



FRITTEUSE SFT 1900 A1 DEEP FAT FRYER SFT 1900 A1 FRITEUSE SFT 1900 A1

(DE) (AT) (CH) Bedienungsanleitung

FRITTEUSE

(FR) (BE) (CH) Mode d'emploi

FRITEUSE

(PL) Instrukcja obsługi

FRYTKOWNICA

(SK) Návod na obsluhu

FRITÉZA

(DK) Betjeningsvejledning

FRITURE

(HU) Kezelési útmutató

OLAJSÜTŐ

(GB) Operating instructions

DEEP FAT FRYER

(NL) (BE) Gebruiksaanwijzing

FRITEUSE

(CZ) Návod k obsluze

FRITÉZA

(ES) Instrucciones de servicio

FREIDORA

(IT) (CH) Manuale di istruzioni per l'uso

FRIGGITRICE

HOYER Handel GmbH

Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
GERMANY

Stand der Informationen · Status of information · Version des information
Stand van de informatie · Stan informacii · Stav informací
Stav informácií · Estado de las informaciones · Informationernes stand
Versione delle informazioni · Az információ kelte

03/2024 ID: SFT 1900 A1_24_V1.2

IAN 451376_2310

8

IAN 451376_2310

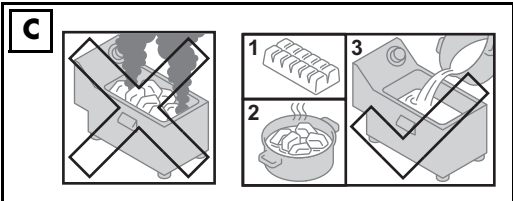
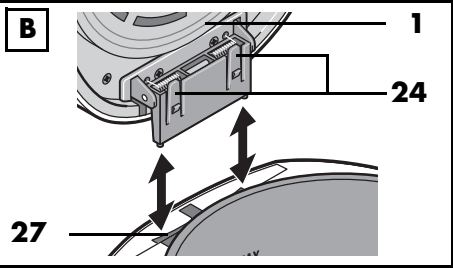
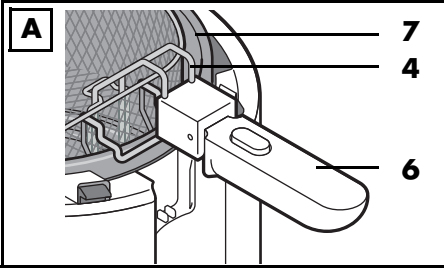
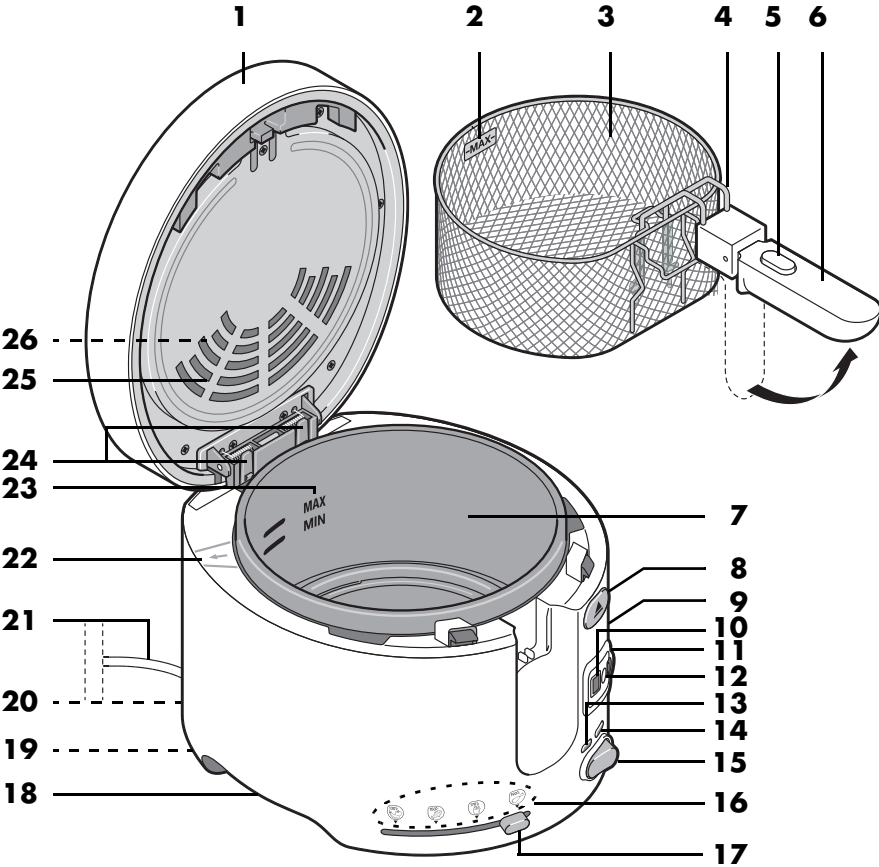
(DE) (FR) (BE)
(PL) (NL) (CZ) (SK)



Deutsch.....	2
English.....	24
Français	44
Nederlands.....	70
Polski	92
Česky	114
Slovenčina	134
Español.....	152
Dansk	174
Italiano	192
Magyar.....	214



Übersicht / Overview / Aperçu de l'appareil / Overzicht / Przegląd /
Přehled / Prehľad / Vista general / Oversigt / Panorâmica /
Âttekintés



Inhalt

1. Übersicht	3
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	4
3. Sicherheitshinweise	4
4. Lieferumfang	9
5. Kleines 1x1 des Frittierens	9
6. Inbetriebnahme	11
7. Bedienung	12
7.1 Aufstellen	12
7.2 Timer bedienen	12
7.3 Frittierfett einfüllen	12
7.4 Frittieröl/-fett aufheizen	13
7.5 Frittieren	14
7.6 Überhitzungsschutz	15
8. Reinigen und Aufbewahren	15
8.1 Deckel abnehmen	15
8.2 Frittierfett/-öl filtern und aufbewahren	16
8.3 Frittierfett/-öl entsorgen	16
8.4 Reinigen	16
8.5 Gebrauchtes Frittierfett wiederverwenden	17
8.6 Aufbewahren	17
9. Batterie austauschen	18
10. Entsorgen	18
11. Frische Pommes selber machen	19
12. Problemlösung	20
13. Technische Daten	20
14. Garantie der HOYER Handel GmbH	21

1. Übersicht

- 1 Deckel mit Deckelhalterung
- 2 **MAX** Markierung im Frittierkorb (maximale Füllhöhe)
- 3 Frittierkorb
- 4 Metallbügel des Griffs
- 5 Taste zum Verstellen des Griffs
- 6 Griff
- 7 Fettbehälter (fest integriert in der Fritteuse)
- 8 ▲ Taste zum Öffnen des Deckels
- 9 Fritteuse
- 10 Display Timer
- 11 Timer
- 12 Taste Timer
- 13 orange LED: Betriebs-Kontrollleuchte (leuchtet, wenn das Gerät eingeschaltet ist)
- 14 grüne LED: Temperatur-Kontrollleuchte (leuchtet, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist)
- 15 **O/I** Ein-/Ausschalter
- 16 Temperaturangaben für Lebensmittel
- 17 Temperaturregler
- 18 Tragekuhlen der Fritteuse
- 19 **Reset** Taste (springt nach Überhitzung heraus)
- 20 Aufnahme für Netzstecker
- 21 Anschlussleitung mit Netzstecker
- 22 Ausgießmulde für Fett
- 23 **MIN/MAX** Markierungen im Fettbehälter (minimale/maximale Füllhöhe)
- 24 Arretierungen für den Deckel
- 25 Fettfilter (fest integriert im Deckel)
- 26 Öffnungen im Deckel
- 27 Vertiefung für Deckelhalterung

Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen!

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrer neuen Fritteuse.

Für einen sicheren Umgang mit dem Produkt und um den ganzen Leistungsumfang kennenzulernen:

- **Lesen Sie vor der ersten Inbetriebnahme diese Bedienungsanleitung gründlich durch.**
- **Befolgen Sie vor allen Dingen die Sicherheitshinweise!**
- **Das Gerät darf nur so bedient werden, wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben.**
- **Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung für spätere Informationen auf.**
- **Falls Sie das Gerät einmal weitergeben, legen Sie bitte diese Bedienungsanleitung dazu. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil des Produktes.**

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrer neuen Fritteuse!

Symbole am Gerät



Dieses Symbol warnt Sie vor dem Berühren der heißen Oberfläche.



Das Symbol gibt an, dass so ausgezeichnete Materialien Lebensmittel weder im Geschmack noch im Geruch verändern.

2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Die Fritteuse ist zum Garen von Lebensmitteln in heißem Öl oder Fett bei einer Temperatur bis maximal 190 °C vorgesehen.

Die Fritteuse ist für den privaten Haushalt konzipiert. Die Fritteuse darf nur in Innenräumen benutzt werden.

Dieses Gerät darf nicht für gewerbliche Zwecke eingesetzt werden.

3. Sicherheitshinweise

Warnhinweise

Falls erforderlich, werden folgende Warnhinweise in dieser Bedienungsanleitung verwendet:



GEFAHR! Hohes Risiko: Missachtung der Warnung kann Schaden für Leib und Leben verursachen.

WARNING! Mittleres Risiko: Missachtung der Warnung kann Verletzungen oder schwere Sachschäden verursachen.

VORSICHT: Geringes Risiko: Missachtung der Warnung kann leichte Verletzungen oder Sachschäden verursachen.

HINWEIS: Sachverhalte und Besonderheiten, die im Umgang mit dem Gerät beachtet werden sollten.

Anweisungen für den sicheren Betrieb

- ⊙ Dieses Gerät darf nicht von Kindern im Alter zwischen 0 und 8 Jahren benutzt werden. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber benutzt werden, wenn sie ständig beaufsichtigt werden. Dieses Gerät 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 Gebrauches des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ⊙ Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- ⊙ Die Reinigung und die Wartung durch den Benutzer dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden.
- ⊙ Stellen Sie das Gerät in einer stabilen Lage mit den Handgriffen auf, um das Verschütten der heißen Flüssigkeit zu vermeiden.
- ⊙ Die Fritteuse, die Anschlussleitung und der Netzstecker dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
-  ⊙ Berühren Sie nicht die heißen Geräteteile, wie z. B. die Öffnungen im Deckel. Fassen Sie den Frittierkorb nur am Griff an.
 - ⊙ Während des Frittierens entweicht aus den Öffnungen im Deckel heißer Dampf. Fassen Sie nicht in den Dampf.
- ⊙ Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und in haushaltsähnlichen 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.
- ⊙ Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.
- ⊙ Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder

eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

- ⊙ Beachten Sie das Kapitel zur Reinigung (siehe "Reinigen und Aufbewahren" auf Seite 15).
- ⊙ Der Timer wird mit einer Batterie LR1 130 (1,5 V) betrieben.
- ⊙ Beachten Sie beim Einlegen der Batterie die richtige Polarität.
- ⊙ **EXPLOSIONSGEFAHR!** Batterien dürfen nicht geladen oder mit anderen Mitteln reaktiviert, nicht auseinandergenommen, ins Feuer geworfen oder kurzgeschlossen werden.
- ⊙ Die Anschlussklemmen des Timers dürfen nicht kurzgeschlossen werden.
- ⊙ Entfernen Sie die Batterie aus dem Timer, wenn Sie den Timer längere Zeit nicht benutzen wollen oder wenn die Batterieleistung erschöpft ist. Die Batterie könnte auslaufen und den Timer beschädigen.
- ⊙ Setzen Sie Batterien keinen extremen Bedingungen aus, legen Sie z. B. den Timer nicht auf Heizkörpern ab und setzen Sie sie nicht direkter Sonneneinstrahlung aus. Es besteht ansonsten erhöhte Auslaufgefahr.
- ⊙ Wenn Batteriesäure ausgelaufen ist, vermeiden Sie den Kontakt mit Haut, Augen und Schleimhäuten. Spülen Sie bei Kontakt mit der Säure die betroffenen Stellen sofort mit reichlich klarem Wasser und suchen Sie umgehend einen Arzt auf.
- ⊙ Batterien können beim Verschlucken lebensgefährlich sein. Bewahren Sie deshalb Batterien für Kleinkinder unerreichbar auf. Wurde eine Batterie verschluckt, muss sofort ärztliche Hilfe in Anspruch genommen werden.
- ⊙ Neue und gebrauchte Batterien sind von Kindern fernzuhalten.
- ⊙ Wenn Sie vermuten, die Batterie könnte verschluckt oder in irgendeinen Teil des Körpers gelangt sein, suchen Sie unverzüglich medizinische Hilfe auf.
- ⊙ Batterien müssen nach dem Gebrauch ordnungsgemäß entsorgt werden.



GEFAHR für Kinder!

- ⊙ Sorgen Sie dafür, dass Kinder die heiße Fritteuse niemals (z. B. an der Anschlussleitung) herunterziehen können. Bei Verbrühungen durch heißes Fett besteht Lebensgefahr!
- ⊙ Verpackungsmaterial ist kein Kinderspielzeug. Kinder dürfen nicht mit den Kunststoffbeuteln spielen. Es besteht Erstickungsgefahr.



GEFAHR für und durch Haus- und Nutztiere!

- ⊙ Von Elektrogeräten können Gefahren für Haus- und Nutztiere ausgehen. Des Weiteren können Tiere auch einen Schaden am Gerät verursachen. Halten Sie deshalb Tiere grundsätzlich von Elektrogeräten fern.



BRANDGEFAHR!

- ⊙ Betreiben Sie die Fritteuse niemals leer! Füllen Sie den Fettbehälter vor jedem Einschalten mindestens bis zur Markierung **MIN** und höchstens bis zur Markierung **MAX**.
- ⊙ Alte oder verschmutzte Frittierfette und -öle und ungeeignete Fette und Öle (wie z. B. Margarine, Butter oder Olivenöl) können sich beim Erhitzen selbst entzünden.
Benutzen Sie nur geeignete Öle und Fette. Achten Sie auf sorgfältiges Reinigen und Aufbewahren und rechtzeitiges Austauschen des Frittierfettes/-öles (siehe "Kleines 1x1 des Frittierens" auf Seite 9).
- ⊙ Mischen Sie niemals verschiedene Fette/Öle oder altes und neues Fett/Öl.
- ⊙ Löschen Sie einen Fett- oder Ölbrand niemals mit Wasser, weil dies zur sogenannten Fettexplosion führt. Ersticken Sie den Brand, indem Sie den Deckel

auf die Fritteuse setzen oder mit einer Löschdecke oder Wolldecke.

- ⊙ Beaufsichtigen Sie die Fritteuse immer während des Betriebes. So erkennen Sie auftretende Probleme frühzeitig durch ungewöhnliche Gerüche oder Geräusche.
- ⊙ Benutzen Sie die Fritteuse nicht unter Oberschränken und nicht in der Nähe von Gardinen, Papier oder ähnlichen brennbaren Gegenständen.
- ⊙ Stellen Sie das Gerät nicht unmittelbar unter einer Wandsteckdose auf, da die entstehende Hitze zu Schäden an der elektrischen Installation führen kann.
- ⊙ Halten Sie einen Abstand von mindestens 50 cm zu anderen Gegenständen, damit diese kein Feuer fangen können.
- ⊙ Betreiben Sie die Fritteuse ausschließlich auf einer festen, ebenen, rutschfesten, trockenen und nicht brennbaren Arbeitsfläche, um zu verhindern, dass sie umkippt oder wegrutscht.



GEFAHR von Verletzungen durch Verbrennen!

- ⊙ **Heißes Fett und Öl führt zu schlimmen Verbrennungen, da es deutlich heißer ist als kochendes Wasser.**
- ⊙ **Wenn Wasser in heißes Fett oder Öl tropft, führt dies zu explosionsartigen Verpuffungen.**
- ⊙ **Vermeiden Sie jeden Kontakt mit dem heißen Fett/Öl oder Spritzern.**
- ⊙ Bewegen oder transportieren Sie unter keinen Umständen die Fritteuse mit heißem Fett/Öl.
- ⊙ Lassen Sie niemals Wasser ins heiße Fett/Öl tropfen.
- ⊙ Frittierkörbe und Frittiergut müssen trocken sein, wenn sie ins heiße Fett/Öl gegeben werden. Entfernen Sie insbesondere von tiefgefrorenem Frittiergut anhaftendes Eis oder Tauwasser.

- ⊙ Bedienen Sie die Fritteuse nur mit trockenen Händen.
- ⊙ Tauchen Sie den Frittierkorb und den Deckel vor der Benutzung nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- ⊙ Stellen Sie sicher, dass alle Teile der Fritteuse absolut trocken sind, bevor Sie diese in Gebrauch nehmen. Auch kleine Wasserreste können mit dem erhitzten Fett/Öl zu explosionsartigen Verpuffungen führen.
- ⊙ Lassen Sie während des Aufheizens und des Frittierens den Deckel geschlossen.
- ⊙ Während des Frittierens entweicht aus dem Fettfilter heißer Dampf. Fassen Sie nicht in den Dampf.
- ⊙ Berühren Sie nicht die heißen Geräteteile, wie z. B. die Öffnungen im Deckel. Fassen Sie den Frittierkorb nur am Griff an.
- ⊙ Lassen Sie die Fritteuse nach dem Frittieren mindestens 1 bis 2 Stunden abkühlen, bevor Sie den Fettbehälter ausleeren und das Gerät reinigen.



GEFAHR durch Ausrutschen!

- ⊙ Vermeiden Sie Öl-/Fettspritzer auf dem Fußboden. Es besteht Rutschgefahr!



GEFAHR von Stromschlag durch Feuchtigkeit!

- ⊙ Schützen Sie das Gerät vor Feuchtigkeit, Tropf- oder Spritzwasser.
- ⊙ Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien und nicht in der Nähe von mit Wasser gefüllten Behältern, wie z. B. Spülbecken.
- ⊙ Sollte das Gerät doch einmal ins Wasser gefallen sein, ziehen Sie sofort den Netzstecker und nehmen Sie erst danach das Gerät heraus. Benutzen Sie das Gerät in diesem Fall nicht mehr, sondern lassen Sie es von einer Fachwerkstatt überprüfen.



GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn das Gerät oder die Anschlussleitung sichtbare Schäden aufweist oder wenn das Gerät zuvor fallen gelassen wurde.
- ⊙ Verlängerungskabel müssen für mindestens 10 Ampere ausgelegt sein.
- ⊙ Verlegen Sie die Anschlussleitung und gegebenenfalls Verlängerungskabel so, dass niemand auf diese treten, daran hängen bleiben oder darüber stolpern kann.
- ⊙ Bevor Sie das Gerät anschließen, vergewissern Sie sich, dass der Ein-/Aus-Schalter auf **0** steht.
- ⊙ Schließen Sie den Netzstecker nur an eine ordnungsgemäß installierte, gut zugängliche Steckdose mit Schutzkontakten an, deren Spannung der Angabe auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen weiterhin gut zugänglich sein.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht durch scharfe Kanten oder heiße Stellen beschädigt werden kann. Wickeln Sie die Anschlussleitung nicht um das Gerät. Verwenden Sie die Kabelaufwicklung auf der Rückseite des Gerätes.
- ⊙ Das Gerät ist auch nach dem Ausschalten nicht vollständig vom Netz getrennt. Um dies zu tun, ziehen Sie den Netzstecker.
- ⊙ Achten Sie beim Aufstellen des Gerätes darauf, dass die Anschlussleitung nicht eingeklemmt oder gequetscht wird.
- ⊙ Um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen, immer am Netzstecker, nie an der Anschlussleitung ziehen.

- ⊙ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, ...
... wenn eine Störung auftritt,
... wenn das Gerät oder die Anschlussleitung beschädigt ist,
... wenn Sie das Gerät nicht benutzen,
... bevor Sie das Gerät reinigen und ... bei Gewitter.
- ⊙ Schließen Sie kein anderes Gerät mit hoher Leistungsaufnahme an eine Steckdose im selben Stromkreis an. So vermeiden Sie eine Überlastung des Stromnetzes.
- ⊙ Schließen Sie das Gerät nicht an eine Mehrfachsteckdose an. Es könnte zu einer Überlastung kommen.
- ⊙ Um Gefährdungen zu vermeiden, nehmen Sie keine Veränderungen am Gerät vor.

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Verwenden Sie nur das Original-Zubehör.
- ⊙ Benutzen Sie zum Frittieren immer einen Frittierkorb.
- ⊙ Das Gerät ist mit rutschfesten Kunststofffüßen ausgestattet. Da Möbel mit einer Vielfalt von Lacken und Kunststoffen beschichtet sind und mit unterschiedlichen Pflegemitteln behandelt werden, kann nicht völlig ausgeschlossen werden, dass manche dieser Stoffe Bestandteile enthalten, die die Kunststofffüße angreifen und aufweichen. Legen Sie ggf. eine rutschfeste Unterlage unter das Gerät.
- ⊙ Während des Betriebes kann es zu Fettspritzern kommen. Stellen Sie das Gerät deshalb auf eine wärmebeständige und fettresistente Unterlage.
- ⊙ Frittieröl und -fett nicht in Abflüsse oder die Toilette geben! Durch Aushärten kann es zu Verstopfungen kommen.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass die Unterlage unter dem Gerät trocken ist.
- ⊙ Stellen Sie das Gerät niemals auf heiße Oberflächen (z. B. Herdplatten) oder in

die Nähe von Wärmequellen oder offenem Feuer.

- ⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder kratzenden Reinigungsmittel.

4. Lieferumfang

- 1 Fritteuse **9** inklusive Deckel **1**
- 1 Frittierkorb **3**
- 1 vollständige Bedienungsanleitung (im Internet)
- 1 Kurzanleitung (liegt dem Gerät bei)

5. Kleines 1x1 des Frittierens

Vorbereitung der Lebensmittel

- Alle Lebensmittel müssen zum Frittieren möglichst trocken sein, da Wasser explosionsartig verpufft, wenn es ins heiße Fett gelangt. Trocknen Sie das Frittiergut ab bzw. entfernen Sie bei gefrorenen Lebensmitteln das Eis.
- Tiefkühlkost sollte vor dem Frittieren angeaut werden, damit das Lebensmittel weniger Fett aufnimmt. Entfernen Sie so viel Wasser und Eis wie möglich, bevor Sie das Lebensmittel in die Fritteuse geben.
- Fleisch, Fisch und Gemüse sollten in kleine Stücke geschnitten werden.
- Achten Sie bei panierten Lebensmitteln darauf, dass die Panade möglichst fest am Frittiergut sitzt. Panade, die sich beim Frittieren löst, verschmutzt das Fett.

Frittierzeit und -temperatur

- Für ein schmackhaftes und gesundes Ergebnis sollten Sie sich bei der Wahl der Temperatur und der Frittierzeit sehr genau an die Angaben auf der Verpackung halten.
- Frittieren Sie nur kleine Mengen auf einmal.
- Der Frittierkorb **3** darf nicht höher als bis zur **MAX**-Markierung **2** gefüllt werden. Wenn Sie mehr Frittiergut zugeben, sinkt die Fett-Temperatur beim Zugeben zu stark ab, der Frittiervorgang dauert länger und das Frittiergut nimmt mehr Fett auf.
- Beim Frittieren von stärkehaltigen Lebensmitteln (z. B. Kartoffel- und Getreideprodukte) kann sich Acrylamid bilden. Acrylamid ist möglicherweise krebserregend. Um die Bildung von Acrylamid möglichst gering zu halten, vermeiden Sie hohe Temperaturen (über 170 °C) und zu starke Bräunung. Bei Temperaturen von über 175 °C bildet sich deutlich mehr Acrylamid.

Welche Öle und Fette sind geeignet?

Es gibt ein großes Angebot an Fetten. Für das Frittieren sind aber nicht alle Fette und Öle geeignet.

- **Bild C:** Wir empfehlen für diese Fritteuse die Benutzung von flüssigem Frittieröl. Wenn Sie festes Frittierfett benutzen möchten, lassen Sie es zunächst langsam in einem Topf bei geringer Temperatur schmelzen und füllen es dann in die Fritteuse um. So verhindern Sie eine Überhitzung des Gerätes und Spritzen des Fettes.
- Das Fett oder Öl muss die hohen Temperaturen beim Frittieren vertragen. Achten Sie darauf, dass das Fett/Öl bis mindestens 200 °C erhitzt werden kann.
- Die Fette dürfen nur einen geringen Wasseranteil haben. Das Wasser verdampft beim Erhitzen und das Fett spritzt.

- Öle, die reich an mehrfach ungesättigten Fettsäuren sind, sind sehr gesund für die Verwendung in Salaten, sind aber nicht zum Frittieren geeignet, da sie nicht die notwendige Hitzestabilität aufweisen.
- Butter, Margarine und Olivenöl sind nicht geeignet.
- Gut geeignet sind zum Beispiel Rapsöl und Sonnenblumenöl.
- Mischen Sie niemals verschiedene Fett- bzw. Ölsorten!

Gebrauchtes Fett aufbewahren

- Verschmutzungen des Fettes durch das Frittieren verkürzen die Haltbarkeit. Gießen Sie deshalb das Fett nach jedem Frittiervorgang zum Lagern durch ein mit Küchentrepp ausgelegtes Sieb, um es von grobem Schmutz zu befreien.
- Licht und Sauerstoff schaden dem Fett. Deshalb sollte es in einem fest verschlossenen Behälter dunkel, kühl und trocken gelagert werden.
- Unter guten Bedingungen kann das Fett einige Wochen gelagert werden.

Frittiertabelle

Lebensmittel	Temp. (ca.)	Zeit (ca. Minuten)
Gemüse	130 °C	5 - 8
Fisch (frisch)	150 °C	5 - 7
Zwiebelringe	170 °C	3 - 4
Pommes frites (frisch)	170 °C	11 - 16
Pommes frites (tiefgekühlt, max. 500 g)	nach Angaben des Herstellers	
Fischfilet (tiefgekühlt)	190 °C	5 - 7
Hähnchenschenkel (frisch)	190 °C	12 - 14
Chicken Nuggets (tiefgekühlt)	190 °C	4 - 5

So filtern Sie Fremdgeschmack aus dem Öl/Fett

Einige Lebensmittel, z. B. Fisch, verlieren Flüssigkeit beim Frittieren. Diese gelangt ins Öl/Fett und verändert dort den Geruch und Geschmack. Dieser Geschmack wird dann an das nächste Lebensmittel abgegeben, das in diesem Öl/Fett frittiert wird. Mit einem einfachen Trick können Sie den Fremdgeschmack vermindern oder sogar ganz entfernen.

1. Erhitzen Sie das Öl/Fett auf ca. 150 °C.
2. Geben Sie 2 dünne Scheiben Brot oder etwas Petersilie in den Frittierkorb.
3. Geben Sie den Frittierkorb **3** in die Fritteuse und schließen Sie den Deckel **1**.
4. Warten Sie, bis das Öl/Fett nicht mehr sprudelt, und entnehmen Sie dann den Frittierkorb. Das Öl/Fett sollte nun wieder seinen eigenen Geschmack haben.

Schlechtes Fett erkennen

- Wenn Sie bei Ihrem Fett einen der folgenden Punkte feststellen, sollten Sie das Fett komplett austauschen:
 - scharfer, schlechter Geruch;
 - schlechter Geschmack der frittierten Lebensmittel;
 - braune, harte Ablagerungen;
 - Schaumbildung beim Erhitzen;
 - starke Rauchbildung schon bei niedrigen Temperaturen.

Wohin mit dem alten Fett?

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊗ Frittieröl und -fett nicht in Abflüsse oder die Toilette geben! Durch Aushärten kann es zu Verstopfungen kommen.

- Fett und Öl können in haushaltsüblichen Mengen in den Hausmüll gegeben werden.
- Geben Sie das Fett/Öl nicht direkt in die Mülltonne, sondern füllen Sie es in die Original-Verpackung oder eine Plastiktüte.
- Sie können das Fett/Öl auch bei einer Sammelstelle für Altfette abgeben.

6. Inbetriebnahme

- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- Überprüfen Sie, ob alle Zubehörteile vorhanden und unbeschädigt sind.
- **Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung!** (siehe "Reinigen und Aufbewahren" auf Seite 15).
- Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, ebene, rutschfeste Unterlage. Weiterhin muss die Unterlage hitzebeständig sein und darf durch heiße Fettspritzer nicht beschädigt werden.

HINWEIS: Während des ersten Betriebes kann es zu einer leichten Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Dies liegt an Montagemitteln am Heizelement und ist kein Produktfehler. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung.

7. Bedienung

7.1 Aufstellen



BRANDGEFAHR / GEFAHR von Verbrennungen!

- ⊙ Stecken Sie den Netzstecker **21** erst dann in die Steckdose, wenn der Fettbehälter **7** mindestens bis zur Markierung **MIN 23** mit Öl oder geschmolzenem Fett gefüllt ist.
- ⊙ Alle Teile der Fritteuse müssen vollständig trocken sein, wenn Sie das Gerät benutzen.
- ⊙ Stellen Sie die Fritteuse auf eine feste, ebene, rutschfeste, trockene und nicht brennbare Arbeitsfläche.
- ⊙ Benutzen Sie die Fritteuse nicht unter Oberschränken und nicht in der Nähe von Gardinen, Papier oder ähnlichen brennbaren Gegenständen.
- ⊙ Stellen Sie das Gerät nicht unmittelbar unter einer Wandsteckdose auf.
- ⊙ Halten Sie zu allen Seiten einen Abstand von mindestens 50 cm.

7.2 Timer bedienen

Am Timer **11** stellen Sie die vorgegebene Frittierzeit ein. Bei Erreichen der abgelaufenen Zeit ertönt der Alarm des Timers.

Einstellen der Frittierzeit

- Taste **12** 1x drücken: Timer einschalten, 00 erscheint im Display
- Taste **12** wiederholt kurz drücken: Minuten einstellen
- Taste **12** gedrückt halten: schneller Vorlauf

Countdown

Ungefähr 3 Sekunden nach dem letzten Tastendruck ist der Timer **11** aktiviert. Den aktivierten Timer erkennen Sie an der blinkenden

Anzeige. Erst werden die Minuten angezeigt; beim Anbrechen der letzten Minute werden Sekunden angezeigt.

- Taste **12** gedrückt halten: Alarmzeit zurücksetzen
- Taste **12** bei Ertönen des Alarms kurz drücken: Alarmton wird abgeschaltet

Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Alarm und 00 blinkt im Display **10**. Der Alarm wird nach kurzer Zeit wiederholt. Ungefähr 30 Sekunden nach Ende des Alarms schaltet sich der Timer **11** aus.

7.3 Frittierfett einfüllen



BRANDGEFAHR / GEFAHR von Verbrennungen!

- ⊙ Im flüssigen Zustand muss die Füllhöhe des Frittierfettes/-öles zwischen den Markierungen **MIN** und **MAX 23** an der Innenseite des Fettbehälters **7** liegen.
- ⊙ Verwenden Sie nur geeignete Frittieröle oder -fette (siehe "Kleines 1x1 des Frittierens" auf Seite 9).

1. Sie benötigen ca. 1,6 (**MIN**) bis 2,1 (**MAX**) Liter Frittieröl oder ca. 1,5 (**MIN**) bis 1,7 (**MAX**) kg festes Frittierfett.
2. Festes Frittierfett geben Sie zunächst in einen Topf und lassen es langsam bei geringer Wärmezufuhr schmelzen. Erst dann füllen Sie es vorsichtig in den Fettbehälter **7** der Fritteuse **9** um.

7.4 Frittieröl/-fett aufheizen



GEFAHR von Verbrennungen!

⊙ Berühren Sie nicht die heißen Geräteteile.

1. Schließen Sie den Deckel **1**. Er muss fest einrasten.
2. Stecken Sie den Netzstecker **21** in eine gut zugängliche Schutzkontakt-Steckdose, deren Spannung der Angabe auf dem Typenschild entspricht.
3. Stellen Sie ggf. den Temperaturregler **17** auf die niedrigste Temperaturstufe.
4. Schalten Sie den Ein-/Ausschalter **O/I 15** des Gerätes auf **I**, um das Gerät einzuschalten. Die Betriebs-Kontrollleuchte **13** leuchtet.
5. Stellen Sie mit dem Temperaturregler **17** die gewünschte Temperatur ein.
 - Auf der Verpackung der Lebensmittel finden Sie Empfehlungen für Temperatur und Frittierzeit.
 - Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, leuchtet die Temperatur-Kontrollleuchte **14**.

HINWEIS: Wir empfehlen, das Frittierfett/-öl ca. 10 bis 15 Minuten aufheizen zu lassen, um eine gleichmäßige Durchwärmung zu gewährleisten.

Die Angaben für die Temperatur entnehmen Sie den Verpackungen der Lebensmittel, der Frittiertabelle (siehe "Frittiertabelle" auf Seite 10) oder den Temperaturangaben **16** am Gerät.

Symbol am Gerät / Temperatur	Lebensmittel
	Gemüse
	Fisch (frisch)
	Pommes frites (frisch)
	Hähnchenschenkel (frisch) / Chicken Nuggets (tiefgekühlt)

HINWEISE:

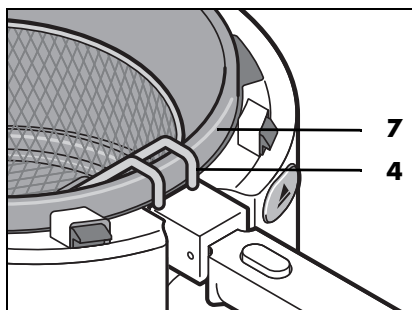
- Die Temperaturangaben sind Richtwerte. Abhängig von der Beschaffenheit, der Größe und der Menge der Lebensmittel sowie Ihrem Geschmack kann die Temperatur abweichen.
- Setzen Sie den Frittierkorb **3** erst dann in die Fritteuse **9** ein, wenn Sie die Lebensmittel zum Frittieren ins heiße Fett geben wollen.

7.5 Frittieren



BRANDGEFAHR! / GEFAHR von Verbrennungen!

- ⊙ Lassen Sie niemals Wasser ins heiße Frittierfett/-öl tropfen.
 - ⊙ Frittierkorb **3** und Frittiergut müssen trocken sein.
 - ⊙ Bedienen Sie das Gerät nur mit trockenen Händen.
 - ⊙ Während des Frittierens entweicht aus den Öffnungen im Deckel **26** heißer Dampf. Fassen Sie nicht in den Dampf.
 - ⊙ Das Frittiergut nicht in den Frittierkorb **3** geben, wenn dieser über dem heißen Öl hängt. Kleinteile können in das Öl fallen und zu Spritzern führen.
 - ⊙ Bewegen Sie auf keinen Fall die Fritteuse **9**, solange sie noch heiß ist!
-
1. Drücken Sie die Taste zum Verstellen des Griffs **5** am Frittierkorb **3** und klappen Sie den Griff **6** aus.
 2. Füllen Sie das Frittiergut in den Frittierkorb **3**. Der Frittierkorb **3** darf maximal bis zur Markierung **MAX 2** gefüllt werden.
 3. Wenn die Temperatur-Kontrollleuchte **14** leuchtet, drücken Sie die Taste zum Öffnen des Deckels **8** und öffnen den Deckel **1**.
 4. Senken Sie nun den Frittierkorb **3** vorsichtig in das Öl. Dabei müssen die Metallbügel des Griffs **4** auf dem Rand des Fettbehälters **7** liegen.
 5. Schließen Sie den Deckel **1**. Er muss fest einrasten.
 6. Beim Frittieren garen die Lebensmittel sehr schnell. Halten Sie sich möglichst genau an die empfohlenen Frittierzeiten.
 7. Wenn das Frittiergut fertig gegart ist, drücken Sie die Taste zum Öffnen des Deckels **8** und öffnen den Deckel **1**.
 8. **Bild A:** Nehmen Sie den Frittierkorb **3** aus dem Öl/Fett heraus und setzen Sie diesen zum Abtropfen mit dem Metallbügel des Griffs **4** auf den vorderen Rand des Fettbehälters **7**.
 9. Wenn das Fett abgetropft ist, geben Sie die Lebensmittel in eine Schüssel oder Ähnliches.
 10. Für weitere Frittiergänge stellen Sie gegebenenfalls eine andere Temperatur ein.
 11. Lassen Sie das Gerät vor jedem Frittiergang aufheizen, bis die Temperatur-Kontrollleuchte **14** wieder leuchtet.
 12. Wenn Sie das Frittieren beenden, schieben Sie den Temperaturregler **17** auf die niedrigste Temperaturstufe.
 13. Schalten Sie den Ein-/Ausschalter **O/I 15** des Gerätes auf **O**, um das Gerät auszuschalten. Die Betriebs-Kontrollleuchte **13** und die Temperatur-Kontrollleuchte **14** erlöschen.
 14. Ziehen Sie den Netzstecker **21** und lassen Sie das Gerät abkühlen.



7.6 Überhitzungsschutz

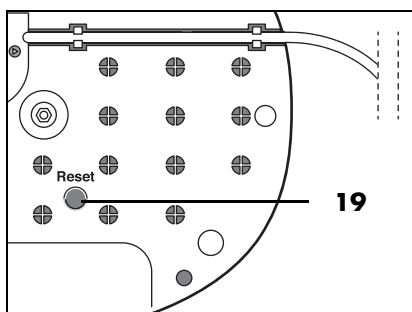


GEFAHR von Verbrennungen!

- ⊙ Lassen Sie die Fritteuse **9** ca. 2 Stunden lang abkühlen, bevor Sie sie bewegen, entleeren oder reinigen.

Die Fritteuse hat einen Überhitzungsschutz, der das Gerät bei einer Überhitzung automatisch ausschaltet. In diesem Fall springt die Taste **Reset 19** auf der Geräteunterseite heraus.

1. Regeln Sie die Temperatur herunter und ziehen Sie den Netzstecker **21**.
2. Lassen Sie das Gerät auf Zimmertemperatur abkühlen.
3. Drücken Sie die Taste **Reset 19** auf der Unterseite der Fritteuse **9** wieder ganz hinein.



4. Warten Sie einige Minuten, bis Sie den Netzstecker **21** wieder mit dem Netz verbinden und die gewünschte Temperatur einstellen.

8. Reinigen und Aufbewahren



GEFAHR von Verbrennungen!

- ⊙ Lassen Sie die Fritteuse **9** ca. 2 Stunden lang abkühlen, bevor Sie sie bewegen, entleeren oder reinigen.



GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Ziehen Sie den Netzstecker **21** aus der Steckdose, bevor Sie die Fritteuse **9** reinigen.

WARNUNG vor Sachschäden!

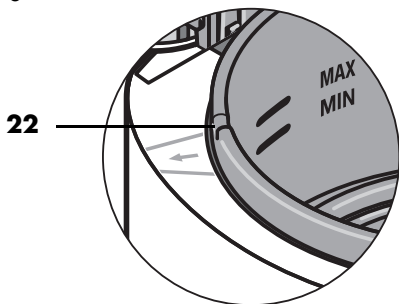
- ⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder kratzenden Reinigungsmittel.

8.1 Deckel abnehmen

1. Drücken Sie die Taste zum Öffnen des Deckels **8**.
2. **Bild B:** Drücken Sie auf die kleinen Arretierungen **24** am Deckel **1**. Ziehen Sie den Deckel **1** gleichzeitig nach oben aus der Vertiefung für die Deckelhalterung **27** heraus.
3. Nachdem der Deckel **1** gereinigt und vollständig getrocknet ist (siehe "Reinigen" auf Seite 16), setzen Sie ihn wieder in die Vertiefung für die Deckelhalterung **27** ein, sodass er auf beiden Seiten einrastet.

8.2 Frittierfett/-öl filtern und aufbewahren

- Überprüfen Sie nach jedem Frittieren die Qualität des Frittierfettes/-öles (siehe "Kleines 1x1 des Frittierens" auf Seite 9).
- Ist die Qualität noch gut, filtern Sie das Fett/Öl vor dem Aufbewahren: Gießen Sie das lauwarme Fett/Öl durch ein mit Küchenkrepp ausgelegtes Sieb.
- Verwenden Sie zum Ausgießen die Ausgießmulde **22**.



- Frittieröl können Sie zur Aufbewahrung am besten in die Original-Flasche füllen und dicht verschlossen dunkel und kühl aufbewahren.
- Frittierfett können Sie in den gereinigten Fettbehälter zurückgeben oder in der verschlossenen Fritteuse aushärten lassen und möglichst dunkel und kühl aufbewahren.

8.3 Frittierfett/-öl entsorgen

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Frittieröl und -fett nicht in Abflüsse oder die Toilette geben! Durch Aushärten kann es zu Verstopfungen kommen.

Fett/Öl mit Qualitätsmängeln muss sofort entsorgt werden (siehe "Kleines 1x1 des Frittierens" auf Seite 9).

8.4 Reinigen

Frittierkorb und Deckel reinigen

Der Frittierkorb **3** und der Deckel **1** können in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Wenn Sie den Deckel **1** in der Spülmaschine reinigen, wird gleichzeitig der im Deckel integrierte Fettfilter **25** gereinigt.

1. Geben Sie den Deckel **1** und den Frittierkorb **3** in die Spülmaschine.

HINWEIS: Sie können diese Teile auch von Hand mit warmem Wasser und Spülmittel abwaschen. Spülen Sie gründlich mit klarem Wasser nach.

2. Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen, bevor Sie diese wegräumen oder erneut benutzen.

Fettbehälter und Fritteuse reinigen



GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Der Fettbehälter **7** ist fest in der Fritteuse **9** integriert und darf **nicht** in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Die Fritteuse **9** darf nicht in Wasser getaucht werden und muss vor Wasser geschützt werden.

1. Entfernen Sie mit Küchenkrepp so viel Fett/Öl wie möglich aus dem entleerten Fettbehälter **7**.
2. Wischen Sie den Fettbehälter **7** und das Gehäuse der Fritteuse **9** mit einem feuchten Lappen mit mildem Spülmittel ab.
Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gehäuse eindringt.
3. Wischen Sie mehrfach mit einem feuchten Lappen mit klarem Wasser nach.
4. Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen, bevor Sie diese wegräumen oder erneut benutzen.

8.5 Gebrauchtes Frittierfett wiederverwenden

1. Wenn Sie das Frittierfett außerhalb der Fritteuse **9** aufbewahrt haben, schmelzen Sie es (wie bei frischem Fett) in einem Topf, bevor Sie es in die Fritteuse füllen.
2. Wenn Sie das Frittierfett in der Fritteuse **9** gelagert haben, muss dieses nun langsam und vorsichtig erhitzt werden, um Spritzen zu vermeiden. Lassen Sie die Fritteuse mit dem Fett eine Weile bei Zimmertemperatur stehen, bis das Fett Zimmertemperatur angenommen hat.
3. Stechen Sie die Oberfläche vorsichtig mit einer Gabel mehrfach ein.
4. Stecken Sie den Netzstecker **21** in die Steckdose und schieben Sie den Temperaturregler **17** auf 130 °C.
5. Warten Sie, bis das Fett komplett geschmolzen ist. Erst dann stellen Sie mit dem Temperaturregler **17** die Frittier-temperatur ein.

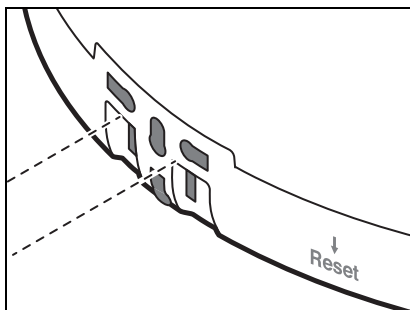
8.6 Aufbewahren



GEFAHR für Kinder!

- ⊙ Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

- Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen, bevor Sie diese wegräumen.
- Stecken Sie den Netzstecker **21** in die dafür vorgesehene Aufnahme **20** hinten am Gerät.



- Wenn Sie festes Frittierfett im Fettbehälter **7** aufbewahren, schließen Sie den Deckel **1** und stellen die Fritteuse **9** an einen kühlen, dunklen Ort (siehe "Frittierfett/-öl filtern und aufbewahren" auf Seite 16).
- Drücken Sie die Taste zum Verstellen des Griffs **5** und klappen Sie den Griff **6** ein.
- Bewahren Sie alle Zubehörteile an einem trockenen, staubfreien Ort auf.

9. Batterie austauschen

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊗ Beachten Sie beim Einlegen der Batterie die richtige Polarität.

Sie benötigen eine Batterie Typ LR1130 1,5 V (bei Lieferung eingelegt).

1. Drücken Sie den kleinen Hebel an der Seite des Timers **11** etwas in Richtung Timer und ziehen diesen anschließend aus der Fritteuse **9** heraus.
2. Lösen Sie die 4 Schrauben auf der Rückseite und nehmen Sie die Batterieabdeckung ab.
3. Tauschen Sie die Batterie aus. Beachten Sie beim Einlegen der Batterie die richtige Polarität (+-Pol nach oben).
4. Verschrauben Sie die Batterieabdeckung.
5. Setzen Sie den Timer **11** in die Fritteuse **9** ein.

10. Entsorgen

Vor dem Entsorgen entnehmen Sie die Batterie. Batterien dürfen nicht in den Hausmüll. Verbrauchte Batterien müssen sachgerecht entsorgt werden. Zu diesem Zweck stehen im batterievertreibenden Handel sowie bei den kommunalen Sammelstellen entsprechende Behälter zur Batterie-Entsorgung bereit. Die eingelegte Batterie ist vom Typ LR1130. Sie enthält Zink-Manganoxid.



Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU. Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass dieses Gerät am Ende der Nutzungszeit nicht über den Hausmüll entsorgt werden darf. Das Gerät ist bei eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abzugeben. Dies gilt für das Produkt und alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Zubehörteile.



Dieses Recycling-Symbol markiert z. B. einen Gegenstand oder Materialteile als für die Rückgewinnung wertvoll. Recycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu reduzieren und die Umwelt zu entlasten. Informationen zur Entsorgung und der Lage des nächsten Recyclinghofes erhalten Sie z. B. bei Ihrer Stadtreinigung oder in den Gelben Seiten.



Verpackung

Wenn Sie die Verpackung entsorgen möchten, achten Sie auf die entsprechenden Umweltvorschriften in Ihrem Land.

Gerät entsorgen in Deutschland

In Deutschland 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.

11. Frische Pommes selber machen

So sollten die Kartoffeln sein

- Die Kartoffeln sollten eine feste Schale haben und noch nicht keimen.
 - Verwenden Sie mehlig- oder vorwiegend festkochende Kartoffeln.
 - Die Kartoffeln sollten nicht zu klein sein und ungefähr dieselbe Größe haben. Dies erleichtert die Verarbeitung.
1. Schälen Sie die Kartoffeln.
 2. Je nach Wunsch schneiden Sie die Kartoffeln in Streifen oder Scheiben.
 3. Legen Sie die Kartoffeln vor dem Frittieren ca. 1 Stunde in Wasser.
 4. Trocknen Sie die Kartoffeln z. B. mit einem Küchentuch.
 5. Erster Frittierdurchgang: Frittieren Sie die Kartoffeln für ca. 10 - 14 Minuten bei ca. 150 °C.
 6. **Bild A:** Nehmen Sie den Frittierkorb **3** aus dem Öl/Fett heraus und hängen Sie diesen zum Abtropfen mit der Halterung unter dem Griff **6** auf den vorderen Rand des Fettbehälters **7**.
 7. Heizen Sie das Öl/Fett auf ca. 170 °C auf.
 8. Zweiter Frittierdurchgang: Frittieren Sie die Kartoffeln nun erneut für 3 - 4 Minuten bei ca. 170 °C.
 9. Beenden Sie den Frittiervorgang, wenn der gewünschte Bräunungsgrad erreicht ist.

HINWEIS: Tiefgefrorene Pommes frites müssen nur einmal frittiert werden.

12. Problemlösung

Sollte Ihr Gerät einmal nicht wie gewünscht funktionieren, gehen Sie bitte erst diese Checkliste durch. Vielleicht ist es nur ein kleines Problem, das Sie selbst beheben können.



GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Versuchen Sie auf keinen Fall, das Gerät selbstständig zu reparieren.

Fehler	Mögliche Ursachen / Maßnahmen
Keine Funktion	- Ist die Stromversorgung sichergestellt? - Überprüfen Sie den Anschluss.
Gerät hat sich von allein abgeschaltet.	Wurde der Überhitzungsschutz ausgelöst (siehe "Überhitzungsschutz" auf Seite 15)?
Frittiergut nach der empfohlenen Zeit noch nicht fertig	- Haben Sie eine größere Menge auf einmal frittiert? - War das Fett noch nicht auf die empfohlene Temperatur aufgeheizt?
Schlechter Geschmack des Frittiergutes	- Ist das Fett/Öl alt? - Haben Sie vorher Lebensmittel mit starkem Geschmack in dem selben Fett (z. B. Fisch) frittiert? Wechseln Sie das Fett/Öl aus oder reinigen Sie es (siehe "Kleines 1x1 des Frittierens" auf Seite 9).
Starke Rauch- und Geruchsentwicklung	Ist das Fett/Öl alt, verschmutzt oder ist Feuchtigkeit ins Fett/Öl gelangt? Wechseln Sie das Fett/Öl aus.

13. Technische Daten

Modell:	SFT 1900 A1
Netzspannung:	230 V ~ 50 Hz
Schutzklasse:	I
Leistung:	1900 W
Füllhöhe Fettbehälter:	MIN: ca. 1,6 Liter MAX: ca. 2,1 Liter

Verwendete Symbole

	Gepürfte Sicherheit: Geräte müssen den allgemein anerkannten Regeln der Technik genügen und gehen mit dem Produktsicherheitsgesetz (ProdSG) konform.
	Mit der CE-Kennzeichnung erklärt die HOYER Handel GmbH die EU-Konformität.
	Dieses Symbol erinnert daran, die Verpackung umweltfreundlich zu entsorgen.
	Mit dem Recyclingsymbol (3 Pfeile) sind wiederverwertbare Materialien gekennzeichnet. Das Material kann durch die Recycling-Nummer in der Mitte (hier: 21) und/oder ein Kürzel (hier: PAP) spezifiziert werden.
~	Wechselspannung
	Das Symbol kennzeichnet Teile, die in der Spülmaschine gereinigt werden können.
	Es handelt sich um ein wiederverwertbares Produkt, das der erweiterten Herstellerverantwortung sowie der Abfalltrennung unterliegt.

Technische Änderungen vorbehalten.

14. Garantie der HOYER Handel GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,
Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Original-Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt. Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist. Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Produkt zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft. Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler.

Von der Garantie ausgeschlossen sind Verschleißteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Leuchtmittel oder andere Teile, die aus Glas gefertigt sind.

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden. Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserem autorisierten Service-Center vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte halten Sie für alle Anfragen die Artikelnummer **IAN: 451376_2310** und den Kassenbon als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer finden Sie auf dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Gerätes.

- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst das nachfolgend benannte Service-Center **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift übersenden.

Auf www.lidl-service.com können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen.



Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) **451376_2310** Ihre Bedienungsanleitung öffnen.



Service-Center

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: hoyer@lidl.de



AT Service Österreich

Tel.: 0800 447 744

E-Mail: hoyer@lidl.at



CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: hoyer@lidl.ch

IAN: 451376_2310



Lieferant

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift **keine Serviceanschrift** ist.

Kontaktieren Sie zunächst das genannte Service-Center.

HOYER Handel GmbH

Kühnehöfe 12

22761 Hamburg

DEUTSCHLAND

Contents

1. Overview	25
2. Intended purpose	26
3. Safety information	26
4. Items supplied	30
5. The basics of frying	31
6. How to use	33
7. Operation	33
7.1 Setting up	33
7.2 Operating the timer	33
7.3 Filling with frying oil	33
7.4 Heating the frying oil/fat	34
7.5 Frying	34
7.6 Overheating protection	35
8. Cleaning and storage	36
8.1 Removing lid	36
8.2 Filtering and storage of frying fat/oil	36
8.3 Disposal of frying fat/oil	36
8.4 Cleaning	37
8.5 Re-using used frying fat	37
8.6 Storage	37
9. Replacing the battery	38
10. Disposal	38
11. Home-made fresh French-fried potatoes	39
12. Trouble-shooting	39
13. Technical specifications	40
14. Warranty of the HOYER Handel GmbH	41

1. Overview

- 1 Lid with lid bracket
- 2 **MAX** Marking in frying basket (maximum filling level)
- 3 Frying basket
- 4 Metal bracket of the handle
- 5 Button for adjusting the handle
- 6 Handle
- 7 Oil container (integrated into deep fryer)
- 8 ▲ Button for opening the lid
- 9 Deep fryer
- 10 Timer display
- 11 Timer
- 12 Timer button
- 13 Orange LED: operation control light (is lit when the device is switched on)
- 14 Green LED: temperature control light (is lit when the set temperature has been reached)
- 15 **O/I** On/off switch
- 16 Temperature specifications for food
- 17 Temperature control
- 18 Carrying recesses of the deep fryer
- 19 **Reset** Button (is released after overheating)
- 20 Holder for mains plug
- 21 Power cable with mains plug
- 22 Pouring recess for oil
- 23 **MIN/MAX** Markings in oil container (minimum/maximum filling level)
- 24 Locking mechanisms for the lid
- 25 Oil filter (integrated into lid)
- 26 Openings in the lid
- 27 Recess for lid bracket

Thank you for your trust! 2. Intended purpose

We congratulate you on your new deep fryer.

For safe handling of the product and in order to get to know the entire range of features:

- **Thoroughly read these user instructions prior to initial use.**
- **Above all, observe the safety information!**
- **The device should only be used as described in this copy of the user instructions.**
- **Keep these user instructions for information purposes.**
- **If you pass the device on to someone else, please include this copy of the user instructions. The user instructions are a part of the product.**

We hope you enjoy using your new deep fryer!

The deep fryer is intended for cooking food in hot oil or fat at a temperature of up to max. 190 °C.

The deep fryer is designed for private, domestic use. The deep fryer must only be used indoors.

This device must not be used for commercial purposes.

3. Safety information

Warnings

If necessary, the following warnings are used in this copy of the user instructions:



DANGER! High risk: failure to observe this warning may result in injury to life and limb.

WARNING! Moderate risk: failure to observe this warning may result in injury or serious material damage.

CAUTION: low risk: failure to observe this warning may result in minor injury or material damage.

NOTE: circumstances and specifics that must be observed when handling the device.

Symbols on your device



This symbol warns you against touching the hot surface.



The symbol indicates that materials marked in this way will not change the taste or smell of food.

Instructions for safe operation

- ⊙ This device must not be used by children aged between 0 and 8 years. This device may be used by children aged 8 years or above if they are permanently supervised. This device can be used by people with restricted physical, sensory or intellectual abilities or people without adequate experience and/or understanding if they are supervised or instructed on how to use this device safely and if they are aware of the resulting dangers.
- ⊙ Keep children under the age of 8 away from the device and the power cable.
- ⊙ The cleaning and maintenance by the user may not be performed by children.
- ⊙ Place the device in a stable position by using the handles, in order to prevent the hot liquid from spilling.
- ⊙ The deep fryer, the power cable and the mains plug must not be immersed in water or other liquids.



- ⊙ Do not touch the hot parts of the device, e.g. the openings in the lid. The frying basket should only be touched at the handle.
- ⊙ During frying, hot steam escapes from the openings in the lid. Be careful not to put your hands into the steam.
- ⊙ This device is intended for use in households and in applications similar to households, such as ...
 - ... in kitchens for staff in shops, offices and other commercial settings;
 - ... on agricultural properties;
 - ... by customers in hotels, motels and other residential facilities;
 - ... in bed-and-breakfast establishments.
- ⊙ This device is not intended to be operated using an external timer or a separate remote control system.
- ⊙ If the power cable of this device should become damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's customer service department or a similarly qualified specialist in order to avoid any hazards.
- ⊙ Please take note of the chapter on cleaning (see "Cleaning and storage" on page 36).
- ⊙ The timer requires a LR1130 (1.5 V) battery.

- ⊙ Be sure to observe the correct polarity when inserting the battery.
- ⊙ **DANGER OF EXPLOSION!** Batteries must not be charged or reactivated by other means, nor must they be dismantled, thrown into a fire or short-circuited.
- ⊙ The connection terminals of the timer must not be short-circuited.
- ⊙ Remove the battery from the timer if you do not intend to use the timer for a longer period of time, or if the battery runs out of power. The battery may leak and damage the timer.
- ⊙ Do not subject batteries to extreme conditions, e.g. do not place the timer on radiators or expose it to direct sunlight. Otherwise, there is an increased danger of batteries leaking.
- ⊙ If battery acid has leaked, avoid contact with the skin, eyes and mucous membranes. In case of contact with the acid, rinse the affected area at once with plenty of clean water and seek medical assistance immediately.
- ⊙ Batteries can be life-threatening if swallowed. Therefore you should store batteries out of the reach of young children. If a battery has been swallowed, medical assistance must be sought immediately.
- ⊙ New and used batteries must be kept away from children.
- ⊙ If you suspect that the battery could have been swallowed or have gotten into any body cavities, immediately seek medical assistance.
- ⊙ Batteries must be properly disposed of after use.



DANGER for children!

- ⊙ Ensure that the hot deep fryer can never be pulled down by children (e.g. by the power cable). In cases of scalding from hot oil there is danger of death!
- ⊙ Packing materials are not children's toys. Children must not be allowed to play with the plastic bags. There is a risk of suffocation.



DANGER to and from pets and livestock!

- ⊙ Electrical devices can represent a danger to pets and livestock. In addition,

animals can also cause damage to the device. For this reason you should keep animals away from electrical devices at all times.



FIRE HAZARD!

- ⊙ The deep fryer must never be used empty! Before switching on the device, the oil container must always be filled at least up to the **MIN** marking and it must not exceed the **MAX** marking.
- ⊙ Old or dirty frying fats and oils, as well as unsuitable fats and oils (e.g. margarine, butter or olive oil) can even ignite

when heated.

Only use suitable oils and fats. Make sure to clean and store the device carefully and to replace the frying fat/oil in good time (see "The basics of frying" on page 31).

