten Tuch ohne Reinigungsmittel ab. <input type="checkbox"/> Trocknen Sie die Teile gründlich ab.
Frittierkorb 11 Griff 10	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Lösen Sie den Griff 10 vom Frittierkorb 11 (siehe „Griff anbringen/ abnehmen“). <input type="checkbox"/> Reinigen Sie den Griff 10 und den Frittierkorb 11 mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. <input type="checkbox"/> Spülen Sie den Griff 10 und den Frittierkorb 11 mit sauberem Wasser ab. <input type="checkbox"/> Trocknen Sie den Griff 10 und den Frittierkorb 11 gründlich ab. ■ Alternativ kann der Frittierkorb 11 auch in der Spülmaschine gereinigt werden.

Teil	Reinigungsmethode
Metallfilter 1 Deckel 12	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Deckel 12 vom Produkt abnehmen: Drücken Sie die Deckelentriegelungstaste 9 nach unten, um den Deckel zu öffnen. Ziehen Sie den Deckel nach oben aus den Scharnieren heraus. <input type="checkbox"/> Reinigen Sie den Metallfilter 1 und den Deckel 12 mit einem feuchten Tuch oder einem Schwamm.

● Lagerung

- Reinigen Sie das Produkt vor der Lagerung.
- Bewahren Sie das Produkt in der Originalverpackung auf, wenn es nicht verwendet wird.
- Lagern Sie das Produkt an einem trockenen Ort und außerhalb der Reichweite von Kindern.

● Entsorgung

Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können.



Beachten Sie die Kennzeichnung der Verpackungsmaterialien bei der Abfalltrennung, diese sind gekennzeichnet mit Abkürzungen [a] und Nummern [b] mit folgender Bedeutung: 1–7: Kunststoffe/20–22: Papier und Pappe/80–98: Verbundstoffe.

Produkt:



Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.



Gerät entsorgen

Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass dieses Gerät am Ende der Nutzungszeit nicht über den Hausaltmüll entsorgt werden darf. Das Gerät ist bei eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abzugeben. Zudem sind Vertreiber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Vertreiber von Lebensmitteln zur Rücknahme verpflichtet. LIDL bietet Ihnen Rückgabemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Rückgabe und Entsorgung sind für Sie kostenfrei. Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät unentgeltlich zurückzugeben.

Zusätzlich haben Sie die Möglichkeit, unabhängig vom Kauf eines Neugerätes, unentgeltlich (bis zu drei) Altgeräte abzugeben, die in keiner Abmessung größer als 25 cm sind.

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

Bitte entnehmen Sie vor der Rückgabe Batterien oder Akkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können und führen diese einer separaten Sammlung zu.

● **Garantie**

Das Produkt wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien hergestellt und vor der Auslieferung sorgfältig geprüft. Im Falle von Material- oder Herstellungsfehlern haben Sie gegenüber dem Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte. Ihre gesetzlichen Rechte werden in keiner Weise durch unsere unten aufgeführte Garantie eingeschränkt.

Die Garantie für dieses Produkt beträgt 3 Jahre ab Kaufdatum. Die Garantiezeit beginnt mit dem Kaufdatum. Bewahren Sie den Originalkaufbeleg an einem sicheren Ort auf, da dieses Dokument als Nachweis des Kaufs erforderlich ist.

Alle Schäden oder Mängel, die bereits zum Zeitpunkt des Kaufs vorhanden sind, müssen unverzüglich nach dem Auspacken des Produkts gemeldet werden.

Sollte das Produkt innerhalb von 3 Jahren ab Kaufdatum einen Material- oder Herstellungsfehler aufweisen, werden wir es – nach unserer Wahl – kostenlos für Sie reparieren oder ersetzen. Die Garantiezeit verlängert sich durch einen stattgegebenen Gewährleistungsanspruch nicht. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile.

Diese Garantie erlischt, wenn das Produkt beschädigt oder unsachgemäß verwendet oder gewartet wurde.

Die Garantie deckt Material- und Herstellungsfehler ab. Diese Garantie erstreckt sich weder auf Produktteile, die normalem Verschleiß unterliegen, und somit als Verschleißteile gelten (z. B. Batterien, Akkus, Schläuche, Farbpatronen), noch auf Schäden an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Teile aus Glas.

● **Abwicklung im Garantiefall**

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anspruchs zu gewährleisten, beachten Sie die folgenden Hinweise:

Halten Sie den Originalkaufbeleg und die Artikelnummer (IAN 479771_2410) als Nachweis für den Kauf bereit.

Sie finden die Artikelnummer auf dem Typenschild, einer Gravur auf dem Produkt, der Startseite der Bedienungsanleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produkts.

Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, wenden Sie sich zunächst telefonisch oder per E-Mail an die unten aufgeführte Serviceabteilung.

Sobald das Produkt als defekt erfasst wurde, können Sie es kostenlos an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift zurücksenden. Stellen Sie sicher, dass Sie den Originalkaufbeleg [Kassenbon] sowie eine kurze, schriftliche Beschreibung beilegen, in der die Einzelheiten des Defekts und der Zeitpunkt des Auftretens dargelegt sind.

● **Service**

- Ⓛ DE **Service Deutschland**
Tel.: 0800 5435 111
E-Mail: owim@lidl.de
- Ⓛ AT **Service Österreich**
Tel.: 0800 292726
E-Mail: owim@lidl.at
- Ⓛ CH **Service Schweiz**
Tel.: 0800 562153
E-Mail: owim@lidl.ch



OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HG11361

Version: 03/2025

IAN 479771_2410