- ⊙ Never mix different fats/oils or old and new fat/oil.
- ⊙ If fat or oil catches fire, it must never be extinguished with water, because this would lead to a fat explosion. Extinguish the fire by putting the lid onto the deep fryer, or with a fire blanket or a woollen blanket.
- ⊙ Never leave the deep fryer unattended during operation. You will thus be able to detect possible problems early on due to unusual smells or noises.
- ⊙ Do not use the deep fryer under wall units and not near to any curtains, paper or any similar flammable objects.
- ⊙ The device must never be placed directly under a wall socket, as the arising heat may lead to damage to the electric system.
- ⊙ Keep a distance of at least 50 cm to any other objects so that they cannot catch fire.
- ⊙ The deep fryer should only be operated on a stable, flat, non-slip, dry and non-flammable work surface, in order to prevent it from tipping over or slipping away.



DANGER! Risk of injury through burning!

- ⊙ **Hot fat and oil results in serious burns because it is significantly hotter than boiling water.**
- ⊙ **If water drips into hot fat or oil, then this will lead to explosive deflagrations.**
- ⊙ **Avoid any contact with hot fat/oil or splashes of fat or oil.**
- ⊙ Never move or transport the deep fryer when containing hot fat/oil.

- ⊙ Never let water drip into the hot fat/oil.
- ⊙ The frying basket and the food to be fried must be dry when they are put into the hot fat/oil. In particular in the case of deep-frozen food, any ice or melt water should be removed.
- ⊙ The deep fryer should only be operated with dry hands.
- ⊙ The frying basket and the lid should not be immersed in water or any other liquids before use.
- ⊙ Make sure that all parts of the deep fryer are absolutely dry before they are used. In combination with the heated fat/oil, even small amounts of residual water may lead to explosive deflagrations.
- ⊙ The lid should be kept closed during heating and frying.
- ⊙ Hot steam escapes from the oil filter during frying. Be careful not to put your hands into the steam.
- ⊙ Do not touch the hot parts of the device, e.g. the openings in the lid. The frying basket should only be touched at the handle.
- ⊙ After frying, the deep fryer should cool down for at least 1 to 2 hours before you empty the oil container and clean the device.



DANGER of slipping!

- ⊙ Avoid any splashes of oil/fat on the floor. There is a danger of slipping!



DANGER! Risk of electric shock due to moisture!

- ⊙ Protect the device from moisture, water drops and water splashes.
- ⊙ Do not use the device in the open air or near vessels filled with water, e.g. sinks.
- ⊙ If the device has fallen into water, pull out the mains plug immediately, and only then remove the device from the water. Do not use the device again, and have it checked by a specialist workshop.



DANGER! Risk of electric shock!

- ⊙ Do not use the device if the device or the power cable has any visible damage, or if the device has previously been dropped.
- ⊙ Extension cables must be designed for a minimum of 10 ampere.
- ⊙ Lay the power cable and any extension cable such that nobody can step on them, get caught on them, or trip over them.
- ⊙ Before connecting the device, check that the on/off switch is set to **0**.
- ⊙ Connect the mains plug only to a correctly installed, easily accessible earthed wall socket with voltage corresponding to the rating plate. The wall socket must still be easily accessible after connection.
- ⊙ Ensure that the power cable cannot be damaged by sharp edges or hot spots. Do not wrap the power cable around the device. Use the cable spool on the back of the device.
- ⊙ Even after it has been switched off, the device is not completely disconnected from the mains. In order to fully disconnect it, pull out the mains plug.
- ⊙ When setting up the device, make sure that the power cable is not trapped or crushed.
- ⊙ To pull the mains plug out of the wall socket, always pull on the mains plug, and never on the power cable.
- ⊙ Disconnect the mains plug from the wall socket ...
 - ... if there is a fault,
 - ... if the device or the power cable is damaged;
 - ... when you are not using the device,
 - ... before you clean the device and
 - ... during thunderstorms.
- ⊙ Do not connect another device with a high power consumption to a wall socket on the same electrical circuit. This

way you will avoid overloading the mains power supply.

- ⊙ Do not connect the device by using a multiple socket. By doing so the socket might be overloaded.
- ⊙ In order to avoid any hazards, do not make modifications to the device.

WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ Only use original accessories.
- ⊙ Always use a frying basket when frying.
- ⊙ The device is fitted with non-slip plastic feet. As furniture is coated with a variety of different varnishes and acrylics, and treated with different cleaning agents, it cannot be completely ruled out that components are contained in some of these substances that could damage and soften the plastic feet. If necessary, place a non-slip mat under the device.
- ⊙ Splashes of fat may occur during operation. You should therefore place the device on a surface that is resistant to both heat and grease.
- ⊙ Frying oil and fat should not be disposed of into drains or the toilet! The oil or fat solidifies and can block the drains.
- ⊙ Make sure that the surface under the device is dry.
- ⊙ Never place the device on hot surfaces (e.g. hot plates) or near to heat sources or open fire.
- ⊙ Do not clean using sharp objects or abrasive cleaning agents.

4. Items supplied

- 1 deep fryer **9** including lid **1**
- 1 frying basket **3**
- 1 complete copy of the user instructions (on the Internet)
- 1 copy of the short manual (enclosed with the device)

5. The basics of frying

Preparation of the food

- All food must be as dry as possible when used for frying, because water will deflagrate explosively if it comes into contact with hot oil. Dry the food to be fried and remove any ice from frozen food.
- Deep-frozen food should be partially thawed before frying so that the food absorbs less oil. Remove as much water and ice as possible before you put the food into the deep fryer.
- Meat, fish, and vegetables should be cut into small pieces.
- In case of breaded food, please make sure that the breading sticks as tightly as possible to the food to be fried. Any breading falling off the food during frying contaminates the oil.

Frying time and frying temperature

- For a tasty and healthy result, the information on the packaging should be observed very carefully when selecting the temperature and the frying time.
- Only small quantities should be fried at a time.
- The frying basket **3** must not be filled more than up to the **MAX** marking **2**. If more food to be fried is put into the basket, the temperature of the fat will drop too much, the frying process will take longer, and more fat will be absorbed by the food to be fried.
- Acrylamide can form when frying foods that contain starch (e.g. potato and cereal products). Acrylamide may be carcinogenic. In order to reduce the formation of acrylamide as much as possible, both high temperatures (of more than 170 °C) and browning the food too much should be avoided. With temperatures of more than 175 °C, significantly more acrylamide will be formed.

Which types of oil and fat are suitable?

There is a wide range of different types of oil. But not all types of fat and oil are suitable for frying.

- **Figure C:** for this deep fryer, we recommend using liquid frying oil. If you would like to use solid frying fat, you should first melt it slowly in a pan at a lower temperature and then pour it into the deep fryer. By doing so, you prevent the device from overheating and the fat from splashing.
- The fat or oil needs to tolerate high temperatures during frying. Be careful that the fat/oil may be heated at least up to 200 °C.
- The fats should only have a very low water content. The water evaporates when heated, and the fat starts spattering.
- Oils that are rich in polyunsaturated fatty acids are very healthy when used in salads, but they are not suitable for frying, because they do not have the thermal stability required.
- Butter, margarine, and olive oil are not suitable.
- Rapeseed oil and sunflower oil for example are highly suitable.
- Different types of fat or oil should never be mixed!

Storage of used oil

- Contamination of the oil caused by frying reduces its useful life. In order to remove any coarse dirt, pour the melted fat through a sieve covered with a paper towel after each frying process before storing the oil.
- Light and oxygen damage the oil. It should therefore be stored in a tightly closed container in a dark, cool, and dry place.
- Under proper conditions, the fat can be stored for a few weeks.

Frying table

Food	Temperature (approx.)	Time (approx. minutes)
Vegetables	130 °C	5 - 8
Fish (fresh)	150 °C	5 - 7
Onion rings	170 °C	3 - 4
French fries (fresh)	170 °C	11 - 16
French fries (deep-frozen, max. 500 g)	according to the manufacturer's specifications	
Fish fillet (deep-frozen)	190 °C	5 - 7
Chicken legs (fresh)	190 °C	12 - 14
Chicken Nuggets (deep-frozen)	190 °C	4 - 5

Getting rid of unwanted flavours from the oil/fat

Some food, e.g. fish, loses liquid during frying. This gets into the oil/fat and alters its smell and flavour. This flavour is then passed on to the next food that gets fried in this oil/fat.

With a simple trick, you can reduce or even completely remove such unwanted flavours.

1. Heat the oil/fat to a temperature of approx. 150 °C.
2. Put 2 thin slices of bread or a bit of parsley into the frying basket.
3. Put the frying basket **3** into the deep fryer and close the lid **1**.
4. Wait until the oil/fat no longer stops spitting, and then take out the frying basket. The oil/fat should now have its own flavour again.

How to recognise bad oil

- If you identify one of the following features in the oil you are using, you should replace it completely:
 - pungent, bad smell;
 - fried food tastes bad;
 - brown, hard deposits;
 - foam formation during heating;
 - thick smoke formation even at low temperatures.

What to do with the old oil?

WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ Frying oil and fat should not be disposed of into drains or the toilet! The oil or fat solidifies and can block the drains.

- Fat and oil can be disposed of as household waste in the customary household quantities.
- Do not put the fat/oil directly into the wheelie bin, but first place it into the original packaging or a plastic bag.
- You can also take the fat/oil to a designated collection point for used oil.

6. How to use

- Remove all packing materials.
- Check whether all accessories are present and undamaged.
- **Clean the device prior to first use!** (see "Cleaning and storage" on page 36).
- Place the device on a dry, level, non-slip surface. This surface should also be heat-resistant and not be damaged by splashes of hot fat.

NOTE: when in operation for the first time, some smoke and odour may be generated by the device. This is due to the assembly materials used for the heating element and is not a fault in the product. Ensure adequate ventilation.

7. Operation

7.1 Setting up



FIRE HAZARD / DANGER of burns!

- ⊙ The mains plug **21** should only be put into the wall socket after the oil container **7** has been filled with oil or melted fat at least up to the **MIN 23** marking.
 - ⊙ All parts of the deep fryer must be completely dry, when you use the device.
 - ⊙ Put the deep fryer on a stable, flat, non-slip, dry, and non-flammable work surface.
 - ⊙ Do not use the deep fryer under wall units and not near to any curtains, paper or any similar flammable objects.
 - ⊙ Do not place the device directly under a wall socket.
 - ⊙ Keep a distance of at least 50 cm on all sides.
-

7.2 Operating the timer

The timer **11** is used to set the specified frying time. When the elapsed time is reached, the timer alarm sounds.

Setting the frying time

- Press button **12** once: turn on the timer, **00** appears in the display
- Press button **12** briefly and repeatedly: set the minutes
- Keep the button **12** pressed: fast forward

Countdown

The timer **11** is activated about 3 seconds after the button is pressed the last time. The activated timer can be recognised by the flashing display. Initially minutes are displayed; when the last minute begins, seconds are displayed.

- Keep button **12** pressed: reset alarm time
- Press button **12** briefly when the alarm sounds: alarm is switched off

After the set time has expired, an alarm sounds and **00** flashes on the display **10**. The alarm is repeated after a short time. About 30 seconds after the alarm ends, the timer **11** goes off.

7.3 Filling with frying oil



FIRE HAZARD / DANGER of burns!

- ⊙ The filling level of the frying fat/oil in its liquid state must be between the **MIN** and **MAX 23** markings on the inside of the oil container **7**.
 - ⊙ Only fats and oils that are suitable for frying should be used (see "The basics of frying" on page 31).
-

1. Approx. 1.6 (**MIN**) to 2.1 (**MAX**) litres of frying oil or approx. 1.5 (**MIN**) to

- 1.7 (**MAX**) kg of solid frying fat are required.
2. Solid frying fat should first be put into a pan and melted slowly at a low temperature. Only then should it be poured carefully into the oil container **7** of the deep fryer **9**.

7.4 Heating the frying oil/fat



DANGER of burns!

- ⊙ Do not touch the hot parts of the device.

1. Close the lid **1**. It must click into place firmly.
2. Insert the mains plug **21** into an easily accessible earthed wall socket whose voltage matches the voltage stated on the rating plate.
3. Set the temperature control **17** to the lowest temperature setting.
4. Switch the on/off switch **O/I 15** of the device to **I** to switch on the device. The operating control light **13** lights up.
5. Set the desired temperature by using the temperature control **17**.
 - On the packaging of the food, you will find recommendations for the temperature and frying time.
 - The temperature control light **14** will be lit when the set temperature is reached.

NOTE: we recommend heating the frying fat/oil for approx. 10 to 15 minutes in order to ensure that it is heated evenly.

As for the details of the temperature, please refer to the packaging of the food, the frying table (see "Frying table" on page 32) or to the temperature specifications **16** on the device.

Symbol on the device / temperature	Food
	Vegetables
	Fish (fresh)
	French fries (fresh)
	Chicken legs (fresh) / Chicken Nuggets (deep-frozen)

NOTES:

- The temperature specifications are approximate values. The temperature may vary depending on the texture, size, and quantity of the food, as well as your taste.
- Only place the frying basket **3** into the deep fryer **9** when you want to place the food into the hot oil for frying.

7.5 Frying



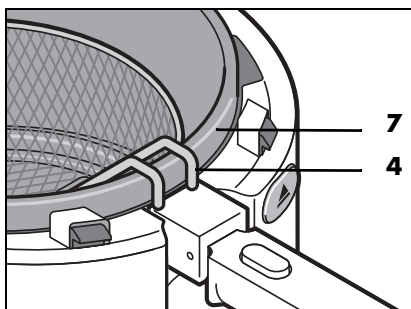
FIRE HAZARD! / DANGER of burns!

- ⊙ Never let water drip into the hot frying fat/oil.
- ⊙ The frying basket **3** and the food to be fried must be dry.
- ⊙ The device should only be operated with dry hands.
- ⊙ During frying, hot steam escapes from the openings in the lid **26**. Be careful not to put your hands into the steam.
- ⊙ Do not put the food to be fried into the frying basket **3** while it is hanging over

the hot oil. Small pieces might fall into the oil and lead to splashes.

- ⊙ Never move the deep fryer **9** while it is still hot!

1. Press the button for adjusting the handle **5** on the frying basket **3** and fold the handle **6** out.
2. Fill the food to be fried into the frying basket **3**. The frying basket **3** must not be filled above the **MAX 2** marking.
3. When the temperature control light **14** is lit, press the button for opening the lid **8**, and open the lid **1**.
4. Now carefully lower the frying basket into **3** the oil. The metal bracket of the handle **4** must rest on the edge of the oil container **7**.



5. Close the lid **1**. It must click into place firmly.
6. The food cooks very quickly when being fried. Please observe the recommended frying times as precisely as possible.
7. When the food to be fried is ready, press the button for opening the lid **8**, and open the lid **1**.
8. **Figure A:** take the frying basket **3** out of the oil/fat and hang it to drip with the metal bracket of the handle **4** on the front edge of the oil container **7**.
9. When the fat has dripped off, put the food into a bowl or similar.
10. For additional frying processes, another temperature must be set, if applicable.

11. Prior to each frying process, the device should be given time to heat up until the temperature control light **14** is lit again.
12. When you finish frying, switch the temperature control **17** to the lowest temperature setting.
13. Switch the on/off switch **O/I 15** of the device to **O** to switch the device off. The operation control light **13** and the temperature control light **14** will go out.
14. Pull out the mains plug **21** and allow the device to cool.

7.6 Overheating protection

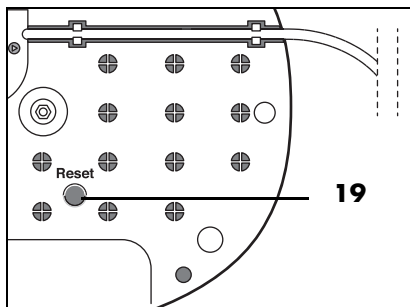


DANGER of burns!

- ⊙ Let the deep fryer **9** cool down for approx. 2 hours before you move, empty, or clean it.

The fryer is equipped with an overheating protection, which automatically switches the device off in the event of overheating. In this case the button **Reset 19** on the underside of the device is released.

1. Turn down the temperature and pull out the mains plug **21**.
2. Allow the device to cool down to room temperature.
3. Press in the reset button **Reset 19** on the underside of the deep fryer **9** again.



4. Wait a few minutes before you plug the mains plug **21** back into the mains and set the desired temperature.

8. Cleaning and storage



DANGER of burns!

- ⊙ Let the deep fryer **9** cool down for approx. 2 hours before you move, empty, or clean it.



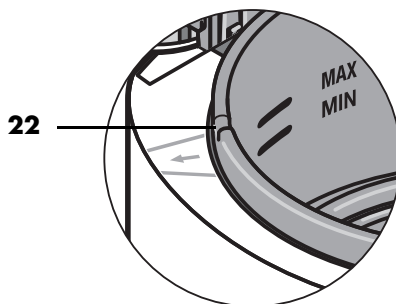
DANGER! Risk of electric shock!

- ⊙ Pull out the mains plug **21** from the wall socket before cleaning the deep fryer **9**.

WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ Do not clean using sharp objects or abrasive cleaning agents.

- Use the pouring recess for pouring out the oil **22**.



- For storage it would be best to fill the frying oil into the original bottle and to store it in a tightly closed container in a dark and cool place.
- Frying fat can be put back into the oil container, which has been previously cleaned, or you can let the fat solidify in the closed deep fryer and store it in a place as dark and cool as possible.

8.1 Removing lid

1. Press the button for opening the lid **8**.
2. **Figure B:** press the small locking mechanisms **24** on the lid **1**. At the same time, pull the lid **1** upwards out of the recess for the lid bracket **27**.
3. After the lid **1** has been cleaned and dried completely (see "Cleaning" on page 37), place it back into the recess for the lid bracket **27**, so that it clicks into place on both sides.

8.2 Filtering and storage of frying fat/oil

- The quality of the frying fat/oil should be checked after each frying process (see "The basics of frying" on page 31).
- If the quality is still good, you should filter the fat/oil before storing it: pour the lukewarm fat/oil through a sieve covered with a paper towel.

8.3 Disposal of frying fat/oil

WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ Frying oil and fat should not be disposed of into drains or the toilet! The oil or fat solidifies and can block the drains.

Any fat/oil with quality defects must immediately be disposed of (see "The basics of frying" on page 31).

8.4 Cleaning

Cleaning the frying basket and lid

The frying basket **3** and the lid **1** can be cleaned in the dishwasher. If you clean the lid **1** in the dishwasher, the oil filter **25** integrated into the lid is cleaned simultaneously.

1. Place the lid **1** and the frying basket **3** into the dishwasher.

NOTE: you can also clean these parts by hand with warm water and detergent. Then rinse thoroughly with clean water.

2. Let all parts dry completely before you put them away or use the device again.

Cleaning oil container and deep fryer



DANGER! Risk of electric shock!

- ⊙ The oil container **7** is integrated into the deep fryer **9** and must **not** be cleaned in the dishwasher. The deep fryer **9** must not be immersed in water, and must be protected from water.

1. Use paper towels to remove as much oil/fat as possible from the empty oil container **7**.
2. Wipe off the oil container **7** and the housing of the deep fryer **9** with a damp cloth using a mild detergent. Make sure that no water gets into the housing.
3. Then wipe it down repeatedly with a damp cloth and clean water.
4. Let all parts dry completely before you put them away or use the device again.

8.5 Re-using used frying fat

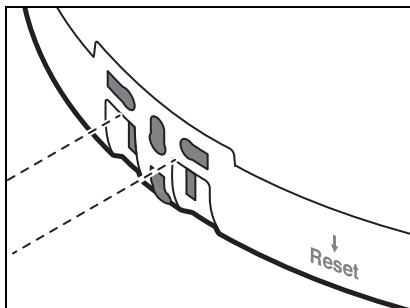
1. If you stored the frying fat outside of the deep fryer **9**, it should be melted first (as with fresh fat) in a pan, before you fill it into the fryer.
2. If you stored the frying fat in the deep fryer **9**, it must now be heated slowly and carefully in order to avoid any splashes.
Let the fryer and the fat stand for a while at room temperature, until the fat has reached room temperature.
3. A fork should carefully be punched several times into the surface.
4. Put the mains plug into **21** the wall socket and set the temperature controller **17** to 130 °C.
5. Wait until the fat is melted completely. Only then should the temperature controller **17** be set to the frying temperature.

8.6 Storage



DANGER for children!

- ⊙ Keep the device out of the reach of children.
-
- Let all parts dry completely before you put them away or use the device again.
 - Insert the mains plug **21** into its holder **20** on the back of the device.



- If you store solid frying fat in the oil container **7**, close the lid **1** and place the deep fryer **9** in a cool, dark place (see "Filtering and storage of frying fat/oil" on page 36).
- Press the button for adjusting the handle **5** and fold the handle **6** in.
- Store all accessories in a dry, dust-free place.

9. Replacing the battery

WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ Be sure to observe the correct polarity when inserting the battery.

You need a LR1130 1.5 V battery (inserted on delivery).

1. Press the small lever at the side of the timer **11** slightly towards the timer and pull it out of the deep fryer **9** afterwards.
2. Loosen the 4 screws on the back and remove the battery cover.
3. Replace the battery. Be sure to observe the correct polarity when inserting the battery (+-pole pointing upwards).
4. Screw on the battery cover.
5. Insert the timer **11** into the deep fryer **9**.

10. Disposal

Batteries must not be discarded with your household waste. Spent batteries must be disposed of properly. Special containers are available for this purpose in shops selling batteries and at municipal collection points. Batteries marked with the following letters contain harmful substances such as: Cd (cadmium), Hg (mercury), Pb (lead).



This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EC. The symbol showing a wheeled bin crossed through indicates that the product requires separate refuse collection in the European Union. This applies to the product and all accessories marked with this symbol. Products identified with this symbol may not be discarded with normal household waste, but must be taken to a collection point for recycling electric and electronic appliances.



This recycling symbol marks e.g. an object or parts of the material as valuable for recycling. Recycling helps to reduce the consumption of raw materials and protect the environment.



Packaging

When disposing of the packaging, make sure you comply with the environmental regulations applicable in your country.

11. Home-made fresh French-fried potatoes

That's how the potatoes should be

- The potatoes should have a firm skin and not yet have sprouted.
- Floury or mainly waxy potatoes should be used.
- The potatoes should not be too small and be of approximately the same size. This facilitates the processing.

1. Peel the potatoes.
2. Cut the potatoes into strips or slices, depending on your wishes.
3. Soak the potatoes in water for approx. 1 hour before frying.
4. Dry the potatoes, e.g. with a paper towel.
5. First frying process: fry the potatoes for approx. 10 - 14 minutes at approx. 150 °C.
6. **Figure A:** take the frying basket **3** out of the oil/fat and hang it to drip-dry with the bracket under the handle **6** on the front edge of the oil container **7**.
7. Heat the oil/fat to approx. 170 °C.
8. Second frying process: now fry the potatoes again for approx. 3 - 4 minutes at approx. 170 °C.
9. Finish the frying process as soon as the desired browning level has been reached.

NOTE: deep-frozen French fries need only be fried once.

12. Trouble-shooting

If your device fails to function as required, please try this checklist first. Perhaps there is only a minor problem, and you can solve it yourself.



DANGER! Risk of electric shock!

- ⊙ Do not attempt to repair the device yourself under any circumstances.

Fault	Possible causes / Actions
No function	• Has the device been connected to the power supply? • Check the connection.
The device switched off by itself	• Has the overheating protection been triggered (see "Overheating protection" on page 35)?
The food to be fried is not yet ready after the recommended frying time	• Have you tried to fry a larger quantity all at once? • Had the fat not been heated sufficiently so that the recommended temperature has not been reached?
Fried food tastes bad	• Is the fat/oil old? • Has food with a strong flavour been fried before in the same oil (e.g. fish)? Replace the fat/oil or clean it (see "The basics of frying" on page 31).
Formation of thick smoke and strong smell	• Is the fat/oil old or dirty, or has moisture gotten into the fat/oil? Replace the fat/oil.

13. Technical specifications

Model:	SFT 1900 A1
Mains voltage:	230 V ~ 50 Hz
Protection class:	I
Power rating:	1,900 W
Filling level of oil container:	MIN: 1.6 litres MAX: 2.1 litres

Symbols used

	G eprüfte S icherheit (certified safety): devices must comply with the generally acknowledged rules of technology and the German Product Safety Act (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG). (Not for UK)
	With the CE marking, HOYER Handel GmbH declares the conformity with EU guidelines.
	This symbol reminds you to dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.
	Recyclable materials are marked with the recycling symbol (3 arrows). The material can be specified by the recycling number in the centre (here: 21) and/or an abbreviation (here: PAP).
	AC voltage
	The symbol identifies parts that can be cleaned in the dishwasher.
	It is a recyclable product which is subject to an extended producer responsibility and for which the rules of waste separation apply.

Subject to technical modifications.

14. Warranty of the **HOYER Handel GmbH**

Dear Customer,
your device is provided with a 3 year warranty starting with the purchase date. In the event of product defects, you are entitled to statutory rights against the vendor. These statutory rights are not restricted by our warranty presented in the following.

Warranty conditions

The warranty period starts with the purchase date. Please keep the original purchase receipt in a safe place. This document is required to verify the purchase.

If within three years from the purchase date of this product a material or factory defect occurs, the product will be repaired or replaced by us – at our discretion – free of charge to you, or the purchase price will be refunded. This warranty implies that within the period of three years the defective device and the purchase receipt are presented, including a brief written description of the defect and the time it occurred.

If the defect is covered by our warranty, the repaired or a new product will be returned to you. No new warranty period starts with a repair or replacement of the product.

Warranty period and statutory claims for defects

The warranty period is not extended when the warranty has been claimed. This also applies to replaced and repaired parts. Any damages and defects already existing at the time of purchase must be reported immediately upon unpacking. Repairs arising after the expiration of the warranty period are subject to a charge.

Warranty coverage

The device was produced carefully according to strict quality guidelines and tested diligently prior to delivery.

The warranty applies to material or factory defects.

Excluded from the warranty are wear parts subject to normal wear and damages to fragile parts, e.g. switches, lamps or other parts manufactured from glass.

This warranty expires if the product is damaged, not used as intended or not serviced. For the proper operation of the product, all instructions listed in the operating instructions must be observed carefully. Any form of use and handling that is advised against in the operating instructions or warned against must always be avoided.

The product is only intended for private and not for commercial use. In the case of incorrect and improper treatment, use of force and interventions not performed by our authorised Service Centre, the warranty shall cease.

Handling in case of a warranty claim

In order to ensure prompt processing of your matter, please observe the following notes:

- Please keep the article number **IAN: 451376_2310** and the purchase receipt as a purchase verification for all inquiries.
- The article number can be found on the rating plate, an engraving, the title page of your instructions (in the bottom left), or as a label on the rear or underside of the device.
- If faulty operation or other defects occur, first contact the Service Centre listed in the following by **telephone** or **email**.
- Then, you are able to send a product reported as defective free of charge to the service address specified to you, including the purchase receipt and the information on the defect and when it occurred.

At www.lidl-service.com you can download this and many other manuals, product videos and installation software.



This QR code takes you directly to the Lidl Service website (www.lidl-service.com), where you can enter the article number (IAN) **451376_2310** to open your user instructions.



Supplier

Please note that the following address is **no service address**. First contact the aforementioned Service Centre.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
GERMANY



Service Centre

GB Service Great Britain
Tel.: 0800 404 7657
E-Mail: hoyer@lidl.co.uk

IE Service Ireland
Tel.: 1800 101010
E-Mail: hoyer@lidl.ie

MT Service Malta
Tel.: 80062230
E-Mail: hoyer@lidl.com.mt

CY Service Cyprus
Tel.: 8009 4241
E-Mail: hoyer@lidl.com.cy

IAN: 451376_2310

Sommaire

1. Aperçu de l'appareil	45
2. Utilisation conforme	46
3. Consignes de sécurité	46
4. Éléments livrés	51
5. Les bases de la friture	52
6. Mise en service	54
7. Utilisation	54
7.1 Mise en place	54
7.2 Commande de la minuterie	54
7.3 Remplir la friteuse de graisse de friture	55
7.4 Préchauffer la graisse/l'huile de friture	55
7.5 Faire frire les aliments	56
7.6 Protection contre la surchauffe	57
8. Nettoyage et rangement	58
8.1 Retirer le couvercle	58
8.2 Filtrer et conserver la graisse/l'huile de friture	58
8.3 Élimination de la graisse/l'huile de friture	59
8.4 Nettoyage	59
8.5 Réutilisation de la graisse de friture	59
8.6 Rangement	60
9. Échanger la pile	60
10. Mise au rebut	61
11. Préparer des frites maison	61
12. Dépannage	62
13. Caractéristiques techniques	63
14. Garantie de HOYER Handel GmbH valable pour la France	64
15. Garantie de HOYER Handel GmbH valable pour la Belgique et la Suisse	67

1. *Aperçu de l'appareil*

- 1 Couvercle avec support de couvercle
- 2 **MAX** Repère dans le panier (niveau de remplissage maximal)
- 3 Panier
- 4 Arceau métallique de la poignée
- 5 Bouton de réglage de la poignée
- 6 Poignée
- 7 Cuve à graisse (intégrée de manière fixe dans la friteuse)
- 8 ▲ Bouton d'ouverture du couvercle
- 9 Friteuse
- 10 Écran de minuterie
- 11 Minuterie
- 12 Bouton de minuterie
- 13 DEL orange : voyant lumineux de fonctionnement (s'allume lorsque l'appareil est en marche)
- 14 DEL verte : voyant lumineux de température (s'allume lorsque la température réglée est atteinte)
- 15 **O/I** Interrupteur Marche/Arrêt
- 16 Indications de température pour les aliments
- 17 Bouton de réglage de la température
- 18 Renforcements pour porter la friteuse
- 19 **Reset** Bouton (ressort après une surchauffe)
- 20 Logement pour la fiche secteur
- 21 Câble de raccordement avec fiche secteur
- 22 Bec verseur pour la graisse
- 23 **MIN/MAX** Repères dans la cuve à graisse (niveau de remplissage minimal/maximal)
- 24 Dispositifs de blocage du couvercle
- 25 Filtre à graisse (intégré de manière fixe dans le couvercle)
- 26 Orifices sur le couvercle
- 27 Renforcement destiné au support de couvercle

Merci beaucoup pour votre confiance !

Nous vous félicitons pour l'acquisition de votre nouvelle friteuse.

Pour manipuler le produit en toute sécurité et vous familiariser avec le volume de livraison :

- **Lisez attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation.**
- **Respectez en priorité les consignes de sécurité !**
- **L'appareil ne doit être utilisé qu'aux fins décrites dans ce mode d'emploi.**
- **Conservez le présent mode d'emploi pour pouvoir le consulter par la suite.**
- **Si vous transmettez l'appareil à un tiers, n'oubliez pas d'y joindre ce mode d'emploi. Le mode d'emploi fait partie intégrante du produit.**

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre nouvelle friteuse !

Symboles sur l'appareil



Ce symbole indique de ne pas toucher la surface brûlante.



Ce symbole indique que ces matériaux d'excellente qualité n'altèrent ni le goût ni l'odeur des aliments.

2. Utilisation conforme

La friteuse est conçue pour cuire des aliments dans de l'huile ou de la graisse très chaude jusqu'à une température maximale de 190 °C.

La friteuse est conçue pour un usage domestique. La friteuse doit être utilisée uniquement à l'intérieur.

Cet appareil ne peut pas être utilisé à des fins professionnelles.

3. Consignes de sécurité

Avertissements

Les avertissements suivants sont utilisés si nécessaire dans le présent mode d'emploi :



DANGER ! Risque élevé : le non-respect de l'avertissement peut provoquer des blessures graves, voire la mort.

AVERTISSEMENT ! Risque moyen : le non-respect de l'avertissement peut provoquer des blessures ou des dommages matériels graves.

ATTENTION : risque faible : le non-respect de l'avertissement peut provoquer des blessures légères ou entraîner des dommages matériels.

REMARQUE : remarques et particularités dont il faut tenir compte en manipulant l'appareil.

Instructions pour une utilisation en toute sécurité

- ⊙ Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de moins de 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus à condition qu'ils soient surveillés en permanence. Cet appareil ne peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et/ou de connaissance que lorsqu'elles sont surveillées ou qu'elles ont été informées de l'utilisation sûre de l'appareil et ont compris les risques qui en résultent.
- ⊙ L'appareil et le câble de raccordement doivent être hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- ⊙ Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants.
- ⊙ À l'aide des poignées, installez l'appareil dans une position stable afin d'éviter le renversement du liquide chaud.
- ⊙ La friteuse, le câble de raccordement et la fiche secteur ne doivent pas être plongés dans l'eau ou dans un autre liquide.
-  ⊙ Ne touchez pas les parties très chaudes de l'appareil comme les orifices sur le couvercle. Saisissez le panier uniquement par la poignée.
- ⊙ De la vapeur très chaude s'échappe des orifices sur le couvercle pendant la friture. Tenez vos mains éloignées de la vapeur.
- ⊙ Cet appareil est destiné à une utilisation domestique et quasi domestique, par exemple...
 - ... dans des cuisines du personnel aménagées dans des magasins, des bureaux et d'autres locaux commerciaux ;
 - ... dans des propriétés agricoles ;
 - ... par des clients dans des hôtels, motels et d'autres logements ;
 - ... dans des pensions offrant le petit déjeuner.
- ⊙ Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.

- ⊙ Si le câble de raccordement de cet appareil est endommagé, il faut le faire remplacer par le fabricant, son service après-vente ou une personne ayant une qualification similaire pour éviter les mises en danger.
- ⊙ Pour le nettoyage, respectez les indications du chapitre (voir « Nettoyage et rangement » à la page 58).
- ⊙ La minuterie fonctionne avec une pile LR1130 (1,5 V).
- ⊙ Lors de l'insertion de la pile, veillez au respect de la polarité.
- ⊙ **DANGER ! RISQUE D'EXPLOSION !** Les piles ne doivent pas être chargées ou réactivées d'autres manières, elles ne doivent pas être démontées, jetées au feu ou court-circuitées.
- ⊙ Les bornes de connexion de la minuterie ne doivent pas être court-circuitées.
- ⊙ Ôtez la pile de la minuterie si vous ne comptez pas utiliser la minuterie pendant une durée prolongée ou quand la pile est usée. La pile peut couler et endommager la minuterie.
- ⊙ Ne soumettez pas les piles à des conditions extrêmes, par ex. ne posez pas la minuterie sur des radiateurs et ne l'exposez pas directement aux rayons du soleil. Le risque d'écoulement devient sinon plus important.
- ⊙ Si de l'acide des piles a coulé, évitez tout contact avec la peau, les yeux et les muqueuses. En cas de contact avec l'acide, rincez immédiatement les zones touchées à l'eau claire et consultez immédiatement un médecin.
- ⊙ Les piles peuvent être mortelles en cas d'ingestion. Pour cela, conservez les piles hors de portée des enfants. En cas d'ingestion d'une pile, demandez immédiatement une assistance médicale.
- ⊙ Tenir loin des enfants toute pile, qu'elle soit neuve ou usagée.
- ⊙ Si vous supposez que la pile ait pu être ingérée ou parvenue dans une partie quelconque du corps, consultez immédiatement un médecin.
- ⊙ Les piles doivent être éliminées après leur utilisation conformément aux règles.



DANGER pour les enfants !

- ⊙ Veillez à ce que les enfants ne puissent pas faire tomber la friteuse très chaude (par ex. en tirant sur le câble d'alimentation). Les brûlures engendrées par de la graisse très chaude peuvent être mortelles !
- ⊙ Le matériel d'emballage n'est pas un jouet. Les enfants ne doivent pas jouer avec les sachets en plastique. Ceux-ci présentent un risque d'asphyxie.



DANGER pour et provoqué par les animaux domestiques et d'élevage !

- ⊙ Les appareils électriques peuvent présenter des dangers pour les animaux domestiques et d'élevage. De plus, ceux-ci peuvent endommager l'appareil. Maintenez par conséquent les animaux éloignés des appareils électriques.



DANGER ! RISQUE D'INCENDIE !

- ⊙ Ne faites jamais marcher la friteuse à vide ! Avant chaque mise en marche, remplissez la cuve à graisse au minimum jusqu'au repère **MIN** et au maximum jusqu'au repère **MAX**.
- ⊙ Les graisses et huiles de friture rances ou sales ainsi que les graisses et huiles inadaptées (comme la margarine, le beurre ou l'huile d'olive) peuvent s'enflammer d'elles-mêmes lors du réchauffage.
N'utilisez que des graisses et huiles adaptées. Veillez à bien purifier, conserver et remplacer à temps la graisse/l'huile de friture (voir « Les bases de la friture » à la page 52).
- ⊙ Ne mélangez jamais différentes graisses/huiles ni une graisse/huile usagée à une graisse/huile neuve.

- ⊙ N'éteignez jamais un incendie de graisse ou d'huile avec de l'eau, car cela entraînerait une explosion de graisse. Éteignez l'incendie en plaçant le couvercle sur la friteuse ou à l'aide d'une couverture anti-feu ou d'une couverture en laine.
- ⊙ Surveillez toujours la friteuse quand elle est en marche. Vous détecterez ainsi rapidement les problèmes éventuels en détectant des odeurs ou bruits inhabituels.
- ⊙ N'utilisez pas la friteuse sous des placards suspendus ni à proximité de rideaux, papiers ou d'autres objets inflammables.
- ⊙ Ne placez pas l'appareil directement sous une prise de courant murale car la chaleur dégagée peut endommager l'installation électrique.
- ⊙ Respectez une distance d'au moins 50 cm d'autres objets pour que ceux-ci ne puissent pas prendre feu.
- ⊙ Faites fonctionner la friteuse uniquement sur un plan de travail solide, plan, antidérapant, sec et non inflammable pour éviter qu'elle bascule ou glisse.



DANGER ! Risque de brûlures !

- ⊙ **La graisse/l'huile très chaude peut causer des brûlures graves car elle est nettement plus chaude que de l'eau bouillante.**
- ⊙ **Lorsque des gouttes d'eau tombent dans de la graisse ou de l'huile très chaude, il se produit des déflagrations.**
- ⊙ **Évitez tout contact avec de la graisse/de l'huile très chaude ou des projections.**
- ⊙ Ne déplacez et ne transportez jamais la friteuse lorsqu'elle contient de la graisse/de l'huile très chaude.
- ⊙ Ne laissez jamais des gouttes d'eau tomber dans la graisse/l'huile très chaude.

- ⊙ Il faut bien sécher les paniers et les aliments à frire avant de les plonger dans la graisse/l'huile très chaude. Éliminez en particulier la glace ou l'eau de congélation présente sur les aliments surgelés à frire.
- ⊙ N'utilisez la friteuse que lorsque vous avez les mains sèches.
- ⊙ Ne plongez pas le panier et le couvercle dans l'eau ou d'autres liquides avant utilisation.
- ⊙ Assurez-vous que toutes les pièces de la friteuse sont parfaitement sèches avant de les utiliser. Même de petits résidus d'eau peuvent causer des déflagrations s'ils entrent en contact avec de la graisse/de l'huile chaude.
- ⊙ Pendant le préchauffage et la friture, laissez le couvercle fermé.
- ⊙ De la vapeur très chaude s'échappe du filtre à graisse pendant la friture. Tenez vos mains éloignées de la vapeur.
- ⊙ Ne touchez pas les parties très chaudes de l'appareil comme les orifices sur le couvercle. Saisissez le panier uniquement par la poignée.
- ⊙ Laissez la friteuse refroidir pendant au moins 1 à 2 heures avant de vider la cuve à graisse et de nettoyer l'appareil.



DANGER ! Risque de dérapage !

- ⊙ Évitez les projections d'huile/de graisse sur le sol. Risque de dérapage !



DANGER ! Risque d'électrocution en raison de l'humidité !

- ⊙ Protégez l'appareil contre l'humidité, les gouttes et les projections d'eau.
- ⊙ N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur ni à proximité de récipients remplis d'eau, tels qu'un évier.
- ⊙ En cas de chute de l'appareil dans l'eau, débranchez immédiatement la fiche secteur avant de retirer l'appareil.

Dans ce cas, cessez d'utiliser l'appareil, faites-le vérifier par un atelier spécialisé.



DANGER ! Risque d'électrocution !

- ⊙ Ne mettez pas l'appareil en service si l'appareil ou le câble de raccordement présente des dommages visibles ou si l'appareil a subi une chute.
- ⊙ Les rallonges doivent être conçues pour un courant de minimum de 10 ampères.
- ⊙ Disposez le câble de raccordement et la rallonge (s'il y en a une) de manière à ce que personne ne marche dessus, ne reste accroché à ceux-ci ou ne trébuche dessus.
- ⊙ Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que l'interrupteur Marche/Arrêt est positionné sur **O**.
- ⊙ Ne branchez la fiche secteur qu'à une prise de courant facilement accessible installée dans les règles, dotée de contacts de protection et dont la tension correspond aux indications de la plaque signalétique. Après avoir branché l'appareil, la prise de courant doit rester facilement accessible.
- ⊙ Évitez toute détérioration du câble de raccordement par des arêtes vives ou des surfaces brûlantes. N'enroulez pas le câble de raccordement autour de l'appareil. Utilisez l'enrouleur pour le câble situé sur la partie arrière de l'appareil.
- ⊙ L'appareil n'est pas complètement isolé du secteur même après l'avoir éteint avec l'interrupteur Marche/Arrêt. Pour ce faire, débranchez la fiche secteur.
- ⊙ Lors de l'installation de l'appareil, veillez à ce que le câble de raccordement ne soit ni coincé ni écrasé.
- ⊙ Pour débrancher la fiche secteur de la prise de courant, tirez toujours sur la fiche secteur, jamais sur le câble de raccordement.

- ⊙ Débranchez la fiche secteur de la prise de courant ...
... lorsqu'une panne survient,
... lorsque l'appareil ou le câble d'alimentation est endommagé,
... quand vous n'utilisez pas l'appareil,
... avant de nettoyer l'appareil et
... en cas d'orage.
 - ⊙ Ne raccordez aucun autre appareil présentant une puissance absorbée élevée à une prise de courant du même circuit électrique. De cette manière, vous évitez de surcharger le réseau électrique.
 - ⊙ Ne branchez pas l'appareil sur une multiprise. Cela pourrait entraîner une surcharge.
 - ⊙ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
 - ⊙ Afin d'éviter tout risque d'accident, n'effectuez aucune modification au niveau de l'appareil.
- l'appareil sur un support résistant à la chaleur et à la graisse.
- ⊙ Ne videz pas l'huile/la graisse de friture dans les égouts ou dans les toilettes ! En durcissant, elle peut boucher les canalisations.
 - ⊙ Veillez à ce que le support situé sous l'appareil soit sec.
 - ⊙ Ne placez jamais l'appareil sur des surfaces très chaudes (comme p. ex. les plaques de cuisson) ni à proximité de sources de chaleur ou d'un feu ouvert.
 - ⊙ N'utilisez pas de détergent corrosif ou provoquant des rayures.

4. **Éléments livrés**

- 1 friteuse **9** avec couvercle inclus **1**
- 1 panier **3**
- 1 mode d'emploi complet (sur Internet)
- 1 notice succincte (joint à l'appareil)

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ Utilisez uniquement les accessoires d'origine.
- ⊙ Utilisez toujours un panier pour frire des aliments.
- ⊙ L'appareil est équipé de pieds en plastique antidérapants. Étant donné que les meubles sont recouverts d'une variété de laques et de matières synthétiques et sont traités avec différents produits d'entretien, il ne peut pas être totalement exclu que certaines de ces substances contiennent des composants qui attaquent et ramollissent les pieds antidérapants en plastique. Au besoin, placez un support antidérapant sous l'appareil.
- ⊙ Des projections de graisse sont possibles lorsque l'appareil est en fonctionnement. C'est pourquoi il faut poser

5. Les bases de la friture

Préparation des aliments

- Tous les aliments à frire doivent être aussi secs que possibles car l'eau produit une déflagration lorsqu'elle entre en contact avec la graisse très chaude. Séchez bien les aliments à frire et/ou éliminez la glace s'il s'agit d'aliments surgelés.
- Il est recommandé de décongeler les aliments surgelés avant de les frire pour qu'ils absorbent moins de graisse. Éliminez autant d'eau et de glace que possible avant de placer les aliments dans la friteuse.
- Il est recommandé de couper la viande, le poisson et les légumes en petits morceaux.
- Dans le cas d'aliments panés, veillez à ce que la panure adhère autant que possible aux aliments à frire. La panure qui se décolle et tombe dans la cuve de friture salit la graisse.

Temps et température de friture

- Pour obtenir un résultat savoureux et sain, vous devez respecter très exactement les données imprimées sur l'emballage concernant la sélection de la température et du temps de friture.
- Cuisez toujours les aliments par petites portions.
- Il ne faut pas remplir le panier **3** au-delà du repère **MAX 2**. Si vous y mettez plus d'aliments, la température de la graisse baissera trop, la cuisson durera plus longtemps et les aliments absorberont plus de graisse.
- De l'acrylamide peut se former lorsque des aliments contenant de l'amidon (p. ex. pommes de terre et produits céréaliers) sont frits. L'acrylamide est potentiellement cancérigène. Pour limiter autant que possible la formation d'acry-

lamide, évitez les températures trop élevées (supérieures à 170 °C) et un trop fort brunissement. La formation d'acrylamide est beaucoup plus élevée à des températures supérieures à 175 °C.

Quelles sont les huiles et graisses adaptées ?

Il existe de nombreuses sortes de graisses. Mais toutes les graisses et huiles ne conviennent pas à la friture.

- **Figure C :** pour cette friteuse, nous recommandons d'utiliser de l'huile de friture liquide. Si vous préférez utiliser de la graisse de friture solide, commencez par la faire fondre lentement dans une casserole à basse température puis versez-la dans la friteuse. Vous éviterez ainsi une surchauffe de l'appareil et des projections de graisse.
- La graisse ou l'huile doit supporter des températures de cuisson élevées. Veillez à ce que la graisse/l'huile puisse être chauffée au moins à 200 °C.
- Les graisses ne doivent avoir qu'une faible teneur en eau. L'eau s'évapore lors du préchauffage et de la graisse est projetée.
- Les huiles riches en acides gras polyinsaturés sont très saines dans les salades mais ne conviennent pas à la friture car leur stabilité à la chaleur est insuffisante.
- Le beurre, la margarine et l'huile d'olive ne conviennent pas.
- L'huile de colza et l'huile de tournesol conviennent par exemple bien.
- Ne mélangez jamais différentes sortes de graisses/d'huiles !

Conserver l'huile utilisée

- Du fait de la friture, la graisse est encrassée et se conserve donc moins longtemps. C'est pourquoi, après chaque friture, vous devez verser l'huile sur un filtre doublé d'une feuille d'essuie-tout qui retiendra les salissures grossières.

- La lumière et l'oxygène font rancir la graisse. C'est pourquoi vous devez la conserver dans un récipient bien fermé, dans un endroit sombre, frais et sec.
- Dans de bonnes conditions, la graisse peut être conservée plusieurs semaines.

Tableau de friture

Aliments	Température (environ)	Temps (environ, en minutes)
Légumes	130 °C	5 - 8
Poisson (frais)	150 °C	5 - 7
Rondelles d'oignon	170 °C	3 - 4
Frites (fraîches)	170 °C	11 - 16
Frites (surgelées, max. 500 g)	selon les indications du fabricant	
Filet de poisson (surgelé)	190 °C	5 - 7
Cuisses de poulet (fraîches)	190 °C	12 - 14
Nuggets de poulet (surgelés)	190 °C	4 - 5

Éliminer le goût d'un aliment de l'huile/la graisse

Certains aliments comme le poisson perdent du jus à la cuisson. Ce jus se répand dans l'huile/la graisse, modifiant son odeur et son goût. Ce goût est ensuite transmis aux prochains aliments cuits dans cette huile/graisse. Une astuce simple vous permet de réduire voire d'éliminer entièrement ce goût.

1. Chauffez l'huile/la graisse à environ 150 °C.
2. Placez 2 fines tranches de pain ou un peu de persil dans le panier.
3. Plongez le panier **3** dans la friteuse et fermez le couvercle **1**.
4. Attendez que l'huile/la graisse ne forme plus de bulles puis sortez le pa-

nier. L'huile/la graisse devrait avoir retrouvé son goût d'origine.

Reconnaître la graisse rance

- Si vous constatez que votre graisse présente l'une des caractéristiques suivantes, il est recommandé de la changer entièrement :
 - odeur âcre, nauséabonde ;
 - mauvais goût des aliments frits ;
 - dépôts bruns et durs ;
 - formation de mousse au préchauffage ;
 - fort dégagement de fumée dès les basses températures.

Que faire de la graisse usagée ?

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ Ne videz pas l'huile/la graisse de friture dans les égouts ou dans les toilettes ! En durcissant, elle peut boucher les canalisations.
- La graisse et l'huile, en quantités domestiques usuelles, peuvent être jetées avec les ordures ménagères.
- Ne déversez pas la graisse/l'huile directement dans la poubelle mais videz-la dans l'emballage d'origine ou dans un sac en plastique.
- Vous pouvez aussi éliminer la graisse/l'huile à un centre de collecte de graisses usagées.

6. Mise en service

- Enlevez tout le matériel d'emballage.
- Vérifiez que tous les accessoires soient présents et en bon état.
- **Nettoyez l'appareil avant la première utilisation !** (voir « Nettoyage et rangement » à la page 58).
- Posez l'appareil sur une surface sèche, plane et antidérapante. Le support doit en outre être résistant à la chaleur et ne pas pouvoir être endommagé par des projections de graisse très chaudes.

REMARQUE : lors de la première utilisation, il peut se dégager un peu de fumée et une odeur particulière. Cela est dû aux moyens de montage de l'élément chauffant. Il ne s'agit pas d'un défaut du produit. Veillez à assurer une aération suffisante.

7. Utilisation

7.1 Mise en place



RISQUE D'INCENDIE / RISQUE de brûlures !

- ⊙ Ne branchez la fiche secteur **21** à la prise de courant qu'une fois que le niveau d'huile ou de graisse fondue a atteint au minimum le repère **MIN 23** de la cuve à graisse **7**.
- ⊙ Toutes les pièces de la friteuse doivent être complètement sèches quand vous utilisez l'appareil.
- ⊙ Posez la friteuse sur un plan de travail solide, plan, antidérapant, sec et non inflammable.
- ⊙ N'utilisez pas la friteuse sous des placards suspendus ni à proximité de rideaux, papiers ou d'autres objets inflammables.
- ⊙ Ne placez pas l'appareil directement sous une prise murale.
- ⊙ Respectez une distance d'au moins 50 cm sur tous les côtés.

7.2 Commande de la minuterie

Réglez le temps de friture prescrit à l'aide de la minuterie **11**. Quand le temps de friture est écoulé, l'alarme de la minuterie retentit.

Réglage du temps de friture

- Appuyer 1x sur le bouton **12** : mettre en marche la minuterie, 00 s'affiche sur l'écran
- Appuyer à nouveau brièvement sur le bouton **12** : régler les minutes
- Maintenir le bouton **12** enfoncé : avance rapide

Décompte

La minuterie **11** est activée env. 3 secondes après le dernier appui sur le bouton. Vous reconnaissez que la minuterie est activée à l'affichage clignotant. D'abord les minutes s'affichent ; lorsque la dernière minute est atteinte, les secondes s'affichent.

- Maintenir le bouton **12** enfoncé : réinitialiser l'heure de l'alarme
- Appuyer brièvement sur le bouton **12** lorsque l'alarme retentit : le son de l'alarme est désactivé

Une fois que le temps réglé s'est écoulé, une alarme retentit et 00 clignote sur l'écran **10**. Peu après, l'alarme se déclenche à nouveau. La minuterie **11** s'éteint environ 30 secondes après la fin de l'alarme.

7.3 Remplir la friteuse de graisse de friture



RISQUE D'INCENDIE / RISQUE de brûlures !

- ⊙ À l'état liquide, le niveau de remplissage de la graisse/de l'huile de friture doit se trouver entre les repères **MIN** et **MAX 23** situés à l'intérieur de la cuve à graisse **7**.
- ⊙ N'utilisez que des graisses et huiles de friture adaptées (voir « Les bases de la friture » à la page 52).

1. Il vous faut environ 1,6 (**MIN**) à 2,1 (**MAX**) litres d'huile de friture ou environ 1,5 (**MIN**) à 1,7 (**MAX**) kg de graisse de friture solide.
2. Commencez par faire fondre lentement la graisse de friture solide dans une casserole à basse température. C'est seulement après que vous pourrez la transvaser avec précaution dans la cuve à graisse **7** de la friteuse **9**.

7.4 Préchauffer la graisse/ l'huile de friture



DANGER ! Risque de brûlures !

- ⊙ Ne touchez pas les parties très chaudes de l'appareil.
1. Fermez le couvercle **1**. Il doit fermement s'enclencher.
 2. Branchez la fiche secteur **21** à une prise de courant avec contact de protection aisément accessible dont la tension correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique.
 3. Placez si nécessaire le bouton de réglage de la température **17** sur le plus bas niveau de température.
 4. Commutez l'interrupteur Marche/ Arrêt **O/I 15** de l'appareil sur **I** pour allumer l'appareil. Le voyant lumineux de fonctionnement **13** s'allume.
 5. À l'aide du bouton de réglage de la température **17**, réglez la température souhaitée.
 - Vous trouverez des recommandations concernant la température et le temps de friture sur l'emballage des aliments.
 - Le voyant lumineux de température **14** s'allume lorsque la température réglée est atteinte.

REMARQUE : nous recommandons de préchauffer la graisse / l'huile de friture pendant environ 10 à 15 minutes pour garantir une chaleur régulière dans la cuve.

Les indications de température figurent sur les emballages des aliments, le tableau de friture (voir « Tableau de friture » à la page 53) ou les indications de température **16** sur l'appareil.

Symbole sur l'appareil / Température	Aliments
	Légumes
	Poisson (frais)
	Frites (fraîches)
	Cuisses de poulet (fraîches) / Nuggets de poulet (surgelés)

REMARQUES :

- Les indications de température sont données à titre indicatif. La température peut diverger en fonction de la qualité, de la taille et de la quantité des aliments ainsi que de vos préférences.
- Ne placez le panier **3** dans la friteuse **9** que lorsque vous souhaitez faire frire les aliments dans la graisse très chaude.

7.5 Faire frire les aliments

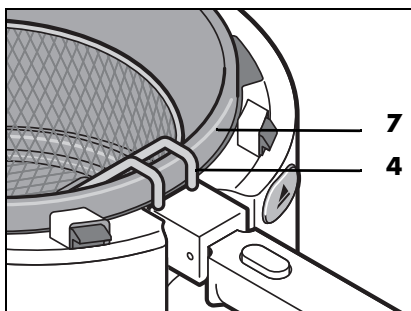


RISQUE D'INCENDIE / RISQUE de brûlures !

- ⊙ Ne laissez jamais des gouttes d'eau tomber dans la graisse / l'huile de friture très chaude.
- ⊙ Il faut bien sécher le panier **3** et les aliments à frire.
- ⊙ N'utilisez l'appareil qu'avec les mains sèches.
- ⊙ De la vapeur très chaude s'échappe des orifices sur le couvercle **26** pendant la friture. Tenez vos mains éloignées de la vapeur.
- ⊙ Ne placez pas les aliments à frire dans le panier **3** lorsque celui-ci est suspendu au-dessus de l'huile très chaude. De petits morceaux peuvent tomber dans l'huile et entraîner des projections.
- ⊙ Ne déplacez jamais la friteuse **9** tant qu'elle est encore très chaude !

1. Appuyez sur le bouton de réglage de la poignée **5** sur le panier **3** et rabattez la poignée **6**.
2. Placez les aliments à frire dans le panier **3**. Le panier **3** doit être rempli au maximum jusqu'au repère **MAX 2**.
3. Lorsque le voyant lumineux de température **14** s'allume, appuyez sur le bouton d'ouverture du couvercle **8** et ouvrez le couvercle **1**.

- Plongez ensuite le panier **3** dans l'huile avec précaution. Ce faisant, les arceaux métalliques de la poignée **4** doivent reposer sur le bord de la cuve à graisse **7**.



- Fermez le couvercle **1**. Il doit fermement s'enclencher.
- Les aliments cuisent très vite dans l'huile chaude. Respectez avec autant de précision que possible les temps de friture recommandés.
- Lorsque les aliments sont frits, appuyez sur le bouton d'ouverture du couvercle **8** puis ouvrez le couvercle **1**.
- Figure A** : sortez le panier **3** de l'huile / la graisse et placez-le à l'aide de l'arceau métallique de la poignée **4** sur le bord avant de la cuve à graisse **7** pour qu'il s'égoutte.
- Lorsque la graisse s'est égouttée, transférez les aliments dans un plat creux ou récipient similaire.
- Si nécessaire, réglez une autre température pour d'autres fritures.
- Avant chaque cuisson, préchauffez l'appareil jusqu'à ce que le voyant lumineux de température **14** s'allume à nouveau.
- Lorsque vous avez frit tous vos aliments, faites glisser le bouton de réglage de la température **17** sur le plus bas niveau de température.

- Commutez l'interrupteur Marche/Arrêt **O/15** de l'appareil sur **O** pour arrêter l'appareil. Le voyant lumineux de fonctionnement **13** et le voyant lumineux de température **14** s'éteignent.
- Débranchez la fiche secteur **21** et laissez l'appareil refroidir.

7.6 Protection contre la surchauffe

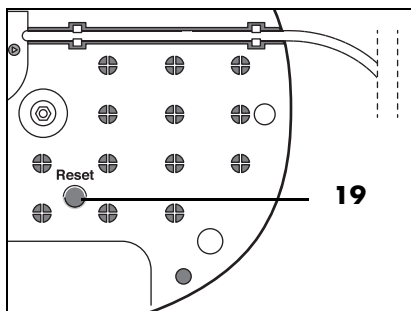


DANGER ! Risque de brûlures !

- ⊙ Laissez refroidir la friteuse **9** pendant environ 2 heures avant de la déplacer, de la vider ou de la nettoyer.

La friteuse est dotée d'une protection contre la surchauffe qui arrête automatiquement l'appareil en cas de surchauffe. Dans ce cas, le bouton **Reset 19** situé sur la face inférieure de l'appareil ressort.

- Baissez la température et débranchez la fiche secteur **21**.
- Laissez l'appareil refroidir à la température de la pièce.
- Enfoncez à nouveau le bouton **Reset 19** situé sur la face inférieure de la friteuse **9**.



- Attendez quelques minutes avant de rebrancher la fiche secteur **21** et de régler la température souhaitée.

8. Nettoyage et rangement



DANGER ! Risque de brûlures !

- ⊙ Laissez refroidir la friteuse **9** pendant environ 2 heures avant de la déplacer, de la vider ou de la nettoyer.



DANGER ! Risque d'électrocution !

- ⊙ Débranchez la fiche secteur **21** de la prise de courant avant de nettoyer la friteuse **9**.

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

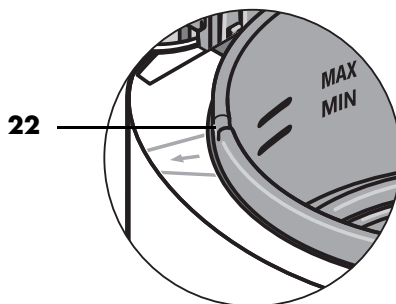
- ⊙ N'utilisez pas de détergent corrosif ou provoquant des rayures.

8.1 Retirer le couvercle

1. Appuyez sur le bouton d'ouverture du couvercle **8**.
2. **Figure B** : appuyez sur les petits dispositifs de blocage **24** du couvercle **1**. Tirez simultanément le couvercle **1** vers le haut pour le sortir du renforcement destiné au support de couvercle **27**.
3. Une fois le couvercle **1** nettoyé et complètement séché (voir « Nettoyage » à la page 59), placez-le de nouveau dans le renforcement destiné au support de couvercle **27** de telle sorte qu'il s'enclenche des deux côtés.

8.2 Filtrer et conserver la graisse/l'huile de friture

- Après chaque cuisson, vérifiez la qualité de la graisse/l'huile de friture (voir « Les bases de la friture » à la page 52).
- Si la qualité est encore bonne, filtrez la graisse/l'huile avant de la ranger : versez la graisse/l'huile tiède dans un filtre doublé d'une feuille essuie-tout.
- Pour verser la cuve, utilisez le bec verseur **22**.



- Il est recommandé de verser l'huile de friture dans la bouteille d'origine bien fermée et de la conserver dans un endroit sombre et frais.
- Vous pouvez remettre la graisse de friture dans la cuve à graisse nettoyée ou la laisser durcir dans la friteuse fermée et la conserver autant que possible dans un endroit sombre et frais.

8.3 Élimination de la graisse/ l'huile de friture

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ Ne videz pas l'huile/la graisse de friture dans les égouts ou dans les toilettes ! En durcissant, elle peut boucher les canalisations.

Il faut immédiatement éliminer la graisse/l'huile présentant des défauts de qualité (voir « Les bases de la friture » à la page 52).

8.4 Nettoyage

Nettoyage du panier et du couvercle

Le panier **3** et le couvercle **1** peuvent être nettoyés au lave-vaisselle. En cas de nettoyage du couvercle **1** au lave-vaisselle, le filtre à graisse **25** intégré dans le couvercle est simultanément nettoyé.

1. Passez le couvercle **1** et le panier **3** au lave-vaisselle.

REMARQUE : ces pièces peuvent également être nettoyées à la main à l'eau chaude avec du produit vaisselle. Rincez ensuite soigneusement à l'eau claire.

2. Laissez toutes les pièces entièrement sécher avant de les ranger ou de les utiliser à nouveau.

Nettoyage de la cuve à graisse et de la friteuse



DANGER ! Risque d'électrocution !

- ⊙ La cuve à graisse **7** est intégrée de manière fixe dans la friteuse **9** et ne doit **pas** être nettoyée au lave-vaisselle. La friteuse **9** ne doit pas être plongée dans l'eau et doit être protégée de l'eau.

1. À l'aide d'un morceau d'essuie-tout, enlevez autant de graisse/d'huile que possible de la cuve à graisse **7** vidée.
2. Essuyez la cuve à graisse **7** et le corps de la friteuse **9** avec un chiffon humide avec du produit vaisselle doux. Veillez à ce que de l'eau ne pénètre pas dans le corps.
3. Essuyez à plusieurs reprises avec un chiffon humide à l'eau claire.
4. Laissez toutes les pièces entièrement sécher avant de les ranger ou de les utiliser à nouveau.

8.5 Réutilisation de la graisse de friture

1. Si vous avez conservé la graisse de friture en dehors de la friteuse **9**, commencez par la faire fondre (comme pour la graisse neuve) dans une casserole avant de la verser dans la friteuse.
2. Si vous avez conservé la graisse de friture dans la friteuse **9**, il faut maintenant la préchauffer lentement et avec précaution pour éviter les projections. Laissez la friteuse remplie de graisse pendant un certain temps à température ambiante jusqu'à ce que la graisse ait atteint la température ambiante.
3. Avec précaution, piquez plusieurs fois la surface avec une fourchette.
4. Branchez la fiche secteur **21** à la prise de courant et réglez le bouton de réglage de la température **17** sur 130 °C.

5. Attendez que la graisse ait complètement fondu. Ensuite seulement, réglez la température de cuisson avec le bouton de réglage de la température **17**.

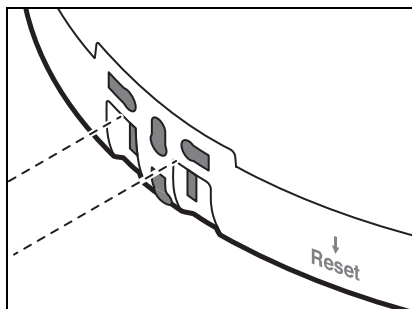
8.6 Rangement



DANGER pour les enfants !

- ⊙ Conservez l'appareil hors de portée des enfants.

- Laissez toutes les pièces entièrement sécher avant de les ranger.
- Placez la fiche secteur **21** dans le logement **20** prévu à cet effet à l'arrière de l'appareil.



- En cas de conservation de graisse de friture solide dans la cuve à graisse **7**, fermez le couvercle **1** et placez la friteuse **9** dans un endroit frais et sombre (voir « Filtrer et conserver la graisse/l'huile de friture » à la page 58).
- Appuyez sur le bouton de réglage de la poignée **5** et rabattez la poignée **6**.
- Conservez l'ensemble des accessoires dans un endroit sec et exempt de poussières.

9. Échanger la pile

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ Lors de l'insertion de la pile, veillez au respect de la polarité.

Vous avez besoin d'une pile type LR1130 1,5 V (insérée à la livraison).

1. Poussez légèrement le petit levier sur le côté de la minuterie **11** vers la minuterie, puis retirez celle-ci de la friteuse **9**.
2. Retirez les 4 vis situées sur la partie arrière et sortez le couvercle de pile.
3. Remplacez la pile. Lors de l'insertion de la pile, veillez au respect de la polarité (pôle **+** vers le haut).
4. Vissez le couvercle de pile.
5. Placez la minuterie **11** dans la friteuse **9**.

10. Mise au rebut

Les piles ne doivent pas être jetées avec les déchets ménagers. Les piles usagées doivent être mises au rebut de manière appropriée. A cette fin, vous disposez de collecteurs adéquats dans les commerces vendant des piles ainsi que dans les déchèteries communales.

Les piles et accumulateurs repérés avec les lettres suivantes contiennent notamment les substances toxiques : Cd (cadmium), Hg (mercure), Pb (plomb).

Ce produit est soumis aux exigences de la directive 2012/19/UE. Le symbole de la poubelle sur roues barrée signifie que, dans l'Union européenne, le produit doit faire l'objet d'une collecte séparée des déchets. Cela s'applique au produit et à tous les accessoires portant ce symbole. Les produits portant ce symbole ne doivent pas être éliminés avec les déchets ménagers normaux, mais doivent être déposés dans un point de collecte chargé du recyclage des appareils électriques et électroniques.

Ce symbole de recyclage identifie p. ex. un objet ou des parties de matériaux comme étant recyclables. Le recyclage contribue à réduire l'utilisation de matières premières et à protéger l'environnement.

Emballage

Si vous souhaitez mettre l'emballage au rebut, respectez les prescriptions environnementales correspondantes de votre pays.



Seulement pour la France



MANUEL
À DÉPOSER DANS
LE BAC DE TRI



FR
Cet appareil
se recycle

À DÉPOSER
EN MAGASIN

OU

À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE

Points de collecte sur www.quefairedelesdechets.fr

Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



FR
ÉLÉMENTS
D'EMBALLAGE



Séparez les éléments avant de trier

Le produit est recyclable, soumis à la responsabilité élargie du producteur et doit faire l'objet d'un tri sélectif.

11. Préparer des frites maison

Choisir les bonnes pommes de terre

- Les pommes de terre doivent avoir une peau ferme et ne pas encore avoir germé.
- Utilisez des pommes de terre à chair farineuse ou majoritairement ferme.
- Les pommes de terre ne doivent pas être trop petites et avoir à peu près toutes la même taille. Cela facilite la préparation.

1. Épluchez les pommes de terre.
2. Coupez les pommes de terre en bâtonnets ou en rondelles, à votre convenance.
3. Placez les pommes de terre dans de l'eau pendant environ 1 heure avant de les frire.
4. Séchez les pommes de terre, par ex. avec un torchon.
5. Première friture : cuisez les pommes de terre dans l'huile de friture pendant environ 10 à 14 minutes à environ 150 °C.

6. **Figure A** : sortez le panier **3** de l'huile / la graisse et suspendez ce dernier à l'aide de la fixation prévue sous la poignée **6** sur le bord avant de la cuve à graisse **7** pour qu'il s'égoutte.
7. Préchauffez l'huile/la graisse à environ 170 °C.
8. Deuxième friture : cuisez à nouveau les pommes de terre dans l'huile de friture pendant 3 à 4 minutes à environ 170 °C.
9. Arrêtez la cuisson lorsque le brunissement souhaité est atteint.

REMARQUE : une seule friture suffit pour les frites surgelées.

12. Dépannage

Si votre appareil ne fonctionne pas correctement, procédez dans un premier temps aux tests de cette liste de contrôle. Il s'agit peut-être seulement d'un problème mineur que vous pouvez résoudre vous-même.



DANGER ! Risque d'électrocution !

- ⊙ N'essayez en aucun cas de réparer l'appareil vous-même.

Problème	Cause possible /solution
Après écoulement du temps recommandé, les aliments à frire ne sont toujours pas cuits	• Avez-vous frit une trop grande quantité en une seule fois ? • La graisse était-elle bien préchauffée à la température recommandée ?
Les aliments frits ont mauvais goût	• La graisse/l'huile est-elle vieille ? • Avez-vous cuit auparavant des aliments ayant un goût fort dans la même graisse (par ex. du poisson) ? Changez la graisse/l'huile ou nettoyez-la (voir « Les bases de la friture » à la page 52).
Il y a un fort dégagement de fumée et d'odeur	• La graisse/l'huile est-elle vieille, sale ou de l'humidité s'est-elle infiltrée dans la graisse/l'huile ? Changez la graisse/l'huile.

Problème	Cause possible /solution
Ne fonctionne pas	• L'alimentation électrique est-elle établie correctement ? • Vérifiez le branchement.
L'appareil s'est arrêté tout seul	• La protection contre la surchauffe s'est-elle déclenchée (voir « Protection contre la surchauffe » à la page 57) ?

13. Caractéristiques techniques

Modèle :	SFT 1900 A1
Tension secteur :	230 V ~ 50 Hz
Classe de protection :	I
Puissance :	1 900 W
Niveau de remplissage de la cuve à graisse :	MIN : environ 1,6 litres MAX : environ 2,1 litres

Symboles utilisés

	Geprüfte Sicherheit (sécurité contrôlée): les appareils doivent satisfaire aux Règles techniques reconnues en vigueur et être conformes à la Loi sur la sécurité des produits (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Avec ce marquage CE, la société HOYER Handel GmbH déclare la conformité avec la réglementation de l'Union européenne.
	Ce symbole rappelle qu'il faut éliminer l'emballage en respectant l'environnement.
	Les matériaux recyclables sont marqués par le symbole du recyclage (3 flèches). Le matériau peut être spécifié par le numéro de recyclage au milieu (ici : 21) et/ou un sigle (ici : PAP).
	Tension alternative
	Le symbole représente les pièces pouvant être nettoyées au lave-vaisselle.
	Le produit est recyclable, soumis à la responsabilité élargie du producteur et doit faire l'objet d'un tri sélectif.

Sous réserves de modifications techniques.

14. Garantie de HOYER Handel GmbH valable pour la France

Chère cliente, cher client,
Vous obtenez pour cet appareil une garantie de 3 ans à compter de la date d'achat. En cas de défauts de ce produit, vous disposez de droits légaux contre le vendeur de ce produit. Ces droits ne sont pas limités par notre garantie présentée par la suite.
Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

Article L217-16 du Code de la consommation

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Article L217-4 du Code de la consommation

Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance.

Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

1. S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
 - s'il correspond à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
 - s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;
2. Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L217-12 du Code de la consommation

L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

Article 1641 du Code civil

Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

Article 1648 1er alinéa du Code civil

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

Conditions de garantie

Le délai de garantie commence à la date d'achat. Conservez le ticket de caisse d'origine. Ce document sert de justificatif d'achat. Si au cours des trois années suivant la date d'achat, des défauts de matériel ou de fabrication apparaissent sur ce produit, celui-ci vous est, à notre discrétion, réparé ou remplacé gratuitement, ou le prix d'achat est remboursé. Les conditions pour faire valoir la garantie sont que l'appareil et la preuve d'achat (ticket de caisse) soient présentés dans un délai de trois ans et que le défaut ainsi que le moment où il est survenu soient brièvement décrits par écrit.

Si le défaut est couvert par notre garantie, nous vous renvoyons le produit réparé ou neuf. La réparation ou l'échange du produit ne constitue pas un nouveau commencement de période de la garantie.

Les pièces détachées indispensables à l'utilisation du produit sont disponibles pendant la durée de la garantie du produit.

Durée de garantie et requêtes légales pour vices de construction

La durée de garantie n'est pas prolongée par son application. Ceci est également valable sur les pièces réparées et remplacées. Les dommages et les vices déjà présents au moment de l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Après l'expiration de la garantie, les réparations à effectuer sont payantes.

Etendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué selon des prescriptions de qualité rigoureuses et a été vérifié minutieusement avant livraison.

La garantie s'applique aux défauts de matériel ou de fabrication.

Sont exclus de la garantie les pièces d'usure qui sont soumises à une usure normale et les dommages subis par des pièces fragiles, par ex. les interrupteurs, sources d'éclairage ou d'autres pièces en verre.

Cette garantie est perdue si l'appareil n'a pas été utilisé ou entretenu de manière conforme. Pour une utilisation conforme du produit, respecter précisément toutes les consignes présentées dans le mode d'emploi. Les fins d'utilisation et les actions contre-indiquées ou déconseillées dans le mode d'emploi doivent impérativement être évitées.

Le produit est exclusivement conçu pour un usage privé non commercial. La manipulation non autorisée et non conforme, l'utilisation de force et les interventions non effectuées par notre centre de service autorisé entraînent la perte de garantie.

Déroulement en cas de garantie

Pour assurer un traitement rapide de votre demande, respectez les éléments suivants :

- Pour toute demande, tenez à disposition le numéro d'article **IAN : 451376_2310** et le ticket de caisse comme preuve d'achat.
- Vous trouverez les numéros d'article sur la plaque signalétique, une gravure, la page de titre de votre notice (en bas, à gauche) ou sur l'autocollant apposé à l'arrière ou sur le dessous de l'appareil.
- En cas d'erreur de fonctionnement ou autres pannes, contactez d'abord par **téléphone** ou par **e-Mail** le centre de service cité ci-dessous.

- Envoyez ensuite gratuitement à l'adresse de service qu'on vous a donnée le produit considéré comme défectueux en y joignant la preuve d'achat (ticket de caisse) et l'indication du défaut ainsi que du moment où il est survenu.

Sur www.lidl-service.com, vous pouvez télécharger ce mode d'emploi ainsi que ceux d'autres produits, des vidéos sur les produits et des logiciels d'installation.



Ce code QR vous permet d'accéder directement à la page du service client Lidl (www.lidl-service.com) et vous permet d'ouvrir votre mode d'emploi lorsque vous avez saisi le numéro d'article (IAN) **451376_2310**.



Centre de service

FR Service France
Tel.: 0800 919270
E-Mail: hoyer@lidl.fr

IAN : 451376_2310



Fournisseur

Attention ! L'adresse suivante **n'est pas une adresse de service**. Contactez d'abord le centre de service cité plus haut.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
ALLEMAGNE

15. Garantie de HOYER Handel GmbH valable pour la Belgique et la Suisse

Chère cliente, cher client,

Vous obtenez pour cet appareil une garantie de 3 ans à compter de la date d'achat. En cas de défauts de ce produit, vous disposez de droits légaux contre le vendeur de ce produit. Ces droits ne sont pas limités par notre garantie présentée par la suite.

Conditions de garantie

Le délai de garantie commence à la date d'achat. Conservez le ticket de caisse d'origine. Ce document sert de justificatif d'achat. Si au cours des trois années suivant la date d'achat, des défauts de matériel ou de fabrication apparaissent sur ce produit, celui-ci vous est, à notre discrétion, réparé ou remplacé gratuitement. Les conditions pour faire valoir la garantie sont que l'appareil et la preuve d'achat (ticket de caisse) soient présentés dans un délai de trois ans et que le défaut ainsi que le moment où il est survenu soient brièvement décrits par écrit.

Si le défaut est couvert par notre garantie, nous vous renvoyons le produit réparé ou neuf. La réparation ou l'échange du produit ne constitue pas un nouveau commencement de période de la garantie.

Durée de garantie et requêtes légalés pour vices de construction

La durée de garantie n'est pas prolongée par son application. Ceci est également valable sur les pièces réparées et remplacées. Les dommages et les vices déjà présents au moment de l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Après l'expiration de la garantie, les réparations à effectuer sont payantes.

Etendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué selon des prescriptions de qualité rigoureuses et a été vérifié minutieusement avant livraison.

La garantie s'applique aux défauts de matériel ou de fabrication.

Sont exclus de la garantie les pièces d'usure qui sont soumises à une usure normale et les dommages subis par des pièces fragiles, par ex. les interrupteurs, sources d'éclairage ou d'autres pièces en verre.

Cette garantie est perdue si l'appareil n'a pas été utilisé ou entretenu de manière conforme. Pour une utilisation conforme du produit, respecter précisément toutes les consignes présentées dans le mode d'emploi. Les fins d'utilisation et les actions contre-indiquées ou déconseillées dans le mode d'emploi doivent impérativement être évitées.

Le produit est exclusivement conçu pour un usage privé non commercial. La manipulation non autorisée et non conforme, l'utilisation de force et les interventions non effectuées par notre centre de service autorisé entraînent la perte de garantie.

Déroulement en cas de garantie

Pour assurer un traitement rapide de votre demande, respectez les éléments suivants :

- Pour toute demande, tenez à disposition le numéro d'article **IAN : 451376_2310** et le ticket de caisse comme preuve d'achat.
- Vous trouverez les numéros d'article sur la plaque signalétique, une gravure, la page de titre de votre notice (en bas, à gauche) ou sur l'autocollant apposé à l'arrière ou sur le dessous de l'appareil.
- En cas d'erreur de fonctionnement ou autres pannes, contactez d'abord par **téléphone** ou par **e-Mail** le centre de service cité ci-dessous.

- Envoyez ensuite gratuitement à l'adresse de service qu'on vous a donnée le produit considéré comme défectueux en y joignant la preuve d'achat (ticket de caisse) et l'indication du défaut ainsi que du moment où il est survenu.

Sur www.lidl-service.com, vous pouvez télécharger ce mode d'emploi ainsi que ceux d'autres produits, des vidéos sur les produits et des logiciels d'installation.



Ce code QR vous permet d'accéder directement à la page du service client Lidl (www.lidl-service.com) et vous permet d'ouvrir votre mode d'emploi lorsque vous avez saisi le numéro d'article (IAN) **451376_2310**.



Centre de service

(BE) Service Belgique

Tel.: 0800 12089

E-Mail: hoyer@lidl.be

(CH) Service Suisse

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: hoyer@lidl.ch

IAN : 451376_2310



Fournisseur

Attention ! L'adresse suivante **n'est pas une adresse de service**. Contactez d'abord le centre de service cité plus haut.

HOYER Handel GmbH

Kühnehöfe 12

22761 Hamburg

ALLEMAGNE

Inhoud

1. Overzicht	71
2. Correct gebruik	72
3. Veiligheidsinstructies	72
4. Leveringsomvang	77
5. Grondbeginselen van het frituren	78
6. Ingebruikname	80
7. Bediening	80
7.1 Plaatsen	80
7.2 Timer bedienen	80
7.3 Frituurvet toevoegen	80
7.4 Frituurolie/-vet verhitten	81
7.5 Frituren	81
7.6 Beveiliging tegen oververhitting	83
8. Reinigen en bewaren	83
8.1 Deksel verwijderen	83
8.2 Frituurvet/-olie filteren en bewaren	83
8.3 Frituurvet/-olie weggooien	84
8.4 Reinigen	84
8.5 Gebruikt frituurvet opnieuw gebruiken	85
8.6 Bewaren	85
9. Batterij vervangen	86
10. Weggooien	86
11. Zelf verse patat maken	87
12. Problemen oplossen	87
13. Technische gegevens	88
14. Garantie van HOYER Handel GmbH	89

1. Overzicht

- 1 Deksel met dekselhouder
- 2 **MAX** Markering in de frituurmand (maximale vulhoogte)
- 3 Frituurmand
- 4 Metalen beugel van de greep
- 5 Toets voor het verstellen van de greep
- 6 Greep
- 7 Binnenpan (vast geïntegreerd in de frituurpan)
- 8  Toets voor het openen van het deksel
- 9 Frituurpan
- 10 Timerdisplay
- 11 Timer
- 12 Timertoets
- 13 Oranje LED: controlelampje voor de werking (brandt wanneer het apparaat ingeschakeld is)
- 14 Groene LED: controlelampje voor de temperatuur (brandt zodra de ingestelde temperatuur is bereikt)
- 15 **O/I** In-/uitschakelknop
- 16 Vermelde temperaturen voor levensmiddelen
- 17 Temperatuurregelaar
- 18 Uitsparingen om de frituurpan te dragen
- 19 **Reset** Toets (springt eruit na oververhitting)
- 20 Houder voor stekker
- 21 Aansluitsnoer met stekker
- 22 Uitschenkuitsparing voor vet
- 23 **MIN/MAX** Markeringen in de binnenpan (minimale/maximale vulhoogte)
- 24 Vergrendelingen voor het deksel
- 25 Vefilter (vast geïntegreerd in het deksel)
- 26 Openingen in het deksel
- 27 Uitsparing voor dekselhouder

Hartelijk dank voor uw vertrouwen!

Wij feliciteren u met uw nieuwe frituurpan.

Om het product veilig te gebruiken en om alle functies van het apparaat te leren kennen:

- **Lees deze handleiding vóór de eerste ingebruikname zorgvuldig door.**
- **Neem de veiligheidsinstructies altijd in acht!**
- **Het apparaat mag alleen worden bediend zoals in deze handleiding wordt beschreven.**
- **Bewaar deze handleiding om er later informatie uit te kunnen halen.**
- **Wanneer u het apparaat ooit aan iemand doorgeeft, dient u deze handleiding bij te voegen. De handleiding maakt deel uit van het product.**

Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe frituurpan!

Symbolen op het apparaat



Dit symbool waarschuwt voor het aanraken van het hete oppervlak.



Het symbool geeft aan dat materialen die hiermee worden aangeduid, de smaak noch de geur van levensmiddelen veranderen.

2. Correct gebruik

De frituurpan is bedoeld om levensmiddelen in hete olie of heet vet gaar te laten worden bij een temperatuur tot maximaal 190 °C. De frituurpan is ontworpen voor particuliere huishoudens. De frituurpan mag uitsluitend binnenshuis worden gebruikt. Dit apparaat mag niet voor commerciële doeleinden worden gebruikt.

3. Veiligheidsinstructies

Waarschuwingen

Indien nodig, worden in deze handleiding de volgende waarschuwingen gebruikt:



GEVAAR! Hoog risico: het niet in acht nemen van de waarschuwing kan tot (levensgevaarlijk) letsel leiden.

WAARSCHUWING! Matig risico: het niet in acht nemen van de waarschuwing kan verwondingen of ernstige materiële schade veroorzaken.

LET OP: gering risico: het niet in acht nemen van de waarschuwing kan lichte verwondingen of materiële schade veroorzaken.

AANWIJZING: situaties en bijzonderheden waarop tijdens het gebruik van het apparaat moet worden gelet.

Instructies voor een veilig gebruik

- ⊙ Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen tussen de 0 en 8 jaar. Dit apparaat kan door kinderen vanaf 8 jaar en ouder worden gebruikt, wanneer ze onder voortdurend toezicht van een volwassene staan. Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of een gebrek aan ervaring en/of kennis, wanneer zij onder toezicht van een volwassene staan of met betrekking tot het veilige gebruik van het apparaat instructies hebben gekregen en de daaruit voortvloeiende gevaren hebben begrepen.
- ⊙ Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden van het apparaat en het aansluitsnoer.
- ⊙ Kinderen mogen geen reiniging en onderhoud uitvoeren.
- ⊙ Zet het apparaat met de handgrepen zodanig neer dat het stevig staat, om morsen van hete vloeistof te voorkomen.
- ⊙ De frituurpan, het aansluitsnoer en de stekker mogen niet in water of in andere vloeistoffen worden gedompeld.
-  ⊙ Raak de hete onderdelen van het apparaat niet aan, bijv. de openingen in het deksel. Neem de frituurmand uitsluitend aan de greep vast.
- ⊙ Tijdens het frituren ontsnapt hete stoom uit de openingen in het deksel. Vermijd contact met deze stoom.
- ⊙ Dit apparaat is bestemd om gebruikt te worden in het huishouden en voor huishoudelijke toepassingen, bijvoorbeeld ...
 - ... in keukens voor medewerkers in winkels, kantoren en andere bedrijfssectoren;
 - ... in landbouwbedrijven;
 - ... door gasten in hotels, motels en andere woonvoorzieningen;
 - ... in ontbijtpensions.
- ⊙ Dit apparaat is niet bedoeld om te gebruiken met een externe tijdschakelklok of met een afzonderlijk op afstand bestuurbaar systeem.
- ⊙ Wanneer het aansluitsnoer van dit apparaat beschadigd is, moet dit door de fabrikant of diens klantenservice of door een gelijkwaardig gekwalificeerde persoon worden vervangen om gevaarlijke situaties te voorkomen.

- ⊙ Neem het hoofdstuk over de reiniging (zie "Reinigen en bewaren" op pagina 83) in acht.
- ⊙ De timer werkt op een batterij LR1130 (1,5 V).
- ⊙ Let bij het plaatsen van de batterij op de juiste polariteit.
- ⊙ **EXPLOSGEVAAR!** Batterijen mogen niet worden opgeladen of met andere middelen worden gereactiveerd, niet worden gedemonteerd, niet in open vuur worden geworpen of worden kortgesloten.
- ⊙ De aansluitklemmen van de timer mogen niet worden kortgesloten.
- ⊙ Verwijder de batterijen uit de timer, wanneer u de timer gedurende langere tijd niet wilt gebruiken of wanneer de batterij helemaal leeg is. De batterij zou kunnen lekken en de timer beschadigen.
- ⊙ Stel batterijen niet bloot aan extreme omstandigheden, leg de timer bijv. niet op verwarmingselementen en stel ze niet bloot aan direct zonlicht. Anders bestaat er een verhoogd risico op lekkage.
- ⊙ Wanneer er batterijzuur is uitgelekt, moet u contact met huid, ogen en slijmvliezen voorkomen. Spoel de desbetreffende plaatsen bij contact met het zuur direct met veel schoon water en neem contact op met een arts.
- ⊙ Batterijen kunnen bij inslikken levensgevaarlijk zijn. Bewaar batterijen daarom op een onbereikbare plaats voor kleine kinderen. Wanneer er een batterij werd ingeslikt, moet direct contact worden opgenomen met een arts.
- ⊙ Nieuwe en gebruikte batterijen moeten uit de buurt van kinderen worden gehouden.
- ⊙ Wanneer u vermoedt dat de batterijen ingeslikt zouden kunnen zijn of in een lichaamsdeel terecht zouden kunnen zijn gekomen, moet u onmiddellijk medische hulp inschakelen.
- ⊙ Batterijen moeten na gebruik op verantwoorde wijze worden weggegooid.



GEVAAR voor kinderen!

- ⊙ Zorg ervoor dat kinderen de warme frituurpan nooit naar beneden kunnen trekken (bijv. aan het stroomsnoer). Bij brandwonden door heet vet bestaat levensgevaar!
- ⊙ Verpakkingsmateriaal is geen kinderspeelgoed. Kinderen mogen niet met de plastic zakken spelen. Er bestaat verstikingsgevaar.



GEVAAR voor en door huis- en gebruiksdieren!

- ⊙ Van elektrische apparaten kunnen gevaaren voor huis- en gebruiksdieren uitgaan. Verder kunnen dieren ook schade aan het apparaat veroorzaken. Houd dieren daarom altijd uit de buurt van elektrische apparaten.



BRANDGEVAAR!

- ⊙ Gebruik de frituurpan nooit in lege toestand! Vul de binnenpan voor het inschakelen minimaal tot aan de markering **MIN** en maximaal tot aan de markering **MAX**.
- ⊙ Oud of vervuild frituurvet en -olie en ongeschikt vet en olie (bijv. margarine, boter of olijfolie) kunnen bij het verhitten vlam vatten. Gebruik uitsluitend geschikt(e) olie en vet. De frituurpan moet altijd zorgvuldig gereinigd en bewaard worden en het frituurvet/de frituurolie moet tijdig vervangen worden (zie "Grondbeginselen van het frituren" op pagina 78).
- ⊙ Meng nooit verschillende vetten/oliën of oud(e) en nieuw(e) vet/olie.
- ⊙ Blus een vet- of oliebrand nooit met water, omdat dit een zogeheten vetexplosie veroorzaakt. Verstik de brand door het deksel op de frituurpan te leggen of de frituurpan met een blusdeken of wollen deken af te dekken.

- ⊙ Laat de frituurpan tijdens het gebruik nooit onbeheerd achter. Zo herkent u ongewone geuren of geluiden tijdig waardoor eventuele problemen voorkomen kunnen worden.
- ⊙ Gebruik de frituurpan niet onder kasten of in de buurt van gordijnen, papier en dergelijke brandbare voorwerpen.
- ⊙ Het apparaat mag nooit direct onder een wandcontactdoos geplaatst worden, omdat de ontstane warmte schade aan de elektrische installatie kan veroorzaken.
- ⊙ Houd een afstand van minstens 50 cm tot andere voorwerpen aan, zodat deze geen vlam kunnen vatten.
- ⊙ Gebruik de frituurpan uitsluitend op een vast, effen, slipvrij, droog en niet brandbaar werkblad om te voorkomen dat deze omvalt of wegglijdt.



GEVAAR voor verwondingen door verbranden!

- ⊙ **Heet vet en hete olie leiden tot ernstige brandwonden. De temperatuur is veel hoger dan die van kokend water.**
- ⊙ **Als er water in heet vet of hete olie druppelt, leidt dit tot gloeiend hete spatten.**
- ⊙ **Vermijd ieder contact met het hete vet/de hete olie of spatten.**
- ⊙ Beweeg of transporteer de frituurpan in geen geval met heet vet/hete olie.
- ⊙ Laat nooit water in het hete vet/de hete olie druppelen.
- ⊙ Frituurmanden en frituurproducten moeten droog zijn, wanneer deze aan het hete vet/de hete olie toegevoegd worden. Verwijder met name ijs en dooiwater van diepgevroren etenswaren.
- ⊙ Bedien de frituurpan uitsluitend met droge handen.

- ⊙ Dompel de frituurmand en het deksel voor gebruik niet onder in water of andere vloeistoffen.
- ⊙ Zorg ervoor dat alle delen van de frituurpan absoluut droog zijn, voordat u ze in gebruik neemt. Ook kleine waterresten kunnen gloeiend hete spatten veroorzaken als ze met het hete vet/de hete olie in aanraking komen.
- ⊙ Houd het deksel tijdens het opwarmen en het frituren gesloten.
- ⊙ Tijdens het frituren ontsnapt er hete stoom uit de vefilter. Vermijd contact met deze stoom.
- ⊙ Raak de hete onderdelen van het apparaat niet aan, bijv. de openingen in het deksel. Neem de frituurmand uitsluitend aan de greep vast.
- ⊙ Laat de frituurpan na het frituren ten minste 1 tot 2 uur afkoelen, voordat u de binnenpan leegmaakt en het apparaat reinigt.



GEVAAR door uitglijden!

- ⊙ Vermijd spatten van olie of vet op de vloer. Er bestaat uitglijgevaar!



GEVAAR voor een elektrische schok door vocht!

- ⊙ Bescherm het apparaat tegen vocht, druppel- of spatwater.
- ⊙ Gebruik het apparaat niet buitenshuis en niet in de buurt van met water gevulde reservoirs, bijv. een wasbak.
- ⊙ Mocht het apparaat toch ooit in het water vallen, trek dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact en haal het apparaat daarna pas uit het water. Gebruik het apparaat in dat geval niet meer, maar laat het door een gespecialiseerd bedrijf controleren.



GEVAAR voor een elektrische schok!

- ⊙ Neem het apparaat niet in gebruik wanneer het apparaat of het aansluitsnoer zichtbaar beschadigd is of wanneer het apparaat voorheen is gevallen.
- ⊙ Verlengkabels moeten voor minstens 10 ampère geschikt zijn.
- ⊙ Plaats het aansluitsnoer en eventueel de verlengkabel dusdanig dat niemand erop kan trappen, erin kan blijven hangen of erover kan struikelen.
- ⊙ Voordat u het apparaat aansluit, dient u te controleren of de in-/uitschakelknop op **0** staat.
- ⊙ Stop de stekker alleen in een correct geïnstalleerd, goed toegankelijk stopcontact met aardingscontacten, waarvan de spanning met de gegevens op het typeplaatje overeenkomt. Het stopcontact moet ook na het aansluiten goed toegankelijk blijven.
- ⊙ Let erop dat het aansluitsnoer niet door scherpe randen of hete plaatsen kan worden beschadigd. Wikkel het aansluitsnoer niet rond het apparaat. Gebruik de kabelopwikkeling aan de achterzijde van het apparaat.
- ⊙ Het apparaat is na het uitschakelen nog niet geheel zonder stroom. Hiervoor moet u de stekker uit het stopcontact trekken.
- ⊙ Let er bij het neerzetten van het apparaat op dat het aansluitsnoer niet vastgeklemd of geplet wordt.
- ⊙ Om de stekker uit het stopcontact te trekken, moet u altijd aan de stekker trekken, nooit aan het aansluitsnoer.

- ⊙ Trek de stekker uit het stopcontact, ...
... wanneer er zich een storing voor-
doet,
... wanneer het apparaat of het
stroomsnoer beschadigd is;
... wanneer u het apparaat niet ge-
bruikt,
... voordat u het apparaat reinigt en
... bij onweer.
- ⊙ Sluit geen ander apparaat dat een
hoog verbruik heeft, aan op een stop-
contact in hetzelfde stroomcircuit. Zo
voorkomt u overbelasting van het elektri-
citeitsnet.
- ⊙ Sluit het apparaat niet op een meervou-
dig stopcontact aan. Er kan overbelas-
ting ontstaan.
- ⊙ Breng geen veranderingen aan het ap-
paraat aan, dit om gevaarlijke situaties
te voorkomen.
- ⊙ Let erop dat het apparaat op een droge
ondergrond staat.
- ⊙ Plaats het apparaat nooit op hete op-
pervlakken (bijv. fornuisplaten) of in de
buurt van warmtebronnen of open vuur.
- ⊙ Gebruik geen scherpe of schurende rei-
nigingsmiddelen.

4. Leveringsomvang

- 1 frituurpan **9** inclusief deksel **1**
- 1 frituurmand **3**
- 1 volledige handleiding (op het internet)
- 1 beknopte gebruiksaanwijzing (inbegre-
pen bij het apparaat)

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Gebruik uitsluitend de originele acces-
soires.
- ⊙ Gebruik voor het frituren altijd een fri-
tuurmand.
- ⊙ Het apparaat is voorzien van kunststof
antislipvoeten. Omdat meubels gecoat
zijn met een grote verscheidenheid aan
lakken en kunststoffen en met verschil-
lende onderhoudsmiddelen worden be-
handeld, kan niet volledig worden
uitgesloten dat sommige van deze stof-
fen bestanddelen bevatten die de kunst-
stof voeten aantasten en zacht maken.
Leg indien nodig een antislipmatje on-
der het apparaat.
- ⊙ Tijdens het gebruik kan het vet spatten.
Zet het apparaat daarom op een warm-
te- en vetbestendige ondergrond.
- ⊙ Frituurolie en -vet niet in de afvoer of in
het toilet gieten! Er kunnen verstoppin-
gen ontstaan doordat de olie of het vet
uithardt.

5. Grondbeginselen van het frituren

Vorbereiding van de levensmiddelen

- Alle levensmiddelen moeten voor het frituren zo droog mogelijk zijn. Wanneer water of ijs in heet vet terechtkomt, ontstaan er gloeiend hete spatten. Droog het te frituren product goed af en verwijder het ijs bij diepgevroren levensmiddelen.
- Diepgevroren etenswaren moeten voor het frituren ontdooid worden, zodat het levensmiddel minder vet opneemt. Verwijder zoveel mogelijk water en ijs voordat u de levensmiddelen in de frituurpan doet.
- Vlees, vis en groente moeten in kleine stukjes gesneden worden.
- Zorg er bij gepaneerde levensmiddelen voor dat het paneermeel zo goed mogelijk hecht. Panade die tijdens het frituren loskomt, vervuult het vet.

Frituurtijd- en temperatuur

- Voor een lekker en gezond resultaat dient u zich bij de keuze van de temperatuur en de frituurtijd strikt aan de voorschriften op de verpakking te houden.
- Frituur altijd kleine hoeveelheden.
- De frituurmand **3** mag niet hoger worden gevuld dan tot de **MAX**-markering **2**. Als u meer etenswaren toevoegt, daalt de vettemperatuur tijdens het frituren te sterk, waardoor het frituren langer duurt en de etenswaren meer vet opnemen.
- Bij het frituren van zetmeelhoudende levensmiddelen (bijv. aardappel- en graanproducten) kan acrylamide worden gevormd. Acrylamide is mogelijk kankerverwekkend. Om de vorming van acrylamide zoveel mogelijk te beperken, dient u hoge temperaturen (boven 170 °C) en te sterke bruinkleuring

te vermijden. Bij temperaturen boven 175 °C wordt er duidelijk meer acrylamide gevormd.

Welke oliën en vetten zijn geschikt?

Er bestaat een groot aanbod van oliën en vetten. Voor het frituren zijn echter niet alle oliën en vetten geschikt.

- **Afbeelding C:** wij raden aan voor deze frituurpan vloeibare frituurolie te gebruiken. Als u vast frituurvet wilt gebruiken, laat het vet dan eerst op lage temperatuur langzaam smelten in een pan en giet het daarna in de frituurpan. Zo voorkomt u oververhitting van het apparaat en vetspatten.
- Het vet of de olie moet bestand zijn tegen de hoge temperaturen tijdens het frituren. Zorg ervoor dat het vet/de olie tot ten minste 200 °C verhit kan worden.
- De vetten mogen slechts een laag watergehalte hebben. Het water verdampt bij het verhitten en het vet spat.
- Olie die rijk is aan meervoudig onverzadigde vetzuren is heel gezond voor gebruik in slaatjes, maar is niet geschikt om te frituren omdat het niet over de nodige hittestabiliteit beschikt.
- Boter, margarine en olijfolie zijn niet geschikt.
- Goede frituuroliën of -vetten zijn bijvoorbeeld koolzaadolie en zonnebloemolie.
- Meng nooit verschillende soorten vetten en oliën!

Gebruikt vet bewaren

- Vervuiling van het vet door het frituren verkort de houdbaarheid. Giet het vet daarom na iedere bakbeurt door een met keukenpapier beklede zeef om het vuil eruit te halen.
- Licht en zuurstof schaden het vet. Daarom moet het in een goed gesloten reservoir donker, koel en droog bewaard worden.

- In goede omstandigheden kan het vet enkele weken bewaard worden.

Frituurtabel

Levensmiddel	Temp. (ca.)	Tijd (ca. minuten)
Groente	130 °C	5 - 8
Vis (vers)	150 °C	5 - 7
Uienringen	170 °C	3 - 4
Patat frites (vers)	170 °C	11 - 16
Patat frites (diepgevroren, max. 500 g)	volgens de instructies van de fabrikant	
Visfilet (diepgevroren)	190 °C	5 - 7
Kippenbouten (vers)	190 °C	12 - 14
Kipnuggets (diepgevroren)	190 °C	4 - 5

Bijsmaken uit de olie/het vet filteren

Sommige levensmiddelen, bijv. vis, verliezen vloeistof tijdens het frituren. Deze vloeistof komt in de olie/het vet terecht en verandert daar de geur en de smaak. Deze smaak wordt afgegeven aan de volgende levensmiddelen die in deze olie/dit vet gefrituurd worden.

Met een eenvoudige truc kunt u de bijsmaak verminderen of zelfs helemaal verwijderen.

1. Verhit de olie/het vet tot ca. 150 °C.
2. Doe 2 dunne sneetjes brood of een beetje peterselie in de frituurmand.
3. Zet de frituurmand **3** in de frituurpan en sluit het deksel **1**.
4. Wacht tot de olie/het vet niet meer borrelt en haal dan de frituurmand uit de frituurpan. De olie/het vet heeft nu normaal gesproken weer haar/zijn eigen smaak terug.

Slecht vet herkennen

- Als u bij het vet één van de volgende punten vaststelt, dient u het vet volledig te vervangen:
 - scherpe, slechte geur;
 - slechte smaak van de gefrituurde levensmiddelen;
 - bruine, harde afzettingen;
 - schuimvorming bij het verhitten;
 - sterke rookvorming bij lage temperaturen.

Wat te doen met oud frituurvet?

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Frituurolie en -vet niet in de afvoer of in het toilet gieten! Er kunnen verstoppingen ontstaan doordat de olie of het vet uithardt.

- Vet en olie in huishoudelijke hoeveelheden kunnen samen met het huishoudafval verwijderd worden.
- Giet het vet/de olie niet rechtstreeks in de afvalcontainer, maar doe het in de oorspronkelijke verpakking of in een plastic zak.
- U kunt het vet/de olie ook bij een inzamelplaats voor oude vetten afgeven.

6. Ingebruikname

- Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- Controleer of alle accessoires voorhanden en onbeschadigd zijn.
- **Reinig het apparaat alvorens het voor de eerste keer te gebruiken!** (zie "Reinigen en bewaren" op pagina 83).
- Plaats het apparaat op een droog, vlak antislipmatje. Verder moet de ondergrond hittebestendig zijn en mag niet door hete vetspatten worden beschadigd.

AANWIJZING: wanneer het apparaat voor de eerste keer gebruikt wordt, kan er een lichte rook- en geurontwikkeling ontstaan. Dat is aan de montagemiddelen aan het verwarmingselement te wijten en is geen productfout. Zorg voor voldoende ventilatie.

7. Bediening

7.1 Plaatsen



BRANDGEVAAR/GEVAAR voor brandwonden!

- ⊙ Steek de stekker **21** pas in het stopcontact, zodra de binnenpan **7** ten minste tot de markering **MIN 23** met olie of gesmolten vet gevuld is.
- ⊙ Alle delen van de frituurpan moeten volledig droog zijn, wanneer u het apparaat gebruikt.
- ⊙ Plaats de frituurpan uitsluitend op een vast, effen, slipvrij, droog en niet brandbaar werkblad.
- ⊙ Gebruik de frituurpan niet onder kasten of in de buurt van gordijnen, papier en dergelijke brandbare voorwerpen.
- ⊙ Het apparaat mag nooit direct onder een wandcontactdoos geplaatst worden.
- ⊙ Houd rond de frituurpan een vrije ruimte van minstens 50 cm aan.

7.2 Timer bedienen

Stel de voorgeschreven frituurtijd in op de timer **11**. Als de tijd is verstreken, hoort u het alarm van de timer.

Frituurtijd instellen

- Druk 1x op de toets **12**: timer inschakelen, **00** verschijnt op het display
- Druk opnieuw kort op de toets **12**: minuten instellen
- Houd de toets **12** ingedrukt: snel verloop

Countdown

Ongeveer ca. 3 seconden na de laatste druk op de toets is de timer **11** geactiveerd. U herkent de geactiveerde timer aan de knipperende weergave. Eerst worden de minuten weergegeven; bij de laatste minuut worden seconden weergegeven.

- Houd de toets **12** ingedrukt: alarmtijd resetten
- Druk bij het klinken van het alarm kort op toets **12**: alarmgeluid wordt uitgeschakeld

Na afloop van de ingestelde tijd hoort u een alarm en knippert **00** op het display **10**. Het alarm wordt na korte tijd herhaald. Ongeveer 30 seconden na het einde van het alarm schakelt de timer **11** uit.

7.3 Frituurvet toevoegen



BRANDGEVAAR/GEVAAR voor brandwonden!

- ⊙ In vloeibare toestand moet de vulhoogte van het frituurvet/de frituurolie tussen de markeringen **MIN** en **MAX 23** op de binnenzijde van de binnenpan **7** liggen.
- ⊙ Gebruik uitsluitend geschikte frituuroliën of -vetten (zie "Grondbeginselen van het frituren" op pagina 78).

1. U hebt ca. 1,6 (**MIN**) tot 2,1 (**MAX**) liter frituurolie nodig of ca. 1,5 (**MIN**) tot 1,7 (**MAX**) kg vast frituurvet.
2. Vast frituurvet dient u eerst in een pan te doen en langzaam op een laag vuur te laten smelten. Giet het pas daarna voorzichtig in de binnenpan **7** van de frituurpan **9**.

7.4 Frituurolie/-vet verhitten



GEVAAR voor brandwonden!

- ⊙ Raak de hete delen van het apparaat niet aan.

1. Sluit het deksel **1**. Dit moet stevig vastklikken.
2. Steek de stekker **21** in een goed toegankelijk stopcontact met aardingscontacten, waarvan de spanning overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje.
3. Zet de temperatuurregelaar **17** evt. op de laagste temperatuurtrap.
4. Zet de in-/uitschakelknop **O/I 15** van het apparaat op **I** om het apparaat in te schakelen. Het controlelampje voor de werking **13** brandt.
5. Stel met de temperatuurregelaar **17** de gewenste temperatuur in.
 - Op de verpakking van de levensmiddelen vindt u de aanbevelingen voor de temperatuur en frituurtijd.
 - Wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt, brandt het controlelampje voor de temperatuur **14**.

AANWIJZING: wij raden aan het frituurvet/de frituurolie ca. 10 tot 15 minuten te laten opwarmen om een gelijkmatige warmte te garanderen.

De gegevens over de temperatuur treft u aan op de verpakkingen van de levensmiddelen,

de frituurtabel (zie "Frituurtabel" op pagina 79) of in de vermelde temperaturen **16** op het apparaat.

Symbool op het apparaat / temperatuur	Levensmiddelen
	Groente
	Vis (vers)
	Patat frites (vers)
	Kippenbouten (vers) / kipnuggets (diepgevroren)

AANWIJZINGEN:

- De vermelde temperaturen zijn richtwaarden. Afhankelijk van de aard, de grootte en de hoeveelheid van de levensmiddelen en hun smaak kan de temperatuur variëren.
- Plaats de frituurmand **3** pas in de frituurpan **9**, wanneer u de levensmiddelen in het hete vet wilt leggen om te gaan frituren.

7.5 Frituren

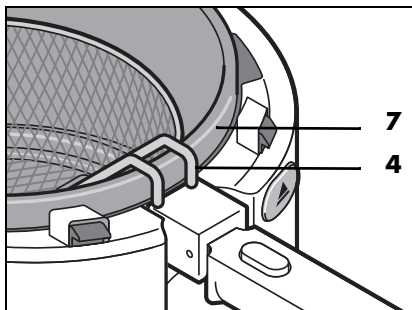


BRANDGEVAAR!/GEVAAR voor brandwonden!

- ⊙ Laat nooit water in het hete frituurvet/de hete frituurolie druppelen.
- ⊙ De frituurmand **3** en de etenswaren moeten droog zijn.
- ⊙ Bedien het apparaat uitsluitend met droge handen.

- ⊙ Tijdens het frituren ontsnapt hete stoom uit de openingen in het deksel **26**. Vermijd contact met deze stoom.
- ⊙ Doe de etenswaren niet in de frituurmand **3** wanneer deze boven de hete olie hangt. Kleine stukjes kunnen in de olie vallen en spatten veroorzaken.
- ⊙ Beweeg de frituurpan **9** in geen geval zolang deze nog heet is!

1. Druk op de toets voor het verstellen van de greep **5** op de frituurmand **3** en klap de greep **6** uit.
2. Doe de etenswaren in de frituurmand **3**. De frituurmand **3** mag maximaal tot aan de markering **MAX 2** gevuld worden.
3. Wanneer het controlelampje voor de temperatuur **14** brandt, drukt u op de toets voor het openen van het deksel **8** en opent u het deksel **1**.
4. Plaats nu de frituurmand **3** voorzichtig in de olie. Daarbij moeten de metalen beugels van de greep **4** op de rand van de binnenpan **7** zitten.



5. Sluit het deksel **1**. Dit moet stevig vastklikken.
6. Bij het frituren worden de levensmiddelen heel snel gaar. Houd u zo nauwkeurig mogelijk aan de aanbevolen frituurtijden.
7. Wanneer het gefrituurde product gaar is, drukt u op de toets voor het openen van het deksel **8** en opent u het deksel **1**.
8. **Afbeelding A:** verwijder de frituurmand **3** uit de olie/het vet en haak

deze voor het afdruppelen met de metalen beugel van de greep **4** op de voorste rand van de binnenpan **7**.

9. Wanneer het vet afgedruppeld is, doet u de levensmiddelen in een schaal of in iets soortgelijks.
10. Als u nog andere etenswaren wilt frituren, stelt u eventueel een andere temperatuur in.
11. Laat het apparaat voor elk frituurproces opwarmen tot het controlelampje voor de temperatuur **14** weer brandt.
12. Wanneer u klaar bent met frituren, schuift u de temperatuurregelaar **17** naar de laagste temperatuurtrap.
13. Zet de in-/uitschakelknop **O/I 15** van het apparaat op **O** om het apparaat uit te schakelen. Het controlelampje voor de werking **13** en het controlelampje voor de temperatuur **14** doven.
14. Trek de stekker uit het stopcontact **21** en laat het apparaat afkoelen.

7.6 Beveiliging tegen oververhitting

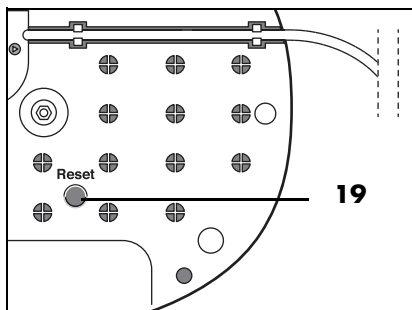


GEVAAR voor brandwonden!

- ⊙ Laat de frituurpan **9** ca. 2 uur lang afkoelen voor u deze verplaatst, leegmaakt of reinigt.

De frituurpan is uitgerust met een beveiliging tegen oververhitting die het apparaat bij oververhitting automatisch uitschakelt. In dat geval springt de toets **Reset 19** er aan de onderkant van het apparaat uit.

1. Stel de temperatuur lager in en trek de stekker **21** uit het stopcontact.
2. Laat het apparaat op kamertemperatuur afkoelen.
3. Druk de toets **Reset 19** er aan de onderkant van de frituurpan **9** weer in.



4. Wacht enkele minuten en steek dan de stekker **21** weer in het stopcontact en stel vervolgens de gewenste temperatuur in.

8. Reinigen en bewaren



GEVAAR voor brandwonden!

- ⊙ Laat de frituurpan **9** ca. 2 uur lang afkoelen voor u deze verplaatst, leegmaakt of reinigt.



GEVAAR voor een elektrische schok!

- ⊙ Trek de stekker **21** uit het stopcontact, voordat u de frituurpan **9** reinigt.

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.

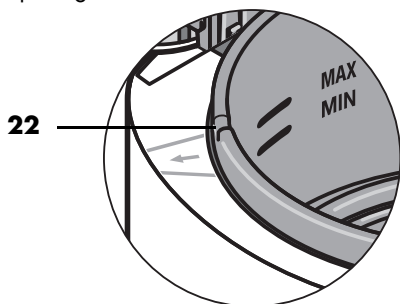
8.1 Deksel verwijderen

1. Druk op de toets voor het openen van het deksel **8**.
2. **Afbeelding B:** druk op de kleine vergrendelingen **24** aan het deksel **1**. Trek het deksel **1** tegelijkertijd naar boven uit de uitsparing voor de dekselhouder **27**.
3. Nadat het deksel **1** gereinigd en volledig gedroogd is (zie "Reinigen" op pagina 84), plaatst u het weer in de uitsparing voor de dekselhouder **27**, zodat het aan beide kanten vastklikt.

8.2 Frituurvet/-olie filteren en bewaren

- Controleer de kwaliteit van het frituurvet/ de frituurolie na ieder frituurproces (zie "Grondbeginselen van het frituren" op pagina 78).
- Als de kwaliteit nog goed is, filtert u het vet/de olie voor het bewaren: giet het lauwwarme vet/de lauwwarme olie door een met keukenpapier beklede zeef.

- Gebruik voor het gieten de uitschenkuit-sparing **22**.



- Frituurolie kunt u het best in de originele, goed gesloten verpakking bewaren op een koele en donkere plaats.
- Frituurvet kunt u terug in de gereinigde binnenpan gieten of in de gesloten frituurpan laten uitharden en zo donker en koel mogelijk bewaren.

8.3 Frituurvet/-olie weggooien

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Frituurolie en -vet niet in de afvoer of in het toilet gieten! Er kunnen verstoppingen ontstaan doordat de olie of het vet uithardt.

Vet/olie met kwaliteitsgebreken moet onmiddellijk weggegooid worden (zie "Grondbeginselen van het frituren" op pagina 78).

8.4 Reinigen

Frituurmand en deksel reinigen

De frituurmand **3** en het deksel **1** kunnen in de vaatwasser worden gereinigd. Wanneer u het deksel **1** in de vaatwasmachine reinigt, wordt tegelijkertijd de in het deksel geïntegreerde vetfilter **25** gereinigd.

1. Zet het deksel **1** en de frituurmand **3** in de vaatwasmachine.

AANWIJZING: u kunt deze delen ook met de hand met warm water en afwasmiddel afwassen. Spoel grondig met schoon water na.

2. Laat alle delen volledig drogen, voordat u ze opbergt of opnieuw gebruikt.

Binnenpan en frituurpan reinigen



GEVAAR voor een elektrische schok!

- ⊙ De binnenpan **7** is vast in de frituurpan **9** geïntegreerd en mag **niet** in de vaatwasser gereinigd worden. De frituurpan **9** mag niet in water ondergedompeld worden en moet tegen water beschermd worden.

1. Verwijder met keukenpapier zo veel mogelijk vet/olie uit de leeggemaakte binnenpan **7**.
2. Veeg de binnenpan **7** en de behuizing van de frituurpan **9** met een vochtige doek met mild afwasmiddel af. Let erop dat er geen water in de behuizing binnendringt.
3. Wis meerdere keren met een vochtige doek met schoon water na.
4. Laat alle delen volledig drogen, voordat u ze opbergt of opnieuw gebruikt.

8.5 Gebruikt frituurvet opnieuw gebruiken

1. Wanneer u het frituurvet buiten de frituurpan **9** bewaard hebt, smelt u het (zoals bij vers vet) in een pan, voordat u het in de frituurpan doet.
2. Wanneer u het frituurvet in de frituurpan **9** bewaard hebt, moet het slechts langzaam en voorzichtig verhit worden om spatten te voorkomen.
Laat de frituurpan met het vet enige tijd bij kamertemperatuur staan, tot het vet de kamertemperatuur aangenomen heeft.
3. Prik met een vork meerdere keren voorzichtig in het oppervlak.
4. Steek de stekker **21** in het stopcontact en zet de temperatuurregelaar **17** op 130 °C.
5. Wacht tot het vet volledig gesmolten is. Stel pas dan met de temperatuurregelaar **17** de frituurtemperatuur in.

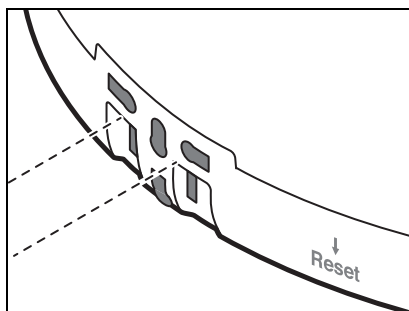
8.6 Bewaren



GEVAAR voor kinderen!

- ⊙ Bewaar het apparaat buiten het bereik van kinderen.

- Laat alle delen volledig drogen, voordat u ze opbergt.
- Steek de stekker **21** in de houder **20** achter het apparaat dat daarvoor is voorzien.



- Wanneer u vast frituurvet in de binnenpan **7** bewaart, sluit u het deksel **1** en zet u de frituurpan **9** op een koele, donkere plaats (zie "Frituurvet/-olie filteren en bewaren" op pagina 83).
- Druk op de toets voor het verstellen van de greep **5** en klap de greep **6** in.
- Bewaar alle accessoires op een droge, stofvrije plaats.

9. Batterij vervangen

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Let bij het plaatsen van de batterij op de juiste polariteit.

U hebt een batterij nodig van type LR1130 1,5 V (bij levering geplaatst).

1. Druk de kleine hendel aan de zijkant van de timer **11** iets in de richting van de timer en trek deze vervolgens uit de frituurpan **9**.
2. Draai de 4 schroefjes aan de achterzijde los en verwijder het batterijdeksel.
3. Vervang de batterij. Let bij het plaatsen van de batterij op de juiste polariteit (+-pool naar boven).
4. Schroef het batterijdeksel vast.
5. Plaats de timer **11** in de frituurpan **9**.

10. Weggooien

Batterijen mogen niet met het huisvuil worden meegegeven.

Lege batterijen moeten op de juiste wijze worden afgevoerd. Voor dit doel zijn in

winkels die toestellen met bat-

terijen verkopen en bij de gemeentereiniging vergaarbakken beschikbaar voor het afvoeren van batterijen.

Batterijen en accu's die met de volgende letters worden aangeduid, bevatten o.a. de schadelijke stoffen: Cd (cadmium), Hg (kwikzilver), Pb (lood).



Dit product valt onder de Europese richtlijn 2012/19/EU.

Het symbool van de doorgestreepte afvalton op wieljes betekent dat het product in de Europese Unie gescheiden

moet worden weggegooid. Dat geldt voor het product en alle met dit symbool aangeduide accessoires. Aldus aangeduide producten mogen niet met het normale huisvuil worden weggegooid, maar moeten bij een innamepunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten worden afgegeven.



Dit recyclingsymbool markeert

bijv. een voorwerp of materiaaldelen als waardevol voor de terugwinning. Recycling

help het verbruik van grondstoffen te reduceren en het milieu te ontlasten.



Verpakking

Als u de verpakking wilt weggooien, houdt u dan aan de betreffende milieuvorschriften in uw land.

11. Zelf verse patat maken

Goede aardappelen voor patat

- De aardappelen moeten een vaste schil hebben en mogen niet kiemen.
- Gebruik melige of overwegend vastkokende aardappelen.
- De aardappelen mogen niet te klein zijn en moeten ongeveer dezelfde grootte hebben. Dit vergemakkelijkt de verwerking.

1. Schil de aardappelen.
2. U kunt de aardappelen naargelang uw voorkeur in stukjes of in schijfjes snijden.
3. Leg de aardappelen voor het frituren ca. 1 uur in water.
4. Droog de aardappelen af, bijv. met een vaatdoek.
5. Voorbakken: frituur de aardappelen gedurende ca. 10 tot 14 minuten op ca. 150 °C.
6. **Afbeelding A:** neem de frituurmand **3** uit de olie/het vet en hang deze met de houder onder de greep **6** op de voorste rand van de binnenpan **7**, zodat het vet kan afdruppen.
7. Verhit de olie/het vet tot ca. 170 °C.
8. Afbakken: frituur de aardappelen nogmaals gedurende 3 - 4 minuten op ca. 170 °C.
9. Beëindig het bakproces als de gewenste bruinkleuring bereikt is.

AANWIJZING: diepvriespatat moeten slechts één keer gefrituurd worden.

12. Problemen oplossen

Wanneer uw apparaat een keer niet naar behoren functioneert, doorloopt u eerst deze checklist. Misschien is het een klein probleem dat u zelf kunt oplossen.



GEVAAR voor een elektrische schok!

- ⊙ Probeer in geen geval het apparaat zelf te repareren.

Storing	Mogelijke oorzaken / maatregelen
Geen werking	• Is de stroomvoorziening gewaarborgd? • Controleer de aansluiting.
Het apparaat is vanzelf uitgeschakeld	• Werd de beveiliging tegen oververhitting geactiveerd (zie "Beveiliging tegen oververhitting" op pagina 83)?
De te frituren producten zijn na de aanbevolen tijd nog niet gaar	• Hebt u een grotere hoeveelheid in één keer gefrituurd? • Had het vet de aanbevolen temperatuur nog niet bereikt?
De gefrituurde etenswaren hebben een slechte smaak	• Is het vet/de olie te oud? • Heeft u eerder levensmiddelen met een sterke smaak (bijv. vis) in hetzelfde vet gefrituurd? Vervang het vet/de olie of reinig de (zie "Grondbegegin-selen van het frituren" op pagina 78).
Sterke rooken geurontwikkeling	• Is het vet/de olie oud, vervuild of is er vocht in het vet/de olie terechtgekomen? Vervang het vet/de olie.

13. Technische gegevens

Model:	SFT 1900 A1
Netspanning:	230 V ~ 50 Hz
Beschermingsklasse:	I
Vermogen:	1900 W
Vulhoogte binnenpan:	MIN: ca. 1,6 liter MAX: ca. 2,1 liter

Gebruikte symbolen

	Geprüfte S icherheit (geteste veiligheid): apparaten moeten aan de algemeen erkende regels van de techniek voldoen en zijn conform de Wet betreffende productveiligheid (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Met het CE-keurmerk verklaart HOYER Handel GmbH de EU-conformiteit.
	Dit symbool herinnert u eraan om de verpakking op een milieuvriendelijke manier weg te gooien.
	Herbruikbare materialen zijn gemarkeerd met het recyclingsymbool (3 pijlen). Het materiaal kan aan de hand van het recyclingnummer in het midden (hier: 21) en/of aan een afkorting (hier: PAP) worden gespecificeerd.
	Wisselspanning
	Het symbool markeert onderdelen die in de vaatwasmachine kunnen worden gereinigd.
	Dit is een recyclebaar product, waarop de uitgebreide verantwoordelijkheid van de fabrikant, alsmede de afvalscheiding van toepassing zijn.

Technische wijzigingen voorbehouden.

14. Garantie van HOYER Handel GmbH

Geachte klant,
U heeft op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de koopdatum. Wanneer dit product onvolkomenheden vertoont, heeft u wettelijke rechten ten opzichte van de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden niet beperkt door onze hiernavolgend beschreven garantie.

Garantievoorwaarden

De garantietermijn begint op de koopdatum. Bewaar de originele kassabon goed. Deze bon is nodig als bewijs dat u het apparaat heeft gekocht.

Indien binnen drie jaar na de koopdatum van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt het product door ons – naar onze keus – gratis voor u gerepareerd of vervangen, of ontvangt u de aankoopprijs retour. Deze garantie stelt als voorwaarde, dat het defecte apparaat en het kooppbewijs (kassabon) binnen de termijn van drie jaar wordt overlegd en dat er kort schriftelijk wordt beschreven, waaruit de onvolkomenheid bestaat en wanneer deze zich heeft voorgedaan. Wanneer het defect door onze garantie wordt gedekt, ontvangt u het gerepareerde product terug of u krijgt een nieuw exemplaar. Met reparatie of vervanging van het product begint geen nieuwe garantieperiode.

Garantieperiode en wettelijke garantieaanspraken wegens gebreken

De garantieperiode wordt door de vrijwaring niet verlengd. Dat geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Schades en onvolkomenheden die eventueel al bij de koop aanwezig waren, moeten direct na het uitpakken worden gemeld. Aan reparaties die zich voordoen na het verstrijken van de garantieperiode zijn kosten verbonden.

Omvang van de garantie

Het apparaat werd zorgvuldig geproduceerd volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen en nauwgezet gecontroleerd vóór levering. De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten.

Van de garantie uitgesloten zijn slijtonderdelen die onderhevig zijn aan normale slijtage en beschadigingen van breekbare onderdelen, bijv. schakelaars, lichtbronnen of andere onderdelen die van glas zijn gemaakt.

Deze garantie vervalt, wanneer het product werd beschadigd of ondeskundig werd gebruikt of onderhouden. Voor een juist gebruik van het product moeten alle instructies die in de handleiding staan vermeld, nauwkeurig worden nageleefd. Gebruiksdoeleinden en handelingen die in de handleiding worden afgeraden of waarvoor wordt gewaarschuwd, moeten beslist worden vermeden. Het product is uitsluitend bedoeld voor particulier gebruik en niet voor commercieel gebruik. Bij een oneigenlijke of ondeskundige behandeling, bij gebruikmaking van geweld en bij ingrepen die niet werden uitgevoerd door ons erkende servicecenter, vervalt de garantie.

Afhandeling in geval van garantie

Om een snelle behandeling van uw verzoek te waarborgen, dient u de volgende aanwijzingen te volgen:

- Houd voor alle aanvragen het artikelnummer **IAN: 451376_2310** en de kassabon als bewijs voor de koop bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje, ingegraveerd, op de titelpagina van uw handleiding (linksonder) of als sticker op de achter- of onderkant van het apparaat.

- Wanneer zich functiestoringen of andere onvolkomenheden voordoen, neemt u eerst **telefonisch** of per **e-mail** contact op met het hierna genoemde servicecenter.
- Een product dat geregistreerd staat als defect, kunt u dan met bijvoeging van de aankoopnota (kassabon) en de vermelding waaruit de onvolkomenheid bestaat en wanneer deze zich heeft voorgedaan, franco naar het serviceadres sturen dat u is meegedeeld.



Leverancier

Let erop, dat het onderstaande adres **geen serviceadres** is. Neem eerst contact op met het bovengenoemde servicecenter.

HOYER Handel GmbH
Kühnhöfe 12
22761 Hamburg
DUITSLAND

Op www.lidl-service.com kunt u deze en nog veel meer handleidingen, product-video's en installatiesoftware downloaden.



Met deze QR-code gaat u direct naar de Lidl-service-pagina (www.lidl-service.com) en kunt u door middel van het invoeren van het artikelnummer (IAN) **451376_2310** uw handleiding openen.



Servicecenters

(NL) Service Nederland

Tel.: 0800 0249630

E-Mail: hoyer@lidl.nl

(BE) Service België

Tel.: 0800 12089

E-Mail: hoyer@lidl.be

IAN: 451376_2310

Spis treści

1. Przegląd.....	93
2. Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem.....	94
3. Wskazówki bezpieczeństwa	94
4. Zakres dostawy	99
5. Krótka instrukcja smażenia we frytkownicy	100
6. Uruchomienie	102
7. Obsługa	102
7.1 Ustawianie	102
7.2 Obsługa timera	102
7.3 Wlewanie tłuszczu do smażenia.....	103
7.4 Podgrzewanie oleju/tłuszczu	103
7.5 Smażenie w frytkownicy	104
7.6 Zabezpieczenie przed przegrzaniem	105
8. Czyszczenie i przechowywanie	106
8.1 Zdejmowanie pokrywki	106
8.2 Filtrowanie i przechowywanie tłuszczu/oleju do smażenia	106
8.3 Utylizacja tłuszczu/oleju do smażenia	107
8.4 Czyszczenie.....	107
8.5 Ponowne zastosowanie już używanego tłuszczu.....	107
8.6 Przechowywanie.....	108
9. Wymiana baterii.....	108
10. Utylizacja	108
11. Samodzielne przygotowanie świeżych frytek	109
12. Rozwiązywanie problemów	110
13. Dane techniczne.....	111
14. Gwarancja firmy HOYER Handel GmbH	112

1. Przegląd

- 1 Pokrywka z rączką
- 2 **MAX** Oznaczenie w koszu do smażenia informujące o maksymalnej wysokości napełnienia
- 3 Kosz do smażenia
- 4 Metalowe wieszaki
- 5 Przycisk regulacji rączki
- 6 Rączka
- 7 Pojemnik na tłuszcz (wbudowany w frytkownicę)
- 8 ▲ Przycisk do otwierania pokrywki
- 9 Frytkownica
- 10 Wyświetlacz timera
- 11 Timer
- 12 Przycisk timera
- 13 pomarańczowa dioda LED: lampka kontrolna pracy (świeci się, gdy urządzenie jest włączone)
- 14 zielona dioda LED: lampka kontrolna temperatury (zapala się po osiągnięciu ustawionej temperatury)
- 15 **O/I** Włącznik/wyłącznik
- 16 Informacje o temperaturze dla poszczególnych produktów
- 17 Regulator temperatury
- 18 Wgłębienia do noszenia frytkownicy
- 19 **Reset** Wyzwolenie przycisku następuje w przypadku przegrzania
- 20 Wejście na wtyczkę sieciową
- 21 Przewód zasilający z wtyczką sieciową
- 22 Odptyw tłuszczu
- 23 **MIN/MAX** Oznaczenia w pojemniku na tłuszcz informujące o minimalnej/maksymalnej wysokości napełnienia
- 24 Blokady pokrywki
- 25 Filtrowanie tłuszczu (wbudowany w pokrywkę)
- 26 Otwory w pokrywce
- 27 Wgłębienie do mocowania pokrywki

Serdecznie dziękujemy za zaufanie!

Gratulujemy zakupu nowej frytkownicy.

Aby móc bezpiecznie korzystać z urządzenia i poznać cały zakres jego możliwości, należy zapoznać się z poniższymi wskazówkami:

- **Przed pierwszym uruchomieniem należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.**
- **Należy bezwzględnie przestrzegać wskazówek bezpieczeństwa!**
- **Urządzenie można obsługiwać wyłącznie w sposób opisany w tej instrukcji obsługi.**
- **Niniejszą instrukcję obsługi należy zachować w celu późniejszego skorzystania z zawartych w niej informacji.**
- **W przypadku przekazania urządzenia innym osobom należy dołączyć do niego instrukcję obsługi. Instrukcja obsługi stanowi część produktu.**

Życzymy Państwu dużo zadowolenia z nową frytkownicą!

Symbole na urządzeniu



Ten symbol ostrzega przed dotykiem gorących powierzchni.



Symbol informuje, że użyte wysokiej jakości materiały nie zmieniają smaku i zapachu produktów spożywczych.

2. Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Frytkownica jest przeznaczona do smażenia produktów spożywczych w gorącym oleju lub tłuszczu w temp. maks. 190 °C.

Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego. Frytkownica może być używana wyłącznie wewnątrz pomieszczeń.

Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku w celach komercyjnych.

3. Wskazówki bezpieczeństwa

Ostrzeżenia

W miejscach wymagających zwrócenia uwagi użyto w niniejszej instrukcji obsługi następujących wskazówek ostrzegawczych:



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Wysokie ryzyko: Zlekceważenie ostrzeżenia może stanowić zagrożenie dla zdrowia i życia.

OSTRZEŻENIE! Średnie ryzyko: Zlekceważenie ostrzeżenia może być przyczyną obrażeń ciała lub poważnych szkód materialnych.

OSTROŻNIE: Niskie ryzyko: Zlekceważenie ostrzeżenia może być przyczyną lekkich obrażeń ciała lub szkód materialnych.

WSKAZÓWKA: Sytuacje i aspekty, które należy brać pod uwagę podczas używania urządzenia.

Wskazówki dotyczące bezpiecznego użytkowania

- ⊙ Opisowywanego urządzenia nie mogą używać dzieci w wieku do 8 lat. Opisywane urządzenie może być używane przez dzieci starsze niż 8 lat pod warunkiem ich stałego nadzoru. Urządzenie może być używane przez osoby o zmniejszonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub też osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego używania urządzenia oraz wynikających z niego zagrożeń.
- ⊙ Dzieciom poniżej 8. roku życia nie wolno zbliżać się do urządzenia i przewodu zasilającego.
- ⊙ Dzieci nie mogą przeprowadzać czynności związanych z czyszczeniem i konserwacją urządzenia.
- ⊙ Urządzenie należy ustawić w stabilnej pozycji przy pomocy uchwytów w taki sposób, aby uniknąć rozlewania gorącej cieczy.
- ⊙ Nie wolno zanurzać frytkownicy, przewodu zasilającego i wtyczki sieciowej w wodzie ani innych cieczach.
-  ⊙ Nie wolno dotykać gorących elementów urządzenia, np. otworów w pokrywie. Dlatego należy chwytać urządzenie wyłącznie za uchwyt.
- ⊙ Podczas smażenia gorąca para wydostaje się z otworów w pokrywie. Nie wkładać rąk w wydobywającą się parę.
- ⊙ Urządzenie jest przeznaczone do używania w gospodarstwach domowych i podobnych obiektach, np.
 - ... w kuchniach dla pracowników sklepów, biur oraz innych miejsc związanych z prowadzeniem działalności gospodarczej;
 - ... w gospodarstwach rolnych;
 - ... przez klientów hoteli, moteli i innych obiektów oferujących noclegi;
 - ... w pensjonatach.
- ⊙ Urządzenia nie wolno użytkować z zewnętrznym zegarem sterującym lub odrębnym, zdalnym systemem sterującym.
- ⊙ W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego tego urządzenia należy zlecić jego wymianę producentowi, jego serwisowi lub osobie o podobnych kwalifikacjach, co pozwoli na uniknięcie zagrożeń.

- ⊙ Należy stosować się do informacji znajdujących się w rozdziale Czyszczenie (patrz „Czyszczenie i przechowywanie” na stronie 106).
- ⊙ Timer jest zasilany baterią LR1130 (1,5 V).
- ⊙ Podczas wkładania baterii należy uwzględnić właściwą biegunowość.
- ⊙ **NIEBEZPIECZEŃSTWO WYBUCHU!** Baterii nie wolno ładować ani w inny sposób regenerować, rozbierać, wrzucać do ognia ani zwierać.
- ⊙ Nie wolno zwierać zacisków przyłączeniowych timera.
- ⊙ Baterie należy wyjąć z timera, jeżeli nie będzie on używany przez dłuższy czas lub w przypadku ich wyczerpania się. Baterie mogą się rozlać i uszkodzić timer.
- ⊙ Nie narażać baterii na ekstremalne warunki, nie kłaść timera np. na grzejnikach ani nie narażać na bezpośrednie nasłonecznienie. W przeciwnym razie istnieje zwiększone ryzyko wycieku.
- ⊙ Jeżeli dojdzie do wycieku elektrolitu, należy unikać jego kontaktu ze skórą, oczami oraz błonami śluzowymi. W razie kontaktu z elektrolitem miejsca kontaktu natychmiast opłukać dużą ilością czystej wody i niezwłocznie udać się do lekarza.
- ⊙ W razie połknięcia baterie mogą stanowić zagrożenie dla życia. Dlatego należy je przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci. W razie połknięcia baterii należy natychmiast skontaktować z pomocą medyczną.
- ⊙ Nowe i zużyte baterie przechowywać w miejscach niedostępnych dla dzieci.
- ⊙ W przypadku podejrzenia, że bateria mogła zostać połknięta lub dostała się do jakiegokolwiek części ciała, należy natychmiast zasięgnąć pomocy lekarza.
- ⊙ Baterie należy po ich zużyciu prawidłowo zutylizować.



NIEBEZPIECZEŃSTWO dla dzieci!

- ⊙ Gorącą frytkownicę należy zabezpieczyć w taki sposób, aby dzieci nie mogły ściągnąć jej ze stołu (np. ciągnąc za kabel sieciowy). Poparzenie gorącym tłuszczem grozi śmiercią!
- ⊙ Materiał opakowania nie jest zabawką dla dzieci. Dzieci nie mogą bawić się workami z tworzywa sztucznego. Istnieje niebezpieczeństwo uduszenia.



NIEBEZPIECZEŃSTWO dla i ze strony zwierząt domowych oraz hodowlanych!

- ⊙ Urządzenia elektryczne mogą być źródłem zagrożeń dla zwierząt domowych i hodowlanych. Również same zwierzęta mogą spowodować uszkodzenie urządzenia. Z tego powodu zwierzęta nie powinny mieć dostępu do urządzeń elektrycznych.



NIEBEZPIECZEŃSTWO WYSTĄPIENIA POŻARU!

- ⊙ Nigdy nie uruchamiać frytkownicy na pustol! Przed każdym włączeniem urządzenia napełnić pojemnik na tłuszcz co najmniej do znacznika **MIN** i maksymalnie do znacznika **MAX**.
- ⊙ Stary lub zanieczyszczony tłuszcz i oleje do frytowania oraz nieodpowiednie oleje i tłuszcz (np. margaryna, masło i oliwa z oliwek) mogą samoczynnie zapalić się podczas ogrzewania. Stosować wyłącznie odpowiednie oleje i tłuszcz. Pamiętać o starannym czyszczeniu i przechowywaniu oraz odpowiednim terminie wymiany tłuszczu/oleju do frytowania (patrz „Krótka instrukcja smażenia we frytkownicy” na stronie 100).
- ⊙ Nigdy nie mieszać różnych tłuszczów/oleju lub starego tłuszczu/oleju z nowym.
- ⊙ Nigdy nie gasić palącego się tłuszczu lub oleju wodą, w przeciwnym razie dojdzie do tzw. wybuchu tłuszczu. Zduś ogień, umieszczając pokrywkę na frytkownicy lub używając koca gaśniczego lub wełnianego.
- ⊙ Zawsze nadzorować frytkownicę podczas eksploatacji. Dzięki temu po nietypowych zapachach lub hałasach będzie można szybko rozpoznać pojawiające się problemy.

- ⊙ Nie używać frytkownicy pod szafkami wiszącymi, w pobliżu firan, papieru lub podobnych palnych przedmiotów.
- ⊙ Nigdy nie ustawiać urządzenia bezpośrednio pod gniazdkiem elektrycznym w ścianie, ponieważ emitowane ciepło może prowadzić do uszkodzenia instalacji elektrycznej.
- ⊙ Zachować odstęp co najmniej 50 cm od innych przedmiotów, aby nie doszło do zajęcia ich ogniem.
- ⊙ Urządzenie należy ustawić i eksploatować wyłącznie na stabilnym, równym, zabezpieczonym przed ślizganiem, suchym i niepalnym blacie roboczym, aby zapobiec jego przechyleniu lub upadkowi z wysokości.



NIEBEZPIECZEŃSTWO obrażeń wskutek oparzenia!

- ⊙ **Kontakt z gorącym tłuszczem i olejem prowadzi do poważnych poparzeń, ponieważ ich temperatura jest znacznie wyższa od temperatury gotującej się wody.**
- ⊙ **Skraplanie wody do gorącego tłuszczu lub oleju prowadzi do wybuchu pary.**
- ⊙ **Unikać wszelkiego kontaktu z gorącym tłuszczem/olejem lub ich pryskającymi kroplami.**
- ⊙ W żadnym przypadku nie należy poruszać lub transportować frytkownicy wypełnionej gorącym tłuszczem/olejem.
- ⊙ Nigdy nie doprowadzać do kontaktu gorącego tłuszczu/oleju z wodą.
- ⊙ Kosze do frytkownicy i smażona potrawa muszą być suche w momencie wkładania ich do gorącego tłuszczu/oleju. Zwłaszcza z mrożonek przeznaczonych do smażenia należy usunąć przylegający lód i rozmrażaną wodę.
- ⊙ Urządzenie obsługiwać wyłącznie suchymi rękami.

- ⊙ Przed użyciem nie zanurzać kosza i pokrywki w wodzie ani w innych cieczach.
- ⊙ Przed rozpoczęciem użycia upewnić się, że wszystkie części frytkownicy są całkowicie suche. Nawet niewielkie pozostałości wody mogą prowadzić w kontakcie z gorącym tłuszczem/olejem do wybuchu pary.
- ⊙ Podczas nagrzewania i smażenia pokrywka powinna być zamknięta.
- ⊙ Podczas smażenia z filtra tłuszczu ulatnia się gorąca para. Nie wkładać rąk w wydobywającą się parę.
- ⊙ Nie wolno dotykać gorących elementów urządzenia, np. otworów w pokrywce. Dlatego należy chwycić urządzenie wyłącznie za uchwyt.
- ⊙ Po smażeniu pozostawić frytkownicę do schłodzenia przez co najmniej 1 do 2 godzin, dopiero wtedy będzie można opróżnić pojemnik na tłuszcz i wyczyścić urządzenie.



NIEBEZPIECZEŃSTWO poślizgnięcia!

- ⊙ Unikać pryskania oleju/tłuszczu na podłogę. Niebezpieczeństwo poślizgnięcia!



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem spowodowanego wilgocią!

- ⊙ Urządzenie należy chronić przed wilgocią oraz kroplami wody.
- ⊙ Urządzenia nie wolno używać na zewnętrznych pomieszczeniach oraz w pobliżu zbiorników napełnionych wodą, np. zlewów.
- ⊙ Jeżeli urządzenie wpadnie do wody, należy natychmiast wyciągnąć wtyczkę sieciową z gniazdka, a dopiero później wyjąć urządzenie. W takim przypadku urządzenia nie wolno używać i należy zlecić jego sprawdzenie przez specjalistyczny serwis.



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!

- ⊙ Nie włączać urządzenia po wcześniejszym upadku oraz wtedy, gdy ono samo lub kabel zasilający mają widoczne uszkodzenia.
- ⊙ Przedłużacze muszą być przeznaczona do natężenia prądu co najmniej 10 A.
- ⊙ Przewód zasilający i ewentualny przedłużacz należy poprowadzić w taki sposób, aby nikt po nim nie stąpił i nie mógł się zaczepić lub potknąć.
- ⊙ Przed podłączeniem urządzenia do prądu należy sprawdzić, czy wyłącznik/wyłącznik jest ustawiony na **0**.
- ⊙ Wtyczkę sieciową należy podłączać do prawidłowo zainstalowanego, dobrze dostępnego gniazdka z bolcami ochronnymi, którego napięcie będzie zgodne z parametrami podanymi na tabliczce znamionowej. Gniazdko musi być łatwo dostępne również po podłączeniu urządzenia.
- ⊙ Należy zwrócić uwagę na to, aby przewód zasilający nie uległ uszkodzeniu w wyniku kontaktu z ostrymi krawędziami lub gorącymi elementami. Przewodu zasilającego nie wolno owijać wokół urządzenia. Należy korzystać z podstawy do nawijania umieszczonej z tyłu urządzenia.
- ⊙ Nawet po wyłączeniu urządzenie nie jest całkowicie odłączone od prądu. W tym celu konieczne jest wyjęcie wtyczki sieciowej.
- ⊙ Podczas ustawiania urządzenia zwrócić uwagę na to, by przewód zasilający nie był zakleszczony ani zgnieciony.
- ⊙ Aby wyciągnąć wtyczkę sieciową z gniazdka, należy zawsze ciągnąć za wtyczkę, nigdy za przewód zasilający.

- ⊙ Wtyczkę sieciową należy wyciągnąć z gniazdka:
 - ... w przypadku wystąpienia usterki,
 - ... w przypadku uszkodzenia urządzenia lub kabla,
 - ... w przypadku nieużywania urządzenia,
 - ... przed czyszczeniem urządzenia oraz
 - ... podczas burzy.
- ⊙ Do gniazdek należących do tego samego obwodu elektrycznego nie należy podłączać innych urządzeń o dużym poborze prądu. W ten sposób można uniknąć przeciążenia sieci elektrycznej.
- ⊙ Nie podłączać urządzenia do gniazda wielokrotnego. Może dojść do przeciążenia.
- ⊙ Aby zapobiec zagrożeniom, nie wolno dokonywać żadnych modyfikacji urządzenia.
- ⊙ Nie wlewać oleju i tłuszczu ze smażenia do zlewów lub toalety! W wyniku jego twardnienia może dojść do zapchania odpływów.
- ⊙ Podkładka pod urządzeniem musi być sucha.
- ⊙ W żadnym wypadku nie wolno stawiać urządzenia na gorących powierzchniach (np. płytach kuchennych) lub w pobliżu źródeł ciepła oraz otwartego ognia.
- ⊙ Nie należy używać ostrych lub rysujących środków czyszczących.

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

- ⊙ Należy używać wyłącznie oryginalnych akcesoriów.
- ⊙ Do smażenia używać zawsze kosza do frytkownicy.
- ⊙ Urządzenie wyposażone jest w antypoślizgowe nóżki z tworzywa sztucznego. Ponieważ meble mogą być pokryte różnorodnymi lakierami i tworzywami sztucznymi, a do ich pielęgnacji używa się różnych środków, nie można wykluczyć, że niektóre z tych materiałów zawierają składniki mogące uszkodzić stopki z tworzywa sztucznego i powodować ich rozmiękczenie. W razie potrzeby umieścić pod urządzeniem podkładkę antypoślizgową.
- ⊙ Podczas używania produktu mogą występować odpryski tłuszczu. Dlatego urządzenie należy położyć na podkładce odpornej na wysoką temperaturę i tłuszcz.

4. Zakres dostawy

- 1 frytkownica **9** razem z pokrywką **1**
- 1 kosz **3**
- 1 kompletna instrukcja obsługi (w Internecie)
- 1 skrócona instrukcja obsługi (dołączona do urządzenia)

5. Krótka instrukcja smażenia we frytkownicy

Przygotowanie żywności

- Wszystkie produkty spożywcze należy przed smażeniem w miarę możliwości osuszyć, ponieważ woda w kontakcie z gorącym tłuszczem zmienia się w wybuchową parę. Dobrze osuszyć potrawę przygotowaną do smażenia lub usunąć lód przymarznięty do żywności.
- Mrożonki należy przed smażeniem lekko rozmrozić, aby żywność nie wchłonęła zbyt dużej ilości tłuszczu. Usunąć maksymalnie dużo wody i lodu przed włożeniem żywności do frytkownicy.
- Mięso, rybę i warzywa pokroić na małe kawałki.
- Podczas smażenia panierowanych produktów pamiętać o tym, aby panierka możliwie ściśle przylegała do żywności. Panierka odrywająca się od żywności powoduje zanieczyszczenie tłuszczu.

Czas i temperatura smażenia

- W celu otrzymania smacznej i zdrowej potrawy należy dokładnie przestrzegać podanych na opakowaniu zaleceń dotyczących temperatury i czasu przyrządzenia.
- Smażyć jednorazowo małe ilości.
- Kosz **3** nie może być napelniony wyżej niż do znaku **MAX 2**. W przypadku włożenia większych ilości produktów znacznie obniży się temperatura tłuszczu, czas smażenia będzie dłuższy, a produkty wchłoną więcej tłuszczu.
- Jeśli smażona jest żywność zawierająca skrobię (np. produkty ziemniaczane i zbożowe), może tworzyć się akrylamid. Akrylamid może mieć działanie rakotwórcze. Aby zminimalizować możliwość wydzielania się akrylamidu, należy unikać zbyt wysokich temperatur (powyżej 170 °C) i zbyt silnego brązowienia. W temperaturach powyżej 175 °C wydzielą się znacznie więcej akrylamidu.

Oleje i tłuszcze nadające się do smażenia

Oferta dostępnych tłuszczów jest bardzo szeroka. Jednak nie wszystkie tłuszcze i oleje nadają się do smażenia.

- **Rys. C:** do smażenia we frytkownicy zalecamy używanie płynnego oleju do smażenia. W przypadku korzystania z tłuszczu do frytkownicy o konsystencji stałej, należy go najpierw rozpuścić powoli w garnku na małym ogniu, a następnie przełożyć do frytkownicy. Takie działanie pozwoli uniknąć przegrzania i przyskapania tłuszczu.
- Tłuszcz lub olej musi dobrze znosić wysokie temperatury podczas smażenia. Tłuszcz/olej powinien charakteryzować się minimalną temperaturą ogrzewania 200 °C.
- Udział wody w tłuszczach powinien być bardzo mały. Podczas ogrzewania woda odparowuje i dochodzi do przyskapania tłuszczu.
- Oleje, które zawierają dużą ilość nienasyconych kwasów tłuszczowych, są bardzo zdrowym dodatkiem sałatek, ale nie nadają się do smażenia we frytkownicach, ponieważ nie wykazują należytej stabilności w wysokich temperaturach.
- Do smażenia nie nadaje się masło, margaryna i oliwa z oliwek.
- Dobrze natomiast sprawdza się np. olej rzepakowy i słonecznikowy.
- Nigdy nie należy mieszać różnych rodzajów tłuszczów lub olejów!

Przechowywanie używanego tłuszczu

- Zanieczyszczenia tłuszczu w wyniku smażenia we frytkownicy skracają jego okres przydatności do spożycia. Dlatego po każdym smażeniu i przed składowaniem należy przełożyć tłuszcz przez sitko wyłożone papierowym ręcznikiem kuchennym, aby usunąć z niego większe zabrudzenia.

- Światło i tlen działają niekorzystnie na tłuszcz. Dlatego należy go przechowywać w dobrze zamkniętym pojemniku w ciemnym, chłodnym i suchym miejscu.
- W dobrych warunkach można przechowywać tłuszcz nawet kilka tygodni.

Tabela przyrządzania potraw we frytkownicy

Produkt spożywczy	Temp. (ok.)	Czas (ok., w minutach)
Warzywa	130 °C	5 – 8
Ryby (świeże)	150 °C	5 – 7
Plastry cebuli	170 °C	3 – 4
Frytki (świeże)	170 °C	11 – 16
Frytki (głęboko mrożone, maks. 500 g)	wg zaleceń producenta	
Filety rybne (głęboko mrożone)	190 °C	5 – 7
Udka z kurczaka (świeże)	190 °C	12 – 14
Nuggetsy z kurczaka (głęboko mrożone)	190 °C	4 – 5

Usuwanie obcych smaków z oleju/tłuszczu

Niektóre produkty żywnościowe, np. ryby, wydzielają płyny podczas smażenia. Dostają się one do oleju/tłuszczu i zmieniają jego zapach oraz smak. Zapachem i smakiem przechodzą inne produkty żywnościowe, które smażone są w tym samym tłuszczu/oleju.

Jeden prosty sposób umożliwi znaczne lub całkowite wyeliminowanie obcego smaku.

1. Ogrzać olej/tłuszcz do temp. ok. 150 °C.
2. Włożyć do kosza frytkownicy 2 cienkie kromki chleba lub trochę natki pietruszki.
3. Włożyć kosz **3** do frytkownicy i zamknąć pokrywkę **1**.

4. Odczekać, aż olej/tłuszcz nie będzie się już pieniać, a następnie wyjąć kosz. Olej/tłuszcz powinien mieć już tylko swój własny smak.

Rozpoznanie złej jakości tłuszczu

- Jeżeli w przypadku tłuszczu zostanie stwierdzona jedna z poniższych cech, należy tłuszcz całkowicie usunąć:
 - intensywny, nieprzyjemny zapach;
 - nieprzyjemny smak smażonej żywności;
 - brązowe, twarde osady;
 - pienienie podczas ogrzewania;
 - silne wydzielanie dymu nawet w niskich temperaturach.

Usuwanie starego tłuszczu

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

- ⊗ Nie wlewać oleju i tłuszczu ze smażenia do zlewów lub toalety! W wyniku jego ztwardnienia może dojść do zapchania odpływów.
- Tłuszcz i olej w ilościach wykorzystywanych w gospodarstwie domowym można wyrzucać z innymi odpadami domowymi.
- Nie wrzucać tłuszczu/oleju bezpośrednio do pojemnika na odpady, lecz włożyć go do oryginalnego opakowania lub plastikowego worka.
- Można również oddać tłuszcz/olej do punktu zbiórki zużytych olejów i smarów.

6. Uruchomienie

- Usunąć wszystkie materiały, w które opakowane jest urządzenie.
- Sprawdzić kompletność i stan wszystkich akcesoriów.
- **Oczyścić urządzenie przed pierwszym użyciem!** (patrz „Czyszczenie i przechowywanie” na stronie 106).
- Postawić urządzenie na suchej, równej i antypoślizgowej podkładce. Podkładka musi być również odporna na wysoką temperaturę i działanie gorących odprysków tłuszczu.

WSKAZÓWKA: Podczas pierwszego użycia produktu mogą powstać niewielkie ilości dymu i charakterystyczny zapach. Przyczyną są środki montażowe zastosowane w elemencie grzejnym i nie jest to wada produkcyjna. Należy zapewnić odpowiednią wentylację.

7. Obsługa

7.1 Ustawianie



NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU/POPARZENIA!

- ⊙ Wtyczkę sieciową **21** można podłączyć do gniazdka dopiero wtedy, kiedy pojemnik na tłuszcz **7** napełniony został olejem lub roztopionym tłuszczem co najmniej do wysokości **MIN 23**.
- ⊙ Przed użyciem wszystkie części frytkownicy muszą być całkowicie suche.
- ⊙ Postawić urządzenie na stabilnym, równym, antypoślizgowym, suchym i niepalnym blacie roboczym.
- ⊙ Nie używać frytkownicy pod szafkami wiszącymi, w pobliżu firan, papieru lub podobnych palnych przedmiotów.
- ⊙ Nie ustawiać urządzenia bezpośrednio pod ściennym gniazdem elektrycznym.
- ⊙ Zachować z każdej strony odstęp co najmniej 50 cm.

7.2 Obsługa timera

Na timerze **11** ustawia się wyznaczony czas przyrządzania. Po upływie ustawionego czasu timer wydaje sygnał dźwiękowy.

Ustawianie czasu przyrządzania

- Jednokrotnie nacisnąć przycisk **12**: włączanie timera, na wyświetlaczu pojawia się 00
- Ponownie nacisnąć krótko przycisk **12**: ustawianie minut
- Trzymanie wciśniętego przycisku **12**: szybka zmiana ustawień do przodu

Odliczanie

Około 3 sekundy po ostatnim naciśnięciu przycisku timer **11** jest aktywowany. Aktywowany timer można rozpoznać po migającym wyświetlaniu informacji. Najpierw wyświetlane są minuty. Po rozpoczęciu odliczania ostatniej minuty wyświetlane są sekundy.

- Przytrzymać wciśnięty przycisk **12**: reset czasu alarmu
- Krótco nacisnąć przycisk **12** po włączeniu się alarmu: dźwięk alarmu zostanie wyłączony

Po upływie ustawionego czasu rozbrzmiewa sygnał alarmowy i na wyświetlaczu **10** miga **00**. Alarm jest powtarzany po krótkim upływie czasu. Około 30 sekund po zakończeniu sygnału alarmowego timer **11** wyłącza się.

7.3 Wlewanie tłuszczu do smażenia



NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU/POPARZENIA!

- ⊙ Poziom płynnego tłuszczu/oleju musi znajdować się pomiędzy znacznikami **MIN** i **MAX 23** umieszczonymi po wewnętrznej stronie pojemnika na tłuszcz **7**.
- ⊙ Używać tylko odpowiedniego oleju lub tłuszczu do smażenia (patrz „Krótka instrukcja smażenia we frytkownicy” na stronie 100).

1. Do smażenia potrzeba od 1,6 (**MIN**) do 2,1 (**MAX**) litrów oleju do frytkownicy lub ok. 1,5 (**MIN**) do 1,7 (**MAX**) kg tłuszczu do smażenia w postaci stałej.
2. Tłuszcz w postaci stałej włożyć najpierw do garnka i rozpuścić powoli na wolnym ogniu. Dopiero wtedy ostrożnie przełożyć tłuszcz do pojemnika na tłuszcz **7** frytkownicy **9**.

7.4 Podgrzewanie oleju/ tłuszczu



NIEBEZPIECZEŃSTWO poparzenia!

- ⊙ Nie wolno dotykać gorących powierzchni.

1. Zamknąć pokrywkę **1**. Musi się mocno zatrzasknąć.
2. Podłączyć wtyczkę sieciową **21** do łatwo dostępnego gniazdka z zestykiem ochronnym, którego napięcie jest zgodne z napięciem podanym na tabliczce znamionowej.
3. W razie potrzeby ustawić regulator temperatury **17** na najniższy poziom temperatury.
4. Aby wyłączyć urządzenie, przełączyć włącznik/wyłącznik **O/I 15** w pozycję **I**. Zaświeci się lampka kontrolna robocza **13**.
5. Nastawić na regulatorze temperatury **17** żądaną temperaturę.
 - Sprawdzić czas i temperaturę smażenia na opakowaniu artykułu żywnościowego.
 - Gdy osiągnięta zostanie ustawiona temperatura, lampka kontrolna temperatury **14** świeci.

WSKAZÓWKA: Zalecamy ogrzewanie tłuszczu/oleju do smażenia przez ok. 10 do 15 minut, aby zapewnić równomierne rozprzowanie ciepła.

Dane dotyczące temperatury znajdują się na opakowaniu produktu żywnościowego, w tabeli frytkownicy (patrz „Tabela przyrządzania potraw we frytkownicy” na stronie 101) lub w danych dotyczących temperatury **16**, znajdujących się na urządzeniu.

Symbole na urządzeniu/ temperatura	Produkt spożywczy
	Warzywa
	Ryby (świeże)
	Frytki (świeże)
	Udka z kurczaka (świeże) / nuggetsy z kurczaka (głęboko mrożone)

WSKAZÓWKI:

- Podane informacje dotyczące temperatury są danymi orientacyjnymi. Temperatura może się różnić w zależności od właściwości, rozmiaru i ilości produktu spożywczego oraz własnych upodobań smakowych.
- Kosz do smażenia **3** umieścić w frytkownicy **9** dopiero wtedy, gdy chce się włożyć do gorącego tłuszczu produkty spożywcze przeznaczone do smażenia.

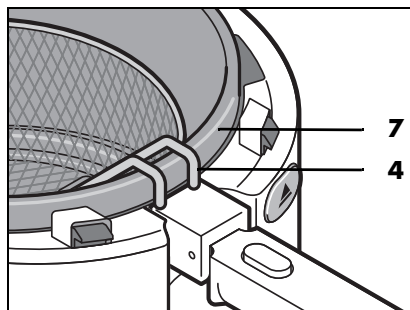
7.5 Smażenie w frytkownicy



NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU!/POPARZENIA!

- Nigdy nie doprowadzać do kontaktu gorącego tłuszczu/oleju do frytowania z wodą.
- Kosz **3** i żywność muszą być suche.
- Urządzenie obsługiwać wyłącznie suchymi rękami.
- Podczas smażenia gorąca para wydostaje się z otworów w pokrywie **26**. Nie wkładać rąk w wydobywającą się parę.
- Nie wkładać żywności do kosza **3**, jeśli jest on zawieszony nad gorącym olejem. Małe kawałki mogą wpaść do oleju i spowodować jego rozpryskiwanie.
- W żadnym wypadku nie poruszać gorącą frytkownicą **9**!

- Wcisnąć przycisk w celu przestawienia rączki **5** kosza do smażenia **3** i złożyć rączkę **6**.
- Włożyć żywność do kosza **3**. Kosz do smażenia **3** może być wypełniony maksymalnie do oznaczenia **MAX 2**.
- Gdy lampka kontrolna temperatury **14** zapala się, należy nacisnąć przycisk otwierający pokrywkę **8** i otworzyć pokrywkę z rączką **1**.
- Ostrożnie włożyć kosz **3** do oleju. Metalowe wieszaki rączki **4** muszą wtedy leżeć na brzegu zbiornika na tłuszcz **7**.



5. Zamknąć pokrywę **1**. Musi się mocno zatrzasnąć.
6. Proces smażenia we frytkownicy odbywa się bardzo szybko. W miarę możliwości dokładnie przestrzegać zalecanego czasu smażenia.
7. Kiedy posiłek jest już gotowy, nacisnąć przycisk celem otwarcia pokrywki **8** i unieść pokrywę z rączką **1**.
8. **Rys. A:** Wyjąć kosz **3** z oleju/tłuszczu i zawiesić go do odsączenia z mocowaniem na metalowym wieszaku rączki **4** na przedniej krawędzi pojemnika na tłuszcz **7**.
9. Po odsączeniu tłuszczu posiłek wyłożyć do miski lub innego naczynia.
10. W celu dalszego smażenia należy ew. ustawić inną temperaturę.
11. Przed każdym procesem smażenia należy rozgrzać urządzenie, aż lampka kontrolna temperatury **14** zapali się ponownie.
12. Po zakończeniu smażenia obrócić regulator temperatury **17** na najniższy stopień temperatury.
13. Aby wyłączyć urządzenie, przełączyć włącznik/wyłącznik **O/I 15** w pozycję **O**. Lampka kontrolna pracy **13** i lampka kontrolna temperatury **14** zgasną.
14. Wyciągnąć wtyczkę sieciową **21** i poczekać do schłodzenia urządzenia.

7.6 Zabezpieczenie przed przegrzaniem

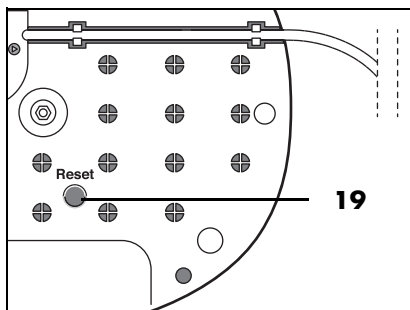


NIEBEZPIECZEŃSTWO poparzenia!

- ⊙ Przed poruszaniem, opróżnieniem lub czyszczeniem pozostawić frytkownicę **9** na ok. 2 godziny do schłodzenia.

Frytkownica wyposażona jest w zabezpieczenie przed przegrzaniem, które automatycznie wyłącza urządzenie w razie przegrzania. W tym przypadku na spodzie urządzenia wyskakuje przycisk **Reset 19**.

1. Obniżyć temperaturę i wyciągnąć wtyczkę sieciową **21**.
2. Urządzenie pozostawić do ostygnięcia do temperatury pokojowej.
3. Ponownie wcisnąć przycisk **Reset 19** na spodzie frytkownicy **9**.



4. Odczekać kilka minut, a następnie podłączyć wtyczkę sieciową **21** do sieci i ustawić żądaną temperaturę.

8. Czyszczenie i przechowywanie



NIEBEZPIECZEŃSTWO poparzenia!

- ⊙ Przed poruszeniem, opróżnieniem lub czyszczeniem pozostawić frytkownicę **9** na ok. 2 godziny do schłodzenia.



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!

- ⊙ Przed przystąpieniem do czyszczenia frytkownicy **9** należy wyjąć wtyczkę sieciową **21** z gniazdka.

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

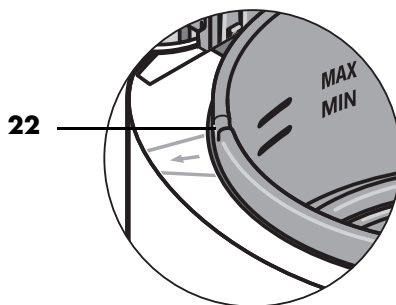
- ⊙ Nie należy używać ostrych lub rysujących środków czyszczących.

8.1 Zdejmowanie pokrywki

1. Nacisnąć przycisk otwierania pokrywki **8**.
2. **Rys. B:** Nacisnąć blokady pokrywki **24** na pokrywce z rączką **1**. Jednocześnie wyciągnąć pokrywkę **1** w górę z wgłębienia do mocowania pokrywki **27**.
3. Po wyczyszczeniu i całkowitym wysuszeniu pokrywki **1** (patrz „Czyszczenie” na stronie 107) umieścić ją z powrotem we wgłębieniu do mocowania pokrywki **27** w taki sposób, aby zatrzasknęła się po obu stronach.

8.2 Filtrowanie i przechowywanie tłuszczu/oleju do smażenia

- Przed każdym smażeniem sprawdzić jakość tłuszczu/oleju (patrz „Krótka instrukcja smażenia we frytkownicy” na stronie 100).
- Jeżeli jego jakość jest jeszcze dobra, przed odłożeniem do przechowania tłuszcz/olej należy przefiltrować: Przebrać letni tłuszcz/olej przez sitko wyłożone papierowym ręcznikiem kuchennym.
- Do wylewania zastosować odpływ tłuszczu **22**.



- Olej do smażenia najlepiej wlać do oryginalnej butelki i przechowywać szczelnie zamknięty w ciemnym, chłodnym miejscu.
- Tłuszcz do smażenia włożyć do czystego pojemnika na tłuszcz, pozostawić w zamkniętej frytkownicy do stwardnienia, a następnie w miarę możliwości przechowywać szczelnie w ciemnym, chłodnym miejscu.

8.3 Utylizacja tłuszczu/oleju do smażenia

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

- ⊙ Nie wlewać oleju i tłuszczu ze smażenia do zlewów lub toalety! W wyniku jego twardnienia może dojść do zapchania odpływów.

Tłuszcz/olej złej jakości należy natychmiast zutylizować (patrz „Krótka instrukcja smażenia we frytkownicy” na stronie 100).

8.4 Czyszczenie

Czyszczenie kosza do smażenia i pokrywki

Kosz do smażenia **3** i pokrywkę **1** można myć w zmywarce do naczyń. Jeśli myjemy pokrywkę **1** w zmywarce, jednocześnie zostaje wyczyszczony filtr tłuszczowy **25** wbudowany w pokrywkę.

1. Włożyć pokrywkę **1** i kosz do smażenia **3** do zmywarki.

WSKAZÓWKA: Części te można również umyć ręcznie ciepłą wodą i detergentem. Przepłukać dokładnie czystą wodą.

2. Przed schowaniem lub ponownym użyciem wszystkie części muszą całkowicie wyschnąć.

Czyszczenie pojemnika na tłuszcz i frytkownicy



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!

- ⊙ Pojemnik na tłuszcz **7** jest trwale połączony z frytkownicą **9** i **nie** można go myć w zmywarce. Frytkownica **9** nie może zostać zanurzona w wodzie i musi być chroniona przed dostępem wody.

1. Użyć papieru kuchennego do usunięcia jak największej ilości tłuszczu/oleju z opróżnionego pojemnika na tłuszcz **7**.
2. Wyrzeć pojemnik na tłuszcz **7** i obudowę frytkownicy **9** wilgotną szmatką i łagodnym detergentem. Uważać, aby woda nie przedostała się do obudowy.
3. Przetrzeć kilkakrotnie szmatką zwilżoną czystą wodą.
4. Przed schowaniem lub ponownym użyciem wszystkie części muszą całkowicie wyschnąć.

8.5 Ponowne zastosowanie już używanego tłuszczu

1. W przypadku przechowywania tłuszczu do smażenia poza frytkownicą **9** należy go rozpuścić (tak jak w przypadku świeżego tłuszczu) w garnku, a następnie przelać do frytkownicy.
2. Jeżeli tłuszcz do smażenia przechowywany jest we frytkownicy **9**, należy go powoli i ostrożnie ogrzewać, unikając rozpryskiwania. Pozostawić frytkownicę z tłuszczem przez chwilę w temperaturze pokojowej, aż tłuszcz również rozgrzeje się do tej temperatury.
3. Kilkakrotnie i ostrożnie nakłuć powierzchnię widelcem.
4. Podłączyć wtyczkę sieciową **21** do gniazdka i ustawić regulator temperatury **17** na 130°C.
5. Odczekać aż do całkowitego rozpuszczenia tłuszczu. Dopiero wtedy ustawić regulator temperatury **17** na żądaną temperaturę smażenia.

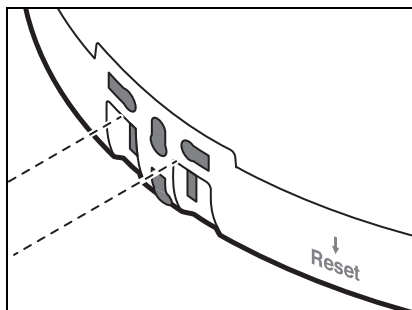
8.6 Przechowywanie



NIEBEZPIECZEŃSTWO dla dzieci!

- ⊙ Urządzenie należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.

- Przed schowaniem wszystkie części muszą całkowicie wyschnąć.
- Włożyć wtyczkę sieciową **21** do wejścia na wtyczkę sieciową **20** z tyłu urządzenia.



- Podczas przechowywania stałego tłuszczu do smażenia w pojemniku na tłuszcz **7** zamknąć pokrywę **1** i umieścić frytkownicę **9** w chłodnym, ciemnym miejscu (patrz „Filtrowanie i przechowywanie tłuszczu/oleju do smażenia” na stronie 106).
- Wcisnąć przycisk w celu przestawienia rączki **5** i złożyć rączkę **6**.
- Wszystkie akcesoria należy przechowywać w suchym i niezakurczonym miejscu.

9. Wymiana baterii

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

- ⊙ Podczas wkładania baterii należy uwzględnić właściwą biegunowość.

Potrzebna jest bateria typu LR1130 1,5 V (włożona do urządzenia przy dostawie).

1. Nacisnąć małą dźwignię z boku komory timera **11** lekko w kierunku timera, a następnie wyciągnąć go z frytkownicy **9**.
2. Odkręcić 4 wkręty z tyłu i zdjąć pokrywę na baterię.
3. Wymienić baterię. Przy wkładaniu baterii należy pamiętać o właściwej biegunowości (biegun **+** skierowany do góry).
4. Przykręcić pokrywę.
5. Włożyć timer **11** do frytkownicy **9**.

10. Utylizacja

Baterii nie wolno wyrzucać wraz z odpadami domowymi. Zużyte baterie muszą zostać zutylozowane zgodnie z przepisami. W tym celu jednostki handlujące bateriami



oraz składowiska komunalne udostępniają odpowiednie pojemniki do wyrzucania baterii. Baterie i akumulatory opatrzone poniższymi literami zawierają między innymi substancje szkodliwe: Cd (kadm), Hg (rtęć), Pb (ołów).

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą o zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym z dnia 11 września 2015 r. (Dz. U. z dn. 23.10.2015 poz. 11688) symbolem przekreślonego



kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany wraz z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go podmiotom prowadzącym zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Podmioty prowadzące zbiórki, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz władze gminy, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu. Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym pozwala uniknąć szkód dla zdrowia i środowiska naturalnego, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

Symbol recyklingu na produkcie oznacza, że produkt lub jego części mogą być poddane procesowi odzysku odpadów. Recykling pomaga zredukować zużycie surowców oraz odciążać środowisko naturalne.



Opakowanie

W przypadku utylizacji opakowania należy przestrzegać odpowiednich przepisów dotyczących ochrony środowiska w danym kraju.

11. Samodzielne przygotowanie świeżych frytek

Odpowiednie ziemniaki

- Ziemniaki powinny mieć twardą skórkę i nie wykazywać śladów kielkowania.
- Użyć mączystych lub zwartych ziemniaków.
- Ziemniaki nie powinny być zbyt małe i powinny mieć mniej więcej taką samą wielkość. To ułatwi przygotowanie frytek.

1. Obrabć ziemniaki.
2. W zależności od upodobań pokroić ziemniaki w paski lub talarki.
3. Przed smażeniem włożyć ziemniaki na ok. 1 godzinę do wody.
4. Osuszyć je np. papierowym ręcznikiem kuchennym.
5. Pierwszy etap smażenia: Smażyć ziemniaki przez ok. 10 - 14 minut w temperaturze ok. 150 °C.
6. **Rys. A:** Wyjąć kosz **3** z oleju/tłuszczu i zawiesić go do odsączenia z mocowaniem pod rączką **6** na przedniej krawędzi pojemnika na tłuszcz **7**.
7. Rozgrzać olej/tłuszcz do temp. ok. 170 °C.
8. Drugi etap smażenia: Ponownie smażyć ziemniaki przez 3 - 4 minuty w temperaturze ok. 170 °C.
9. Zakończyć proces smażenia po osiągnięciu żądanego koloru frytek.

WSKAZÓWKA: Frytki mrożone należy smażyć tylko jeden raz.

12. Rozwiązywanie problemów

Jeżeli urządzenie nie będzie prawidłowo działać, należy sprawdzić poniższą listę. Może się okazać, że przyczyną jest niewielki problem, który użytkownik może rozwiązać samodzielnie.



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!

- ⊙ W żadnym wypadku nie wolno samodzielnie naprawiać urządzenia.

Usterka	Możliwe przyczyny / działania
Brak Funkcja	• Czy jest zapewnione zasilanie elektryczne? • Sprawdzić przewód zasilający.
Urządzenie samo się wyłączyło	• Czy zadziałało zabezpieczenie przed przegrzaniem (patrz „Zabezpieczenie przed przegrzaniem” na stronie 105)?
Potrawa nie jest gotowa po upływie zalecanego czasu przygotowania	• Czy jednorazowo przygotowywano większą ilość produktu? • Czy tłuszcz nie został rozgrzany do zalecanej temperatury?

Usterka	Możliwe przyczyny / działania
Nieprzyjemny smak smażonej żywności	• Czy tłuszcz/olej jest stary? • Czy wcześniej smażyło się w tym samym tłuszczu potrawy o intensywnym smaku (np. rybę)? Wymienić tłuszcz/olej lub oczyścić go (patrz „Krótka instrukcja smażenia we frytkownicy” na stronie 100).
Silne dymienie i intensywne zapachy	• Czy tłuszcz/olej jest stary, zabrudzony lub czy do tłuszczu/oleju przedostała się wilgoć? Wymienić tłuszcz/olej.

13. Dane techniczne

Model:	SFT 1900 A1
Napięcie sieciowe:	230 V ~ 50 Hz
Klasa ochronności:	I
Moc:	1900 W
Wysokość napełnienia pojemnika na tłuszcz:	MIN: ok. 1,6 litra MAX: ok. 2,1 litra

Użyte symbole

	Geprüfte Sicherheit (potwierdzone bezpieczeństwo): urządzenia muszą spełniać wymagania ogólnych zasad techniki i ustawy o bezpieczeństwie produktów (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Używając oznaczenia CE, firma HOYER Handel GmbH oświadcza, że produkt jest zgodny z wymogami UE.
	Symbol ten przypomina o utylizacji opakowania zgodnie z zasadami ochrony środowiska.
	Symbolem recyklingu (3 strzałki) oznakowane są materiały nadające się do ponownego przetworzenia. Materiał można zidentyfikować na podstawie numeru recyklingowego w środku (tutaj: 21) i/lub skrótu (tutaj: PAP).
	Prąd przemienny
	Symbolem są oznaczone części, które mogą być myte w zmywarce.
	Jest to produkt nadający się do recyklingu, który podlega rozszerzonej odpowiedzialności producenta i segregacji odpadów.

Zmiany techniczne zastrzeżone.

14. Gwarancja firmy **HOYER Handel GmbH**

Drogi Kliencie,

Na niniejsze urządzenie jest udzielana 3 -letnia gwarancja obowiązująca od dnia jego zakupu. W przypadku usterek niniejszego produktu kupującemu przysługują wobec jego sprzedawcy stosowne ustawowe prawa gwarancyjne. Poniżej opisana gwarancja nie ogranicza tych ustawowych praw przysługujących kupującemu.

Warunki gwarancyjne

Okres obowiązywania gwarancji rozpoczyna w dniu zakupu produktu. Oryginał dokumentu zakupu należy przechowywać w bezpiecznym miejscu. Ten dokument będzie potrzebny, jako potwierdzenie dokonanego zakupu.

Jeżeli w przeciągu trzech lat od daty zakupu niniejszego produktu pojawi usterka w produkcie lub usterka produkcyjna, to produkt, wg naszego wyboru, zostanie bezpłatnie naprawiony lub wymieniony.

Niniejsze świadczenie gwarancyjne zakłada, że uszkodzone urządzenie oraz dokument potwierdzający zakup (paragon kasowy) zostaną przedłożone w przeciągu trzech lat. Do urządzenia i dowodu zakupu należy dołączyć także krótki opis usterki oraz podać moment jej wystąpienia.

Jeżeli usterka jest objęta naszą gwarancją, to kupujący otrzyma z powrotem naprawiony lub nowy produkt. Zgodnie z art. 581 §1 polskiego kodeksu cywilnego wraz z wymianą produktu lub jego istotnej części rozpoczyna się nowy okres gwarancyjny.

Okres obowiązywania gwarancji i prawne roszczenia związane z wystąpieniem usterki

Świadczenie gwarancyjne nie przedłuża okresu obowiązywania gwarancji. To dotyczy także wymienionych i naprawionych części. Ewentualne stwierdzone przy zakupie uszkodzenia i usterki należy zgłosić na-

tychmiast po rozpakowaniu produktu. Naprawy dokonywane po upływie okresu obowiązywania gwarancji płatne.

Zakres gwarancji

Urządzenie wyprodukowano zgodnie surowymi przepisami dotyczącymi jakości i dokładnie skontrolowano przed opuszczeniem zakładu produkcyjnego.

Świadczenie gwarancyjne obejmuje zarówno usterki materiałowe, jak i usterki powstałe podczas produkcji.

Niniejsza gwarancja nie obejmuje części eksploatacyjnych, które są narażone na normalne zużycie, oraz uszkodzeń części kruchych, np. włącznika, żarówki czy innych części wykonanych ze szkła.

Niniejsza gwarancja traci swoją ważność w przypadku nieprawidłowego użytkowania lub serwisowania produktu. W celu zagwarantowania prawidłowego użytkowania produktu należy dokładnie stosować się do wszystkich wskazówek zawartych w instrukcji obsługi.

Należy bezwzględnie unikać sposobów użycia oraz działań, które się odradza lub przed którymi ostrzega się w instrukcji obsługi.

Produkt jest przeznaczony wyłącznie do prywatnego użytkowania i nie jest przeznaczony do specjalistycznych zastosowań.

Gwarancja wygasa w przypadku niezgodnego z przeznaczeniem i nieprawidłowego użytkowania, stosowania siły oraz w przypadku ingerencji w produkt, których nie przeprowadziło nasze autoryzowane centrum serwisowe.

Postępowanie w przypadku gwarancji

Aby zapewnić szybkie załatwienie zgłaszanego przypadku, należy stosować się do poniższych wskazówek:

- W przypadku wszystkich zapytań należy mieć przygotowany numer artykułu **IAN: 451376_2310** oraz paragon kasowy potwierdzający dokonanie zakupu.
- Numery artykułów znajdują się na tabliczce znamionowej, w grawerowanych oznaczeniach, na stronie tytułowej instrukcji (na dole po lewej) lub na naklejce z tyłu lub na spodzie urządzenia.
- W przypadku wystąpienia usterek w działaniu lub pozostałych usterek należy w pierwszej kolejności skontaktować się **telefonicznie** lub za pomocą **poczty elektronicznej** z poniżej podanym centrum serwisowym.
- Następnie zarejestrowany jako uszkodzony produkt można przesłać nieodpłatnie wraz z potwierdzeniem zakupu (paragon kasowy) i informacją opisującą usterkę i moment jej wystąpienia na podany kupującemu adres serwisu.

Na stronie www.lidl-service.com można pobrać niniejszą instrukcję i wiele innych, filmy na temat produktów oraz odpowiednie oprogramowanie.



Posługując się tym kodem QR można przejść bezpośrednio do strony marki Lidl (www.lidl-service.com) i otworzyć instrukcję obsługi, wprowadzając numer artykułu (IAN) **451376_2310**.



Centrum Serwisowe



Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996 (Opłata za połączenie zgodna z cennikiem operatora)

E-Mail: hoyer@lidl.pl

IAN: 451376_2310



Dostawca

Należy pamiętać, że poniższy adres **nie jest adresem serwisu**. W pierwszej kolejności należy kontaktować się z podanym powyżej centrum serwisowym.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
NIEMCY

Obsah

1. Přehled	115
2. Použití k určenému účelu	116
3. Bezpečnostní pokyny	116
4. Rozsah dodávky	121
5. Základy fritování	121
6. Uvedení do provozu	123
7. Obsluha	123
7.1 Umístění	123
7.2 Obsluha časovače	123
7.3 Naplnění fritovacím tukem	123
7.4 Zahřívání fritovacího oleje/tuku	124
7.5 Fritování	125
7.6 Ochrana proti přehřátí	126
8. Čištění a skladování	126
8.1 Odebrání víka	126
8.2 Filtrování a skladování fritovacího oleje/tuku	127
8.3 Likvidace fritovacího tuku/oleje	127
8.4 Čištění	127
8.5 Opětovné používání již použitého fritovacího tuku	128
8.6 Uschování	128
9. Výměna baterie	129
10. Likvidace	129
11. Udělejte si čerstvé hranolky sami	130
12. Řešení problémů	130
13. Technické parametry	131
14. Záruka společnosti HOYER Handel GmbH	131

1. Přehled

- 1 Víko s držákem víka
- 2 **MAX** Značka ve fritovacím koši (maximální hladina náplně)
- 3 Fritovací koš
- 4 Kovové části
- 5 Tlačítko pro nastavení rukojeti
- 6 Rukojeť
- 7 Nádobka na tuk (pevně zabudovaná ve fritéze)
- 8 ▲ Tlačítko pro otevření víka
- 9 Fritéza
- 10 Časovač na displeji
- 11 Časovač
- 12 Tlačítko časovače
- 13 oranžová LED: provozní světelná kontrolka (svítí, když je přístroj zapnutý)
- 14 zelená LED: světelná kontrolka teploty (svítí, když je dosaženo nastavené teploty)
- 15 **O/I** Vypínač
- 16 Údaje o teplotě pro potraviny
- 17 Regulátor teploty
- 18 Prohlubeň pro přenášení fritézy
- 19 **Reset** Tlačítko (vyskočí po přehřátí)
- 20 Místo pro síťovou zástrčku
- 21 Napájecí vedení se síťovou zástrčkou
- 22 Žlábek pro vylévání tuku
- 23 **MIN/MAX** Značky v nádobě na tuk (minimální/maximální hladina náplně)
- 24 Blokování víka
- 25 Tukový filtr (pevně zabudován ve víku)
- 26 Otvory ve víku
- 27 Prohlubeň pro držák víka

Děkujeme za vaši důvěru!

Gratulujeme vám k vaší nové fritéze.

Pro bezpečné zacházení s výrobkem a zachování celého rozsahu výkonu dbejte následujících pokynů:

- **Před prvním použitím si pozorně přečtěte tento návod k použití.**
- **Především se řiďte bezpečnostními pokyny!**
- **Přístroj smíte ovládat pouze tak, jak je popsáno v tomto návodu k použití.**
- **Uchovejte si tento návod k použití pro pozdější potřebu.**
- **Budete-li přístroj předávat dalšímu uživateli, přiložte prosím tento návod k použití. Návod k použití je součástí výrobku.**

Přejeme vám mnoho spokojenosti s vaší novou fritézou.

Symboly na přístroji



Tento symbol vás varuje před dotykem horkých povrchů.



Symbol udává, že takto označené materiály nemění chuť ani vůni potravin.

2. Použití k určenému účelu

Fritéza je určena pro tepelnou úpravu potravin v horkém oleji nebo tuku při teplotě do 190 °C.

Přístroj je určen pro domácí použití. Fritéza se smí používat pouze ve vnitřních prostorech.

Přístroj se nesmí používat pro komerční účely.

3. Bezpečnostní pokyny

Výstražná upozornění

V případě potřeby jsou v tomto návodu k použití uvedena následující výstražná upozornění:



NEBEZPEČÍ! Vysoké riziko: Nerespektování výstrahy může mít za následek poranění a ohrožení života.

VÝSTRAHA! Středně velké riziko: Nerespektování výstrahy může mít za následek zranění nebo závažné věcné škody.

POZOR: Nízké riziko: Nerespektování výstrahy může mít za následek lehká zranění nebo věcné škody.

UPOZORNĚNÍ: Skutečnosti a zvláštnosti, které by měly být respektovány při zacházení s přístrojem.

Pokyny pro bezpečný provoz

- ⊙ Tento přístroj nesmí používat děti ve věku 0 až 8 let. Tento přístroj mohou používat děti od 8 let, pokud jsou pod neustálým dohledem. Tento přístroj smí používat osoby s omezenými fyzickými, senzorickými nebo duševními schopnostmi nebo osoby, které nemají dostatek zkušeností a/nebo znalostí, pouze pod dohledem nebo pokud byly poučeny, jak přístroj bezpečně používat, a pochopily, jaké nebezpečí přitom hrozí.
- ⊙ Nepouštějte děti mladší 8 let k přístroji a napájecímu vedení.
- ⊙ Čištění a údržbu nesmí provádět děti.
- ⊙ Přístroj položte ve stabilní poloze s rukojetí nahoře, abyste zabránili vylití horké tekutiny.
- ⊙ Fritéza, napájecí vedení a síťová zástrčka nesmějí být ponořeny do vody nebo jiných kapalin.
-  ⊙ Nedotýkejte se horkých částí přístroje jako např. otvorů ve víku. Fritovacího koše se dotýkejte pouze na rukojeti.
- ⊙ V průběhu fritování vystupuje z otvorů ve víku horká pára. Nesahejte do páry.
- ⊙ Tento přístroj je určen k tomu, aby byl používán v domácnosti a tomu podobnému použití, jako například...
 - ... v kuchyních pro zaměstnance, v obchodech, kancelářích a jiných komerčních oblastech;
 - ... v hospodářských nemovitostech;
 - ... zákazníky v hotelech, motelech a jiných bytových zařízeních;
 - ... v penzionech s ubytováním se snídaní.
- ⊙ Tento přístroj není určen k použití s externími spínacími hodinami nebo odděleným systémem dálkového ovládání.
- ⊙ Pokud je napájecí vedení tohoto přístroje poškozeno, musí ho vyměnit výrobce, zákaznický servis nebo jiná kvalifikovaná osoba, aby se předešlo rizikům.
- ⊙ Dbejte pokynů v kapitole o čištění (viz „Čištění a skladování“ na straně 126).
- ⊙ Časovač je napájen baterií LR1130 (1,5 V).
- ⊙ Respektujte při vložení baterie správnou polaritu.

- ⊙ **NEBEZPEČÍ VÝBUCHU!** Baterie nesmí být dobíjeny nebo znovu aktivovány jinými prostředky, rozmontovány, hozeny do ohně nebo zkratovány.
- ⊙ Připojovací svorky časovače nesmí být zkratovány.
- ⊙ Když časovač delší dobu nepoužíváte nebo jsou baterie vybité, odstraňte je z časovače. Baterie mohou vytéci a poškodit časovač.
- ⊙ Nevystavujte baterie extrémním podmínkám, časovač například nepokládejte na topná tělesa ani je nevystavujte přímému slunečnímu záření. Jinak hrozí zvýšené nebezpečí vytečení.
- ⊙ V případě, že akumulátorová kyselina vytekla, zamezte kontaktu s kůží, očima a sliznicí. Při kontaktu s kyselinou ihned omyjte postižená místa velkým množstvím čisté vody a neprodleně vyhledejte lékaře.
- ⊙ Baterie mohou být v případě spolknutí životu nebezpečné. Uchovávejte proto baterie mimo dosah malých dětí. V případě spolknutí baterie musí být ihned vyhledána lékařská pomoc.
- ⊙ Nové i spotřebované baterie uchovávejte mimo dosah dětí.
- ⊙ Pokud máte podezření, že by baterie mohla být spolknuta nebo se dostat do jakékoli části těla, neprodleně vyhledejte lékařskou pomoc.
- ⊙ Baterie musí být po použití řádně zlikvidovány.



NEBEZPEČÍ pro děti!

- ⊙ Dbejte na to, aby děti nemohly horkou fritézu nikdy stáhnout dolů (např. za síťový kabel). Opaření horkým tukem znamená ohrožení života!
- ⊙ Obalový materiál není hračka pro děti. Děti si nesmí hrát s plastovými sáčky. Hrozí nebezpečí udušení.



NEBEZPEČÍ pro domácí a užitková zvířata i kvůli nim!

- ⊙ Elektrospotřebiče mohou představovat nebezpečí pro domácí a užitková zvířata. Kromě toho mohou zvířata způsobit škodu na přístroji. Držte proto zvířata zásadně dále od elektrospotřebičů.



NEBEZPEČNÍ POŽÁRU!

- ⊙ Nezapínejte fritézu nikdy prázdnou! Naplňte nádobu na tuk před každým zapnutím nejméně po značce **MIN** a nejvýše po značku **MAX**.
- ⊙ Staré nebo znečištěné fritovací tuky a oleje a nevhodné tuky a oleje (jako je margarín, máslo nebo olivový olej) se mohou při zahřátí vznítit. Používejte pouze vhodné oleje a tuky. Dbejte na pečlivé čištění a uskladnění a na včasnou výměnu fritovacího tuku/oleje (viz „Základy fritování“ na straně 121).
- ⊙ Nikdy nemíchejte různé tuky/oleje nebo starý a nový tuk/olej.
- ⊙ Nikdy nehaste vzplanutí tuku nebo oleje vodou, protože to vede k tzv. výbuchu tuku. Uhaste oheň tím, že nasadíte na fritézu víko nebo ji přikryjete hasicí nebo vlněnou dekou.
- ⊙ Dohlížejte na fritézu po celou dobu provozu. Zjistíte tak případné problémy včas podle nenormálních pachů nebo zvuků.

- ⊙ Nepoužívejte fritézu pod horními skříňkami, v blízkosti záclon, papíru nebo podobných hořlavých předmětů.
- ⊙ Nestavějte přístroj bezprostředně pod zásuvku, protože vznikající žár může vést ke škodám na elektroinstalaci.
- ⊙ Dodržujte odstup nejméně 50 cm od ostatních předmětů, aby nemohlo dojít k jejich vzplanutí.
- ⊙ Provozujte fritézu výhradně na pevné, rovné, neklouzavé, suché a nehořlavé pracovní ploše, abyste zamezili jejímu převrácení nebo sklouznutí.



NEBEZPEČÍ zranění popálením!

- ⊙ **Horký tuk a olej může způsobit těžké popáleniny, protože je mnohem teplejší než vařící voda.**
- ⊙ **Kapání vody do horkého tuku nebo oleje způsobuje explodující výstřiky.**
- ⊙ **Zabraňte kontaktu s horkým tukem/olejem a s jeho výstřiky.**
- ⊙ Za žádných okolností netransportujte fritézu s horkým tukem/olejem ani s ní nepohybujte.
- ⊙ Nikdy nenechtejте kapat vodu do horkého tuku/oleje.
- ⊙ Fritovací koše a potraviny k fritování musí být při vkládání do tuku/oleje suché. Odstraňte především ze zmražených potravin povrchový led nebo roztátou vodu.
- ⊙ Obsluhujte fritézu pouze suchýma rukama.
- ⊙ Před použitím se vyvarujte ponoření fritovacího koše a víka do vody nebo jiných kapalin.
- ⊙ Ujistěte se, že jsou všechny části fritézy absolutně suché, než ji uvedete do provozu. I malé zbytky vody mohou při kontaktu s horkým tukem/olejem vést k explodujícím výstřikům.
- ⊙ Při zahřívání a fritování mějte víko vždy zavřené.

- ⊙ V průběhu fritování vystupuje z tukového filtru horká pára. Nesahejte do páry.
- ⊙ Nedotýkejte se horkých částí přístroje jako např. otvorů ve víku. Fritovacího koše se dotýkejte pouze na rukojeti.
- ⊙ Nechejte fritézu po fritování alespoň na 1 až 2 hodiny vychladnout, než vyprázdníte nádobu na tuk a přístroj vyčistíte.



NEBEZPEČÍ uklouznutí!

- ⊙ Zabraňte vystříknutí oleje/tuku na podlahu. Hrozí nebezpečí uklouznutí!



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem kvůli vlhkosti!

- ⊙ Přístroj chraňte před vlhkostí, kapající nebo stříkající vodou.
- ⊙ Nepoužívejte přístroj pod širým nebem a v blízkosti vodou naplněných nádrží, jako např. dřezu.
- ⊙ V případě, že přístroj přece jenom spadne do vody, vytáhněte ihned síťovou zástrčku, a až poté přístroj vytáhněte z vody. Přístroj v tomto případě již nepoužívejte, nechejte ho překontrolovat v autorizovaném servisu.



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!

- ⊙ Přístroj nepoužívejte, pokud přístroj nebo napájecí vedení vykazují viditelné škody nebo pokud přístroj spadl na zem.
- ⊙ Prodlužovací kabely musí být dimenzovány minimálně pro 10 ampérů.
- ⊙ Napájecí vedení a popř. prodlužovací kabel položte tak, aby na ně nikdo nemohl stoupnout, o ně zaháknout nebo zakopnout.
- ⊙ Předtím než přístroj připojíte, se ujistěte, že je vypínač nastaven na **0**.
- ⊙ Připojte síťovou zástrčku pouze k řádně nainstalované, snadno přístupné zásuvce s ochrannými kontakty, jejíž napětí

odpovídá údajům na výrobním štítku. Zásuvka musí být také po zapojení stále dobře přístupná.

- ⊙ Dbejte na to, aby se napájecí vedení nemohlo poškodit na ostrých hranách nebo horkých místech. Napájecí vedení neomotávejte kolem přístroje. Použijte navíjení kabelu ze zadní strany přístroje.
- ⊙ Přístroj není ani po vypnutí zcela odpojen od sítě. Abyste ho odpojili, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- ⊙ Při sestavování přístroje dbejte na to, aby nedošlo k přiskřípnutí nebo promáčknutí napájecího vedení.
- ⊙ Při vytahování síťové zástrčky ze zásuvky vždy táhněte za síťovou zástrčku, nikdy za napájecí vedení.
- ⊙ Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky, ... pokud došlo k poruše, ... pokud je přístroj nebo síťový kabel poškozen, ... pokud přístroj nepoužíváte, ... předtím než budete přístroj čistit a ... při bouři.
- ⊙ Nepřipojujte žádný jiný přístroj s vyšším příkonem k zásuvce na stejném elektrickém obvodu. Tak zamezíte přetížení elektrické sítě.
- ⊙ Nezapojujte přístroj do vícenásobné zásuvky. Mohlo by dojít k přetížení.
- ⊙ Abyste předešli poškozením, neprovádějte na přístroji žádné změny.

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ⊙ Používejte pouze originální příslušenství.
- ⊙ K fritování používejte vždy fritovací koš.
- ⊙ Přístroj je vybaven protiskluzovými plastovými nožkami. Jelikož je nábytek potažen rozmanitými laky a umělými látkami a je ošetřován různými prostředky, nemůže být zcela vyloučeno, že některé z těchto látek obsahují součásti, které plastové nožky oslabí a změkčí. V

případě potřeby položte pod přístroj protiskluzovou podložku.

- ⊙ Během provozu může dojít ke stříkání tuku. Postavte proto přístroj na žáruvzdornou podložku odolnou proti tuku.
- ⊙ Fritovací olej a tuk nevylévejte do výlevky ani do toalety! Jeho zatvrdnutí může způsobit ucpání.
- ⊙ Dbejte na to, aby podložka pod přístrojem byla suchá.
- ⊙ Nikdy nepokládejte přístroj na horké povrchy (např. plotnu) nebo do blízkosti tepelných zdrojů nebo otevřeného ohně.
- ⊙ Nepoužívejte agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky.

4. Rozsah dodávky

1 fritéza **9** včetně víka **1**

1 fritovací koš **3**

1 kompletní návod k použití (na internetu)

1 stručný návod (příložen k přístroji)

5. Základy fritování

Příprava potravin

- Všechny potraviny k fritování musí být co možná nejsušší, protože voda v kontaktu s horkým tukem tvoří explozivní směs. Potraviny k fritování osušte, příp. odstraňte led z mražených potravin.
- Zmražené potraviny by měly před fritováním rozmraznout, aby nasály menší množství tuku. Před vložením potraviny do fritézy odstraňte tolik vody a ledu, kolik je jen možné.
- Maso, ryby a zeleninu nakrájejte na malé kousky.
- U obalovaných potravin dbejte na to, aby trojobal na potraviny dobře držel. Trojobal, který se z potraviny při fritování uvolní, znečistí tuk.

Fritovací doba a teplota

- Pro chutný a zdravý výsledek byste se měli při rozhodování o teplotě a době fritování řídit velmi přesně údaji na obalu.
- Fritujte najednou jen malá množství.
- Fritovací koš **3** nesmíte plnit výš než po značku **2 MAX**. Když přidáte více potravin, klesne příliš teplota tuku, fritovací doba se prodlouží a fritovaná potravina nasaje více tuku.
- Při fritování škrobnatých potravin (např. bramborových a obilných výrobků) se může tvořit akrylamid. Akrylamid je pravděpodobně rakovinotvorný. Abyste udrželi tvorbu akrylamidu na co nejnižší úrovni, vyhněte se vysokým teplotám (nad 170 °C) a příliš silnému zhnědnutí. Při teplotách nad 175 °C se tvoří podstatně více akrylamidu.

Které oleje a tuky jsou vhodné?

Existuje široká nabídka tuků. Na fritování ale nejsou všechny tuky a oleje vhodné.

- **Obrazek C:** Pro tuto fritézu doporučujeme používání tekutého fritovacího oleje. Pokud chcete použít pevný fritovací tuk, nechte ho nejprve pomalu rozpustit při nízké teplotě v hrnci a pak ho nalijte do fritézy. Zabráňte tak přehřátí přístroje a stříkání tuku.
- Tuk nebo olej musí snášet vysoké fritovací teploty. Dbejte na to, aby tuk/olej byl vhodný pro teploty nejméně do 200 °C.
- Tuky smí mít jen malý obsah vody. Voda se při zahřívání vypařuje a tuk prská.
- Oleje bohaté na nenasycené kyseliny jsou velmi zdravé v salátech, ale nehodí se pro fritování, protože nemají potřebnou tepelnou stabilitu.
- Máslo, margarín a olivový olej nejsou vhodné.
- Dobře se hodí např. řepkový a slunečnicový olej.
- Nikdy nemíchejte různé druhy tuků nebo olejů!

Uchovávání použitého tuku

- Znečištění tuku fritováním zkracuje jeho trvanlivost. Za účelem skladování proto přelijte tuk po každém fritování přes cedník vyložený papírovou kuchyňskou utěrkou.
- Světlo a kyslík škodí tuku. Proto by se měl skladovat v pevně uzavřené nádobě, ve tmě, v chladu a v suchu.
- V dobrých podmínkách lze tuk uskladnit na několik týdnů.

Fritovací tabulka

Potravina	Teplota (cca)	Čas (cca minuty)
Zelenina	130 °C	5–8
Ryba (čerstvá)	150 °C	5–7
Cibulové kroužky	170 °C	3–4
Hranolky (čerstvé)	170 °C	11–16
Hranolky (mražené, max. 500 g)	dle údajů výrobce	
Rybí filé (mražené)	190 °C	5–7
Kuřecí paličky (čerstvé)	190 °C	12–14
Kuřecí nugety (mražené)	190 °C	4–5

Filtrování nežádoucí chuti z oleje/tuku

Některé potraviny, jako např. ryby, ztrácejí fritováním tekutinu. Ta se dostává do oleje/tuku a mění jeho vůni a chuť. Tato chuť se pak předá další potravíně, která se v tomto oleji/tuku frituje.

Jednoduchým trikem můžete cizí příchutě potlačit nebo dokonce zcela odstranit.

1. Ohřejte olej/tuk na teplotu cca 150 °C.
2. Dejte do fritovacího koše 2 tenké krajíčky chleba nebo trochu petržele.
3. Vložte fritovací koš **3** do fritézy a zavřete víko **1**.

4. Počkejte, až už nebude olej/tuk vřít, a potom fritovací koš vyjměte. Olej/tuk by měl mít nyní opět svou původní chuť.

Rozpoznání špatného tuku

- Pokud u tuku zpozorujete jeden z následujících bodů, měli byste tuk zcela vyměnit:
 - ostrý, špatný zápach;
 - špatná chuť fritovaných potravin;
 - hnědé, tvrdé nánosy;
 - tvorba pěny při zahřívání;
 - silná tvorba kouře už při nízkých teplotách.

Kam se starým tukem?

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ⊙ Fritovací olej a tuk nevylévejte do výlevky ani do toalety! Jeho zatvrdnutí může způsobit ucpání.

- Tuk a olej lze v normálním domácím množství likvidovat spolu s domácím odpadem.
- Nelijte tuk/olej přímo do popelnice, ale naplňte ho zpět do originálního balení nebo do plastového sáčku.
- Tuk/olej můžete také odevzdat na příslušném sběrném místě.

6. Uvedení do provozu

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Překontrolujte, zda jsou k dispozici všechny díly příslušenství a zda jsou nepoškozené.
- **Před prvním použitím přístroj vyčistěte!** (viz „Čištění a skladování“ na straně 126).
- Postavte přístroj na suchou, rovnou, protiskluzovou podložku. Kromě toho musí být podložka žáruvzdorná a nesmí být poškozena vřelými kapkami tuku.

UPOZORNĚNÍ: Během prvního provozu může dojít k lehké tvorbě dýmu a zápachu. To je způsobeno montážními prostředky na topné složce a není to chyba výrobku. Postarejte se o dostatečné větrání.

7. Obsluha

7.1 Umístění



NEBEZPEČÍ POŽÁRU / NEBEZPEČÍ popálení!

- ⊙ Zapojte síťovou zástrčku **21** do zásuvky teprve tehdy, když je nádoba na tuk **7** naplněna nejméně po značku **MIN 23** olejem nebo rozpuštěným tukem.
- ⊙ Když přístroj používáte, musí být všechny části fritézy suché.
- ⊙ Postavte fritézu na pevnou, rovnou, neklouzavou, suchou a nehořlavou pracovní plochu.
- ⊙ Nepoužívejte fritézu pod horními skřínkami, v blízkosti záclon, papíru nebo podobných hořlavých předmětů.
- ⊙ Nestavějte přístroj bezprostředně pod zásuvku.
- ⊙ Dodržujte nejméně 50 cm odstup ze všech stran.

7.2 Obsluha časovače

Na časovači **11** nastavte danou dobu fritování. Po uplynutí této doby zazní alarm časovače.

Nastavení doby fritování

- Tlačítko **12** 1 x stisknout: zapnutí časovače, **00** se objeví na displeji
- Tlačítko **12** opakovaně krátce stisknout: nastavení minut
- Tlačítko **12** stisknout a přidržet: rychle dopředu

Odpočítávání

Přibližně 3 sekundy po posledním stisknutí tlačítka je časovač **11** aktivní. Aktivovaný časovač poznáte podle blikajícího zobrazení. Nejdříve se zobrazí minuty; na začátku poslední minuty se zobrazí sekundy.

- Stiskněte a podržte tlačítko **12**: čas alarmu se vynuluje
- Po zaznění alarmu krátce stiskněte tlačítko **12**: zvuk alarmu se vypne

Po uplynutí nastaveného času zazní alarm a na displeji **10** bliká **00**. Po chvíli se alarm zopakuje. Přibližně 30 sekund po ukončení alarmu se časovač **11** vypne.

7.3 Naplnění fritovacím tukem



NEBEZPEČÍ POŽÁRU / NEBEZPEČÍ popálení!

- ⊙ V tekutém stavu musí být hladina fritovacího tuku/oleje mezi značkami **MIN** a **MAX 23** na vnitřní straně nádoby na tuk **7**.
- ⊙ Používejte pouze vhodné fritovací oleje nebo tuky (viz „Základy fritování“ na straně 121).

- Potřebujete cca 1,6 (**MIN**) až 2,1 (**MAX**) litry fritovacího oleje nebo cca 1,5 (**MIN**) až 1,7 (**MAX**) kg pevného fritovacího tuku.
- Pevný fritovací tuk vložte nejprve do hrnce a nechte ho při nízké teplotě rozpustit. Teprve pak ho opatrně nalijte do nádoby na tuk **7** ve fritéze **9**.

7.4 Zahřívání fritovacího oleje/tuku



NEBEZPEČÍ popálení!

- ☉ Nedotýkejte se horkých částí přístroje.

- Zavřete víko **1**. Musí pevně zapadnout.
- Síťovou zástrčku **21** zasuněte do dobře přístupné zásuvky, jejíž napětí odpovídá údajům na typovém štítku.
- Nastavte v případě potřeby regulátor teploty **17** na nejnižší teplotní stupeň.
- Zapněte přístroj nastavením vypínače **O/I 15** přístroje do polohy **I**. Provozní světelná kontrolka **13** svítí.
- Nastavte regulátor teploty **17** na požadovanou teplotu.
 - Na obalech potravin najdete doporučenou teplotu a dobu fritování.
 - Když je dosaženo požadované teploty, svítí světelná kontrolka teploty **14**.

UPOZORNĚNÍ: Doporučujeme zahřívát fritovací olej/tuk cca 10 až 15 minut, aby bylo dosaženo rovnoměrného prohřátí.

Údaje o teplotě získáte na obalech potravin, ve fritovací tabulce (viz „Fritovací tabulka“ na straně 122) nebo v údajích o teplotě **16** na přístroji.

Symbol na přístroji / teplota	Potravina
	Zelenina
	Ryba (čerstvá)
	Hranolky (čerstvé)
	Kuřecí paličky (čerstvé) / kuřecí nugety (mražené)

UPOZORNĚNÍ:

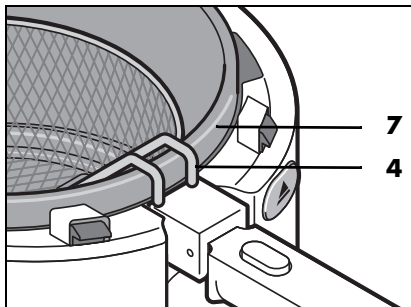
- Údaje o teplotách jsou orientační. Teplota se může lišit v závislosti na vlastnostech, velikosti a množství potravin a také podle vaší chuti.
- Nasadte fritovací koš **3** do fritézy **9** teprve, když chcete dát potraviny ke fritování do horkého tuku.

7.5 Fritování



NEBEZPEČÍ POŽÁRU! / NEBEZPEČÍ popálení!

- ⊙ Nikdy nenechtejте капат vodu do horkého fritovacího tuku/oleje.
 - ⊙ Fritovací koš **3** a fritované potraviny musí být suché.
 - ⊙ Obsluhujte přístroj pouze suchýma rukama.
 - ⊙ V průběhu fritování vystupuje z otvorů ve víku **26** horká pára. Nesahejte do páry.
 - ⊙ Nevkládejте potraviny k fritování do fritovacího koše **3**, pokud koš visí nad horkým olejem. Drošky mohou spadnout do oleje a ten může vystříknout.
 - ⊙ Za žádných okolností nepohybujte fritézou **9**, dokud je ještě horká!
1. Stiskněte tlačítko pro nastavení rukojeti **5** na fritovacím koši **3** a vyklopte rukojeť **6**.
 2. Naplňte potraviny k fritování do fritovacího koše **3**. Fritovací koš **3** smíte naplnit maximálně po značku **MAX 2**.
 3. Když světelná kontrolka teploty **14** svítí, zmáčkněte tlačítko pro otevření víka **8** a otevřete víko **1**.
 4. Ponořte nyní fritovací koš **3** opatrně do oleje. Přitom musí kovové části **4** rukojeti ležet na okraji nádoby na tuk **7**.



5. Zavřete víko **1**. Musí pevně zapadnout.

6. Při fritování se potraviny upravují velmi rychle. Dodržujte pokud možno přesně doporučené fritovací časy.
7. Když je fritovaná potravina hotová, zmáčkněte tlačítko pro otevření víka **8** a otevřete víko **1**.
8. **Obrázek A:** Vyjměte fritovací koš **3** z oleje/tuku a pověste ho pro okapaní pomocí kovové části **4** rukojeti na přední okraj nádoby na tuk **7**.
9. Když tuk okape, dejte potraviny do misky nebo jiné nádoby.
10. Pro další fritovací cykly nastavte v případě potřeby jinou teplotu.
11. Před každým fritovacím cyklem nechte přístroj zahřát, dokud světelná kontrolka teploty **14** opět nesvítí.
12. Po ukončení fritování posuňte regulátor teploty **17** na nejnižší teplotní stupeň.
13. Vypněte přístroj nastavením vypínače **O/I 15** přístroje do polohy **O**. Provozní světelná kontrolka **13** a světelná kontrolka teploty **14** zhasnou.
14. Vytáhněte síťovou zástrčku **21** a nechte přístroj vychladnout.

7.6 Ochrana proti přehřátí

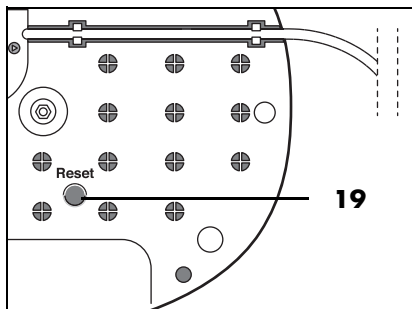


NEBEZPEČÍ popálení!

- ☉ Nechejte fritézu **9** cca 2 hodiny chladnout, než s ní pohnete, než ji vyprázdníte nebo vyčistíte.

Fritéza má ochranu proti přehřátí, která přístroj při přehřátí automaticky vypne. V tomto případě vyskočí tlačítko **Reset 19** na spodní straně přístroje.

1. Stáhněte teplotu a vytáhněte zástrčku **21** ze zásuvky.
2. Nechejte přístroj zchladnout na pokojovou teplotu.
3. Stlačte tlačítko **Reset 19** na spodní straně fritézy **9** opět dovnitř.



4. Počkejte několik minut, než zástrčku **21** opět zapojíte do zásuvky a nastavíte požadovanou teplotu.

8. Čištění a skladování



NEBEZPEČÍ popálení!

- ☉ Nechejte fritézu **9** cca 2 hodiny chladnout, než s ní pohnete, než ji vyprázdníte nebo vyčistíte.



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!

- ☉ Než budete fritézu **9** čistit, vytáhněte síťovou zástrčku **21** ze zásuvky.

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

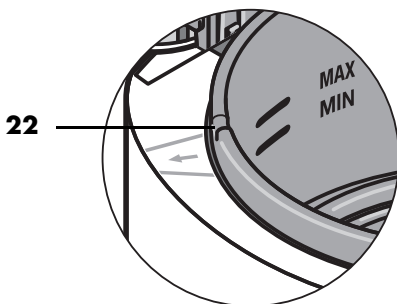
- ☉ Nepoužívejte agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky.

8.1 Odebrání víka

1. Zmáčkněte tlačítko pro otevření víka **8**.
2. **Obrázek B:** Stlačte malá blokování **24** na víku **1**. Vytáhněte víko **1** současně nahoru z prohlubně pro držák víka **27**.
3. Po vyčištění a úplném vyschnutí víka **1** (viz „Čištění“ na straně 127) ho opět nasadte do prohlubně pro držák víka **27**, aby na obou stranách zapadlo.

8.2 Filtrování a skladování fritovacího oleje/tuku

- Zkontrolujte po každém fritování kvalitu fritovacího tuku/oleje (viz „Základy fritování“ na straně 121).
- Pokud je kvalita ještě dobrá, tuk/olej před uskladněním přefiltrujte: Přelijte vlažný tuk/olej přes cedník, vyložený papírovou kuchyňskou utěrkou.
- Pro vylití použijte žlábek pro vylévání **22**.



- Pro uskladnění můžete fritovací olej naplnit nejlépe do originální lahve, pevně uzavřít a uložit na tmavé a chladné místo.
- Fritovací tuk můžete dát zpět do vyčištěných nádob na tuk nebo ho nechat ztuhnout v uzavřené fritéze, kterou uložíte pokud možno na tmavé a chladné místo.

8.3 Likvidace fritovacího tuku/oleje

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ⊙ Fritovací olej a tuk nevylévejte do výlevky ani do toalety! Jeho zatvrdnutí může způsobit ucpaní.

Tuk/olej se zhoršenou kvalitou se musí ihned zlikvidovat (viz „Základy fritování“ na straně 121).

8.4 Čištění

Čištění fritovacího koše a víka

Fritovací koš **3** a víko **1** lze mýt v myčce na nádobí. Když myjete víko **1** v myčce na nádobí, současně umýváte tukový filtr pevně zabudovaný ve víku **25**.

1. Vložte víko **1** a fritovací koš **3** do myčky na nádobí.

UPOZORNĚNÍ: Tyto části můžete také umýt v ruce teplou vodou a čisticím prostředkem. Poté je pečlivě opláchněte čistou vodou.

2. Všechny díly nechejte úplně vyschnout předtím, než je sklidíte nebo budete opět používat.

Čištění nádoby na tuk a fritézy



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!

- ⊙ Nádoba na tuk **7** je pevně zabudovaná ve fritéze **9** a **nesmí** se mýt v myčce na nádobí. Fritézu **9** nesmíte ponořit do vody a před vodou ji musíte chránit.

1. Použijte kuchyňskou utěrkou, aby se z vyprázdňené nádoby na tuk **7** odstranilo co nejvíce tuku/oleje.
2. Otrete nádobu na tuk **7** a kryt fritézy **9** lehce navlhčeným hadříkem s jemným

čisticím prostředkem. Dbejte na to, aby se do krytu nedostala voda.

3. Utřete nakonec několikrát vlhkým hadříkem s čistou vodou.
4. Všechny díly nechejte úplně vyschnout předtím, než je sklidíte nebo budete opět používat.

8.5 Opětovné používání již použitého fritovacího tuku

1. Pokud jste fritovací tuk uskladnili mimo fritézu **9**, rozpustěte ho (jako u čerstvého tuku) v hrnci, než ho naplníte do fritézy.
2. Pokud jste uskladnili fritovací tuk ve fritéze **9**, musíte ho zahřívat pomalu a opatrně, abyste předešli jeho stříkání. Nechejte fritézu s tukem stát chvíli v pokojové teplotě, dokud nemá tuk pokojovou teplotu.
3. Propíchněte povrch opatrně několikrát vidličkou.
4. Zasuňte zástrčku **21** do zásuvky a nastavte regulátor teploty **17** na 130 °C.
5. Počkejte, dokud se tuk zcela neroztopí. Teprve potom nastavte regulátorem teploty **17** fritovací teplotu.

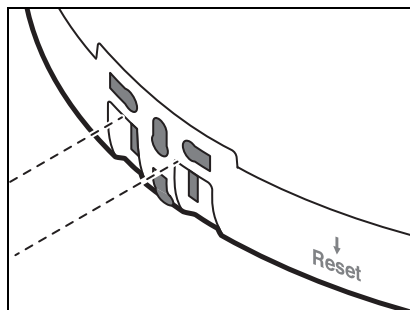
8.6 Uchování



NEBEZPEČÍ pro děti!

⊙ Přístroj uchovávejte mimo dosah dětí.

- Nechejte všechny části úplně uschnout předtím, než je sklidíte.
- Zasuňte síťovou zástrčku **21** do k tomu určeného místa **20** vzadu na přístroji.



- Pokud uchováváte pevný fritovací tuk v nádobě na tuk **7**, zavřete víko **1** a postavte fritézu **9** na chladné, tmavé místo (viz „Filtrování a skladování fritovacího oleje/tuku“ na straně 127).
- Stiskněte tlačítko pro nastavení rukojeti **5** a zaklapněte rukojeť **6**.
- Všechny díly příslušenství uchovávejte na suchém, bezprašném místě.

9. Výměna baterie

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ⊙ Respektujte při vložení baterie správnou polaritu.

Potřebujete jednu baterii typu LR1130 1,5 V (při dodání vložena).

1. Stlačte malou páčku na straně časovače **11** mírně směrem k časovači a poté ho vytáhněte z fritézy **9**.
2. Uvolněte 4 šrouby na zadní straně a odeberte kryt přihrádky na baterie.
3. Vyměňte baterii. Respektujte při vložení baterie správnou polaritu (+ pól nahoru).
4. Zašroubujte kryt přihrádky na baterie.
5. Nasadte časovač **11** do fritézy **9**.

10. Likvidace

Baterie nesmí být vyhozeny do domácího odpadu. Vybité baterie musí být náležitým způsobem zlikvidovány. Pro tento účel jsou k dispozici odpovídající nádoby pro likvidaci baterií v obchodech s bateriemi a v komunálních sběrných dvorech.

Baterie a akumulátory, které jsou označeny následujícími písmeny, obsahují mimo jiné škodlivé látky: Cd (kadmium), Hg (rtuť), Pb (olovo).

Tento výrobek podléhá evropské směrnici 2012/19/EU. Symbol přeškrtnuté popelnice na kolečkách znamená, že výrobek musí být v Evropské unii zavezen na místo sběru a třídění odpadu. To platí pro výrobek a všechny části příslušenství označené tímto symbolem. Označené výrobky nesmí být likvidovány společně s normálním domácím odpadem, ale musí být zavezeny na místa zabývající se recyklací elektrických a elektronických zařízení.

Tento symbol recyklace označuje např. předmět nebo kovové díly, které mohou být vráceny jako hodnotný materiál pro recyklaci. Recyklace pomáhá snižovat spotřebu surovin a odlehčuje životnímu prostředí.

Obal

Chcete-li obal zlikvidovat, řiďte se příslušnými předpisy k ochraně životního prostředí ve vaší zemi.



11. Udělejte si čerstvé hranolky sami

Takto by měly vypadat brambory

- Brambory by měly mít pevnou slupku a ještě by neměly klíčit.
- Používejte brambory varného typu B nebo C.
- Brambory by neměly být příliš malé a měly by mít přibližně stejnou velikost. To usnadňuje zpracování.

1. Oloupejte brambory.
2. Dle libosti nakrájejte brambory na hranolky nebo plátky.
3. Před fritováním položte brambory asi na hodinu do vody.
4. Usušte brambory např. kuchyňskou utěrkou.
5. První fritovací cyklus: Fritujte brambory cca 10–14 minut při cca 150 °C.
6. **Obrázek A:** Vyjměte fritovací koš **3** z oleje/tuku a pověste ho pro okapání pomocí držáku pod rukojeť **6** na přední okraj nádoby na tuk **7**.
7. Ohřejte olej/tuk na teplotu cca 170 °C.
8. Druhý fritovací cyklus: Fritujte brambory nyní znovu 3–4 minuty při cca 170 °C.
9. Ukončete fritování při dosažení požadovaného stupně zhnědnutí.

UPOZORNĚNÍ: Mražené hranolky se fritují pouze jednou.

12. Řešení problémů

Pokud by váš přístroj nefungoval podle požadavků, projděte si, prosím, nejdříve tento kontrolní seznam. Možná se jedná o nepatrný problém, který můžete sami odstranit.



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!

- ⊙ V žádném případě se nepokoušejte přístroj sami opravovat.

Chyba	Možné příčiny / opatření
Bez Funkce	• Je zajištěno napájení elektrickým proudem? • Zkontrolujte připojení.
Přístroj se sám vypnul	• Byla aktivována ochrana proti přehřátí (viz „Ochrana proti přehřátí“ na straně 126)?
Fritovaná potravina není po doporučené době ještě hotová	• Fritujete větší množství najednou? • Nebyl tuk předehřátý na doporučenou teplotu?
Špatná chuť fritované potraviny	• Je tuk/olej starý? • Fritovali jste předtím potraviny se silnou chutí v tom samém tuku (např. ryby)? Vyměňte tuk/olej a vyčistěte ho (viz „Základy fritování“ na straně 121).
Silná tvorba dýmu nebo zápachu	• Je tuk/olej starý, znečištěný nebo se do něho dostala vlhkost? Vyměňte tuk/olej.

13. Technické parametry

Model:	SFT 1900 A1
Síťové napětí:	230 V ~ 50 Hz
Třída ochrany:	I
Výkon:	1900 W
Hladina náplně nádoby na tuk:	MIN: cca 1,6 litry MAX: cca 2,1 litry

Použité symboly

	Geprüfte Sicherheit (testovaná bezpečnost): přístroje musí vyhovovat obecně uznávaným normám techniky a souhlasit se Zákonem o bezpečnosti výrobku (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Značka CE je prohlášením společnosti HOYER Handel GmbH o splnění požadavků podle směrnice EU.
	Tento symbol upozorňuje na to, aby byl obal ekologicky zlikvidován.
	Recyklovatelné materiály jsou označeny symbolem recyklace (3 šipky). Materiál lze specifikovat recyklačním číslem uprostřed (zde: 21) anebo zkratkou (zde: PAP).
	Střídavé napětí
	Symbol označuje díly, které lze mýt v myčce na nádobí.
	Jedná se o recyklovatelný produkt, který podléhá rozšířené odpovědnosti výrobce a také třídění odpadu.

Technické změny vyhrazeny.

14. Záruka společnosti HOYER Handel GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazník, na tento přístroj jste získali 3 letou záruku od data nákupu. V případě vad tohoto výrobku vám vůči prodávajícímu náleží zákonná práva. Tato zákonná práva nejsou naší níže popsanou zárukou omezena.

Podmínky záruky

Záruční lhůta začíná datem nákupu. Uchovejte si prosím dobře originál účtenky. Tento podklad bude vyžadován jako důkaz nákupu.

Vyskytne-li se během tří let od data koupě tohoto výrobku chyba materiálu nebo výrobní chyba, výrobek vám podle naší volby zdarma opravíme, vyměníme nebo vám vrátíme částku odpovídající kupní ceně. Předpokladem pro poskytnutí záruky je to, že během tříleté lhůty bude předložen defektní přístroj a doklad o nákupu (účtenka) s krátkým popisem toho, v čem vada spočívá, a kdy k ní došlo.

Pokud naše záruka kryje závadu, obdržíte opravený nebo nový výrobek. Opravou nebo výměnou výrobku nezačíná nová záruční lhůta.

Záruční lhůta a zákonné nároky na odstranění vady

Záruční lhůta se poskytnutím záruky neprodlužuje. To platí také pro náhradní a opravené díly. Případné škody a vady vyskytující se již při nákupu musíte ihned po rozbalení přístroje nahlásit. Po vypršení záruční lhůty jsou případné opravy zpoplatněné.

Rozsah záruky

Přístroj byl vyroben pečlivě podle přísných směrníc pro kvalitu výrobku a před dodáním byl svědomitě testován.

Záruka je poskytována pro chybu materiálu a výrobní chybu.

Ze záruky jsou vyloučeny díly podléhající rychlému opotřebení, které jsou vystaveny běžnému opotřebení, a poškození křehkých dílů, např. vypínačů, osvětlení nebo skleněných dílů.

Tato záruka propadá, pokud byl výrobek používán poškozený a nevhodně nebo tak byl udržován. Pro vhodné použití výrobku musíte přesně dodržovat všechny pokyny uvedené v návodu k použití. Bezpodmínečně se musíte vyvarovat účelům použití a manipulaci, od kterých jste v návodu k použití zrazováni nebo před kterými jste varováni. Výrobek je určen pouze k soukromému, nikoliv komerčnímu použití. Při neoprávněném a nevhodném použití, použití síly a při zásadách, které nebyly provedeny autorizovaným servisním střediskem, záruka zaniká.

Průběh v případě uplatňování záruky

Pro zajištění rychlého zpracování vašeho požadavku dbejte prosím následujících pokynů:

- Připravte si prosím pro všechny dotazy číslo výrobku **IAN: 451376_2310** a účtenku jako důkaz nákupu.
- Číslo výrobku naleznete na výrobním štítku, na rytině, na titulní straně vašeho návodu (dole vlevo) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně přístroje.
- Objeví-li se chyby funkčnosti nebo jiné vady, kontaktujte nejdříve níže uvedené servisní středisko **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek považovaný za defektní můžete s příloženým dokladem o nákupu (účtenky) a uvedením, v čem spočívá závada, a kdy se objevila, zdarma zaslat na vám sdělenou adresu servisu.

Na www.lidl-service.com si můžete stáhnout tento a mnoho dalších manuálů, produktová videa a instalační software.



S tímto QR kódem se dostanete přímo na servisní stránku Lidl (www.lidl-service.com) a můžete zadáním čísla výrobku (IAN) **451376_2310** otevřít váš návod k použití.



Servisní střediska



Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: hoyer@lidl.cz

IAN: 451376_2310



Dodavatel

Respektujte prosím to, že níže uvedená adresa **není adresou servisu**. Nejdříve kontaktuje výše uvedené servisní středisko.

HOYER Handel GmbH

Kühnehöfe 12

22761 Hamburg

NĚMECKO

Obsah

1. Prehľad	135
2. Účel použitia.....	136
3. Bezpečnostné pokyny	136
4. Rozsah dodávky.....	140
5. Základy fritovania v kocke.....	141
6. Uvedenie do prevádzky.....	142
7. Obsluha	143
7.1 Inštalácia	143
7.2 Obsluha časovača	143
7.3 Naplňanie fritovacím tukom	143
7.4 Zohrievanie fritovacieho oleja/tuku	143
7.5 Fritovanie	144
7.6 Ochrana proti prehriatiu	145
8. Čistenie a skladovanie.....	146
8.1 Odobratie veka	146
8.2 Filtrovanie a skladovanie fritovacieho tuku/oleja	146
8.3 Likvidácia fritovacieho tuku/oleja.....	146
8.4 Čistenie	146
8.5 Ďalšie použitie použitého fritovacieho tuku.....	147
8.6 Uskladnenie	147
9. Výmena batérie.....	148
10. Likvidácia	148
11. Vyroberte si čerstvé hranolky	149
12. Riešenie problémov	149
13. Technické údaje	150
14. Záruka spoločnosti HOYER Handel GmbH.....	150

1. Prehľad

1	Veko s držiakom veka
2 MAX	Značka vo fritovacom koši (maximálna výška naplnenia)
3	Fritovací kôš
4	Kovové držadlá
5	Tlačidlo na prestavenie rúčky
6	Rúčka
7	Nádoba na tuk (pevne integrovaná vo fritéze)
8 ▲	Tlačidlo na otváranie veka
9	Fritéza
10	Displej časovača
11	Časovač
12	Tlačidlo časovača
13	Oranžová LED: Prevádzková kontrolka (svieti, keď je prístroj zapnutý)
14	Zelená LED: Kontrolka teploty (svieti, keď sa dosiahne nastavená teplota)
15 O/I	Zapínač/vypínač
16	Údaje o teplote pre potraviny
17	Regulátor teploty
18	Priehlbiny na prenášanie fritézy
19 Reset	Tlačidlo (po prehriatí vyskočí)
20	Upevnenie zástrčky
21	Pripojovací kábel so zástrčkou
22	Žliabok na vylievanie tuku
23 MIN/MAX	Značky v nádobe na tuk (minimálna/maximálna výška naplnenia)
24	Aretácie pre veko
25	Tukový filter (pevne integrovaný vo veku)
26	Otvory vo veku
27	Priehlbina pre držiak veka

Ďakujeme vám za dôveru!

Gratulujeme vám k vašej fritéze.

Na bezpečné zaobchádzanie s výrobkom a oboznámenie sa s celým rozsahom výkonov:

- **Pred prvým uvedením do prevádzky si dôkladne prečítajte tento návod na obsluhu.**
- **Bezpodmienečne sa riadte bezpečnostnými pokynmi!**
- **Prístroj sa smie používať len tak, ako je to opísané v tomto návode na obsluhu.**
- **Tento návod na použitie si uschovejte, ak by ste neskôr potrebovali ďalšie informácie.**
- **Ak prístroj v budúcnosti odovzdáte ďalej, priložte k nemu aj tento návod na obsluhu. Návod na obsluhu je súčasťou produktu.**

Prajeme vám veľa radosti s vašou novou fritézou!

Symboly na prístroji



Tento symbol vás varuje pred dotýkaním sa horúcich povrchov.



Symbol uvádza, že takto označené materiály a potraviny sa nemenia v chuti ani vo vône.

2. Účel použitia

Fritéza je určená na smaženie potravín v horúcom oleji alebo tuku pri maximálnej teplote 190 °C.

Fritéza je koncipovaná na domáce používanie. Fritéza sa smie používať len vo vnútorných priestoroch.

Tento prístroj sa nesmie používať na komerčné účely.

3. Bezpečnostné pokyny

Výstražné upozornenia

Pre prípad potreby sú v tomto návode na obsluhu uvedené nasledovné výstražné upozornenia:



NEBEZPEČENSTVO! Vysoké riziko: Nerešpektovanie tejto výstrahy môže spôsobiť poranenia a ohrozenie života.

VÝSTRAHA! Stredné riziko: Nerešpektovanie tejto výstrahy môže spôsobiť poranenia alebo rozsiahle vecné škody.

POZOR: Nízke riziko: Nerešpektovanie tejto výstrahy môže spôsobiť ľahké poranenia alebo vecné škody.

UPOZORNENIE: Skutočnosti a špecifiká, ktoré by sa mali rešpektovať pri manipulácii s prístrojom.

Pokyny pre bezpečnú prevádzku

- ⊙ Tento prístroj nesmú používať deti vo veku 0 až 8 rokov. Tento prístroj môžu používať deti od 8 rokov len pod stálym dohľadom. Tento prístroj môžu používať osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a/alebo vedomostí, pokiaľ sú pod dohľadom alebo ak boli poučené o bezpečnom používaní prístroja a z toho vyplývajúcich nebezpečenstvách.
- ⊙ Deti mladšie ako 8 rokov by ste nemali púšťať do blízkosti prístroja a pripojovacieho kábla.
- ⊙ Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti.
- ⊙ Prístroj položte do stabilnej polohy, čím zabránite vyliatiu horúcej tekutiny.
- ⊙ Fritéza, pripojovacie vedenie a zástrčka sa nesmú ponárať do vody alebo iných kvapalín.
-  ⊙ Nedotýkajte sa horúcich častí prístroja, napr. otvorov vo veku. Fritovací kôš uchopujte len za rúčku.
- ⊙ Počas fritovania uniká z otvorov vo veku horúca para. Nikdy nesiahajte do pary.
- ⊙ Tento prístroj je určený aj na použitie v domácnosti a na podobné použitia, ako napríklad...
 - ... v závodných kuchyniach, predajniach, kanceláriách a iných komerčných oblastiach;
 - ... na poľnohospodárskych farmách;
 - ... hosťami v hoteloch, motelloch a iných obytných zariadeniach;
 - ... v penziónoch s raňajkami.
- ⊙ Tento prístroj nie je určený na prevádzkovanie s externým časovačom alebo separátnym diaľkovým ovládacím systémom.
- ⊙ V prípade, že je poškodený elektrický pripojovací kábel tohto prístroja, musí ho výrobca, jeho zákaznícky servis alebo podobne kvalifikovaná osoba nahradiť, aby sa predišlo ohrozeniu.
- ⊙ Dodržiavajte pokyny v kapitole Čistenie (pozri „Čistenie a skladovanie“ na strane 146).
- ⊙ Časovač sa používa s batériou LR1130 (1,5 V).
- ⊙ Pri vkladaní batérie dbajte na správnu polaritu.

- ⊙ **NEBEZPEČENSTVO VÝBUCHU!** Batérie sa nesmú nabíjať alebo reaktivovať pomocou iných prostriedkov, nesmú sa rozoberať, hádzať do ohňa ani skratovať.
- ⊙ Pripojovacie svorky časovača sa nesmú skratovať.
- ⊙ Keď nebudete časovač dlhší čas používať alebo ak sú vybité batérie, vyberte batérie z časovača. Batérie by mohli vytiecť a poškodiť časovač.
- ⊙ Nevystavujte batérie extrémnym podmienkam, napr. neodkladajte časovač na vykurovacie telesá a nevystavujte ich priamemu slnečnému žiareniu. Inak sa zvyšuje nebezpečenstvo vytečenia.
- ⊙ Pokiaľ došlo k vytečeniu kyseliny z batérie, zabráňte kontaktu s pokožkou, očami a sliznicami. V prípade kontaktu s kyselinou postihnuté miesta okamžite opláchnite dostatočným množstvom čistej vody a bezodkladne vyhľadajte lekára.
- ⊙ Batérie môžu byť pri prehltnutí životu nebezpečné. Preto batérie uschovajte mimo dosahu malých detí. V prípade prehltnutia batérie sa musí ihneď vyhľadať lekárska pomoc.
- ⊙ Nové a použité batérie držte mimo dosahu detí.
- ⊙ Keď sa domnievate, že bola batéria prehltnutá alebo sa dostala do nejakej časti tela, ihneď vyhľadajte lekársku pomoc.
- ⊙ Batérie sa musia po použití odborne zlikvidovať.



NEBEZPEČENSTVO pre deti!

- ⊙ Zabezpečte, aby deti nikdy nemohli fritézu stiahnuť dolu (napr. za zástrčkový kábel). Pri popálení horúcim tukom hrozí nebezpečenstvo smrti!
- ⊙ Obalový materiál nie je hračka. Deti sa nesmú hrať s plastovými vreckami. Hrozí nebezpečenstvo udusenía.



NEBEZPEČENSTVO pre domáce a úžitkové zvieratá a nebezpečenstvo nimi spôsobené!

- ⊙ Elektrické prístroje môžu predstavovať nebezpečenstvo pre domáce a hospodárske zvieratá. Zároveň môžu zvieratá prístroj poškodiť. Preto im zabráňte priblížiť sa k elektrickým prístrojom.



NEBEZPEČENSTVO POŽIARU!

- ⊙ Fritézu nikdy neprevádzkujte prázdnu! Nádobu na tuk naplňte pred každým zapnutím aspoň po značku **MIN** a najviac po značku **MAX**.
- ⊙ Staré alebo znečistené tuky a oleje ako aj nevhodné tuky a oleje (napr. margarín, maslo alebo olivový olej) môžu pri zohrievaní vzblknúť. Preto používajte len vhodné oleje a tuky. Dbajte na starostlivé čistenie a skladovanie a zároveň na dostatočné vymieňanie fritovacieho tuku/oleja (pozri „Základy fritovania v kocke“ na strane 141).
- ⊙ Nikdy nemiešajte rôzne tuky/oleje ani starý a nový tuk/olej.

- ⊙ Horiaci tuk alebo olej nikdy nehaste vodou, pretože to spôsobí takzvaný výbuch tuku. Požiar uhasíte tak, že na fritézu položíte veko alebo ho uhasíte hasiacou či vlnenou dekou.
- ⊙ Počas prevádzky majte fritézu vždy pod dohľadom. Takto si problém môžete hneď všimnúť vďaka nezvyčajnému zápachu alebo zvuku.
- ⊙ Fritézu nikdy nepoužívajte pod hornými skrinkami ani v blízkosti závesov, záclon, papiera ani podobných horľavých predmetov.
- ⊙ Prístroj nikdy neumiestňujte bezprostredne k zásuvke, keďže vzniknuté teplo môže poškodiť elektrickú inštaláciu.
- ⊙ Od ostatných predmetov dodržujte minimálnu vzdialenosť aspoň 50 cm, aby sa nemohli zapáliť.
- ⊙ Fritézu prevádzkujte výhradne na pevnej, rovnej, nešmykľavej, suchej a nehorľavej podložke, čím zabránite, aby sa prevrhla alebo skĺzla.



NEBEZPEČENSTVO poranení v dôsledku popálenia!

- ⊙ **Horúci tuk a olej spôsobujú škaredé popáleniny, keďže sú omnoho horúcejšie ako vriaca voda.**
- ⊙ **Ak sa do horúceho tuku alebo oleja dostane voda, spôsobí to prskanie podobné výbuchom.**
- ⊙ **Zabráňte akémukoľvek kontaktu s horúcim tukom/olejom alebo s ich prskaním.**
- ⊙ Fritézou s horúcim tukom/olejom nehýbte ani ju takto neprepravujte.
- ⊙ Do horúceho tuku/oleja vám nikdy nesmie kvapnúť voda.
- ⊙ Keď fritovacie koše a fritované potraviny vkladáte do horúceho tuku/oleja, musia byť suché. Predovšetkým z hlboko zmrazených potravín odstráňte príľnutý ľad a vodu.
- ⊙ Fritézu obsluhujte len so suchými rukami.

- ⊙ Fritovací kôš a veko pred použitím neponárajte do vody ani do iných kvapalín.
- ⊙ Pred tým, než začnete fritézu používať, ubezpečte sa, že všetky jej časti sú úplne suché. Aj malé zvyšky vody môžu v kombinácii so zohriatym tukom/olejom viesť k prskaniu podobným výbuchom.
- ⊙ Počas zohrievania a fritovania musí byť veko zatvorené.
- ⊙ Počas fritovania uniká z filtra tuku horúca para. Nikdy nesiahajte do pary.
- ⊙ Nedotýkajte sa horúcich častí prístroja, napr. otvorov vo veku. Fritovací kôš uchopujte len za rúčku.
- ⊙ Pred tým, ako vyprázdните nádobu na tuk a fritézu pôjdete čistiť, nechajte ju po fritovaní minimálne 1 až 2 hodiny vychladnúť.



NEBEZPEČENSTVO poklznutia!

- ⊙ Zabráňte prskaniu oleja/tuku na podlahu. Hrozí nebezpečenstvo poklznutia.



NEBEZPEČENSTVO zásahu elektrickým prúdom v dôsledku vlhkosti!

- ⊙ Prístroj chráňte pred vlhkosťou, kvapkajúcou alebo striekajúcou vodou.
- ⊙ Nepoužívajte prístroj vonku a v blízkosti nádob naplnených vodou, ako napr. drez.
- ⊙ Ak by aj napriek tomu prístroj niekedy spadol do vody, potom okamžite vytiahnite zástrčku a až následne vyberte prístroj von. V takom prípade prístroj viac nepoužívajte a nechajte ho skontrolovať v odbornom servise.



NEBEZPEČENSTVO v dôsledku zásahu elektrickým prúdom!

- ⊙ Prístroj nikdy neuvádzajte do prevádzky v prípade, že sú prístroj alebo pripojovacie vedenie viditeľne poškodené alebo ak vám predtým prístroj spadol.

- ⊙ Predlžovacie káble musia byť dimenzované minimálne na 10 Ampérov.
- ⊙ Pripojovací kábel a prípadný predlžovací kábel uložte tak, aby naň nikto nemohol stúpiť, zachytiť sa alebo oň zakopnúť.
- ⊙ Pred pripojením prístroja sa uistite, že sa regulátor termostatu nachádza na značke **0**.
- ⊙ Zástrčku pripájajte len do riadne nainštalovanej, dobre prístupnej zásuvky s ochrannými kontaktmi, ktorej napätie zodpovedá údajom na typovom štítku. Zásuvka musí byť aj po pripojení naďalej dobre prístupná.
- ⊙ Dávajte pozor na to, aby sa pripojovacie vedenie nemohlo poškodiť na ostrých hranách alebo horúcich miestach. Pripojovacie vedenie neobtáčajte okolo prístroja. Použite navinutie kábla na zadnej strane prístroja.
- ⊙ Prístroj nie je ani po vypnutí úplne odpojený od siete. Aby ste ho odpojili, vytiahnite zástrčku.
- ⊙ Pri inštalácii prístroja dbajte na to, aby sa pripojovací kábel nazacvikoľ alebo nestlačil.
- ⊙ Pri vyťahovaní zástrčky zo zásuvky ťahajte vždy za zástrčku, nikdy nie za pripojovacie vedenie.
- ⊙ Zástrčku vytiahnite zo zásuvky ...
... v prípade poruchy,
... keď je poškodený prístroj alebo zástrčka,
... ak prístroj nepoužívate,
... pred čistením a
... počas búrky.
- ⊙ Do zásuvky rovnakého elektrického okruhu nepripájajte žiadny ďalší prístroj s vysokým príkonom. Tým predídete preťaženiu elektrickej siete.
- ⊙ Prístroj zapájajte len do samotnej zásuvky, nie do zásuvky, do ktorej sa dajú zapojiť viaceré zariadenia. Mohlo by totiž dôjsť k preťaženiu.
- ⊙ Aby sa predišlo rizikám, nevykonávajte na prístroji žiadne zmeny.

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ Používajte iba originálne príslušenstvo.
- ⊙ Na fritovanie vždy používajte fritovací kôš.
- ⊙ Prístroj je vybavený protišmykovými plastovými nožičkami. Pretože povrchová úprava nábytku obsahuje rôzne laky a plasty a nábytok sa preto ošetruje rôznymi čistiacimi prostriedkami, nedá sa úplne vylúčiť, že niektoré z týchto látok obsahujú zložky, ktoré môžu poškodiť a zmäkčiť plastové nožičky. V prípade potreby podložte pod prístroj protišmykovú podložku.
- ⊙ Počas prevádzky môže dôjsť k vystreknutiu tuku. Prístroj preto umiestnite na teplovzdornú podložku odolnú voči tukom.
- ⊙ Fritovací olej a tuk nevyliievajte do toalety ani do výlevky! Stuhnutím by mohli dôjsť k ich upchaniu.
- ⊙ Dbajte na to, aby podklad pod prístrojom bol suchý.
- ⊙ Prístroj nikdy nekladte na horúce povrchy (napr. platničky sporáka), ani do blízkosti zdrojov tepla alebo otvoreného ohňa.
- ⊙ Nepoužívajte agresívne alebo abrazívne čistiace prostriedky.

4. Rozsah dodávky

- 1 fritéza **9** vrátane veka **1**
- 1 fritovací kôš **3**
- 1 úplný návod na obsluhu (na internete)
- 1 krátky návod (je priložený k prístroju)

5. Základy fritovania v kocke

Príprava potravín

- Všetky potraviny musia byť pred fritovaním čo možno najviac osušené, keďže voda pri dopade do horúceho tuku spôsobuje prskanie podobné výbuchom. Fritované potraviny osušte, resp. pri mrazených potravinách z nich odstráňte ľad.
- Hlboko zmrazené potraviny by mali byť pred fritovaním rozmrazené, aby sa do nich vsiaklo menej tuku. Kým vložíte potraviny do fritézy, odstráňte toľko vody a ľadu, koľko len bude možné.
- Mäso, ryby a zelenina by sa mali nakrájať na malé kúsky.
- Pri obaľovaných potravinách dbajte na to, aby strúhanka čo najviac priliehala na potravinu. Strúhanka, ktorá sa pri fritovaní uvoľní, znečistí tuk.

Čas a teplota fritovania

- Na dosiahnutie chutného a zdravého výsledku by ste mali veľmi presne dodržiavať teplotu a čas fritovania uvedené na obale.
- Na jedenkrát fritujte len menšie množstvo potravín.
- Fritovací kôš **3** sa nesmie naplniť vyššie ako po značku **MAX 2**. Keď pridávate fritovací tuk, teplota tuku silno klesne, fritovanie trvá dlhšie a fritovaná potravina nasaje viac tuku.
- Pri fritovaní potravín s obsahom škrobu (napr. zemiaky a obilné výrobky) sa môže tvoriť akrylamid. Akrylamid môže byť karcinogénny. Pre čo najnižšie vytváranie akrylamidu sa vyvarujte vysokých teplôt (nad 170 °C) a pripálenia potravín. Pri teplotách vyšších ako 175 °C sa tvorí výrazne viac akrylamidu.

Aké oleje a tuky sú vhodné?

Na trhu existuje veľký výber tukov. Na fritovanie sa ale všetky tuky a oleje nehodia.

- **Obrázok C:** Pre túto fritézu odporúčame používanie tekutého fritovacieho oleja. Ak chcete použiť tuhý fritovací tuk, nechajte ho najprv roztopiť v hrnci pri miernej teplote a až potom ho premiestnite do fritézy. Takto predídete prehriatiu prístroja a prskaniu tuku.
- Tuky a oleje musia pri fritovaní znášať vysoké teploty. Berte do úvahy, že tuk/olej sa zohreje minimálne na 200 °C.
- Tuky môžu obsahovať len minimálne množstvo vody. Voda sa pri zohriatí vyparuje a tuk prská.
- Oleje bohaté na viacnásobné nenasýtené mastné kyseliny sú síce veľmi zdravé pri príprave šalátov, ale na fritovanie sú nevhodné, keďže nie sú tepelne stabilné.
- Maslo, margarín a olivový olej nie sú vhodné.
- Veľmi vhodný je napríklad repkový olej a slnečnicový olej.
- Jednotlivé druhy tukov a olejov nikdy nemiešajte!

Skladovanie použitého tuku

- Znečistenie tuku počas fritovania skracuje jeho trvanlivosť. Po každom fritovaní preto tuk pred skladovaním prelejte cez sitko vystlané papierovými utierkami, čím odstránite hrubé nečistoty.
- Svetlo a kyslík tuku škodia. Preto by ste ho mali skladovať v uzavretej nádobe na tmavom, chladnom a suchom mieste.
- Za týchto podmienok je možné tuk skladovať niekoľko týždňov.

Tabuľka fritovania

Potraviny	Tepl. (cca)	Čas (cca minúty)
Zelenina	130 °C	5 – 8
Ryby (čerstvé)	150 °C	5 – 7
Cibuľové krúžky	170 °C	3 – 4
Hranolčeky (čerstvé)	170 °C	11 – 16
Hranolčeky (zmrazené, max. 500 g)	podľa údajov výrobcu	
Rybí fileť (hlbokozmrazený)	190 °C	5 – 7
Kuracie stehná (čerstvé)	190 °C	12 – 14
Kuracie nugety (mrazené)	190 °C	4 – 5

Takto z tuku/oleja odfiltrujete pachuť

Niektoré potraviny, napr. ryby, pri fritovaní strácajú svoje tekutiny. Tieto sa potom dostávajú do oleja/tuku a menia jeho zápach a chuť. Táto chuť sa následne dostáva do ďalšej potraviny, ktorá sa v tomto tuku/oleji frituje.

Vďaka jednoduchému triku môžete pachuť eliminovať alebo aj úplne odstrániť.

1. Olej/tuk zohrejte na cca 150 °C.
2. Do fritovacieho koša vložte dva tenké krajce chleba alebo trochu petržlenovej vňate.
3. Fritovací kôš **3** vložte do fritézy a ztvorte veko **1**.
4. Počkajte, kým olej/tuk prestane vriieť, a fritovací kôš vyberte. Olej/tuk by mal teraz mať svoju vlastnú chuť.

Rozpoznanie nesprávneho tuku

- Keď na tuku spozorujete jednu z vlastností uvedených v nasledujúcich bodoch, mali by ste ho všetok vymeniť:
 - ostrý nepríjemný zápach;
 - nepríjemná chuť fritovaných potravín;
 - hnedé, pevné nánosy;
 - vytváranie peny pri zohriatí;
 - silný dym už pri nízkych teplotách.

Kam so starým tukom?

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- © Fritovací olej a tuk nevyliievajte do toalety ani do výlevky! Stuhnutím by mohlo dôjsť k ich upchaniu.

- V bežných množstvách je možné tuk a olej vyhodiť do komunálneho odpadu.
- Tuk/olej nehádzte priamo do kontajnera, ale naplňte ním originálne balenie alebo plastové vrečko.
- Tuk/olej môžete odovzdať aj v zberni na staré tuky.

6. Uvedenie do prevádzky

- Odstráňte všetok obalový materiál.
- Skontrolujte, či máte všetky diely príslušenstva a či nie sú poškodené.
- **Pred prvým použitím prístroj očistite!** (pozri „Čistenie a skladovanie“ na strane 146).
- Prístroj postavte na suchú, rovnú a nekľavú podlažku. Podlažka okrem toho musí byť teplovzdorná a nesmie sa poškodiť pri odstreknutí horúceho obsahu.

UPOZORNENIE: Počas prvej prevádzky sa môže vyskytnúť mierny zápach a hluk. Toto je spôsobené montážnymi prostriedkami na výhrevnom prvku a nie je to chyba výrobku. Zabezpečte dostatočné vetranie.

7. Obsluha

7.1 Inštalácia



NEBEZPEČENSTVO POŽIARU/ NEBEZPEČENSTVO popálenia!

- ⊙ Pripojovací kábel so zástrčkou **21** zasuníte do zásuvky až vtedy, keď je nádoba na tuk **7** naplnená olejom alebo rozpusteným tukom aspoň po značku **MIN 23**.
- ⊙ Keď idete prístroj používať, musia byť všetky časti fritézy úplne suché.
- ⊙ Fritézu postavte na pevnú, nešmyklavú, rovnú, suchú a nehorľavú podložku.
- ⊙ Fritézu nikdy nepoužívajte pod hornými skrinkami ani v blízkosti závesov, záclon, papiera ani podobných horľavých predmetov.
- ⊙ Prístroj nepokladajte bezprostredne pod zásuvku.
- ⊙ Dodržujte minimálnu vzdialenosť 50 cm.

7.2 Obsluha časovača

Na časovači **11** nastavte určený čas fritovania. Po uplynutí času zaznie alarm časovača.

Nastavenie času fritovania

- Tlačidlo **12** stlačte 1x. nastavenie časovača, na displeji sa zobrazí **00**
- Opakovane krátko stlačte tlačidlo **12**: nastavenie minút
- Tlačidlo **12** podržte stlačené: rýchly chod dopredu

Odpočítavanie

Asi 3 sekundy po poslednom stlačení tlačidla je časovač **11** aktivovaný. Aktivovaný časovač spoznáte podľa blikajúceho indikátora. Najskôr sa zobrazujú minúty; na začiatku poslednej minúty sa začnú zobrazovať sekundy.

- Tlačidlo **12** podržte stlačené: reset času alarmu
- Tlačidlo **12** krátko stlačte pri zaznení alarmu: zvuk alarmu sa vypne

Po uplynutí nastaveného času zaznie alarm a na displeji **10** bliká **00**. Po krátkom čase zaznie alarm znovu. Asi 30 sekúnd po skončení alarmu sa časovač **11** vypne.

7.3 Naplňanie fritovacím tukom



NEBEZPEČENSTVO POŽIARU/ NEBEZPEČENSTVO popálenia!

- ⊙ V tekutom stave sa musí hladina fritovacieho tuku/oleja nachádzať medzi značkami **MIN** a **MAX 23** umiestnenými na vnútornej strane nádoby na tuk **7**.
- ⊙ Používajte len vhodné fritovacie oleje alebo tuky (pozri „Základy fritovania v kocke“ na strane 141).

1. Potrebujete cca 1,6 (**MIN**) až 2,1 (**MAX**) litrov fritovacieho oleja alebo cca 1,5 (**MIN**) až 1,7 (**MAX**) kg pevného fritovacieho tuku.
2. Tuhy fritovací tuk nechajte najprv pomaly roztopiť v hrnci na nízkom plameni. Až potom ním opatrne naplňte nádobu na tuk **7** vo fritéze **9**.

7.4 Zohrievanie fritovacieho oleja/tuku



NEBEZPEČENSTVO popálenia!

- ⊙ Nedoťahajte sa horúcich častí prístroja.

1. Zatvorte veko **1**. Musí pevne zapadnúť.
2. Zástrčku **21** zastrčte dobre do zásuvky s ochranným kontaktom, ktorá je dobre prístupná a ktorej napätie zodpovedá údaju na typovom štítku.

3. Nastavte regulátor teploty **17** na najnižší teplotný stupeň.
4. Zapínač/vypínač **O/I 15** prístroja prepnite na **I**, aby ste zapli prístroj. Svieta prevádzková kontrolka **13**.
5. Regulátorom teploty **17** nastavte požadovanú teplotu.
 - Na obale potravín nájdete odporúčaný čas aj teplotu fritovania.
 - Keď sa dosiahne nastavená teplota, kontrolka teploty **14** svieti.

UPOZORNENIE: Odporúčame fritovací tuk/olej zohrievať cca. 10 až 15 minút, aby bolo zaručené jeho rovnomerné prehriatie.

Údaje o teplote nájdete na obale potravín, v tabuľke fritovania (pozri „Tabuľka fritovania“ na strane 142) alebo pri údajoch o teplote **16** na prístroji.

Symbol na prístroji / teplota	Potraviny
	Zelenina
	Ryby (čerstvé)
	Hranolčky (čerstvé)
	Kuracie stehná (čerstvé)/kuracie nugety (mrazené)

UPOZORNENIA:

- Údaje o teplote sú orientačné. V závislosti od druhu, veľkosti a množstva potravín a ich chuti sa môže teplota líšiť.
- Fritovací kôš **3** vložte do fritézy **9** až vtedy, keď chcete dať potraviny na fritovanie do horúceho tuku.

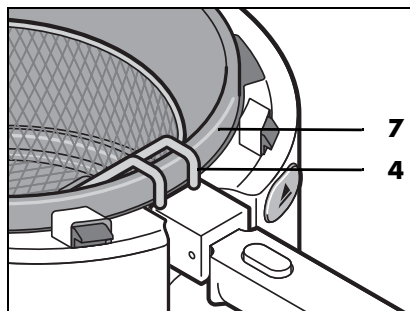
7.5 Fritovanie



NEBEZPEČENSTVO POŽIARU! / NEBEZPEČENSTVO popálenia!

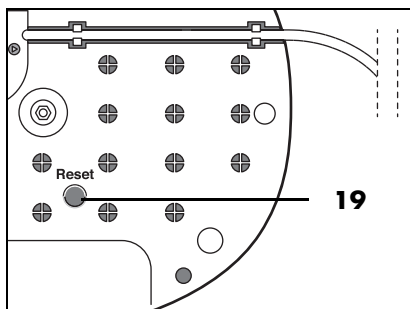
- ⊙ Do horúceho fritovacieho tuku/oleja vám nikdy nesmie kvapnúť voda.
- ⊙ Fritovací kôš **3** a fritované potraviny musia byť suché.
- ⊙ Prístroj prevádzkujte len so suchými rukami.
- ⊙ Počas fritovania uniká z otvorov vo veku **26** horúca para. Nikdy nesiahajte do pary.
- ⊙ Fritované potraviny nevkladajte do fritovacieho koša **3** vtedy, keď je zavesený nad horúcim olejom. Menšie kusy by mohli spadnúť do oleja a začať prskať.
- ⊙ S fritézou **9** v žiadnom prípade nehybte, keď je ešte horúca!

1. Stlačte tlačidlo na prestavenie rúčky **5** na fritovacom koši **3** a vyklopte rúčku **6**.
2. Fritované potraviny vložte do fritovacieho koša **3**. Fritovací kôš **3** sa môže naplniť maximálne po značku **MAX 2**.
3. Kontrolka teploty **14** svieti, stlačte tlačidlo na otvorenie veka **8** a otvorte veko **1**.
4. Fritovací kôš **3** opatrne ponorte do oleja. Pritom musia kovové držadlá **4** rúčky ležať na okraji nádoby na tuk **7**.



5. Zatvorte veko **1**. Musí pevne zapadnúť.

6. Pri fritovaní sa potraviny dusia veľmi rýchlo. Čo možno najpresnejšie dodržujte odporúčaný čas fritovania.
 7. Keď sú fritované potraviny hotové, stlačte tlačidlo na otvorenie veka **8** a otvorte veko **1**.
 8. **Obrázok A:** Fritovací kôš **3** vyberte z oleja/tuku a položte ho pomocou kovového držiaka **4** rúčky na predný okraj nádoby na tuk **7**, aby mohol odkvapkať.
 9. Keď tuk odkvapká, vložte potraviny do misky alebo podobnej nádoby.
 10. Na ďalšie fritovanie nastavte novú požadovanú teplotu.
 11. Prístroj nechajte pred každým fritovaním rozohriať, kým kontrolka teploty **14** znovu nesvieti.
 12. Keď ukončíte fritovanie, otočte regulátorom teploty **17** na najnižší teplotný stupeň.
 13. Zapínač/vypínač **O/I 15** prístroja prepnite na **O**, aby ste vypli prístroj. Zhasnú prevádzková kontrolka **13** a kontrolka teploty **14**.
 14. Vytiahnite zástrčku **21** a nechajte prístroj vychladnúť.
3. Tlačidlo **Reset 19** na spodnej strane fritézy **9** znovu zatlačte.



4. Kým zástrčku **21** zapojíte späť do zásuvky a nastavíte požadovanú teplotu, počkajte niekoľko minút.

7.6 Ochrana proti prehriatiu



NEBEZPEČENSTVO popálenia!

- ⊙ Skôr ako budete s fritézou **9** hýbať, vyprázdňovať ju alebo čistiť, nechajte ju cca 2 hodiny vychladnúť.

Fritéza je vybavená ochranou pred prehriatím, ktorá pri prehriatí prístroj automaticky vypne. V tomto prípade vyskočí tlačidlo **Reset 19** na spodnej strane prístroja.

1. Znížte teplotu a vytiahnite zástrčku **21**.
2. Prístroj nechajte vychladnúť na izbovú teplotu.

8. Čistenie a skladovanie



NEBEZPEČENSTVO popálenia!

- ☉ Skôr ako budete s fritézou **9** hýbať, vyprázdnovať ju alebo čistiť, nechajte ju cca 2 hodiny vychladnúť.



NEBEZPEČENSTVO zásahu elektrickým prúdom!

- ☉ Vytiahnite pripojovací kábel so zástrčkou **21** zo zásuvky, skôr ako budete fritézu **9** čistiť.

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ☉ Nepoužívajte agresívne alebo abrazívne čistiace prostriedky.

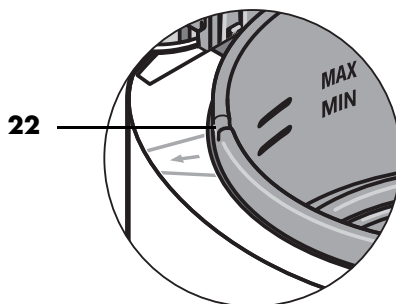
8.1 Odobratie veka

1. Stlačte tlačidlo na otvorenie veka **8**.
2. **Obrázok B:** Zatlačte na malé aretácie **24** na veku **1**. Súčasne vytiahnite veko **1** nahor z priehlbiny na držiak veka **27**.
3. Po umytí a úplnom vyschnutí veka **1** (pozri „Čistenie“ na strane 146), ho znovu nasadíte do priehlbiny na držiak veka **27** tak, aby zapadol na oboch stranách.

8.2 Filtrovanie a skladovanie fritovacieho tuku/oleja

- Po každom fritovaní skontrolujte kvalitu fritovacieho tuku/oleja (pozri „Základy fritovania v kocke“ na strane 141).
- Ak je jeho kvalita v poriadku, pred uskladnením tuk/olej prefiltrujte. Vlažný tuk/olej prelejte cez sitko vystlané papierovými utierkami.

- Na vylievanie použite žliabok na vylievanie tuku **22**.



- Fritovací olej na uskladnenie naplňte najlepšie do originálnej fľaše, pevne ju uzatvorte a skladujte na tmavom a chladnom mieste.
- Fritovací tuk môžete vložiť späť do nádoby na tuk alebo ho môžete nechať stuhnúť v uzatvorenej fritéze a skladovať ho na čo najchladnejšom a najtmavšom mieste.

8.3 Likvidácia fritovacieho tuku/oleja

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ☉ Fritovací olej a tuk nevyliavajte do toalety ani do výlevky! Stuhnutím by mohli dôjsť k ich upchaniu.

Tuk/olej s nedostatočnou kvalitou je nutné hneď zlikvidovať (pozri „Základy fritovania v kocke“ na strane 141).

8.4 Čistenie

Čistenie fritovacieho koša a veka

Fritovací kôš **3** a veko **1** sa môžu umývať v umývačke riadu. Keď veko **1** umývate v umývačke riadu, súčasne sa čistí aj tukový filter **25** integrovaný vo veku.

1. Dajte veko **1** a fritovací kôš **3** do umývačky riadu.

UPOZORNENIE: Tieto diely môžete umyť aj ručne teplou vodou a prostriedkom na umývanie. Potom ich dôkladne opláchnite čistou vodou.

2. Všetky diely nechajte úplne vyschnúť, skôr ako ich odložíte alebo opäť použijete.

Čistenie nádoby na tuk a fritézy



NEBEZPEČENSTVO zásahu elektrickým prúdom!

- ⊙ Nádoba na tuk **7** je pevne integrovaná vo fritéze **9** a **nesmie** sa umývať v umývačke riadu. Fritéza **9** sa nesmie ponárať do vody a musí sa chrániť pred vodou.

1. S vyprázdnenej nádoby na tuk **7** odstráňte papierovou utierkou čo najviac tuku/oleja.
2. Nádobu na tuk **7** a teleso fritézy **9** potierajte vlhkou handrou s jemným prostriedkom na umývanie. Dbajte o to, aby do telesa nevnikla voda.
3. Následne ho viackrát utrite vlhkou handrou s čistou vodou.
4. Všetky diely nechajte úplne vyschnúť, skôr ako ich odložíte alebo opäť použijete.

8.5 Ďalšie použitie použitého fritovacieho tuku

1. Ak ste fritovací tuk uchovávali mimo fritézy **9**, roztopte ho (ako pri novom tuku) v hrnci a až potom ním naplňte fritézu.
2. Ak ste fritovací tuk uchovávali vo fritéze **9**, je potrebné ho pomaly a opatrne zohriať, aby ste predišli prskaniu. Fritézu s tukom nechajte nejaký čas poštáť pri izbovej teplote, kým izbovú teplotu nezíska aj tuk.
3. Viackrát prejdite po hladine vidličkou.

4. Zasuňte zástrčku **21** do zásuvky a nastavte regulátor teploty **17** na 130 °C.
5. Počkajte, kým sa tuk úplne roztopí. Až potom nastavte na regulátore teploty **17** fritovaciu teplotu.

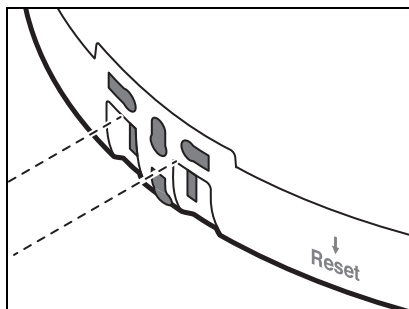
8.6 Uskladnenie



NEBEZPEČENSTVO pre deti!

- ⊙ Prístroj uchovávajte mimo dosahu detí.

- Všetky diely nechajte úplne vyschnúť, skôr ako ich odložíte.
- Zastrčte zástrčku **21** do na to určeného upevnenia **20** vzadu na prístroji.



- Keď uchováвате pevný fritovací tuk v nádobe na tuk **7**, zatvorte veko **1** a postavte fritézu **9** na chladné, tmavé miesto (pozri „Filtrovanie a skladovanie fritovacieho tuku/oleja“ na strane 146).
- Stlačte tlačidlo na prestavenie rúčky **5** a sklopte rúčku **6**.
- Všetky diely príslušenstva uchovávajte na suchom, bezprašnom mieste.

9. Výmena batérie

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ Pri vkladaní batérie dbajte na správnu polaritu.

Potrebuje batériu typu LR1130 1,5 V (vložená pri dodaní).

1. Zatlačte malú páčku na strane časovača **11** trochu smerom k časovaču a následne ho vytiahnite z fritézy **9**.
2. Uvoľníte 4 skrutky na zadnej strane a vyberte kryt batérie.
3. Vymeňte batériu. Pri vkladaní batérie dbajte na správnu polaritu (+ pól nahor).
4. Zaskrutkujte kryt batérie.
5. Vložte časovač **11** do fritézy **9**.

10. Likvidácia

Batérie nepatria do domového odpadu. Vybité batérie sa musia odborne zlikvidovať.

Na tento účel sú v obchodoch predávajúcích batérie, ako aj v komunálnych zberniciach príslušné nádoby na likvidáciu batérií.

Batérie a akumulátory, ktoré sú označené nasledujúcimi písmenami, obsahujú okrem iného škodlivé látky: Cd (kadmium), Hg (ortuť), Pb (olovo).



Tento produkt podlieha európskej smernici 2012/19/EÚ.

Symbol prečiarknutého smetného koša na kolesách znamená, že produkt musí byť

odovzdaný do osobitného zberu odpadu v Európskej únii. Platí to pre produkt a všetky diely príslušenstva, ktoré sú označené týmto symbolom. Označené produkty sa nesmú likvidovať s bežným domácim odpadom, ale musia sa odovzdať na zberné miesto na recykláciu elektrických a elektronických prístrojov.



Tento symbol recyklácie označuje, napr. predmet alebo časť materiálu, ako hodiace sa na recykláciu. Recyklácia pomáha znížiť spotrebu surovín a zaťaženie životného prostredia.



Obal

Ak chcete zlikvidovať obal, dbajte na príslušné predpisy vo vašej krajine týkajúce sa životného prostredia.

11. Vyrobté si čerstvé hranolky

Zemiaky by mali byť takéto

- Zemiaky by mali mať pevnú šupú a ešte by nemali klíčiť.
- Používajte múčne až polopevné druhy zemiakov (varný typ C až B).
- Zemiaky by nemali byť príliš malé a mali by byť približne rovnako veľké. Uľahčuje to spracovávanie.

1. Zemiaky osušte.
2. Nakrájajte ich na prúžky alebo kolieska.
3. Pred tým, ako ich budete fritovať, položte ich cca. na 1 hodinu do studenej vody.
4. Zemiaky osušte, napr. papierovými utierkami.
5. Prvé fritovanie: Zemiaky fritujte cca 10 - 14 minút pri teplote cca 150 °C.
6. **Obrázok A:** Fritovací kôš **3** vyberte z oleja/tuku a zaveste ho pomocou držiaka pod rúčkou **6** na predný okraj nádoby na tuk **7**, aby mohol odkvapkať.
7. Olej/tuk zohrejte na cca 170 °C.
8. Druhé fritovanie: Zemiaky fritujte cca 3 – 4 minúty pri teplote 170 °C.
9. Fritovanie ukončíte, keď sú zemiaky také hnedé, aké by ste ich chceli mať.

UPOZORNENIE: Hlboko zmrazené hranolčeky sa fritujú len jedenkrát.

12. Riešenie problémov

Ak by váš prístroj zrazu prestal správne fungovať, skontrolujte ho najprv podľa tohto kontrolného zoznamu. Možno ide len o malý problém, ktorý budete vedieť odstrániť aj vy.



NEBEZPEČENSTVO v dôsledku zásahu elektrickým prúdom!

- ⊙ V žiadnom prípade sa nepokúšajte opraviť prístroj sami.

Chyba	Možné príčiny / opatrenia
Žiadne Funkcia	• Je zabezpečené napájanie prúdom? • Skontrolujte pripojenie.
Prístroj sa vypol sám od seba	• Spustila sa ochrana pred prehriatím (pozri „Ochrana proti prehriatiu“ na strane 145)?
Po odporúčanom čase fritovania nie je fritovaná potravina hotová.	• Fritovali ste naraz väčšie množstvo potravín? • Je možné, že tuk ešte nebol zohriaty na odporúčanú teplotu?
Pachuť fritovaných potravín	• Je tuk/olej starý? • Fritovali ste v tom istom oleji potraviny s intenzívnou chuťou (napr. ryby)? Vymeňte tuk/olej alebo ho vyčistite (pozri „Základy fritovania v kocke“ na strane 141).
Silný dym a zápach	• Je tuk/olej starý, znečistený alebo sa do neho dostala vlhkosť? Vymeňte tuk/olej.

13. Technické údaje

Model:	SFT 1900 A1
Sieťové napätie:	230 V ~ 50 Hz
Trieda ochrany:	I
Výkon:	1900 W
Výška naplnenia nádoby na tuk:	MIN: cca 1,6 l MAX: cca 2,1 l

Použité symboly

	Geprüfte Sicherheit (overená bezpečnosť): prístroje musia zodpovedať všeobecne uznávaným pravidlám techniky a sú v súlade s nemeckým zákonom o bezpečnosti výrobkov (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	S označením CE spoločnosť HOYER Handel GmbH vyhlasuje zhodu ES.
	Tento symbol pripomína, aby ste obal ekologicky zlikvidovali.
	Symbolom recyklácie (3 šípky) sú označené recyklovateľné materiály. Materiál môže byť špecifikovaný recyklačným číslom v strede (tu: 21) a/alebo skratkou (tu: PAP).
	Striedavé napätie
	Symbol označuje diely, ktoré sa môžu umývať v umývačke.
	Ide o recyklovateľný produkt, ktorý podlieha rozšírenej zodpovednosti výrobcu, ako aj povinnosti triedenia odpadu.

Technické zmeny vyhradené.

14. Záruka spoločnosti HOYER Handel GmbH

Vážená zákazníčka, vážený zákazník, na tento prístroj sa vzťahuje záruka 3 roky od dátumu kúpy. V prípade výskytu nedostatkov tohto výrobku máte voči predajcovi výrobku zákonom stanovené práva. Tieto zákonom stanovené práva nie sú obmedzené našimi nižšie uvedenými záručnými podmienkami.

Záručné podmienky

Záručná doba začína plynúť od dátumu kúpy. Originálny pokladničný blok si, prosím, uschovajte. Tento blok slúži ako doklad o kúpe. V prípade, že sa v priebehu troch rokov od dátumu kúpy tohto výrobku vyskytne materiálová alebo výrobná chyba, výrobok pre vás bezplatne opravíme, vymeníme alebo vám vrátime kúpnu cenu – podľa nášho výberu. Toto záručné plnenie predpokladá, že v rámci trojročnej lehoty predložíte nefunkčný prístroj a doklad o kúpe (pokladničný blok) a krátko písomne popíšete, v čom spočíva nedostatok a kedy sa vyskytol.

V prípade, že sa záruka vzťahuje na príslušnú poruchu, obdržíte od nás opravený alebo nový výrobok. Pri oprave alebo výmene výrobku nezačína plynúť nová záručná doba.

Záručná doba a zákonná záruka

Záručná doba sa záručným plnením nepredlžuje. Toto sa vzťahuje aj na vymenené a opravené diely. Prípadné poškodenia a nedostatky existujúce už pri kúpe sa musia nahlásiť ihneď po vybalení. Prípadné opravy po uplynutí záručnej doby budú spoplatnené.

Rozsah záruky

Prístroj bol starostlivo zhotovený podľa prísných smerníc kvality a pred zaslaním bol dôkladne skontrolovaný.

Záručné plnenie sa vzťahuje na materiál a nevýrobné chyby.

Záruka sa nevzťahuje na namáhané diely, ktoré sú vystavené normálnemu opotrebeniu, na poškodenia krehkých dielov, napr. spínačov, osvetľovacích prostriedkov alebo iných dielov vyrobených zo skla.

Táto záruka zaniká, ak bol výrobok poškodený alebo nebol používaný alebo udržiavaný odborné. Pre správne používanie výrobku sa musia presne dodržiavať všetky pokyny uvedené v návode na obsluhu. Účelom použitia a konaniam, ktoré návod na obsluhu neodporúča alebo pred ktorými varuje, je potrebné sa bezpodmienečne vyhýbať.

Výrobok je určený výlučne na súkromné použitie a nie na komerčné účely. V prípade nevhodného a neodborného, príp. násilného zaobchádzania s prístrojom a zásahov, ktoré neboli vykonané našim servisným centrom, záruka zaniká.

Postup pri reklamácii

Pre rýchle spracovanie vašej žiadosti, prosím, postupujte podľa nasledovných pokynov:

- Pri všetkých otázkach majte pripravené číslo výrobku **IAN: 451376_2310** a pokladničný blok ako doklad o kúpe.
- Číslo artikla nájdete na typovom štítku, ako rytinu, na titulnej stránke návodu (vľavo dole) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane prístroja.
- V prípade, že sa na prístroji vyskytli chyby vo funkcii alebo iné nedostatky, najskôr **telefonicky** alebo **e-mailom** kontaktujte nižšie uvedené servisné centrum.
- Výrobok, ktorý bol označený za nefunkčný, môžete následne spolu s dokladom o kúpe (pokladničný blok) a uvedením, v čom spočíva daný nedostatok a kedy sa objavil, zaslať zdarma na servisnú adresu, ktorá vám bola oznámená.

Na www.lidl-service.com si môžete stiahnuť túto a ďalšie príručky, produktové videá a inštalačný softvér.



S týmto QR kódom sa dostanete priamo na stránku Lidl servisu (www.lidl-service.com) a po zadaní čísla artikla (IAN)

451376_2310 si môžete otvoriť svoj návod na obsluhu.



Servisné stredisko



Servis Slovensko

Tel.: 0850 232001

E-Mail: hoyer@lidl.sk

IAN: 451376_2310



Dodávateľ

Majte, prosím, na pamäti, že nasledujúca adresa **nie je servisná adresa**: Najskôr kontaktujte vyššie uvedené servisné centrum.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
NEMECKO

Indice

1. Vista general	153
2. Uso adecuado.....	154
3. Indicaciones de seguridad.....	154
4. Volumen de suministro	159
5. Información básica para freír.....	159
6. Puesta en servicio	161
7. Manejo	162
7.1 Instalación	162
7.2 Manejo del temporizador	162
7.3 Calentar el aceite/la grasa de freír	163
7.4 Freír	163
7.5 Protección contra el sobrecalentamiento	165
8. Limpieza y conservación	165
8.1 Retirar la tapa	165
8.2 Filtrar y conservar la grasa/el aceite de freír	166
8.3 Eliminar la grasa/el aceite de freír	166
8.4 Limpieza	166
8.5 Volver a utilizar la grasa de freír conservada	167
8.6 Conservación	167
9. Sustitución de la pila.....	168
10. Eliminación	168
11. Hacer patatas fritas caseras.....	169
12. Solución de problemas.....	169
13. Datos técnicos.....	170
14. Garantía de HOYER Handel GmbH.....	171

1. Vista general

- 1 Tapa con soporte de la tapa
- 2 **MAX** Marca en la cesta de la freidora (nivel de llenado máximo)
- 3 Cesta de la freidora
- 4 Varillas metálicas del mango
- 5 Tecla para ajustar el mango
- 6 Mango
- 7 Recipiente de grasa (integrado de forma fija en la freidora)
- 8 ▲ Tecla para abrir la tapa
- 9 Freidora
- 10 Pantalla del temporizador
- 11 Temporizador
- 12 Botón del temporizador
- 13 LED naranja: indicador luminoso de funcionamiento (se ilumina cuando el aparato está conectado)
- 14 LED verde: indicador luminoso de la temperatura (se ilumina cuando se ha alcanzado la temperatura seleccionada)
- 15 **O/I** Interruptor de encendido/apagado
- 16 Indicaciones de temperatura para alimentos
- 17 Regulador de temperatura
- 18 Huecos de transporte de la freidora
- 19 **Reset** Tecla (salta hacia fuera en caso de sobrecalentamiento)
- 20 Alojamiento para el enchufe
- 21 Cable de conexión con enchufe
- 22 Cavidad de vertido para la grasa
- 23 **MIN/MAX** Marcas en el recipiente de grasa (nivel de llenado mínimo/máximo)
- 24 Bloqueos para la tapa
- 25 Filtro de grasa (integrado de forma fija en la tapa)
- 26 Aberturas en la tapa
- 27 Cavidad para el soporte de la tapa

¡Muchas gracias por su confianza!

Le felicitamos por la compra de su nueva freidora.

Para un manejo seguro del producto y para conocer todas sus prestaciones:

- **Antes de poner en marcha el aparato por primera vez, lea este manual de instrucciones detenidamente.**
- **¡Sobre todo, siga las indicaciones de seguridad!**
- **El aparato solo se debe emplear de la manera descrita en este manual de instrucciones.**
- **Conserve este manual de instrucciones como información para el futuro.**
- **En caso de que entregue este aparato a otras personas, adjunte el manual de instrucciones. El manual de instrucciones forma parte del producto.**

¡Esperamos que disfrute de su nueva freidora!

2. Uso adecuado

La freidora está diseñada para freír alimentos en aceite o grasa caliente a una temperatura de hasta 190 °C.

La freidora está concebida para el uso doméstico. La freidora solo deberá utilizarse en el interior.

Este aparato no es apto para el uso industrial.

3. Indicaciones de seguridad

Indicaciones de advertencia

En caso necesario, en este manual de instrucciones se utilizan las siguientes indicaciones de advertencia:



¡PELIGRO! Riesgo elevado: la no observación de la advertencia puede causar lesiones mortales.

¡ADVERTENCIA! Riesgo medio: la no observación de la advertencia puede causar lesiones o daños materiales graves.

PRECAUCIÓN: riesgo reducido: la no observación de la advertencia puede causar lesiones o daños materiales leves.

NOTA: circunstancias y particularidades que se deben tener en cuenta al usar el aparato.

Símbolos en el aparato



Este símbolo le advierte que no debe tocar las superficies calientes.



Este símbolo indica que los materiales señalados de esta forma no alteran el sabor ni el olor de los alimentos.

Instrucciones para un funcionamiento seguro

- ⊙ Este aparato no debe ser utilizado por niños con una edad entre 0 y 8 años. Este aparato puede ser utilizado por niños con una edad de 8 años o más, siempre que estén continuamente bajo supervisión. Este aparato puede ser utilizado por personas con las capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o que carezcan de la experiencia y/o los conocimientos necesarios, bajo supervisión o habiendo recibido las instrucciones oportunas para el uso seguro del aparato y siendo conscientes del peligro de un uso incorrecto.
- ⊙ Mantenga el aparato y el cable de conexión fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- ⊙ Los niños no deben encargarse ni de la limpieza ni del mantenimiento del aparato.
- ⊙ Coloque el aparato en una ubicación estable con los mangos para evitar que se derrame el líquido caliente.
- ⊙ La freidora, el cable de conexión y el enchufe no deben sumergirse en agua ni en ningún otro líquido.
-  ⊙ No toque las piezas calientes del aparato, como p. ej., las aberturas en la tapa. Agarre la cesta de la freidora únicamente por el mango.
- ⊙ Mientras fríe saldrá vapor caliente por las aberturas en la tapa. No acerque las manos al vapor.
- ⊙ Este aparato está concebido para el uso doméstico y en otros lugares similares, como en ...
 - ... comedores de empresa en tiendas, oficinas u otros lugares de trabajo;
 - ... fincas rústicas;
 - ... hoteles, moteles u otros alojamientos por parte de los huéspedes;
 - ... y en apartamentos rurales.
- ⊙ Este aparato no está concebido para funcionar con un temporizador externo o con un sistema de control remoto separado.
- ⊙ Si el cable de conexión del aparato presenta desperfectos, deberá ser sustituido únicamente por el fabricante, el servicio postventa u otras personas igualmente cualificadas, para evitar peligros.

- ⊙ Tenga en cuenta el capítulo dedicado a la limpieza (véase “Limpieza y conservación” en la página 165).
- ⊙ El temporizador funciona con una pila LR1130 (1,5 V).
- ⊙ Coloque la pila con la polaridad en el sentido correcto.
- ⊙ **¡PELIGRO DE EXPLOSIÓN!** No recargue las pilas o las reactive por otros medios, no las desmonte, no las tire al fuego ni las cortocircuite.
- ⊙ No se deben cortocircuitar los bornes de conexión del temporizador.
- ⊙ Retire la pila del temporizador cuando no lo vaya a utilizar durante mucho tiempo o cuando la capacidad de las pilas se haya agotado. Podría producirse una fuga en la pila que dañara el temporizador.
- ⊙ No exponga las pilas a condiciones extremas, p. ej. no ponga el temporizador sobre fuentes de calor y aléjelo de la luz solar directa. De lo contrario, existe un alto riesgo de que se produzca una fuga.
- ⊙ Si se produce una fuga, evite el contacto del fluido con la piel, los ojos o las membranas mucosas. En caso de contacto con el ácido, enjuague inmediatamente las zonas afectadas con abundante agua corriente y visite a un médico de inmediato.
- ⊙ Las pilas pueden causar la muerte si se ingieren. Por lo tanto, guarde las pilas fuera del alcance de los niños. Si se ingiere una pila, busque de inmediato asistencia médica.
- ⊙ Las pilas nuevas y usadas se deben mantener fuera del alcance de los niños.
- ⊙ Si sospecha que la pila ha podido tragarse o introducirse en alguna parte del cuerpo, busque asistencia médica de inmediato.
- ⊙ Las pilas deben eliminarse de forma adecuada después de ser utilizadas.



¡PELIGRO para los niños!

- ⊙ Procure que los niños nunca puedan tirar abajo la freidora caliente (p. ej., tirando del cable de red). ¡Las escaldaduras provocadas por la grasa

caliente pueden suponer un peligro de muerte!

- ⊙ El material de embalaje no es ningún juguete. Los niños no deben jugar con las bolsas de plástico. Existe peligro de asfixia.



¡PELIGRO para y debido a los animales de compañía y de granja!

- ⊙ Los aparatos eléctricos pueden presentar peligros para los animales de compañía y de granja. Además, los animales también pueden ocasionar daños en el aparato. Por ello, como regla general, mantenga a los animales alejados de los aparatos eléctricos.



¡PELIGRO DE INCENDIO!

- ⊙ ¡Nunca haga funcionar la freidora cuando esté vacía! Llene el recipiente de grasa antes de cada encendido al menos hasta la marca **MIN** y como máximo hasta la marca **MAX**.
- ⊙ Las grasas y aceites de freír usados o sucios y las grasas y aceites no adecuados (como, p. ej., margarina, mantequilla o aceite de oliva) pueden inflamarse por sí solos al calentarse. Utilice únicamente aceites y grasas adecuados. Procure limpiar y conservar cuidadosamente, así como sustituir a tiempo, la grasa/el aceite de freír (véase "Información básica para freír" en la página 159).
- ⊙ Nunca mezcle grasas/aceites distintos o grasas/aceites usados con otros nuevos.
- ⊙ Si la grasa o el aceite se incendian, no apague nunca el fuego con agua, ya que ello produce la llamada explosión de grasa. Sofoque el incendio colocando la tapa sobre la freidora o empleando una manta antiincendios o una manta de lana.
- ⊙ Vigile la freidora en todo momento mientras esté en funcionamiento. De esa forma se dará cuenta a tiempo de los problemas que puedan surgir a través de los olores o ruidos inusuales.

- ⊙ No utilice la freidora debajo de armarios altos ni cerca de cortinas, papel u otros objetos inflamables similares.
- ⊙ No coloque nunca el aparato directamente debajo de una toma de corriente de pared, ya que el calor que se desprende puede provocar daños en la instalación eléctrica.
- ⊙ Mantenga una distancia mínima de 50 cm con los demás objetos, para que estos no puedan incendiarse.
- ⊙ Haga funcionar la freidora exclusivamente sobre una superficie de trabajo firme, lisa, antideslizante, seca y no inflamable para evitar que se vuelque o se deslice desplazándose.



¡PELIGRO de lesiones por quemaduras!

- ⊙ **La grasa y el aceite calientes producen graves quemaduras, ya que están a una temperatura mucho más elevada que el agua hirviendo.**
- ⊙ **Si caen gotas de agua en la grasa o el aceite caliente, esto produce deflagraciones de tipo explosivo.**
- ⊙ **Evite cualquier contacto con la grasa/el aceite caliente o las salpicaduras.**
- ⊙ No desplace ni transporte bajo ninguna circunstancia la freidora con grasa/aceite caliente.
- ⊙ No deje nunca que gotee agua en la grasa/el aceite caliente.
- ⊙ Las cestas de la freidora y los alimentos para freír deben estar secos al echarlos en la grasa/el aceite caliente. Retire en particular el hielo o el agua de deshielo adheridos a los alimentos para freír que estén congelados.
- ⊙ Utilice la freidora únicamente con las manos secas.

- ⊙ No sumerja la cesta de la freidora ni la tapa en agua u otros líquidos antes de usarlos.
- ⊙ Asegúrese de que todas las piezas de la freidora están totalmente secas antes de ponerla en funcionamiento. Incluso los pequeños restos de agua pueden provocar deflagraciones de tipo explosivo al calentar la grasa/el aceite.
- ⊙ Durante el calentamiento y al freír deje la tapa cerrada.
- ⊙ Mientras fríe saldrá vapor caliente por el filtro de grasa. No acerque las manos al vapor.
- ⊙ No toque las piezas calientes del aparato, como p. ej., las aberturas en la tapa. Agarre la cesta de la freidora únicamente por el mango.
- ⊙ Después de freír, deje que la freidora se enfríe al menos durante 1 a 2 horas antes de vaciar el recipiente de grasa y limpiar el aparato.



¡PELIGRO de resbalamiento!

- ⊙ Evite las salpicaduras de aceite/grasa en el suelo. ¡Existe peligro de resbalamiento!



¡PELIGRO de descarga eléctrica debido a la humedad!

- ⊙ Proteja el aparato de la humedad y de las gotas o las salpicaduras de agua.
- ⊙ No utilice el aparato al aire libre ni cerca de recipientes llenos de agua, como p. ej., fregaderos.
- ⊙ Si, no obstante, el aparato cayera al agua, desenchúfelo inmediatamente y, solo después, sáquelo del agua. En tal caso, no utilice más el aparato y llévelo a revisión a un taller especializado.



¡PELIGRO de descarga eléctrica!

- ⊙ No ponga en funcionamiento el aparato si éste o el cable de conexión presen-

tan daños visibles o si el aparato se ha caído antes al suelo.

- ⊙ Los cables alargadores deben estar diseñados como mínimo para 10 amperios.
- ⊙ Coloque el cable de conexión y, en su caso, los cables alargadores, de modo que nadie los pise, se enganche o tropiece con ellos.
- ⊙ Antes de conectar el aparato, asegúrese de que el interruptor de encendido/apagado esté en el **0**.
- ⊙ Conecte el enchufe sólo a una toma de corriente con contactos de puesta a tierra, correctamente instalada, fácilmente accesible y cuya tensión corresponda a la indicación en la placa de características. La toma de corriente debe seguir siendo fácilmente accesible tras la conexión.
- ⊙ Asegúrese de que el cable de conexión no resulte dañado por bordes afilados o superficies calientes. No enrolle el cable de conexión alrededor del aparato. Utilice el guardacable situado en la parte posterior del aparato.
- ⊙ Incluso una vez apagado, el aparato no está completamente desconectado de la red. Para ello, extraiga el enchufe de la toma de corriente.
- ⊙ Al instalar el aparato, vigile que no se presione ni se aplaste el cable de conexión.
- ⊙ Para sacar el enchufe de la toma de corriente, tire siempre del enchufe, nunca del cable de conexión.
- ⊙ Saque el enchufe de la toma de corriente, ...
 - ... si se produce una avería,
 - ... si el aparato o el cable de red están dañados,
 - ... cuando no utilice el aparato,
 - ... antes de limpiar el aparato y
 - ... en caso de tormenta.
- ⊙ No conecte ningún otro aparato con un consumo de potencia elevado a una

toma de corriente del mismo circuito eléctrico. De esa forma evitará una sobrecarga de la red eléctrica.

- ⊙ No conecte el aparato a una toma de corriente múltiple. Podría producirse una sobrecarga.
- ⊙ Para evitar peligros, no realice ninguna modificación en el aparato.

¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

- ⊙ Utilice solamente accesorios originales.
- ⊙ Para freír utilice siempre una cesta de la freidora.
- ⊙ El aparato lleva soportes de plástico antideslizantes. Dado que los muebles están recubiertos con una gran variedad de lacas y plásticos, y que se tratan con diferentes productos de conservación, puede que algunos de esos materiales contengan componentes que ataquen y reblandezcan los soportes de plástico. Si fuera necesario, coloque debajo del aparato una base de apoyo antideslizante.
- ⊙ Durante el funcionamiento pueden producirse salpicaduras de grasa. Por ese motivo, coloque el aparato sobre una base de apoyo resistente al calor y a la grasa.
- ⊙ ¡No eche el aceite ni la grasa de freír al desagüe o al váter! Al endurecerse, pueden producir obstrucciones.
- ⊙ Asegúrese de que la base de apoyo del aparato esté seca.
- ⊙ No coloque el aparato sobre superficies calientes (p. ej. placas de cocina) o cerca de fuentes de calor o del fuego.
- ⊙ No utilice detergentes abrasivos o productos de limpieza que produzcan arañazos.

4. Volumen de suministro

- 1 freidora **9** con tapa **1** incluida
- 1 cesta de la freidora **3**
- 1 manual de instrucciones completo (en Internet)
- 1 guía breve (se incluye con el aparato)

5. Información básica para freír

Preparación de los alimentos

- Todos los alimentos que vayan a freírse deben estar tan secos como sea posible, ya que el agua deflagra de forma explosiva al entrar en contacto con la grasa caliente. Seque bien los alimentos para freír y, en su caso, retire el hielo de los alimentos congelados.
- Se deben poner a deshelar los alimentos congelados antes de freírlos para que absorban menos grasa. Retire todo el agua y el hielo que sea posible antes de echar los alimentos a la freidora.
- La carne, el pescado y la verdura deben cortarse en trozos pequeños.
- Al freír alimentos empanados, procure que el rebozado quede tan adherido como sea posible a los alimentos para freír. Si el rebozado se desmenuza al freírlo, ensuciará la grasa.

Tiempo y temperatura de fritura

- Para un resultado sano y sabroso es preciso respetar con exactitud la selección de temperatura y el tiempo de fritura que figuran en las indicaciones del embalaje.
- Fría únicamente pequeñas cantidades cada vez.
- La cesta de la freidora **3** no debe llenarse por encima de la marca **MAX 2**. Si añade más alimentos para freír, la temperatura de la grasa se reducirá en exceso, el proceso de fritura durará

más tiempo y los alimentos para freír absorberán más grasa.

- Al freír alimentos con contenido de almidón (p. ej., productos de patatas y cereales) puede formarse acrilamida. La acrilamida puede resultar cancerígena. Para mantener al mínimo posible la formación de acrilamida, evite las temperaturas elevadas (por encima de 170 °C) y el tostado excesivo. A temperaturas superiores a 175 °C la formación de acrilamida es mucho mayor.

¿Qué aceites y grasas son adecuados?

Existe una gran variedad de grasas. No obstante, no todas las grasas y aceites son adecuados para freír.

- **Ilustración C:** para esta freidora recomendamos el uso de aceite de freír líquido. Si desea utilizar grasa de freír sólida, deje primero que se funda lentamente en una cazuela a temperatura baja y viértala después en la freidora. De esa forma evitará que el aparato se sobrecaliente y que la grasa salpique.
- La grasa o el aceite deben resistir las elevadas temperaturas de fritura. Tenga en cuenta que la grasa/el aceite pueden calentarse hasta al menos 200 °C.
- Las grasas deben tener únicamente un contenido de agua reducido. El agua se evapora al calentarse, y la grasa salpica.
- Los aceites con alto contenido de ácidos grasos poliinsaturados son muy sanos para su uso en ensaladas, pero no resultan adecuados para freír, ya que no presentan la estabilidad al calor necesaria.
- La mantequilla, la margarina y el aceite de oliva no son adecuados.
- El aceite de colza y el aceite de girasol, por ejemplo, sí que son muy adecuados.
- ¡No mezcle nunca distintos tipos de grasas o aceites!

Conservar la grasa usada

- Al ensuciarse debido a la fritura, la durabilidad de la grasa se reduce. Por ello, después de cada proceso de fritura, para conservar la grasa viértala a través de un colador cubierto con papel de cocina para liberarla de la suciedad más visible.
- La luz y el oxígeno perjudican a la grasa. Por esa razón, se debe almacenar en un recipiente bien cerrado para que esté sin luz, en estado fresco y seco.
- En buenas condiciones, la grasa puede almacenarse durante varias semanas.

Tabla de fritura

Alimentos	Temp. (aprox.)	Tiempo (aprox. en min)
Verdura	130 °C	5 - 8
Pescado (fresco)	150 °C	5 - 7
Aros de cebolla	170 °C	3 - 4
Patatas fritas (frescas)	170 °C	11 - 16
Patatas fritas (congeladas, máx. 500 g)	según las indicaciones del fabricante	
Filete de pescado (congelado)	190 °C	5 - 7
Muslos de pollo (frescos)	190 °C	12 - 14
Nuggets de pollo (congelados)	190 °C	4 - 5

Cómo filtrar los sabores ajenos del aceite/la grasa

Algunos alimentos, p. ej., el pescado, pierden líquido al freírlos. Estos pasan al aceite/la grasa, alterando su olor y sabor. Este sabor se transmitirá a continuación a los siguientes alimentos que se frían en ese aceite/grasa.

Con un sencillo truco puede disminuir o incluso eliminar del todo los sabores ajenos.

1. Caliente el aceite/la grasa a aprox. 150 °C.
2. Eche 2 rodajas finas de pan o un poco de perejil en la cesta de la freidora.
3. Meta la cesta de la freidora **3** en la freidora y cierre la tapa **1**.
4. Espere hasta que el aceite/la grasa deje de hervir y seguidamente retire la cesta de la freidora. El aceite/la grasa habrá recuperado su sabor propio.

Cómo reconocer la grasa inadecuada

- Si observa alguno de los siguientes puntos en su grasa, debe sustituirla por completo:
 - olor fuerte y desagradable;
 - mal sabor de los alimentos fritos;
 - posos tostados y duros;
 - se forma espuma al calentarla;
 - se genera mucho humo incluso a bajas temperaturas.

¿Dónde se lleva la grasa usada?

¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

⊙ ¡No eche el aceite ni la grasa de freír al desagüe o al váter! Al endurecerse, pueden producir obstrucciones.

- La grasa y el aceite en cantidades de uso doméstico normal pueden echarse a la basura doméstica.
- No eche directamente la grasa/el aceite al cubo de la basura, viértalo/a primero en su embalaje original o en una bolsa de plástico.
- También puede llevar la grasa/el aceite a un punto de recogida para grasas usadas.

6. Puesta en servicio

- Retire todo el material de embalaje.
- Compruebe que estén todos los accesorios y que no presenten daños.
- **¡Limpie el aparato antes de utilizarlo por primera vez!** (véase "Limpieza y conservación" en la página 165).
- Coloque el aparato sobre una superficie seca, lisa y antideslizante. Además, la base de apoyo debe ser resistente al calor y no debe dañarse por las salpicaduras de grasa caliente.

NOTA: durante la primera puesta en funcionamiento puede producirse un ligero olor y humo. Esto se debe a los medios de montaje del elemento calefactor y no es ningún fallo del producto. Procure que haya suficiente ventilación.

7. Manejo

7.1 Instalación



¡PELIGRO DE INCENDIO / PELIGRO de quemaduras!

- ⊙ Inserte el enchufe **21** en la toma de corriente únicamente cuando el recipiente de grasa **7** esté lleno de aceite o grasa fundida al menos hasta la marca **MIN 23**.
- ⊙ Todas las piezas de la freidora deben estar totalmente secas al utilizar el aparato.
- ⊙ Coloque la freidora sobre una superficie de trabajo firme, lisa, antideslizante, seca y no inflamable.
- ⊙ No utilice la freidora debajo de armarios altos ni cerca de cortinas, papel u otros objetos inflamables similares.
- ⊙ No coloque nunca el aparato directamente debajo de una toma de corriente de pared.
- ⊙ Mantenga una distancia mínima de 50 cm por todos los lados.

7.2 Manejo del temporizador

En el temporizador **11** se ajusta el tiempo de fritura determinado. Una vez transcurrido el tiempo, suena la alarma del temporizador.

Ajuste del tiempo de fritura

- Pulsar una vez el botón **12**: encender el temporizador, aparece **00** en la pantalla
- Pulsar breve y repetidamente el botón **12**: ajustar los minutos
- Mantener pulsado el botón **12**: avance más rápido

Cuenta atrás

Pasados aprox. 3 segundos tras pulsar el botón por última vez, el temporizador **11** se activa. Puede reconocer que el temporizador está activado por el indicador que parpadea. Al principio se muestran los minutos; cuando quede menos de un minuto, se visualizan los segundos.

- Mantener pulsado el botón **12**: restablecer la alarma
- Pulsar brevemente el botón **12** cuando suene la alarma: el tono de alarma se apaga

Una vez transcurrido el tiempo ajustado suena una alarma y la indicación **00** parpadea en la pantalla **10**. La alarma se repite después de un breve instante. Pasados aprox. 30 segundos desde que deje de sonar la alarma, el temporizador **11** se apaga.



¡PELIGRO DE INCENDIO / PELIGRO de quemaduras!

- ⊙ En estado líquido, el nivel de llenado de la grasa/el aceite de freír debe estar situado entre las marcas **MIN** y **MAX 23** por la parte interior del recipiente de grasa **7**.
- ⊙ Utilice solamente aceites o grasas de freír adecuados (véase "Información básica para freír" en la página 159).

1. Necesita aprox. entre 1,6 (**MIN**) y 2,1 (**MAX**) litros de aceite de freír o aprox. entre 1,5 (**MIN**) y 1,7 (**MAX**) kg de grasa de freír sólida.
2. Ponga primero la grasa de freír sólida en una cazuela y déjala fundirse lentamente a baja intensidad. Una vez hecho esto, viértala cuidadosamente en el recipiente de grasa **7** de la freidora **9**.

7.3 Calentar el aceite/la grasa de freír



¡PELIGRO de quemaduras!

- ⊙ No toque las piezas calientes del aparato.

1. Cierre la tapa **1**. La tapa deberá encajar completamente.
2. Inserte el enchufe **21** en una toma de tierra fácilmente accesible y cuya tensión corresponda a la indicación en la placa de características.
3. Dado el caso, ponga el regulador de temperatura **17** en el nivel de temperatura más bajo.
4. Ponga el interruptor de encendido/apagado **O/I 15** del aparato en **I** para conectar el aparato. El indicador luminoso de funcionamiento **13** se ilumina.
5. Seleccione la temperatura deseada con el regulador de temperatura **17**.
 - En el embalaje de los alimentos encontrará recomendaciones relativas a la temperatura y el tiempo de fritura.
 - Cuando se ha alcanzado la temperatura seleccionada, el indicador luminoso de la temperatura **14** se ilumina.

NOTA: recomendamos dejar que la grasa/ el aceite de freír se caliente durante aprox. 10 a 15 minutos para garantizar un calentamiento uniforme.

Podrá encontrar las indicaciones sobre la temperatura en los embalajes de los alimentos, la tabla de fritura (véase "Tabla de fritura" en la página 160) o las indicaciones de temperatura **16** del aparato.

Símbolo del aparato / temperatura	Alimentos
	Verdura
	Pescado (fresco)
	Patatas fritas (frescas)
	Muslos de pollo (frescos) / Nuggets de pollo (congelados)

NOTAS:

- Las indicaciones de temperatura son valores orientativos. En función de las características, el tamaño y la cantidad de los alimentos, así como de sus propias preferencias, la temperatura puede variar.
- Una vez hecho esto, introduzca la cesta de la freidora **3** en la freidora **9** cuando desee echar a la grasa caliente los alimentos que vayan a freírse.

7.4 Freír

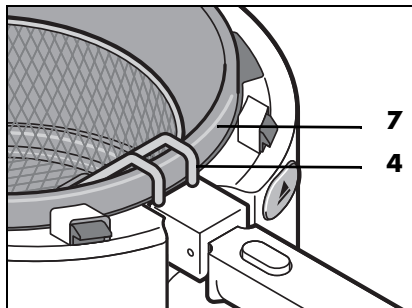


¡PELIGRO DE INCENDIO! / ¡PELIGRO de quemaduras!

- ⊙ No deje nunca que gotee agua en la grasa/el aceite de freír caliente.
- ⊙ La cesta de la freidora **3** y los alimentos para freír deben estar secos.
- ⊙ Utilice el aparato únicamente con las manos secas.
- ⊙ Mientras fríe saldrá vapor caliente por las aberturas en la tapa **26**. No acerque las manos al vapor.

- ⊙ No eche los alimentos para freír en la cesta de la freidora **3** cuando esté suspendida sobre el aceite caliente. Pueden caer pequeñas partículas en el aceite y producir salpicaduras.
- ⊙ ¡No desplace en ningún caso la freidora **9** mientras esté aún caliente!

1. Pulse la tecla para ajustar el mango **5** de la cesta de la freidora **3** y despliegue el mango **6**.
2. Ponga los alimentos para freír en la cesta de la freidora **3**. La cesta de la freidora **3** puede llenarse como máximo hasta la marca **MAX 2**.
3. Cuando el indicador luminoso de la temperatura **14** se ilumina, pulse la tecla para abrir la tapa **8** y abra la tapa **1**.
4. Sumerja seguidamente la cesta de la freidora **3** cuidadosamente en el aceite. Al hacerlo, las varillas metálicas del mango **4** deben estar situadas en el borde del recipiente de grasa **7**.



5. Cierre la tapa **1**. La tapa deberá encajar completamente.
6. Al freírlos, los alimentos se cocinan muy rápido. Respete todo lo posible los tiempos de fritura recomendados.
7. Cuando los alimentos para freír estén ya cocinados, pulse la tecla para abrir la tapa **8** y abra la tapa **1**.
8. **Ilustración A:** saque la cesta de la freidora **3** del aceite/la grasa y colóquela para que escurra con las varillas metáli-

cas del mango **4** en el borde delantero del recipiente de grasa **7**.

9. Una vez escurrida la grasa, ponga los alimentos en un recipiente o similar.
10. Para procesos de fritura adicionales, ajuste en su caso una temperatura distinta.
11. Antes de cada proceso de fritura, deje que el aparato se caliente hasta que el indicador luminoso de la temperatura **14** se ilumine de nuevo.
12. Al terminar de freír, desplace el regulador de temperatura **17** hasta el nivel de temperatura más bajo.
13. Ponga el interruptor de encendido/apagado **O/I 15** del aparato en **O** para desconectar el aparato. El indicador luminoso de funcionamiento **13** y el indicador luminoso de la temperatura **14** se apagan.
14. Retire el enchufe **21** de la red y deje que el aparato se enfríe.

7.5 Protección contra el sobrecalentamiento

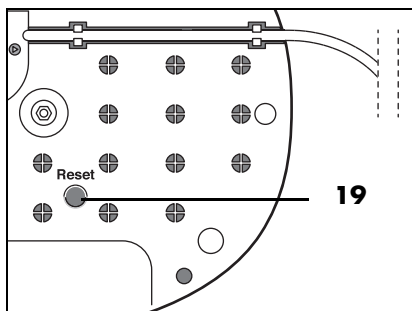


¡PELIGRO de quemaduras!

- Deje que la freidora **9** se enfríe durante aprox. 2 horas antes de desplazarla, vaciarla o limpiarla.

La freidora cuenta con una protección contra el sobrecalentamiento que apaga automáticamente el aparato en caso de sobrecalentamiento. Si eso ocurre, la tecla **Reset 19** en la parte inferior del aparato saltará hacia fuera.

1. Reduzca la temperatura y retire el enchufe **21**.
2. Deje enfriar el aparato a temperatura ambiente.
3. Vuelva a meter la tecla **Reset 19** en la parte inferior de la freidora **9** hasta que entre del todo.



4. Espere unos minutos antes de volver a conectar el enchufe **21** a la red y ajuste la temperatura deseada.

8. Limpieza y conservación



¡PELIGRO de quemaduras!

- Deje que la freidora **9** se enfríe durante aprox. 2 horas antes de desplazarla, vaciarla o limpiarla.



¡PELIGRO de descarga eléctrica!

- Retire el enchufe **21** de la toma de corriente antes de limpiar la freidora **9**.

¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

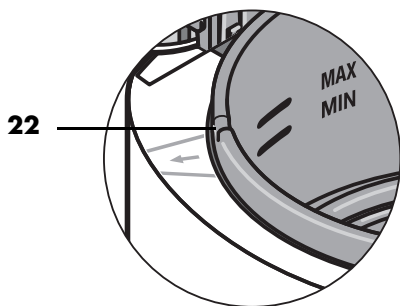
- No utilice detergentes abrasivos o productos de limpieza que produzcan arañazos.

8.1 Retirar la tapa

1. Pulse la tecla para abrir la tapa **8**.
2. **Ilustración B:** presione los pequeños bloqueos **24** en la tapa **1**. Al mismo tiempo, tire de la tapa **1** hacia arriba para extraerla de la cavidad para el soporte de la tapa **27**.
3. Una vez que la tapa **1** esté limpia y totalmente seca (véase "Limpieza" en la página 166), colóquela de nuevo en la cavidad para el soporte de la tapa **27** de manera que encaje por ambos lados.

8.2 Filtrar y conservar la grasa/el aceite de freír

- Después de cada fritura, compruebe la calidad de la grasa/el aceite de freír (véase “Información básica para freír” en la página 159).
- Si la calidad sigue siendo buena, filtre la grasa/el aceite antes de conservarlo: Vierta la grasa/el aceite templado a través de un colador cubierto con papel de cocina.
- Para verter, utilice la cavidad de vertido **22**.



- La mejor manera de conservar el aceite de freír es vertiéndolo en la botella original, cerrado herméticamente, fresco y a oscuras.
- La grasa de freír se puede volver a echar en el recipiente de grasa limpio o se puede dejar que se endurezca en la freidora cerrada, conservándola fresca y a oscuras en la medida de lo posible.

8.3 Eliminar la grasa/el aceite de freír

¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

- ⊙ ¡No eche el aceite ni la grasa de freír al desagüe o al váter! Al endurecerse, pueden producir obstrucciones.

La grasa/el aceite con defectos de calidad debe eliminarse de inmediato (véase “Información básica para freír” en la página 159).

8.4 Limpieza

Limpiar la cesta de la freidora y la tapa

La cesta de la freidora **3** y la tapa **1** se pueden lavar en el lavavajillas. Si lava la tapa **1** en el lavavajillas, se lavará al mismo tiempo el filtro de grasa **25** integrado en la tapa.

1. Introduzca la tapa **1** y la cesta de la freidora **3** en el lavavajillas.

NOTA: también puede fregar estas piezas a mano con agua caliente y detergente. Enjuague a fondo a continuación con agua limpia.

2. Deje que todas las piezas se sequen totalmente antes de guardarlas o volver a utilizarlas.

Limpiar el recipiente de grasa y la freidora



¡PELIGRO de descarga eléctrica!

- ⊙ El recipiente de grasa **7** está integrado de forma fija en la freidora **9** y **no** debe limpiarse en el lavavajillas. La frei-

dora **9** no puede sumergirse en agua y debe protegerse del agua.

1. Elimine con papel de cocina tanta grasa/aceite como pueda del recipiente de grasa **7** vacío.
2. Limpie el recipiente de grasa **7** y la carcasa de la freidora **9** pasando un trapo humedecido con detergente suave. Procure que no penetre agua en la carcasa.
3. Friegue a continuación pasando varias veces un trapo humedecido con agua limpia.
4. Deje que todas las piezas se sequen totalmente antes de guardarlas o volver a utilizarlas.

8.5 Volver a utilizar la grasa de freír conservada

1. Si ha conservado la grasa de freír fuera de la freidora **9**, deje que se funda en una cazuela (como con la grasa fresca) antes de verterla en la freidora.
2. Si ha almacenado la grasa de freír en la freidora **9**, esta debe calentarse lentamente y con cuidado para evitar salpicaduras.
Deje la freidora con la grasa durante un rato a temperatura ambiente, hasta que la grasa esté a temperatura ambiente.
3. Pinche cuidadosamente la superficie varias veces con un tenedor.
4. Inserte el enchufe **21** en la toma de corriente y desplace el regulador de temperatura **17** hasta 130 °C.
5. Espere hasta que la grasa se haya fundido por completo. Hecho esto, ajuste la temperatura de fritura con el regulador de temperatura **17**.

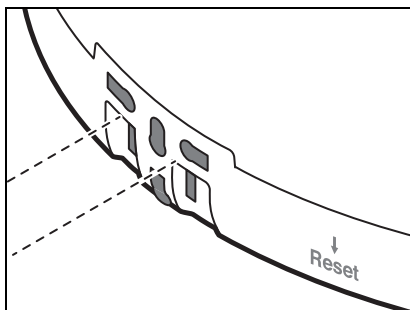
8.6 Conservación



¡PELIGRO para los niños!

- ⊙ Guarde el aparato fuera del alcance de los niños.

- Deje que todas las piezas se sequen totalmente antes de guardarlas.
- Inserte el enchufe **21** en el alojamiento **20** previsto para ello en la parte trasera del aparato.



- Si va a conservar grasa de freír sólida en el recipiente de grasa **7**, cierre la tapa **1** y coloque la freidora **9** en un lugar fresco y oscuro (véase "Filtrar y conservar la grasa/el aceite de freír" en la página 166).
- Pulse la tecla para ajustar el mango **5** y pliegue el mango **6**.
- Conserve todos los accesorios en un lugar seco y libre de polvo.

9. Sustitución de la pila

¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

- ⊗ Coloque la pila con la polaridad en el sentido correcto.

Necesita una pila del tipo LR1130 1,5 V (puesta al efectuarse la entrega).

1. Presione ligeramente la pequeña palanca en el lateral del temporizador **11** en dirección al temporizador y a continuación saque el temporizador de la freidora **9**.
2. Afloje los 4 tornillos en la parte posterior y retire la tapa de la pila.
3. Sustituya la pila. Coloque la pila con la polaridad en el sentido correcto (polo **+** hacia arriba).
4. Atornille la tapa de la pila.
5. Inserte el temporizador **11** en la freidora **9**.

10. Eliminación

Las pilas no deben tirarse en la basura doméstica. Las pilas gastadas deben eliminarse adecuadamente. Para este fin, en los comercios que distribuyen pilas y en los centros municipales de recogida de desechos se encuentran los correspondientes contenedores para la eliminación de las pilas.

Las pilas y baterías que llevan las siguientes letras contienen las sustancias perjudiciales Cd (cadmio), Hg (mercurio), Pb (plomo), entre otras.

Este producto está sujeto a la Directiva Europea 2012/19/UE.

El símbolo del cubo de basura con ruedas tachado significa que en la Unión Europea el producto se debe llevar a un punto de recogida de residuos separado. Esto es válido para el producto y para todos los accesorios que estén marcados con este símbolo. Los productos marcados no se deben eliminar con la basura doméstica normal, sino que deben llevarse a un punto de recogida para el reciclado de aparatos eléctricos y electrónicos.

Este símbolo de reciclaje señala que, p. ej., un objeto o las piezas de un material son aptos para la recuperación. El reciclado ayuda a reducir el consumo de materias primas y a proteger el medio ambiente.



Embalaje

Cuando quiera eliminar el embalaje, siga las correspondientes normas de protección medioambiental vigentes en su país.

11. Hacer patatas fritas caseras

Cómo deben ser las patatas

- Las patatas deben tener una piel firme y no tener tallos.
- Utilice patatas de cocción harinosa o principalmente firme.
- Las patatas no deben ser demasiado pequeñas y deben presentar aproximadamente el mismo tamaño. Esto facilita su elaboración.

1. Pele las patatas.
2. Conforme a su gusto, corte las patatas en tiras o en rodajas.
3. Ponga las patatas en agua durante aprox. 1 hora antes de freírlas.
4. Seque las patatas, p. ej. con un paño de cocina.
5. Primera tanda de fritura: Fría las patatas durante aprox. 10 - 14 minutos a unos 150 °C.
6. **Ilustración A:** saque la cesta de la freidora **3** del aceite/la grasa y déjela suspendida para que escurra con el soporte por debajo del mango **6** en el borde delantero del recipiente de grasa **7**.
7. Caliente el aceite/la grasa a aprox. 170 °C.
8. Segunda tanda de fritura: Fría de nuevo las patatas durante aprox. 3 - 4 minutos a unos 170 °C.
9. Finalice el proceso de fritura cuando haya alcanzado el grado de tostado deseado.

NOTA: las patatas fritas congeladas tan sólo deben freírse una vez.

12. Solución de problemas

Si en algún momento el aparato no funciona como es debido, consulte en primer lugar la siguiente lista de comprobación. Es posible que se trate de un problema sin importancia que usted mismo puede solucionar.



¡PELIGRO de descarga eléctrica!

- ⊙ No intente reparar el aparato usted mismo en ningún caso.

Avería	Posibles causas y medidas a adoptar
No funciona	• ¿Funciona el suministro de corriente eléctrica? • Compruebe la conexión.
El aparato se ha apagado por sí solo.	• ¿Se ha activado la protección contra el sobrecalentamiento (véase "Protección contra el sobrecalentamiento" en la página 165)?
Los alimentos para freír aún no están listos una vez pasado el tiempo recomendado	• ¿Ha freído una gran cantidad de una sola vez? • ¿La grasa no se había calentado aún hasta alcanzar la temperatura recomendada?

Avería	Posibles causas y medidas a adoptar
Mal sabor de los alimentos para freír	¿Está usado/a la grasa/el aceite? ¿Ha freído antes alimentos con un sabor fuerte en la misma grasa (p. ej., pescado)? Cambie la grasa/el aceite o límpielos (véase "Información básica para freír" en la página 159).
Fuerte olor y humo	¿Está usado/a o sucio/a la grasa/el aceite, o ha entrado humedad en la grasa/el aceite? Cambie la grasa/el aceite.

13. Datos técnicos

Modelo:	SFT 1900 A1
Tensión de la red:	230 V ~ 50 Hz
Clase de protección:	I
Potencia:	1900 W
Nivel de llenado del recipiente de grasa:	MIN: aprox. 1,6 litros MAX: aprox. 2,1 litros

Símbolos empleados

	Geprüfte Sicherheit (seguridad verificada): los aparatos deben satisfacer las normas técnicas reconocidas con carácter general y ser conformes a la Ley alemana de seguridad de productos (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Mediante el marcado CE, HOYER Handel GmbH declara la conformidad de la UE.
	Este símbolo recuerda que el embalaje debe eliminarse de forma respetuosa con el medio ambiente.
	Los materiales reciclables están marcados con el símbolo de reciclaje (3 flechas). El material puede especificarse mediante el número de reciclaje en el centro (aquí: 21) y/o una abreviatura (aquí: PAP).
	Tensión alterna
	Este símbolo identifica las piezas que pueden lavarse en el lavavajillas.
	Se trata de un producto reutilizable sujeto a la responsabilidad ampliada del fabricante así como a la separación de residuos.

Reserva de modificaciones técnicas.

14. Garantía de **HOYER Handel GmbH**

Estimado cliente,
Este aparato tiene un plazo de garantía de 3 años desde la fecha de compra. Si el producto presenta algún problema, usted tiene unos derechos legales de garantía frente al vendedor. Estos derechos legales de garantía no quedan limitados por nuestra garantía.

Condiciones de garantía

El periodo de garantía comienza con la fecha de compra. Por favor, conserve su recibo de compra original para futuras referencias. Este documento es necesario como prueba de compra.

Si después de los tres primeros años desde la fecha de compra de este producto aparece un defecto del material o de fabricación, nosotros lo repararemos o reemplazaremos (a nuestro criterio) de forma gratuita o le reembolsaremos el precio de compra. Esta garantía exige que en el plazo de tres años se presenten el producto defectuoso y el comprobante de compra (recibo), junto con una breve descripción por escrito de la deficiencia y de cuándo ha ocurrido.

Si el defecto está cubierto por nuestra garantía, usted recibirá el producto reparado o un nuevo producto. Con la reparación o sustitución del producto no se iniciará un nuevo periodo de garantía.

Periodo de garantía y reclamaciones legales

La garantía legal no extiende el periodo de garantía comercial. Esto también se aplica a las piezas sustituidas y reparadas. Los posibles daños o defectos que se observen al desempaquetar el producto, deben ser comunicados inmediatamente. Después de la expiración del periodo de garantía, habrán de abonarse las reparaciones que sea necesario realizar.

Cobertura de la garantía

El aparato ha sido fabricado conforme a unas directivas de calidad estrictas y ha sido comprobado y controlado antes de su entrega. La garantía cubre los defectos del material o de fabricación.

Quedan excluidas de la garantía las piezas de desgaste que están expuestas al desgaste normal y los daños en piezas frágiles, p. ej., interruptores, lámparas u otras piezas fabricadas en vidrio.

Esta garantía dejará de tener validez si se daña el producto por un uso indebido o inadecuado o si el producto ha sido manipulado. Para garantizar un uso adecuado del producto deben observarse estrictamente todas las indicaciones que figuran en el manual de instrucciones. Deberá evitarse el uso indebido y deberán observarse las indicaciones de seguridad que figuran en el manual de instrucciones.

El producto está concebido exclusivamente para el uso doméstico, no para el uso industrial. Si se realiza un uso indebido o inadecuado, si se aplica violencia o si alguien distinto a nuestro servicio técnico autorizado repara el aparato, la garantía dejará de tener validez.

Tramitación de la garantía

Para garantizar la rapidez en la tramitación de su reclamación, por favor, siga las siguientes instrucciones:

- Indique en su solicitud el siguiente número de artículo
IAN: 451376_2310 y tenga preparado el recibo como justificante de la compra.
- Encontrará el número de artículo grabado en la placa de características, en la portada de las instrucciones (abajo a la izquierda) o en una etiqueta adhesiva en la parte posterior o inferior del aparato.

- Si aparece algún fallo en el funcionamiento o algún otro defecto, póngase en contacto **por teléfono** o por **correo electrónico** con el servicio técnico que figura más abajo.
- Puede enviar el producto defectuoso de forma gratuita a la dirección del servicio técnico proporcionada, adjuntando el comprobante de compra (recibo) y la descripción de la deficiencia, especificando cuándo se ha producido.

En www.lidl-service.com puede usted descargar este manual y muchos otros, junto con vídeos de productos y software de instalación.



Con este código QR accederá directamente a la página de servicio de Lidl (www.lidl-service.com) y podrá abrir su manual de instrucciones introduciendo el número de artículo (IAN) **451376_2310**.



Servicio técnico

ES Servicio España
Tel.: 900 984 989 (gratuito)
E-Mail: hoyer@lidl.es

IAN: 451376_2310



Distribuidor

Tenga en cuenta que esta dirección **no es la dirección del servicio técnico**. Póngase en contacto primero con la dirección del servicio técnico arriba mencionada.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
ALEMANIA

Indhold

1. Oversigt	175
2. Tilsigtet anvendelse	176
3. Sikkerhedsanvisninger	176
4. Leveringsomfang	181
5. Hvad man bør vide om friturestegning	181
6. Ibrugtagning	183
7. Betjening	183
7.1 Opstilling	183
7.2 Betjening af timer	183
7.3 Påfyldning af friturefedt	183
7.4 Opvarmning af fritureolie/-fedt	184
7.5 Friturestegning	184
7.6 Overophedningsbeskyttelse	185
8. Rengøring og opbevaring	186
8.1 Aftagning af låget	186
8.2 Filtrering og opbevaring af friturefedt/-olie	186
8.3 Bortskaffelse af friturefedt/-olie	186
8.4 Rengøring	186
8.5 Genanvendelse af brugt friturefedt	187
8.6 Opbevaring	187
9. Udskiftning af batteri	188
10. Bortskaffelse	188
11. Fremstil selv friske pommes	189
12. Problemløsning	189
13. Tekniske data	190
14. HOYER Handel GmbHs garanti	190

1. Oversigt

1	Låg med lågholder
2 MAX	Markering i friturekurven (maksimal påfyldningshøjde)
3	Friturekurv
4	Grebets metalbøjle
5	Knap til justering af grebet
6	Greb
7	Fedtbeholder (fast integreret i frituregryden)
8 ▲	Knap til åbning af låget
9	Frituregryde
10	Timerdisplay
11	Timer
12	Timerknap
13	orange LED: driftskontrollampe (lyser, når apparatet er tændt)
14	grøn LED: temperaturkontrollampe (lyser, når den indstillede temperatur er nået)
15 O/I	On-/Off-kontakt
16	Temperaturangivelser til fødevarer
17	Temperaturregulator
18	Frituregrydens løftepunkter
19 Reset	Knap (springer ud ved overophedning)
20	Holder til netstik
21	Tilslutningsledning med netstik
22	Hældetud til fedt
23 MIN/MAX	Markeringer i fedtbeholderen (minimal/maksimal påfyldningshøjde)
24	Kliklåse til låget
25	Fedtfiler (fast integreret i låg)
26	Åbninger i låg
27	Fordybning til lågholder

Mange tak for din tillid!

Vi ønsker dig tillykke med din nye frituregryde.

For sikker anvendelse af produktet og nærmere informationer om alle funktionerne:

- **Læs denne betjeningsvejledning grundigt igennem inden første ibrugtagning.**
- **Følg altid sikkerhedsanvisningerne!**
- **Apparatet må kun betjenes som beskrevet i denne betjeningsvejledning.**
- **Opbevar denne betjeningsvejledning til senere brug.**
- **Hvis apparatet gives videre til anden bruger, bedes denne betjeningsvejledning vedlægges. Betjeningsvejledningen er en del af produktet.**

Vi ønsker dig god fornøjelse med din nye frituregryde!

Symboler på apparat



Dette symbol advarer dig mod at berøre den varme overflade.



Dette symbol angiver, at de anførte materialer ikke ændrer fødevarers smag eller lugt.

2. Tilsigtet anvendelse

Frituregryden er beregnet til stegning af fødevarer i varm olie eller fedt ved en temperatur op til maks. 190 °C.

Frituregryden er designet til den private husholdning. Frituregryden må kun bruges indendørs.

Dette apparat må ikke anvendes til erhvervsmæssige formål.

3. Sikkerhedsanvisninger

Advarselshenvisninger

Hvor det er påkrævet, anvendes følgende advarselshenvisninger i denne betjeningsvejledning:



FARE! Høj risiko: manglende overholdelse af advarslen kan forårsage skader på liv og lemmer.

ADVARSEL! Moderat risiko: manglende overholdelse af advarslen kan forårsage personskader eller store materielle skader.

FORSIGTIG! lav risiko: manglende overholdelse af advarslen kan medføre mindre personskader eller materielle skader.

ANVISNING: forhold og særlige omstændigheder, der bør tages højde for ved brug af apparatet.

Anvisninger til en sikker brug

- ⊙ Dette apparat må ikke bruges af børn, der er mellem 0 og 8 år gamle. Dette apparat kan bruges af børn fra 8 år og derover, når de er under konstant opsyn. Dette apparat kan anvendes af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller med manglende erfaring og/eller manglende viden, hvis disse er under opsyn, eller er blevet undervist i sikker brug af apparatet, og har forstået de farer, det kan give anledning til.
- ⊙ Børn under 8 år skal holdes væk fra apparatet og tilslutningsledningen.
- ⊙ Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn af en voksen.
- ⊙ Placer apparatet i en stabil stilling med håndtagene, så man undgår at spilde den varme væske.
- ⊙ Frituregryden, tilslutningsledningen og netstikket må ikke dyppes i vand eller andre væsker.
-  ⊙ Rør ikke apparatets varme dele som f.eks. åbningerne i låget. Hold kun friturekurven i grebet.
- ⊙ Under friturestegningen kommer der varm damp ud af åbningerne i låget. Undgå dampen.
- ⊙ Dette apparat er beregnet til at blive anvendt i husholdningen og til husholdningsrelaterede anvendelser, som f.eks....
 - ... i medarbejderkøkkener i butikker, på kontorer og i andre erhvervsmæssige områder,
 - ... i landbrugsejendomme,
 - ... af gæster på hoteller, moteller og i andre boligformer,
 - ... i bed and breakfast.
- ⊙ Dette apparat er ikke beregnet til brug sammen med en ekstern timer eller en separat fjernbetjening.
- ⊙ Hvis dette apparats tilslutningsledning bliver beskadiget, skal den udskiftes af producenten eller dennes kundeservice eller en lignende kvalificeret person for at undgå farer.
- ⊙ Overhold anvisningerne i kapitlet om rengøring (se "Rengøring og opbevaring" på side 186).
- ⊙ Timeren drives af et batteri LR1130 (1,5 V).

- ⊙ Vær opmærksom på, at polerne vender rigtigt, når du indsætter batteriet.
- ⊙ **EKSPLOSIONSFARE!** Batterier må ikke oplades eller reaktiveres med andre midler, ikke skilles ad og ikke kastes i ilden eller kortsluttes.
- ⊙ Tilslutningsklemmerne på timeren må ikke kortsluttes.
- ⊙ Tag batteriet ud af timeren, når du ikke vil anvende den i en længere periode, eller når batterierne er brugt op. Batteriet vil kunne lække og beskadige timeren.
- ⊙ Udsæt ikke batterier for ekstreme forhold ved f.eks. at lægge timeren på radiatorer eller udsætte den for direkte sollys. En manglende overholdelse heraf øger faren for en lækage.
- ⊙ Hvis der er løbet batterisyre ud, skal du undgå kontakt med hud, øjne og slimhinder. Ved kontakt med syren skal du omgående skylle de berørte steder med rigeligt rent vand og straks opsøge en læge.
- ⊙ Det kan være forbundet med livsfare at sluge batterier. Opbevar derfor batterier utilgængeligt for småbørn. I tilfælde af et slugt batteri skal der straks opsøges lægehjælp.
- ⊙ Hold nye og brugte batterier væk fra børn.
- ⊙ Hvis du har mistanke om, at batteriet kan være blevet slugt eller befinder sig i en anden del af kroppen, skal du straks søge lægehjælp.
- ⊙ Batterier skal bortskaffes forskriftsmæssigt efter endt brug.



FARE for børn!

- ⊙ Sørg for, at børn aldrig kan trække den varme frituregryde ned (f.eks. ved at trække i tilslutningsledningen). Skoldninger forårsaget af varmt fedt er livsfarlige!
- ⊙ Emballage er ikke legetøj. Børn må ikke lege med plastposerne. Der er fare for at blive kvalt.



FARE for og på grund af kæle- og husdyr!

- ⊙ Elektriske apparater kan udgøre en fare for kæle- og husdyr. Desuden kan dyr også beskadige apparatet. Hold derfor som udgangspunkt dyr væk fra elektriske apparater.



BRANDFARE!

- ⊙ Brug aldrig frituregryden tom! Fyld fedtbeholderen op hver gang, før du tilslutter den, mindst til markeringen **MIN** og højest til markeringen **MAX**.

- ⊙ Gammelt eller forurenet friturefedt og olier og uegnet fedt og olier (som f.eks. margarine, smør eller olivenolie) kan selvantænde ved opvarmningen. Brug kun egnet olie- og fedt. Sørg for omhyggelig rengøring og opbevaring og rettidig udskiftning af friturefedtet/-olien (se "Hvad man bør vide om friturestegning" på side 181).
- ⊙ Bland aldrig forskellige fedt-/olietyper eller gammelt og nyt fedt/olie.
- ⊙ Sluk aldrig en fedt- eller oliebrand med vand, da dette kan føre til såkaldte fedt-eksplosioner. Kvæl ilden, ved at lægge låget på frituregryden eller med et brandtæppe eller uldtæppe.
- ⊙ Før altid opsyn med frituregryden under stegningen. På den måde kan du opdage opstående problemer i god tid ved usædvanlige lugte eller lyde.
- ⊙ Brug ikke frituregryden under overskabe og ikke i nærheden af gardiner, papir eller lignende brændbare genstande.
- ⊙ Placér ikke apparatet umiddelbart under en stikkontakt i væggen, da den opstående kraftige varme kan føre til skader på den elektriske installation.
- ⊙ Hold en afstand på mindst 50 cm til andre genstande, så disse ikke kan bryde i brand.
- ⊙ Brug udelukkende frituregryden på en fast, plan, skridsikker, tør og ikke brændbar arbejdsflade, for at forhindre at frituregryden vælter eller glider til siden.
- ⊙ **Undgå enhver kontakt med det varme fedt/olie eller stænk.**
- ⊙ Flyt eller transportér under ingen omstændigheder frituregryden med varmt fedt/olie.
- ⊙ Lad aldrig vand dryppe ned i det varme fedt/olie.
- ⊙ Friturekurve og madvarer skal være tørre, når de kommer i det varme fedt/olie. Sørg især for at fjerne vedhængen-de is eller kondensvand fra dybfrosne madvarer.
- ⊙ Betjen kun frituregryden med tørre hænder.
- ⊙ Friturekurven og låget må ikke dyppes i vand eller andre væsker inden brug.
- ⊙ Sørg for, at alle frituregrydens dele er helt tørre, før du tager dem i brug. Selv små vandrester kan med det opvarmede fedt/olie føre til eksplosionsagtige forbrændinger.
- ⊙ Lad låget være lukket under opvarmningen og friturestegningen.
- ⊙ Under friturestegningen slipper der varm damp ud af fedtfilteret. Undgå dampen.
- ⊙ Rør ikke apparatets varme dele som f.eks. åbningerne i låget. Hold kun friturekurven i grebet.
- ⊙ Lad frituregryden køle af efter friturestegningen i mindst 1 til 2 timer, før du tømmer fedtbeholderen og rengør apparatet.



FARE for forbrændingsskader!

- ⊙ **Varmt fedt og olie fører til alvorlige forbrændinger, da disse er betydeligt varmere end kogende vand.**
- ⊙ **Når vand drypper ned i varmt fedt eller olie, fører dette til eksplosionsagtige forpufninger.**



FARE for at glide!

- ⊙ Undgå olie-/fedtstænk på gulvet. Der er fare for at glide!



FARE for elektrisk stød grundet fugtighed!

- ⊙ Beskyt apparatet mod fugt, dråber eller stænkvand.
- ⊙ Brug ikke apparatet udendørs og ikke i nærheden af beholdere fyldt med vand, fx håndvaske.

- ⊙ Hvis apparatet trods alle forholdsregler ender nede i vand, skal du som det første straks trække netstikket ud og først derefter tage apparatet op. Benyt i så fald ikke længere apparatet, men få det efterset på et fagværksted.



FARE for elektrisk stød!

- ⊙ Tag ikke apparatet i brug, hvis dette eller tilslutningsledningen har synlige skader, eller hvis man forinden har tabt apparatet.
- ⊙ Forlængerkabler skal være beregnet til mindst 10 ampere.
- ⊙ Træk tilslutningsledningen og i givet fald også forlængerkablet sådan, at ingen kan træde på dem, blive hængende i dem eller snuble over dem.
- ⊙ Kontrollér, at On-/ Off-kontakten står på **●** inden du tilslutter apparatet.
- ⊙ Tilslut altid kun netstikket til en korrekt installeret, nemt tilgængelig stikkontakt med beskyttelseskontakter, hvis spænding svarer til angivelsen på typeskiltet. Stikkontakten skal også være let tilgængelig efter tilslutningen.
- ⊙ Sørg for, at tilslutningsledningen ikke kan blive beskadiget af skarpe kanter eller varme steder. Vikl ikke tilslutningsledningen omkring apparatet. Brug kabeloprulningen på bagsiden af apparatet.
- ⊙ Selvom apparatet er blevet slukket, er det ikke helt adskilt fra elnettet. For at adskille det helt skal du trække netstikket ud af stikkontakten.
- ⊙ Sørg ved opstilling af apparatet for, at tilslutningsledningen ikke fastklemmes eller trykkes.
- ⊙ Træk altid i netstikket, aldrig i tilslutningsledningen, for at trække netstikket ud af stikkontakten.

- ⊙ Træk netstikket ud af stikkontakten, ...
... hvis der opstår en fejl,
... hvis apparatet eller tilslutningsledningen er beskadiget,
... når apparatet ikke er i brug,
... før du rengør apparatet, og
... i tordenvejr.
- ⊙ Tilslut ikke noget andet apparat med højt effektforbrug til en stikkontakt fra samme strømkreds. Herved undgås en overbelastning af strømmettet.
- ⊙ Tilslut ikke apparatet til en multistikdåse. Det vil kunne resultere i en overbelastning.
- ⊙ For at undgå risici og farer må du ikke foretage nogen ændringer på apparatet.

ADVARSEL mod materielle skader!

- ⊙ Anvend kun det originale tilbehør.
- ⊙ Brug altid en friturekurv til friturestegning.
- ⊙ Apparatet er forsynet med skridsikre plastfodder. Da møbler er overfladebehandlet med mange slags lakker og plast og behandles med forskellige plejemidler, kan det ikke helt udelukkes, at mange af disse stoffer indeholder ingredienser, der angriber og opbløder plastfodderne. Læg i givet fald et skridsikkert underlag under apparatet.
- ⊙ Under driften kan der forekomme fedtstænk. Stil derfor apparatet på et varmebestandigt og fedtresistent underlag.
- ⊙ Kom ikke fritureolie og -fedt i afløb eller i toilettet! Ved hærkning kan det resultere i tilstopninger.
- ⊙ Sørg for, at underlaget under apparatet er tørt.
- ⊙ Stil aldrig apparatet på varme overflader (f.eks. kogeplader) eller i nærheden af varmekilder eller åben ild.
- ⊙ Brug aldrig skrappe eller skurende rengøringsmidler.

4. Leveringsomfang

- 1 frituregryde **9** inklusive låg **1**
- 1 friturekurv **3**
- 1 komplet betjeningsvejledning (på internettet)
- 1 kort vejledning (vedlagt apparatet)

5. Hvad man bør vide om friturestegning

Forberedelse af fødevarer

- Alle fødemadvarer skal være så tørre som muligt til friturestegningen, da vand forbrænder eksplosionsagtigt, når det kommer i varmt fedtstof. Tør fødevarerne til friturestegning af, hhv. fjern is fra frosne fødevarer.
- Dybfrossen mad bør optøs før friturestegningen, da fødevarer så vil optage mindre fedt. Fjern så meget vand og is som muligt, før du kommer fødevarer i frituregryden.
- Kød, fisk og grønsager bør skæres i små stykker.
- Vær ved panerede fødevarer opmærksom på, at paneringen sidder så fast som muligt på fødevarer. Panade, der løsner sig ved friturestegningen, forurener fedtstoffet.

Friturestegetid og -temperatur

- For at opnå et velsmagende og sundt resultat bør du ved valg af temperaturen og friturestegetiden holde dig meget nøje til angivelserne på emballagen.
- Frituresteg kun små mængder på én gang.
- Friturekurven **3** bør ikke fyldes mere end til **MAX**-markeringen **2**. Hvis du tilsætter flere fødevarer til friturestegning, falder fedt-temperaturen ved tilsætningen stærkt, fritureprocessen varer længere, og fødevarer til friturestegning optager mere fedt.

- Ved friturestegning af stivelsesholdige fødevarer (f.eks. kartoffel- og kornprodukter) kan der dannes akrylamid. Akrylamid er muligvis kræftfremkaldende. Undgå høje temperaturer (over 170 °C) og stærk brunning for at holde dannelsen af akrylamid så lille som muligt. Ved temperaturer på over 175 °C danner der sig tydeligt mere akrylamid.

Hvilke olier og fedtstoffer er egnede?

Der findes et stort udbud af fedtstoffer. Men til friturestegning er alle fedtstoffer og olier egnede.

- **Fig. C:** vi anbefaler til denne frituregryde at bruge flydende fritureolie. Hvis du vil bruge fast friturefedt, skal du først smelte det langsomt i en gryde ved lav temperatur og derefter fylde det over i frituregryden. Således forhindrer du en overophedning af apparatet samt fedtstænk.
- Fedtet eller olien skal kunne tåle høje temperaturer ved friturestegningen. Vær opmærksom på, om fedtet/olien kan opvarmes til mindst 200 °C.
- Fedtstofferne må kun have en lille vandandel. Vandet fordamper ved opvarmningen, og fedtet sprøjter.
- Olier, der er rige på flere umættede fedtsyrer, er meget sunde ved anvendelse i salater, men er ikke egnede til friturestegning, da de ikke har den nødvendige varmestabilitet.
- Smør, margarine og olivenolie er ikke egnede.
- Velegnet er for eksempel raps- eller solikkeolie.
- Bland aldrig forskellige fedt- eller oliesorter!

Opbevaring af brugt fedt

- Forureninger af fedtet under friturestegningen forkorter holdbarheden. Hæld derfor fedtet, der skal gemmes, gennem en si med et stykke køkkenrulle efter

hver fritureproces, så det renses for grove urenheder.

- Lys og ilt skader fedtet. Derfor skal det opbevares mørkt, køligt og tørt i en tæt lukket beholder.
- Under gode betingelser kan fedtet opbevares nogle uger.

Friturestegetabel

Fødevarer	Temp. (ca.)	Tid (ca. minutter)
Grøntsager	130 °C	5 - 8
Fisk (fersk)	150 °C	5 - 7
Løgringe	170 °C	3 - 4
Pommes frites (friske)	170 °C	11 - 16
Pommes frites (frosne, maks. 500 g)	ifølge producentens angivelser	
Fiskefilet (dybfrossen)	190 °C	5 - 7
Kyllingelår (ferske)	190 °C	12 - 14
Kyllingenuggets (dybfrosne)	190 °C	4 - 5

Således filtrerer du fremmed smag fra olien/fedt

Nogle fødevarer, f.eks. fisk taber væske ved friturestegningen. Denne absorberes af olien/fedt og ændrer dér lugten og smagen. Denne smag bliver derefter afgivet til den næste fødevarer, som bliver friturestegt i den olie/fedt.

Med et enkelt trick kan du mindske eller endda helt fjerne den fremmede smag.

1. Opvarm olien/fedt til ca. 150 °C.
2. Kom 2 tynde skiver brød eller lidt persille i friturekurven.
3. Kom friturekurven **3** i frituregryden, og luk låget **1**.

4. Vent, til olien/fedt ikke koger mere, og tag derefter friturekurven op. Oliens/fedtet bør nu igen have sin egen smag.

Erkend dårligt fedt

- Hvis du ved dit fedt konstaterer et af følgende punkter, bør fedtet fuldstændigt udskiftes:
 - skarp, dårlig lugt;
 - dårlig smag i den friturestegte fødevarer;
 - brunt, hårdt bundfald;
 - skumdannelse ved opvarmningen;
 - kraftig røgdannelse allerede ved lave temperaturer.

Hvor gør jeg af det gamle fedt?

ADVARSEL mod materielle skader!

- ⊙ Kom ikke fritureolie og -fedt i afløb eller i toilettet! Ved hærkning kan det resultere i tilstopninger.
- Fedt og olie i normale husholdningsmængde kan kommes i husholdningsaffaldet.
- Kom ikke fedt/olie direkte i skraldespanden, men fyld det i den originale emballage eller i en plastikpose.
- Du kan aflevere fedtet/olien på et indsamlingssted for gamle fedtstoffer.

6. Ibrugtagning

- Fjern alt emballage.
- Kontrollér, at alle tilbehørsdele foreligger og er ubeskadigede.
- **Rengør apparatet inden første brug!** (se "Rengøring og opbevaring" på side 186).
- Stil apparatet på et tørt, jævnt og skridsikkert underlag. Desuden skal underlaget være varmebestandigt og må ikke blive beskadiget af varme fedtstænk.

ANVISNING: ved første ibrugtagning kan apparatet ryge og lugte lidt. Det skyldes montagemidlerne på varmeelementet – det er ikke nogen produktfejl. Sørg for tilstrækkelig udluftning.

7. Betjening

7.1 Opstilling



BRANDFARE / FARE for forbrændinger!

- ⊙ Sæt først netstikket **21** i stikkontakten, når fedtbeholderen **7** mindst er fyldt med olie eller smeltet fedt til markeringen **MIN 23**.
- ⊙ Alle frituregrydens dele skal være fuldstændig tørre, når du bruger apparatet.
- ⊙ Stil frituregryden på en fast, plan, skridsikker, tør og ikke brændbar arbejdsflade.
- ⊙ Brug ikke frituregryden under overskabe og ikke i nærheden af gardiner, papir eller lignende brændbare genstande.
- ⊙ Placér ikke apparatet umiddelbart under en stikkontakt på væggen.
- ⊙ Hold en afstand på mindst 50 cm til alle sider.

7.2 Betjening af timer

På timeren **11** kan du indstille den forudindstillede frituretid. Når tiden løber ud, lyder timerens alarm.

Indstilling af friturestegetid

- Tryk 1x på knappen **12**: tænd timeren, **00** fremkommer i displayet
- Tryk igen kort på knappen **12**: indstil minutterne
- Hold knappen **12** nede: bladrer hurtigere

Nedtælling

Ca. 3 sekunder efter sidste tryk på knapperne aktiveres timeren **11**. Når timeren er aktiveret, blinker indikationen. Først vises minutterne; når det sidste minut går i gang, vises sekunderne.

- Hold knappen **12** inde: nulstil alarmtiden
- Tryk kort på knappen **12**, når alarmen lyder: alarmtonen slukkes

Når den indstillede tid udløber, lyder der en alarm, og **00** blinker i displayet **10**. Alarmen gentages efter kort tid. Ca. 30 sekunder efter alarmen er udløbet, slår timeren **11** fra.

7.3 Påfyldning af friturefedt



BRANDFARE / FARE for forbrændinger!

- ⊙ I flydende tilstand skal friturefedtets/-oliens påfyldningshøjde ligge mellem markeringen **MIN** og **MAX 23** på indersiden af fedtbeholderen **7**.
- ⊙ Anvend kun egnede fritureolier eller -fedtstoffer (se "Hvad man bør vide om friturestegning" på side 181).

1. Du har brug for ca. 1,6 (**MIN**) til 2,1 (**MAX**) liter fritureolie eller ca. 1,5 (**MIN**) til 1,7 (**MAX**) kg fast friturefedt.

- Fast friturefedt kommer du først i en gryde og lader det langsomt smelte ved lav varmetilførsel. Først derefter fylder du det forsigtigt over i frituregrydens **9** fedtbeholder **7**.

7.4 Opvarmning af fritureolie/-fedt



FARE for forbrænding!

- ⊙ Berør ikke apparatets varme dele.

- Luk låget **1**. Det skal klikke fast til.
- Sæt netstikket **21** i en let tilgængelig jordet stikkontakt, hvis spænding svarer til angivelsen på typeskiltet.
- Stil om nødvendigt temperaturregulatoren **17** på det laveste temperaturtrin.
- Stil On-/Off-kontakten **O/I 15** på apparatets bagside på **I** for at tænde apparatet. Driftskontrollampen **13** lyser.
- Indstil med temperaturregulatoren **17** den ønskede temperatur.
 - På fødevarens emballage kan du finde anbefalinger for temperatur og friturestegetid.
 - Når den indstillede temperatur er nået, lyser temperaturkontrollampen **14**.

ANVISNING: vi anbefaler, at lade friturefedtet/-olien varme op i ca. 10 til 15 minutter for at sikre en ensartet gennemvarmning.

Angivelserne for temperaturen kan du se på fødevarens emballage, friturestegetabellen (se "Friturestegetabel" på side 182) eller temperaturangivelserne **16** på apparatet.

Symbol på apparatet / temperatur	Fødevarer
	Grøntsager
	Fisk (fersk)
	Pommes frites (friske)
	Kyllingelår (ferske) / kyllingenuggets (dybfrosne)

ANVISNINGER:

- Temperaturangivelserne er vejledende. Alt afhængig af fødevarens beskaffenhed, størrelse og mængde samt din egen smag kan temperaturen afvige.
- Sæt først friturekurven **3** ned i frituregryden **9**, når du vil komme fødevarerne, der skal frituresteges, i det varme fedt.

7.5 Friturestegning

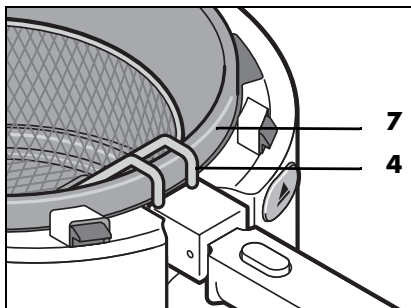


BRANDFARE / FARE for forbrændinger!

- ⊙ Lad aldrig vand dryppe ned i det varme friturefedt/-olie.
- ⊙ Friturekurv **3** og madvarer til friturestegning skal være tørre.
- ⊙ Betjen kun apparatet med tørre hænder.
- ⊙ Under friturestegningen kommer der varm damp ud af åbningerne i låget **26**. Undgå dampen.

- ⊙ Kom ikke madvarerne til friturestegning i friturekurven **3**, når denne hænger over den varme olie. Små dele kan falde ned i olien og medføre stænk.
- ⊙ Flyt under ingen omstændigheder frituregryden **9**, så længe den endnu er varm!

1. Tryk på knappen til justering af grebet **5** på friturekurven **3**, og klap grebet **6** ud.
2. Fyld madvarerne til friturestegning i friturekurven **3**. Friturekurven **3** må højst fyldes til markeringen **MAX 2**.
3. Når temperaturkontrollampen **14** lyser, trykker du på knappen til åbning af låget **8** og åbner låget **1**.
4. Sæk nu forsigtigt friturekurven **3** ned i olien. Grebets metalbøjler **4** skal ligge på kanten af fedtbeholderen **7**.



5. Luk låget **1**. Det skal klikke fast til.
6. Ved friturestegning tilberedes fødevarerne meget hurtigt. Hold dig så vidt muligt nøje til de anbefalede friturestegningstider.
7. Når fødevarerne er færdigstegte, trykker du på knappen til åbning af låget **8** og åbner låget **1**.
8. **Fig. A:** tag friturekurven **3** op af olien/fedt, og hæng den til afdrypning med grebets metalbøjle **4** på fedtbeholderens **7** forreste kant.
9. Når fedtet er dryppet af kommer du fødevarerne i en skål eller lignende.
10. Indstil til friturestegning af yderligere retter i givet fald en anden temperatur.

11. Lad apparatet varme op inden hver friturestegning, indtil temperaturkontrollampen **14** lyser igen.
12. Når friturestegningen er slut, skal du dreje temperaturregulatoren **17** om på det laveste temperaturtrin.
13. Stil apparatets On-/Off-kontakt **O/I 15** på **O** for at slukke apparatet. Driftskontrollampen **13** og temperaturkontrollampen **14** slukker.
14. Træk netstikket **21** ud og lad apparatet køle af.

7.6 Overophedningsbeskyttelse

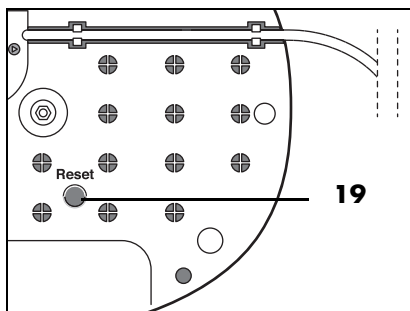


FARE for forbrænding!

- ⊙ Lad frituregryden **9** køle af i ca. 2 timer, før du flytter, tømmer eller rengør den.

Frituregryden har en overophedningsbeskyttelse, der automatisk afbryder apparatet ved overophedning. I dette tilfælde springer knappen **Reset 19** på apparatets underside ud.

1. Reguler temperaturen ned og træk netstikket **21** ud.
2. Lad apparatet køle af til stuetemperatur.
3. Tryk knappen **Reset 19** på frituregrydens **9** underside helt ind igen.



4. Vent nogle minutter, før du igen forbinder netstikket **21** med nettet og indstiller den ønskede temperatur.

8. Rengøring og opbevaring



FARE for forbrænding!

- ⊙ Lad frituregryden **9** køle af i ca. 2 timer, før du flytter, tømmer eller rengør den.



FARE for elektrisk stød!

- ⊙ Træk netstikket **21** ud af stikkontakten, før du rengør frituregryden **9**.

ADVARSEL mod materielle skader!

- ⊙ Brug aldrig skrappe eller skurende rengøringsmidler.

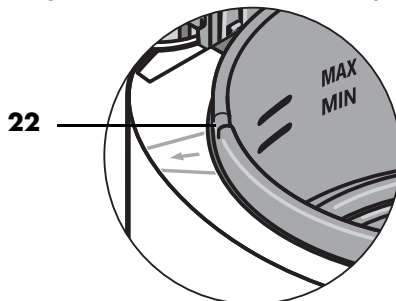
8.1 Aftagning af låget

1. Tryk på knappen til åbning af låget **8**.
2. **Fig. B:** tryk på de små kliklåse **24** på låget **1**. Træk så låget **1** ensartet opad og ud af fordybningen til lågholderen **27**.
3. Når låget **1** er blevet rengjort og er tørret helt (se "Rengøring" på side 186), sætter du det igen ind i fordybningen til lågholderen **27**, således at begge sider klikker fast.

8.2 Filtrering og opbevaring af friturefedt/-olie

- Kontrollér efter hver friturestegning kvaliteten på friturefedtet/-olien (se "Hvad man bør vide om friturestegning" på side 181).
- Hvis kvaliteten stadig er god, filtrér så fedtet/olien før opbevaringen: hæld det lunkne fedt/olie gennem en si med et stykke køkkenrulle.

- Brug hældetuden **22** til udhældning.



- Til opbevaring er det bedst, at du fylder fritureolien på originalflasken, lukker den tæt og opbevarer den mørkt og køligt.
- Friturefedt kan du komme tilbage i den rengjorte fedtbeholder eller lade det hærde i den lukkede frituregryde og opbevare den så mørkt og køligt som muligt.

8.3 Bortskaffelse af friturefedt/-olie

ADVARSEL mod materielle skader!

- ⊙ Kom ikke fritureolie og -fedt i afløb eller i toilettet! Ved hældning kan det resultere i tilstopninger.

Fedt/olie med kvalitetsmangler skal omgående bortskaffes (se "Hvad man bør vide om friturestegning" på side 181).

8.4 Rengøring

Rengøring af friturekurv og låg

Friturekurven **3** og låget **1** kan rengøres i opvaskemaskinen. Hvis du rengør låget **1** i opvaskemaskinen, bliver det i låget integrerede fedtfilter **25** også rengjort.

1. Kom låget **1** og friturekurven **3** i opvaskemaskinen.

ANVISNING: du kan også vaske disse dele i hånden med varmt vand og opvaskemiddel. Skyl grundigt efter med rent vand.

2. Lad alle dele tørre fuldstændigt, inden de sættes på plads eller anvendes igen.

Rengøring af fedtbeholder og frituregryde



FARE for elektrisk stød!

- ⊙ Fedtbeholderen **7** er fast integreret i frituregryden **9** og må **ikke** rengøres i opvaskemaskinen. Frituregryden **9** må ikke dyppes i vand og skal beskyttes mod vand.
1. Fjern med køkkenrulle så meget fedt/olie som muligt fra den tømte fedtbeholder **7**.
 2. Tør fedtbeholderen **7** og frituregrydens **9** hus af med en fugtig klud med mildt opvaskemiddel. Sørg derved for, at der ikke trænger vand ind i huset.
 3. Tør efter flere gange med en fugtig klud med rent vand.
 4. Lad alle dele tørre fuldstændigt, inden de sættes på plads eller anvendes igen.

8.5 Genanvendelse af brugt friturefedt

1. Hvis du har opbevaret friturefedtet uden for frituregryden **9** skal du smelte det (ligesom med frisk fedt) i en gryde, inden du fylder det i frituregryden.
2. Hvis du har opbevaret friturefedtet i frituregryden **9**, skal dette opvarmes langsomt og forsigtigt, for at undgå stænk. Lad frituregryden med fedtet stå lidt ved stuetemperatur, indtil fedtet har opnået stuetemperatur.

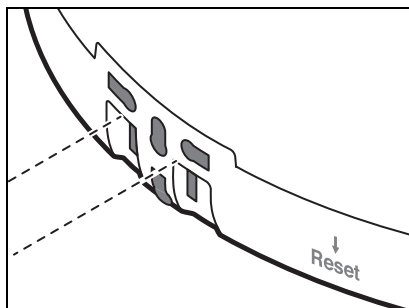
3. Stik forsigtigt med en gaffel flere gange i overfladen.
4. Sæt netstikket **21** i stikkontakten, og stil temperaturregulatoren **17** på 130 °C.
5. Vent, indtil fedtet er smeltet helt. Først da skal du med temperaturregulatoren **17** indstille friturestegetemperaturen.

8.6 Opbevaring



FARE for børn!

- ⊙ Opbevar apparatet uden for børns rækkevidde.
- Lad alle dele tørre fuldstændigt, før du lægger dem væk.
 - Sæt netstikket **21** i holderen **20** bag på apparatet.



- Hvis du opbevarer fast friturefedt i fedtbeholderen **7**, lukker du låget **1** og stiller frituregryden **9** på et køligt, mørkt sted (se "Filtrering og opbevaring af friturefedt/-olie" på side 186).
- Tryk på knappen til justering af grebet **5**, og klap grebet **6** ind.
- Opbevar tilbehørsdele på et tørt og støvfrit sted.

9. Udskiftning af batteri

ADVARSEL mod materielle skader!

- ⊙ Vær opmærksom på, at polerne vender rigtigt, når du indsætter batteriet.

Du skal bruge et batteri af typen LR1130 1,5 V (medfølger).

1. Tryk det lille håndtag på siden af timeren **11** lidt ind mod timeren, og træk den herefter ud af frituregryden **9**.
2. Løsn de 4 skruer på bagsiden, og tag batteridækslet af.
3. Skift batteriet ud. Vær opmærksom på, at polerne vender rigtigt, når du indsætter batteriet (+-pol opad).
4. Skru batteridækslet på igen.
5. Sæt timeren **11** ind i frituregryden **9**.

10. Bortskaffelse

Batterier må ikke kommes i skraldespanden. Brugte batterier skal bortskaffes korrekt. De kan afleveres i særlige batteribeholdere, der er opstillet i forretninger, der sælger batterier, samt på kommunens samlesteder. (Genopladelige) batterier, som er forsynet med følgende bogstaver, indeholder bl.a. de skadelige stoffer: Cd (cadmium), Hg (kviksølv), Pb (bly).



Dette produkt er underlagt det europæiske direktiv 2012/19/EU. Symbolet med den overstregede skraldespand på hjul betyder, at produktet inden for den Europæiske Union skal tilføres en separat affaldsindsamling. Det gælder produktet og alt tilbehør, som er markeret med symbolet. Mærkede produkter må ikke bortskaffes med det normale husholdningsaffald, men skal afleveres til et modtagelsessted for genbrug af elektriske og elektroniske apparater. Dette genbrugs-symbol markerer f. eks. en genstand eller materialedele, der er værdifulde til genanvendelse. Genbrug er med til at reducere forbruget af råstoffer og aflaste miljøet.



Emballage

Når du vil bortskaffe emballagen, skal du være opmærksom på de tilsvarende miljøbestemmelser i landet.

11. Fremstil selv friske pommes

Således bør kartoflerne være

- Kartoflerne bør have en fast skræl og må ikke spire.
 - Anvend melede eller overvejende faste kartofler (der ikke koger ud).
 - Kartoflerne bør ikke være for små og omtrent have den samme størrelse. Dette gør forarbejdningen lettere.
1. Skræl kartoflerne.
 2. Alt afhængig af dit ønske kan du skære kartoflerne i stænger eller skiver.
 3. Læg kartoflerne ca. 1 time i vand inden friturestegningen.
 4. Tør kartoflerne med f.eks. et viskestykke.
 5. Første friturestegeomgang: frituresteg kartoflerne i ca. 10 - 14 minutter ved ca. 150 °C.
 6. **Fig. A:** tag friturekurven **3** op af olien/fedt, og hæng den til afdrypning med holderen under grebet **6** på fedtbeholderens **7** forreste kant.
 7. Opvarm olien/fedt til ca. 170 °C.
 8. Anden friturestegeomgang: frituresteg nu kartoflerne igen i 3 - 4 minutter ved ca. 170 °C.
 9. Afslut fritureprocessen, når den ønskede bruningsgrad er opnået.

ANVISNING: dybfrosne pommes frites skal kun frituresteges én gang.

12. Problemløsning

Hvis dit apparat ikke fungerer som ønsket, skal du først gå den følgende tjekliste igennem. Måske er der kun tale om et mindre problem, som du selv kan løse.



FARE for elektrisk stød!

- ⊙ Forsøg under ingen omstændigheder selv at reparere apparatet.

Fejl	Mulige årsager/foranstaltninger
Fungerer ikke	• Er strømforsyningen tilsluttet? • Kontrollér tilslutningen.
Apparatet har afbrudt sig selv.	• Er overophedningsbeskyttelsen blevet udløst (se "Overophedningsbeskyttelse" på side 185)?
Fødevarer til friturestegning er endnu ikke færdig trods den anbefalede tid	• Har du friturestegt en større mængde på én gang? • Var fedtet endnu ikke blevet varmet op til den anbefalede temperatur?
Den friturestegte fødevarer har en dårlig smag	• Er fedtet/olien gammelt? • Har du tidligere friturestegt en fødevarer med en stærk smag i det samme fedt (f.eks. fisk)? Udskift fedtet/olien og rens det (se "Hvad man bør vide om friturestegning" på side 181).
Kraftig røg- og lugtudvikling	• Er fedtet/olien gammelt eller forurenede, eller er der kommet fugtighed i fedtet/olien? Udskift fedtet/olien.

13. Tekniske data

Model:	SFT 1900 A1
Netspænding:	230 V ~ 50 Hz
Beskyttelsesklasse:	I
Effekt:	1900 W
Påfyldningshøjde fedtbeholder:	MIN: ca. 1,6 liter MAX: ca. 2,1 liter

Anvendte symboler

	Geprüfte Sicherheit (afprøvet sikkerhed): apparater skal opfylde de almindelige anerkendte tekniske regler og være i overensstemmelse med produktsikkerhedsloven (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG) [Tyskland].
	Med CE-mærkning erklærer HOYER Handel GmbH EU-konformiteten.
	Dette symbol minder om, at bortskaffe emballagen miljøvenligt.
	Med genbrugssymbolet (3 pile) markeres, at materialerne kan genbruges. Materialet kan specificeres via genbrugsnummeret i midten (her: 21) og/eller en forkortelse (her: PAP).
	Vekselspænding
	Symbolet kendetegner dele, som kan rengøres i opvaskemaskinen.
	Det drejer sig om et genanvendeligt produkt, der er underlagt det udvidede producentansvar samt affaldssortering.

Ret til tekniske ændringer forbeholdes.

14. HOYER Handel GmbH's garanti

Kære kunde.

Du har 3 års garanti fra købsdatoen på dette apparat. I tilfælde af mangler på dette produkt gælder de lovpligtige rettigheder for dig i forhold til sælgeren af produktet. Disse lovpligtige rettigheder bliver ikke begrænset af vores i efterfølgende nævnte stil-lede garanti.

Garantibetingelser

Garantifristen starter på købsdatoen. Den originale kvittering bedes opbevaret godt. Dette bilag er nødvendigt for dokumentering af købet.

Hvis der inden for 3 år fra købsdatoen skulle opstå en materiale- eller fabrikationsfejl på dette produkt, vil produktet – efter vores valg – blive repareret eller udskiftet af os uden udgifter for dig eller du får dine penge igen. Denne garantiydelse forudsætter, at det defekte apparat og købsbilaget (kvitteringen) foreligger inden for den 3-årige tidsfrist, og at det skriftligt bliver kortfattet beskrevet, hvori fejlen består, og hvornår denne er opstået.

Hvis defekten er dækket af vores garanti, modtager du det reparerede produkt retur eller et helt nyt produkt. I forbindelse med reparation eller udskiftning af produktet starter der ikke en ny garantiperiode.

Garantiperiode og lovpligtige krav ved fejl

Garantiperioden bliver ikke forlænget som følge af garantiydelsen. Dette gælder også for udskiftede og reparerede dele. Eventuelle skader og mangler, der allerede forefindes ved købet, skal omgående meddeles efter udpakningen. Reparationer, der indtræffer efter garantiperiodens udløb, er for kundens regning.

Garantidækning

Apparatet er blevet omhyggeligt fremstillet efter strenge kvalitetsretningslinjer og kontrolleret samvittighedsfuldt inden leveringen.

Garantien gælder for materiale- eller fabriktionsfejl.

Denne garanti omfatter ikke sliddele, der er udsat for normalt slid og for skader på skrøbelige dele, f.eks. kontakter, lyskilder eller dele, der er fremstillet af glas.

Denne garanti dækker ikke, hvis det beskadigede produkt ikke er blevet anvendt til formålet eller ikke er blevet passeret. For at anvende produktet korrekt, skal alle de anførte anvisninger i betjeningsvejledningen nøje overholdes. Anvendelsesformål og handlinger, der frarådes i betjeningsvejledningen, eller som der advares imod, skal ubetinget undgås. Produktet er udelukkende bestemt til privat brug og ikke til erhvervsmæssigt brug. Ved misligholdelse og u hensigtsmæssig behandling, brug af vold og ved indgreb, som ikke er blevet udført af vores autoriserede servicecenter, ophører garantien.

Afvikling af en garantisag

For at sikre en hurtig behandling af dit anliggende, bedes du gå frem efter følgende anvisninger:

- Hav i forbindelse med alle forespørgsler artikelnummeret **IAN: 451376_2310** og kvitteringen som dokumentering for købet parat.
- Varenummeret finder du på typeskiltet, som en gravering, på forsiden af din vejledning (forneden til venstre) eller som etiket apparatets bag- eller underside.
- Hvis der skulle forekomme funktionsfejl eller specielle mangler, skal du først kontakte efterfølgende nævnte servicecenter **telefonisk** eller pr. **e-mail**.
- Et defekt produkt, der er dækket af garantien, kan du derefter portofrit fremsende til den oplyste service-adresse,

med vedhæftning af købsbilaget (kvitteringen) og angivelse af, hvori fejlen består, samt hvornår denne er opstået.

På www.lidl-service.com kan du downloade denne og mange flere håndbøger, produktvideoer og softwaren for installation.



Med denne QR-Code kommer du direkte ind på Lidl-service-siden (www.lidl-service.com) og kan ved at indtaste artikelnummeret (IAN) **451376_2310** åbne din betjeningsvejledning.



Service-center

DK Service Danmark
Tel.: 32 710005
E-Mail: hoyer@lidl.dk

IAN: 451376_2310



Leverandør

Bemærk venligst, at den følgende adresse **ikke er en service-adresse**. Kontakt først det ovennævnte service-center.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
TYSKLAND

Indice

1. Panoramica	193
2. Uso conforme	194
3. Istruzioni per la sicurezza	194
4. Materiale in dotazione	199
5. Piccola guida basica alla frittura	199
6. Messa in funzione	201
7. Funzionamento	201
7.1 Posizionamento	201
7.2 Uso del timer	202
7.3 Aggiunta di grasso per friggere	202
7.4 Riscaldamento dell'olio/grasso per frittura	202
7.5 Frittura	203
7.6 Protezione contro il surriscaldamento	204
8. Pulizia e conservazione	205
8.1 Rimozione del coperchio	205
8.2 Filtraggio e conservazione del grasso/olio per friggere	205
8.3 Smaltimento del grasso/olio per friggere	206
8.4 Pulizia	206
8.5 Riutilizzo del grasso per friggere usato	206
8.6 Conservazione	207
9. Sostituzione della batteria	207
10. Smaltimento	208
11. Preparare le patatine fritte fresche in casa	208
12. Risoluzione dei problemi	209
13. Dati tecnici	209
14. Garanzia della HOYER Handel GmbH per l'Italia	210
15. Garanzia della HOYER Handel GmbH per la Svizzera e Malta	212

1. *Panoramica*

- 1 Coperchio con supporto del coperchio
- 2 **MAX** Segno nel cestello (livello di riempimento massimo)
- 3 Cestello
- 4 Archetto di metallo della maniglia
- 5 Tasto per regolare la maniglia
- 6 Maniglia
- 7 Recipiente del grasso (integrato fisso nella friggitrice)
- 8 ▲ Tasto per l'apertura del coperchio
- 9 Friggitrice
- 10 Display timer
- 11 Timer
- 12 Tasto timer
- 13 LED arancione: spia di controllo del funzionamento (si accende quando l'apparecchio è acceso)
- 14 LED verde: spia di controllo della temperatura (si accende al raggiungimento della temperatura impostata)
- 15 **O/I** Interruttore on/off
- 16 Indicazioni di temperatura per gli alimenti
- 17 Termostato
- 18 Incavi per il trasporto della friggitrice
- 19 **Reset** Tasto (scatta all'esterno in seguito a surriscaldamento)
- 20 Sede per spina
- 21 Cavo di collegamento con spina
- 22 Conca di versamento per il grasso
- 23 **MIN/MAX** Segni nel recipiente del grasso (livello di riempimento minimo/massimo)
- 24 Fermi per il coperchio
- 25 Filtro del grasso (integrato fisso nel coperchio)
- 26 Aperture nel coperchio
- 27 Rientranza per il supporto del coperchio

Vi ringraziamo della vostra fiducia!

Congratulazioni per l'acquisto della vostra nuova friggitrice.

Per un impiego sicuro del prodotto e per conoscere tutto il ventaglio di prestazioni:

- **Leggere attentamente il presente manuale d'uso prima della prima messa in funzione.**
- **Attenersi soprattutto alle istruzioni per la sicurezza!**
- **È consentito usare l'apparecchio solo come descritto nel manuale d'uso.**
- **Custodire il presente manuale d'uso per riferimento futuro.**
- **Se si cede l'apparecchio a terzi, consegnare anche questo manuale d'uso. Il manuale d'uso è parte integrante del prodotto.**

Ci auguriamo che la vostra nuova friggitrice possa darvi molte soddisfazioni!

Simboli presenti sull'apparecchio



Questo simbolo mette in guardia dal toccare la superficie rovente.



Questo simbolo indica che i materiali così contrassegnati non modificano né il gusto né l'aroma degli alimenti.

2. Uso conforme

La friggitrice è destinata alla cottura di alimenti in olio o grasso caldo, ad una temperatura di massimo 190 °C.

La friggitrice è stata ideata per l'uso domestico. Usare la friggitrice solo al chiuso.

Questo apparecchio non va utilizzato a scopo commerciale.

3. Istruzioni per la sicurezza

Avvertenze

Laddove necessario, nel presente manuale d'uso vengono utilizzate le seguenti avvertenze di sicurezza:



PERICOLO! Rischio elevato: la mancata osservanza di questa avvertenza può essere causa di danni a persone.

AVVERTENZA! Rischio medio: la mancata osservanza di questa avvertenza può essere causa di lesioni o gravi danni materiali.

ATTENZIONE: rischio ridotto: la mancata osservanza di questa avvertenza può essere causa di lievi lesioni o danni materiali.

NOTA: comportamenti e circostanze particolari da tenere in considerazione durante l'uso dell'apparecchio.

Istruzioni per un impiego sicuro

- ⊙ Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini di età compresa tra 0 e 8 anni. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni se sorvegliati costantemente. Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con facoltà fisiche, sensoriali o mentali ridotte o prive di esperienza e/o conoscenze, a condizione che vengano sorvegliate o istruite circa l'utilizzo sicuro dell'apparecchio e che abbiano compreso i rischi derivanti da tale utilizzo.
- ⊙ Mantenere i minori di 8 anni lontani dall'apparecchio e dal cavo di collegamento.
- ⊙ La pulizia e la manutenzione a cura dell'utente non devono essere eseguite da bambini.
- ⊙ Afferrando le impugnature, collocare l'apparecchio in una posizione stabile per evitare di versare il liquido caldo.
- ⊙ La friggitrice, il cavo di collegamento e la spina non devono essere immersi in acqua o in altri liquidi.
-  ⊙ Non toccare le parti roventi dell'apparecchio, ad es. le aperture nel coperchio. Prendere il cestello solo dalla maniglia.
- ⊙ Durante la frittura, dalle aperture nel coperchio fuoriesce vapore rovente. Non mettere le mani nel vapore.
- ⊙ Questo apparecchio è destinato all'impiego sia in casa che per usi di tipo domestico, come per esempio ...
 - ... nelle cucine dei lavoratori in negozi, uffici e altri locali commerciali;
 - ... in tenute rurali;
 - ... da parte dei clienti di alberghi, motel e altre strutture residenziali;
 - ... in pensioni con colazione.
- ⊙ Questo apparecchio non è destinato a funzionare con un timer esterno o con un sistema di telecomando separato.
- ⊙ Se il cavo di collegamento di questo apparecchio è danneggiato, per evitare rischi deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio clienti o da una persona con qualifica simile.
- ⊙ Attenersi al capitolo sulla pulizia (vedere "Pulizia e conservazione" a pagina 205).

- ⊙ Il timer funziona con una batteria LR1130 (1,5 V).
- ⊙ Inserire la batteria facendo attenzione alla polarità indicata.
- ⊙ **PERICOLO DI ESPLOSIONE!** Le batterie non devono essere caricate o riattivate con altri strumenti, smontate, gettate nel fuoco o cortocircuitate.
- ⊙ I morsetti di collegamento del timer non devono essere cortocircuitati.
- ⊙ Togliere la batteria dal timer se non si utilizza il timer per periodi prolungati o se la batteria è scarica. La batteria potrebbe perdere liquido danneggiando il timer.
- ⊙ Non esporre le batterie a condizioni estreme. Ciò significa che il timer, ad esempio, non deve essere posato su radiatori né esposto alla luce solare diretta. Ciò aumenta il rischio di perdita di liquido.
- ⊙ Se è fuoriuscito acido dalla batteria, evitare il contatto con pelle, occhi e mucose. In caso di contatto con l'acido, sciacquare subito la zona interessata con abbondante acqua pulita e rivolgersi immediatamente a un medico.
- ⊙ L'ingestione di batterie può essere mortale. Conservare quindi le batterie fuori dalla portata dei bambini. Se viene ingerita una batteria, si deve subito ricorrere all'assistenza medica.
- ⊙ Tenere lontano dai bambini batterie nuove e usate.
- ⊙ Se si ritiene che la batteria possa essere stata ingerita o essere giunta in una qualche parte del corpo, rivolgersi senza indugio a un medico.
- ⊙ Smaltire correttamente le batterie scariche.



PERICOLO per i bambini!

- ⊙ Assicurarsi che i bambini non possano mai tirare giù la friggitrice calda (ad es. dal cavo di alimentazione). Le ustioni causate da grasso bollente comportano pericolo di morte!
- ⊙ Il materiale di imballaggio non è un giocattolo per bambini. I bambini non devono giocare con i sacchetti di plastica, poiché ciò comporta un pericolo di soffocamento.



PERICOLO per gli animali domestici e d'allevamento e causato dagli animali domestici e d'allevamento!

- ⊙ I dispositivi elettrici possono comportare pericoli per gli animali domestici e d'allevamento. Inoltre possono anche essere gli stessi animali a causare danni all'apparecchio. Come regola generale, mantenere gli animali lontani dai dispositivi elettrici.



PERICOLO DI INCENDIO!

- ⊙ Non fare funzionare mai la friggitrice a vuoto. Prima di accenderla, riempire il recipiente del grasso almeno fino al segno **MIN** e massimo fino al segno **MAX**.
- ⊙ I grassi e gli oli per frittura vecchi o sporchi e i grassi e gli oli inadeguati (come ad es. margarina, burro o olio d'oliva) possono infiammarsi da soli quando si riscaldano. Usare solo oli e grassi adeguati. Assicurarsi di pulire e conservare l'apparecchio con cura e di cambiare tempestivamente il grasso/l'olio per frittura (vedere "Piccola guida basica alla frittura" a pagina 199).
- ⊙ Non mescolare mai grassi e oli diversi o grassi e oli vecchi e nuovi.
- ⊙ Non estinguere un incendio da grasso o olio con acqua, poiché ciò porterebbe ad una cosiddetta esplosione di grasso. Estinguere l'incendio collocando il coperchio sulla friggitrice oppure con una coperta antincendio o una coperta di lana.
- ⊙ Sorvegliare sempre la friggitrice durante il funzionamento. Sarà così possibile accorgersi in tempo di eventuali problemi a causa di odori o rumori insoliti.
- ⊙ Non utilizzare la friggitrice sotto mobili da cucina o vicino a tende, carta o oggetti infiammabili simili.
- ⊙ Non collocare mai l'apparecchio direttamente sotto una presa della parete, poiché il calore che ne deriva può danneggiare l'installazione.
- ⊙ Mantenere una distanza di almeno 50 cm da altri oggetti, in modo che non possano prendere fuoco.
- ⊙ Usare la friggitrice esclusivamente su una superficie di lavoro solida, piana, non scivolosa, asciutta e non infiammabile per evitare che si rovesci o scivoli via.



PERICOLO di lesioni da ustione!

- ⊙ **Il grasso e l'olio bollenti causano gravi ustioni, poiché sono molto più caldi dell'acqua bollente.**
- ⊙ **Le gocce d'acqua che cadono nel grasso o olio bollente causano sbuffi esplosivi.**
- ⊙ **Evitare il contatto con grasso/olio bollente e con gli schizzi.**
- ⊙ La friggitrice non va mai spostata o trasportata con grasso/olio bollente.
- ⊙ Non fare sgocciolare acqua nel grasso/olio bollente.
- ⊙ Quando vengono immersi nel grasso/olio bollente, i cestelli e gli alimenti da friggere devono essere asciutti. In particolare, rimuovere il ghiaccio o l'acqua sciolta che aderiscono agli alimenti da friggere congelati.
- ⊙ Azionare la friggitrice solo con le mani asciutte.
- ⊙ Prima dell'uso non immergere il cestello e il coperchio in acqua o in altri liquidi.
- ⊙ Assicurarsi che tutti i pezzi della friggitrice siano assolutamente asciutti prima di utilizzarli. Anche piccoli residui d'acqua possono causare sbuffi esplosivi con il grasso/l'olio riscaldato.
- ⊙ Durante la fase di riscaldamento e di frittura, lasciare il coperchio chiuso.
- ⊙ Durante la frittura, dal filtro del grasso fuoriesce vapore rovente. Non mettere le mani nel vapore.
- ⊙ Non toccare le parti roventi dell'apparecchio, ad es. le aperture nel coperchio. Prendere il cestello solo dalla maniglia.
- ⊙ Dopo la frittura lasciare raffreddare la friggitrice per almeno 1 - 2 ore prima di svuotare il recipiente del grasso e pulire l'apparecchio.



PERICOLO di scivolare!

- ⊙ Evitare gli spruzzi di olio o grasso sul pavimento. Esiste il rischio di scivolare.



PERICOLO di scossa elettrica a causa dell'umidità!

- ⊙ Proteggere l'apparecchio dall'umidità, da goccioline o spruzzi d'acqua.
- ⊙ Non utilizzare l'apparecchio all'aperto e vicino a recipienti pieni d'acqua, come ad es. lavelli.
- ⊙ Qualora l'apparecchio cadesse in acqua, staccare immediatamente la spina e solo allora togliere l'apparecchio dall'acqua. In questo caso non usare più l'apparecchio e farlo controllare da una ditta specializzata.



PERICOLO di scossa elettrica!

- ⊙ Non mettere in funzione l'apparecchio se esso o il cavo di collegamento presentano danni visibili o se l'apparecchio è caduto.
- ⊙ I cavi di prolunga devono essere in grado di reggere almeno 10 ampere.
- ⊙ Posare il cavo di collegamento e l'eventuale cavo di prolunga in modo che nessuno possa calpestarli, restarvi impigliato o inciamparvi.
- ⊙ Prima di collegare l'apparecchio assicurarsi che l'interruttore on/off sia sulla posizione **O**.
- ⊙ Collegare la spina solo ad una presa di corrente correttamente installata, ben accessibile e dotata di messa a terra, la cui tensione corrisponda alle indicazioni presenti sulla targhetta di omologazione. La presa di corrente deve essere facilmente accessibile anche dopo il collegamento.
- ⊙ Assicurarsi che il cavo di collegamento non possa essere danneggiato da bordi taglienti o punti molto caldi. Non avvolgere il cavo di collegamento intorno

all'apparecchio. Utilizzare l'avvolgicavo situato sul lato posteriore dell'apparecchio.

- ⊙ Anche dopo lo spegnimento, l'apparecchio non è completamente staccato dalla rete elettrica. Per farlo, estrarre la spina.
- ⊙ Durante il posizionamento dell'apparecchio, accertarsi che il cavo di collegamento non sia compresso o schiacciato.
- ⊙ Per staccare la spina dalla presa di corrente, tirare sempre dalla spina, mai dal cavo di collegamento.
- ⊙ Staccare la spina dalla presa di corrente, ...
... se si verifica un guasto,
... se l'apparecchio o il cavo di alimentazione sono danneggiati,
... quando non si utilizza l'apparecchio,
... prima di pulire l'apparecchio e
... in caso di temporali.
- ⊙ Non collegare un altro apparecchio con elevato assorbimento di potenza a una presa di corrente sullo stesso circuito. In questo modo si eviterà un sovraccarico della rete elettrica.
- ⊙ Non collegare l'apparecchio ad una presa multipla, poiché potrebbe verificarsi un sovraccarico.
- ⊙ Per evitare rischi, non apportare alcuna modifica all'apparecchio.

AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

- ⊙ Utilizzare solo gli accessori originali.
- ⊙ Per friggere usare sempre un cestello.
- ⊙ L'apparecchio è dotato di piedini antiscivolo di plastica. Dato che i mobili vengono rivestiti con una grande varietà di vernici e materiali plastici e trattati con diversi prodotti specifici, non è possibile escludere del tutto che alcuni di questi materiali contengano componenti che possano aggredire e ammorbidire i piedini di plastica.

Eventualmente, collocare un piano di posa antiscivolo sotto l'apparecchio.

- ⊙ Durante il funzionamento possono prodursi spruzzi di grasso. Perciò collocare l'apparecchio su una superficie resistente al calore e ai grassi.
- ⊙ Non versare l'olio e il grasso per frittura in scoli o nel water, poiché può solidificarsi e causare otturazioni.
- ⊙ Assicurarsi che la base d'appoggio sotto l'apparecchio sia asciutta.
- ⊙ Non collocare mai l'apparecchio su superfici calde (ad es. fornelli) o vicino a fonti di calore o fiamme libere.
- ⊙ Non utilizzare detergenti abrasivi o graffianti.

4. **Materiale in dotazione**

- 1 friggitrice **9** coperchio incluso **1**
- 1 cestello **3**
- 1 manuale d'uso completo (su internet)
- 1 istruzioni brevi (accluse all'apparecchio)

5. **Piccola guida basica alla frittura**

Preparazione degli alimenti

- Per la frittura, tutti gli alimenti devono essere il più possibile asciutti, poiché l'acqua causa sbuffi esplosivi se finisce nel grasso bollente. Asciugare gli alimenti da friggere o, in caso di alimenti congelati, rimuovere il ghiaccio.
- Prima di friggere surgelati è preferibile scongelarli in modo che gli alimenti assorbano meno grasso. Rimuovere la maggiore quantità possibile di acqua e ghiaccio prima di collocare gli alimenti nella friggitrice.
- È preferibile tagliare a pezzi piccoli la carne, il pesce e le verdure.
- In caso di alimenti impanati, assicurarsi che l'impanatura aderisca il più possibile agli alimenti da friggere. L'impanatura che si stacca durante la frittura sporca il grasso.

Tempo e temperatura di frittura

- Per un risultato sano e gustoso attenersi strettamente alle indicazioni su scelta della temperatura e tempo di frittura riportate sulla confezione.
- Friggere piccole quantità alla volta.
- Il cestello **3** non va riempito oltre il segno **MAX 2**. Se si aggiunge una maggiore quantità di alimenti da friggere, la temperatura del grasso scende troppo, l'operazione di frittura dura di più e gli alimenti da friggere assorbono più grasso.
- Può verificarsi la formazione di acrilammide in seguito alla frittura di alimenti contenenti amido (ad es. patate e prodotti a base di cereali). L'acrilammide può essere cancerogena. Per mantenere al minimo la formazione di acrilammide, evitare temperature elevate (oltre 170 °C) e una tostatura eccessiva. A temperature superiori a 175 °C si forma una quantità notevolmente maggiore di acrilammide.

Quali oli e grassi sono adeguati?

Esiste una vasta offerta di grassi. Ma per la frittura non tutti i grassi e gli oli sono adeguati.

- **Figura C:** per questa friggitrice si raccomanda di usare olio da frittura liquido. Se si desidera utilizzare grasso da frittura solido, per prima cosa lasciarlo fondere lentamente in una pentola a bassissima temperatura, poi versarlo nella friggitrice. In questo modo si evita che l'apparecchio si surriscaldi e che il grasso schizzi.
- Il grasso o l'olio devono essere in grado di sopportare le elevate temperature della frittura. Assicurarsi che sia possibile riscaldare il grasso o l'olio fino ad almeno 200 °C.
- I grassi possono presentare solo una percentuale molto ridotta d'acqua. L'acqua evapora quando viene riscaldata e il grasso schizza.
- Gli oli ricchi di acidi grassi insaturi sono molto sani se usati in insalate ma non sono adatti alla frittura, poiché non presentano la necessaria resistenza al calore.
- Il burro, la margarina e l'olio d'oliva non sono adatti.
- Adatti sono ad esempio l'olio di colza o l'olio di semi di girasole.
- Non mescolare mai tipi diversi di grassi o oli!

Conservazione del grasso usato

- Le impurità del grasso causate dalla frittura ne riducono la conservabilità. Pertanto, per conservare il grasso dopo ogni operazione di frittura versarlo attraverso un colino su cui si è collocata una spugnetta da cucina, in modo da eliminarne il grosso della sporcizia.
- La luce e l'ossigeno danneggiano il grasso, pertanto è preferibile conservarlo al buio, al fresco e all'asciutto in un recipiente ben chiuso.

- In buone condizioni il grasso può essere conservato per alcune settimane.

Tabella di frittura

Alimento	Temp. (circa)	Tempo (minuti circa)
Verdura	130 °C	5 - 8
Pesce (fresco)	150 °C	5 - 7
Anelli di cipolla	170 °C	3 - 4
Patatine fritte (fresche)	170 °C	11 - 16
Patatine fritte (surgelate, max. 500 g)	secondo le indicazioni del produttore	
Filetto di pesce (surgelato)	190 °C	5 - 7
Coscette di pollo (fresche)	190 °C	12 - 14
Bocconcini di pollo (surgelati)	190 °C	4 - 5

Ecco come filtrare l'olio/il grasso per eliminarne il sapore estraneo

Alcuni alimenti, ad es. il pesce, perdono liquido durante la frittura. Questo liquido finisce nell'olio o nel grasso alterandone l'odore e il sapore. Questo sapore viene poi ceduto al successivo alimento fritto in questo olio o grasso.

Con un semplice trucco è possibile attenuare il sapore estraneo o addirittura eliminarlo del tutto.

1. Riscaldare l'olio/il grasso a circa 150 °C.
2. Mettere 2 fette di pane sottili o un poco di prezzemolo nel cestello.
3. Collocare il cestello **3** nella friggitrice e chiudere il coperchio **1**.
4. Attendere che l'olio o il grasso smetta di zampillare, quindi togliere il cestello.

A questo punto l'olio o il grasso dovrebbe aver recuperato il suo sapore.

Riconoscere un grasso cattivo

- Se si riscontra nel grasso uno degli aspetti seguenti, è preferibile cambiarlo completamente:
 - odore cattivo e penetrante
 - cattivo sapore degli alimenti fritti
 - depositi duri di colore marrone
 - formazione di schiuma in fase di riscaldamento
 - forte odore già a basse temperature.

Come smaltire il grasso vecchio

AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

- ⊙ Non versare l'olio e il grasso per frittura in scolli o nel water, poiché può solidificarsi e causare otturazioni.
- In quantità domestiche tipiche, il grasso e l'olio possono essere gettati tra i rifiuti domestici.
- Non gettare il grasso o l'olio direttamente nel bidone delle immondizie bensì versarlo nella confezione originale o in un sacchetto di plastica.
- È anche possibile conferire il grasso o l'olio in un punto per la raccolta di grassi esausti.

6. Messa in funzione

- Togliere tutto il materiale di imballaggio.
- Verificare che tutti gli accessori siano presenti e che non siano danneggiati.
- **Pulire l'apparecchio prima di utilizzarlo per la prima volta!** (vedere "Pulizia e conservazione" a pagina 205).
- Collocare l'apparecchio su una superficie asciutta, piana e non scivolosa. Inoltre la superficie deve essere resistente al calore e non deve poter essere danneggiata da schizzi di grasso caldi.

NOTA: durante il primo funzionamento l'apparecchio può generare un poco di fumo e odore. Questo dipende dagli accessori di montaggio dell'elemento riscaldante e non è un difetto del prodotto. Assicurare una ventilazione sufficiente.

7. Funzionamento

7.1 Posizionamento



PERICOLO DI INCENDIO / PERICOLO DI ustioni!

- ⊙ Inserire la spina **21** nella presa di corrente solo se il recipiente del grasso **7** è pieno di olio o grasso fuso almeno fino al segno **MIN 23**.
 - ⊙ Quando si usa la friggitrice, tutti i pezzi devono essere completamente asciutti.
 - ⊙ Collocare la friggitrice su una superficie di lavoro solida, piana, non scivolosa, asciutta e non infiammabile.
 - ⊙ Non utilizzare la friggitrice sotto mobili da cucina o vicino a tende, carta o oggetti infiammabili simili.
 - ⊙ Non collocare l'apparecchio direttamente sotto una presa della parete.
 - ⊙ Mantenere in tutti i lati una distanza di almeno 50 cm.
-

7.2 Uso del timer

Il timer **11** serve ad impostare il tempo di frittura prescritto. Una volta trascorso il tempo, suona l'allarme del timer.

Impostazione del tempo di frittura

- Premere il tasto **12** 1 volta: accensione del timer, sul display compare **00**
- Premere brevemente e ripetutamente il tasto **12**: impostare i minuti
- Mantenere premuto il tasto **12**: avanzamento rapido

Conto alla rovescia

Il timer **11** si attiva circa 3 secondi dopo l'ultima pressione del tasto. Si riconosce che il timer è attivato dall'indicazione lampeggiante. Vengono indicati i minuti; quando comincia l'ultimo minuto, compaiono i secondi.

- Mantenere premuto il tasto **12**: ripristino dell'ora di allarme
- Premere brevemente il tasto **12** quando viene emesso l'allarme: il suono dell'allarme viene disattivato

Allo scadere del tempo impostato viene emesso un allarme e sul display **10** lampeggia **00**. L'allarme si ripete poco dopo. Circa 30 secondi dopo la fine dell'allarme, il timer **11** si spegne.

7.3 Aggiunta di grasso per friggere



PERICOLO DI INCENDIO / PERICOLO di ustioni!

- ⊙ Allo stato liquido, il livello di riempimento del grasso/olio per frittura deve trovarsi tra i segni **MIN** e **MAX 23** del lato interno del recipiente del grasso **7**.
- ⊙ Utilizzare solo grassi o oli per frittura adatti (vedere "Piccola guida basica alla frittura" a pagina 199).

1. Sono necessari circa da 1,6 (**MIN**) a 2,1 (**MAX**) litri di olio per friggere o circa da 1,5 (**MIN**) a 1,7 (**MAX**) kg di grasso per friggere solido.
2. Il grasso per friggere solido va messo per prima cosa in una pentola e fatto sciogliere lentamente a fuoco basso. Solo in seguito va versato con precauzione nel recipiente del grasso **7** della friggitrice **9**.

7.4 Riscaldamento dell'olio/grasso per frittura



PERICOLO di ustioni!

- ⊙ Non toccare le parti roventi dell'apparecchio.
1. Chiudere il coperchio **1**. Deve scattare saldamente in posizione.
 2. Inserire la spina **21** in una presa con messa a terra la cui tensione coincida con le indicazioni della targhetta.
 3. Portare eventualmente il termostato **17** sul livello di temperatura più basso.
 4. Portare l'interruttore on/off **O/I 15** dell'apparecchio su **I** per accendere l'apparecchio. La spia di controllo del funzionamento **13** si accende.
 5. Impostare la temperatura desiderata con il termostato **17**.
 - La confezione dell'alimento riporta raccomandazioni sulla temperatura e il tempo di frittura.
 - Quando viene raggiunta la temperatura impostata, la spia di controllo della temperatura **14** si accende.

NOTA: si consiglia di far riscaldare il grasso/l'olio per friggere per circa 10 - 15 minuti per assicurarne un riscaldamento uniforme.

Per le indicazioni sulla temperatura consultare le confezioni degli alimenti, la tabella di

frittura (vedere "Tabella di frittura" a pagina 200) o le indicazioni di temperatura **16** riportate sull'apparecchio.

Simbolo sull'apparecchio / Temperatura	Alimento
	Verdura
	Pesce (fresco)
	Patatine fritte (fresche)
	Coscette di pollo (fresche) / bocconcini di pollo (surgelati)

NOTE:

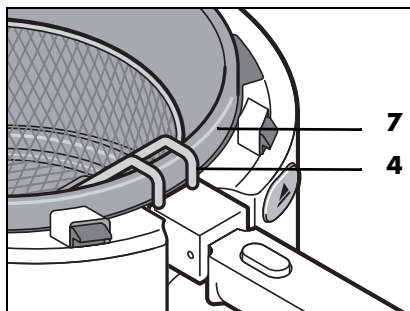
- Le indicazioni di temperatura sono valori indicativi. La temperatura può variare in funzione della natura, delle dimensioni e della quantità degli alimenti, nonché dei gusti.
- Inserire il cestello **3** nella friggitrice **9** solo se si intende friggere gli alimenti nel grasso caldo.

7.5 Frittura



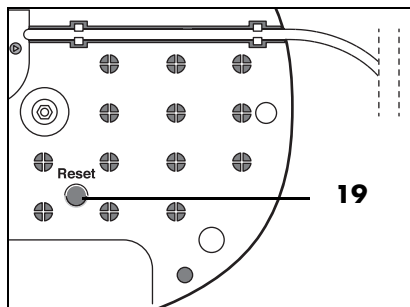
PERICOLO DI INCENDIO! / PERICOLO di ustioni!

- ⊙ Non fare sgocciolare acqua nel grasso/olio bollente.
 - ⊙ Il cestello **3** e gli alimenti da friggere devono essere asciutti.
 - ⊙ Azionare l'apparecchio solo con le mani asciutte.
 - ⊙ Durante la frittura, dalle aperture nel coperchio **26** fuoriesce vapore rovente. Non mettere le mani nel vapore.
 - ⊙ Non collocare gli alimenti da friggere nel cestello **3** quando quest'ultimo è sospeso sull'olio bollente. Nell'olio possono cadere pezzi piccoli causando spruzzi.
 - ⊙ Non spostare in nessun caso la friggitrice **9** finché è ancora calda!
1. Premere il tasto per regolare la maniglia **5** sul cestello **3** e sganciare la maniglia **6**.
 2. Collocare gli alimenti da friggere nel cestello **3**. Il cestello **3** va riempiti non oltre il segno **MAX 2**.
 3. Quando la spia di controllo della temperatura **14** si accende, premere il tasto per l'apertura del coperchio **8** e aprire il coperchio **1**.
 4. A questo punto immergere con precauzione il cestello **3** nell'olio. L'archetto di metallo della maniglia **4** deve poggiare sul bordo del recipiente del grasso **7**.
 5. Chiudere il coperchio **1**. Deve scattare saldamente in posizione.
 6. Con la frittura gli alimenti si cucinano molto velocemente. Attenersi con la massima precisione possibile ai tempi di frittura raccomandati.
 7. Quando gli alimenti da friggere sono pronti, premere il tasto per l'apertura del coperchio **8** e aprire il coperchio **1**.
 8. **Figura A:** estrarre il cestello **3** dall'olio/grasso e metterlo a sgocciolare.



- re con l'archetto di metallo della maniglia **4** sul bordo anteriore del recipiente del grasso **7**.
9. Quando il grasso è sgocciolato via, mettere gli alimenti in una scodella o simile.
 10. Per ulteriori cicli di frittura, impostare eventualmente una temperatura diversa.
 11. Prima di ogni ciclo di frittura fare riscaldare l'apparecchio finché la spia di controllo della temperatura **14** non si accende di nuovo.
 12. Al termine della frittura spingere il termostato **17** sul livello di temperatura più basso.
 13. Portare l'interruttore on/off **O/I 15** dell'apparecchio su **O** per spegnere l'apparecchio. La spia di controllo del funzionamento **13** e la spia di controllo della temperatura **14** si spengono.
 14. Staccare la spina **21** e lasciare raffreddare l'apparecchio.

3. Premere il tasto **Reset 19** collocato sulla parte inferiore della friggitrice **9** nuovamente verso l'interno.



4. Attendere qualche minuto prima di ricollegare la spina **21** alla rete elettrica e di impostare la temperatura desiderata.

7.6 Protezione contro il surriscaldamento



PERICOLO di ustioni!

- ⊙ Lasciare raffreddare la friggitrice **9** per circa 2 ore prima di spostarla, svuotarla o pulirla.

La friggitrice presenta un dispositivo antisurriscaldamento che in caso di surriscaldamento spegne automaticamente l'apparecchio. In questo caso, il tasto **Reset 19** sulla parte inferiore del dispositivo scatta verso l'esterno.

1. Ridurre la temperatura e staccare la spina **21**.
2. Fare raffreddare l'apparecchio a temperatura ambiente.

8. Pulizia e conservazione



PERICOLO di ustioni!

- ☉ Lasciare raffreddare la friggitrice **9** per circa 2 ore prima di spostarla, svuotarla o pulirla.



PERICOLO di scossa elettrica!

- ☉ Prima di pulire la friggitrice **9**, staccare la spina **21** dalla presa di corrente.

AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

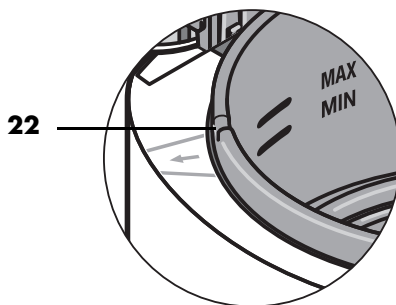
- ☉ Non utilizzare detergenti abrasivi o graffianti.

8.1 Rimozione del coperchio

1. Premere il tasto per l'apertura del coperchio **8**.
2. **Figura B:** premere sui piccoli fermi per il coperchio **24** posti al di sopra di quest'ultimo **1**. Contemporaneamente estrarre il coperchio **1** dalla rientranza per il supporto del coperchio **27**, tirandolo verso l'alto.
3. Una volta che il coperchio **1** è pulito e completamente asciutto (vedere "Pulizia" a pagina 206), reinserirlo nella rientranza per il supporto del coperchio **27** facendolo scattare in posizione su entrambi i lati.

8.2 Filtraggio e conservazione del grasso/olio per friggere

- Dopo la frittura controllare la qualità del grasso/olio per friggere (vedere "Piccola guida básica alla frittura" a pagina 199).
- Se la qualità è ancora buona, filtrare il grasso o l'olio prima di conservarlo: versare il grasso/l'olio tiepido attraverso un colino su cui si è collocata una spugna da cucina.
- Per versarlo utilizzare la conca di versamento **22**.



- Per conservare l'olio per friggere è meglio versarlo nella bottiglia originale e custodirlo ben chiuso in luogo buio e fresco.
- Il grasso per friggere lo si può riversare nel recipiente del grasso pulito oppure è possibile farlo indurire nella friggitrice chiusa e conservarlo in luogo possibilmente buio e fresco.

8.3 Smaltimento del grasso/ olio per friggere

AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

- ⊙ Non versare l'olio e il grasso per frittura in scoli o nel water, poiché può solidificarsi e causare otturazioni.

Smaltire immediatamente il grasso/l'olio di qualità difettosa (vedere "Piccola guida basica alla frittura" a pagina 199).

8.4 Pulizia

Pulizia del cestello e del coperchio

Il cestello **3** e il coperchio **1** possono essere puliti in lavastoviglie. Se si pulisce il coperchio **1** in lavastoviglie, viene pulito contemporaneamente il filtro del grasso **25** integrato nel coperchio.

1. Mettere il coperchio **1** e il cestello **3** in lavastoviglie.

NOTA: e anche possibile lavare a mano questi pezzi con acqua calda e detersivo per piatti. Sciacquare a fondo con acqua pulita.

2. Prima di mettere da parte i pezzi o di riutilizzarli, farli asciugare completamente.

Pulizia del recipiente del grasso e della friggitrice



PERICOLO di scossa elettrica!

- ⊙ Il recipiente del grasso **7** è integrato nella friggitrice **9** e **non** può essere pulito in lavastoviglie. La friggitrice **9** non può essere immersa in acqua e deve essere protetta dall'acqua.

1. Utilizzando una spugnetta da cucina, rimuovere quando più grasso/olio possibile dal recipiente del grasso svuotato **7**.
2. Pulire il recipiente del grasso **7** e l'alloggiamento della friggitrice **9** con uno straccio umido e un detersivo per piatti delicati.
Fare attenzione a non far penetrare acqua nell'alloggiamento.
3. Passarvi più volte uno straccio umido con acqua senza detergente.
4. Prima di mettere da parte i pezzi o di riutilizzarli, farli asciugare completamente.

8.5 Riutilizzo del grasso per friggere usato

1. Se si è conservato il grasso per friggere fuori della friggitrice **9**, fonderlo in una pentola (come per il grasso nuovo) prima di versarlo nella friggitrice.
2. Se si è conservato il grasso per friggere nella friggitrice **9**, ora bisogna riscaldarlo lentamente e con precauzione per evitare spruzzi.
Lasciare la friggitrice con il grasso a temperatura ambiente per un momento, finché la friggitrice non ha assunto la temperatura ambiente.
3. Punzecchiare più volte con precauzione la superficie con una forchetta.
4. Inserire la spina **21** nella presa di corrente e impostare il termostato **17** su 130 °C.
5. Attendere che il grasso si sia sciolto completamente. Solo a questo punto impostare la temperatura di frittura con il termostato **17**.

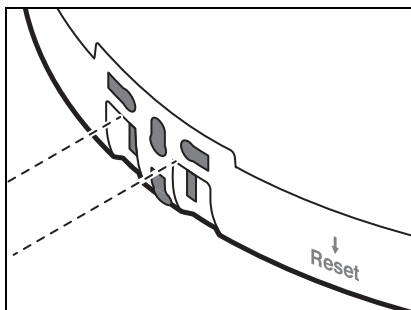
8.6 Conservazione



PERICOLO per i bambini!

- ⊙ Conservare l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini.

- Prima di mettere da parte i pezzi, farli asciugare completamente.
- Inserire la spina **21** nell'apposita sede **20** del lato posteriore dell'apparecchio.



- Se si conserva il grasso per friggere nel recipiente del grasso **7**, chiudere il coperchio **1** e posizionare la friggitrice **9** in un luogo fresco e buio (vedere "Filtraggio e conservazione del grasso/olio per friggere" a pagina 205).
- Premere il tasto per regolare la maniglia **5** e chiudere la maniglia **6**.
- Custodire tutti gli accessori in luogo asciutto e al riparo dalla polvere.

9. Sostituzione della batteria

AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

- ⊙ Inserire la batteria facendo attenzione alla polarità indicata.

È necessaria una batteria di tipo LR1130 1,5 V (inserita al momento della consegna).

1. Spingere un poco la piccola leva sul lato del timer **11** in direzione del timer, poi estrarla dalla friggitrice **9**.
2. Svitare le 4 viti del lato posteriore e togliere la copertura della batteria.
3. Sostituire la batteria. Inserire la batteria facendo attenzione alla polarità indicata (polo **+** verso l'alto).
4. Avvitare la copertura della batteria.
5. Inserire il timer **11** nella friggitrice **9**.

10. Smaltimento

Non gettare batterie nei rifiuti domestici. Le batterie esaurite devono essere smaltite in modo adeguato. A tale scopo, servirsi degli appositi contenitori disponibili presso i negozi che vendono batterie o nei punti di raccolta municipali.

Le batterie e gli accumulatori, contrassegnati con le seguenti lettere, contengono, tra le altre sostanze, elementi nocivi come: Cd (cadmio), Hg (mercurio), Pb (piombo).

Questo prodotto è soggetto alla Direttiva europea 2012/19/UE. Il simbolo del bidone della spazzatura su ruote barrato significa che all'interno dell'Unione Europea il prodotto deve essere smaltito separatamente. Questo vale per il prodotto e tutti i suoi accessori contrassegnati da questo simbolo. I prodotti così contrassegnati non possono essere smaltiti assieme ai normali rifiuti domestici, bensì devono essere consegnati presso un centro di raccolta per il riciclaggio degli apparecchi elettrici ed elettronici.

Questo simbolo di riciclaggio contrassegna per esempio un oggetto o parti di materiali come adatti al riciclaggio. Il riciclaggio contribuisce a ridurre il consumo di materie prime e l'inquinamento ambientale.

Confezione

Smaltire la confezione nel rispetto delle normative ambientali vigenti nel proprio paese.



11. Preparare le patatine fritte fresche in casa

Come devono essere le patate

- Le patate dovrebbero avere una buccia compatta e non devono essere ancora germogliate.
- Usare patate farinose o che tengano molto bene la cottura.
- È preferibile che le patate non siano troppo piccole e che abbiano all'incirca le stesse dimensioni, poiché ciò facilita la preparazione.

1. Sbucciare le patate.
2. A seconda delle preferenze, tagliare le patate a strisce o a fette.
3. Prima di friggere le patate, lasciare in acqua per circa 1 ora.
4. Asciugare le patate, ad es. con uno straccio da cucina.
5. Primo ciclo di frittura: friggere le patate per circa 10 - 14 minuti a circa 150 °C.
6. **Figura A:** estrarre il cestello **3** dall'olio/dal grasso e, per lasciarlo sgocciolare, appenderlo con il supporto situato sotto la maniglia **6** al bordo anteriore del recipiente del grasso **7**.
7. Riscaldare l'olio/il grasso a circa 170 °C.
8. Secondo ciclo di frittura: a questo punto friggere nuovamente le patate per circa 3 - 4 minuti a circa 170 °C.
9. Concludere l'operazione di frittura al raggiungimento del grado di tostatura desiderato.

NOTA: le patatine surgelate vanno fritte una sola volta.

12. Risoluzione dei problemi

Qualora l'apparecchio non funzioni correttamente, scorrere il seguente elenco di controllo, poiché l'anomalia di funzionamento potrebbe essere dovuta a un piccolo problema che l'utente è in grado di risolvere autonomamente.



PERICOLO di scossa elettrica!

- ⊙ Non tentare in nessun caso di riparare l'apparecchio da soli.

Guasto	Possibili cause / Rimedi
L'apparecchio non funziona	• L'alimentazione di corrente è collegata? • Verificare il collegamento.
L'apparecchio si è spento da solo	• È scattata la protezione contro il surriscaldamento (vedere "Protezione contro il surriscaldamento" a pagina 204)?
Gli alimenti da friggere non sono ancora pronti dopo il tempo indicato	• Si è fritta una grande quantità in una volta? • Il grasso non si era ancora riscaldato alla temperatura consigliata?
Cattivo sapore degli alimenti da friggere	• Il grasso/l'olio è vecchio? • Si sono fritti prima nello stesso grasso alimenti dal sapore intenso (ad es. pesce)? Cambiare il grasso/l'olio o pulirli (vedere "Piccola guida basica alla frittura" a pagina 199).
Generazione di fumo e odore intensi	• Il grasso/l'olio è vecchio o sporco oppure è penetrata umidità nel grasso/nell'olio? Cambiare il grasso/l'olio.

13. Dati tecnici

Modello:	SFT 1900 A1
Tensione di rete:	230 V ~ 50 Hz
Classe di protezione:	I
Potenza:	1900 W
Livello di riempimento del recipiente del grasso:	MIN: circa 1,6 litri MAX: circa 2,1 litri

Simboli utilizzati

	Geprüfte Sicherheit (sicurezza verificata): gli apparecchi devono soddisfare le regole tecniche riconosciute e sono conformi alla legge in materia di sicurezza dei prodotti (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Con la marcatura CE, la HOYER Handel GmbH dichiara la conformità UE.
	Questo simbolo ricorda di smaltire l'imballaggio nel rispetto dell'ambiente.
	Il simbolo di riciclaggio (3 frecce) contrassegna i materiali riutilizzabili. Il materiale può essere specificato con il numero di riciclaggio al centro (qui 21) e/o una sigla (qui PAP).
	Tensione alternata
	Il simbolo identifica i pezzi che possono essere lavati in lavastoviglie.
	Si tratta di un prodotto riutilizzabile sottoposto alla responsabilità del produttore estesa nonché alla raccolta differenziata dei rifiuti.

Con riserva di modifiche tecniche.

14. Garanzia della HOYER Handel GmbH per l'Italia

Gentile cliente,
questo apparecchio è dotato di una garanzia di 3 anni a decorrere dalla data d'acquisto. In caso di difetti del prodotto dispone di diritti legali contro il venditore. Questi diritti legali non sono limitati dalla garanzia da noi prestata, che viene descritta di seguito.

Condizioni della garanzia

Il termine della garanzia inizia dalla data d'acquisto. Conservi con cura lo scontrino originale. Questo documento è necessario come prova dell'acquisto.

Se entro tre anni dalla data d'acquisto di questo prodotto si presenta un difetto di materiale o di produzione, ripareremo o sostituiremo gratuitamente il prodotto o ne rimborseremo il prezzo di acquisto, a nostra scelta. Per avvalersi di questa garanzia occorre presentare entro il termine di tre anni l'apparecchio difettoso e la prova d'acquisto (scontrino), descrivendo brevemente per iscritto in cosa consiste il difetto e quando si è presentato.

Se il difetto è coperto dalla nostra garanzia, vi verrà consegnato il prodotto riparato o un prodotto nuovo. La riparazione o sostituzione del prodotto non comporta l'inizio di un nuovo periodo di garanzia.

Periodo di garanzia e diritti per i difetti

La prestazione della garanzia non prolunga il periodo di garanzia. Ciò si applica anche ai pezzi sostituiti o riparati. Danni e difetti eventualmente presenti già al momento dell'acquisto devono essere comunicati dopo aver aperto la confezione. Le riparazioni effettuate dopo lo scadere del periodo di garanzia sono a pagamento.

Entità della garanzia

L'apparecchio è stato prodotto con cura basandosi su severe direttive di qualità ed è stato controllato scrupolosamente prima della consegna.

La garanzia si applica agli errori di materiale o produzione.

La prestazione in garanzia vale per difetti del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto esposti a normale logorio, che possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura (esempio capacità della batteria, calcificazione, lampade, pneumatici, filtri, spazzole...). La garanzia non si estende altresì a danni che si verificano su componenti delicati (esempio interruttori, batterie, parti realizzate in vetro, schermi, accessori vari) nonché danni derivanti dal trasporto o altri incidenti.

La garanzia decade se il prodotto è stato danneggiato o non è stato correttamente utilizzato o sottoposto a manutenzione. Per un uso adeguato del prodotto occorre attenersi strettamente a tutte le indicazioni riportate nel manuale di istruzioni per l'uso. Occorre evitare assolutamente usi o azioni sconsigliati o evidenziati negativamente nel manuale di istruzioni per l'uso.

Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso privato e non commerciale. La garanzia decade in caso di maneggio scorretto e inadeguato, ricorso alla forza e interventi non autorizzati dal nostro centro assistenza.

Disbrigo nei casi contemplati dalla garanzia

Per garantire un rapido disbrigo della richiesta, la preghiamo di attenersi alle seguenti indicazioni:

- Per tutte le richieste mantenga a portata di mano il numero di articolo
IAN: 451376_2310 e lo scontrino come prova.
- Il numero di articolo è riportato sulla targhetta di omologazione, su un'incisione sul frontespizio del manuale (in basso a sinistra) o su un adesivo situato sul lato posteriore o inferiore dell'apparecchio.
- Qualora si presentassero errori di funzionamento o altri difetti, si rivolga innanzitutto ai centri assistenza indicati di seguito, **telefonticamente** o tramite **e-mail**.
- Il prodotto registrato come difettoso potrà poi essere inviato a carico del destinatario all'indirizzo del centro assistenza che Le verrà comunicato, allegando la prova d'acquisto (scontrino) e indicando in che cosa consiste il difetto e quando si è presentato.

All'indirizzo www.lidl-service.com è possibile scaricare questo manuale, molti altri manuali, filmati sui prodotti e software di installazione.



Con questo codice QR si passa direttamente alla pagina dell'assistenza Lidl (www.lidl-service.com) e digitando il numero di articolo (IAN) **451376_2310** è possibile aprire il vostro manuale d'uso.



Centri assistenza



Assistenza Italia

Tel.: 800781188

E-Mail: hoyer@lidl.it

IAN: 451376_2310



Fornitore

Si tenga presente che il seguente indirizzo **non è un indirizzo di assistenza**.

Rivolgersi innanzitutto ai centri assistenza riportati sopra.

HOYER Handel GmbH
Kühnhöfe 12
22761 Hamburg
GERMANIA

15. Garanzia della HOYER Handel GmbH per la Svizzera e Malta

Gentile cliente,
questo apparecchio è dotato di una garanzia di 3 anni a decorrere dalla data d'acquisto. In caso di difetti del prodotto dispone di diritti legali contro il venditore. Questi diritti legali non sono limitati dalla garanzia da noi prestata, che viene descritta di seguito.

Condizioni della garanzia

Il termine della garanzia inizia dalla data d'acquisto. Conservi con cura lo scontrino originale. Questo documento è necessario come prova dell'acquisto.

Se entro tre anni dalla data d'acquisto di questo prodotto si presenta un difetto di materiale o di produzione, ripareremo o sostituiremo gratuitamente il prodotto o ne rimborseremo il prezzo di acquisto, a nostra scelta. Per avvalersi di questa garanzia occorre presentare entro il termine di tre anni l'apparecchio difettoso e la prova d'acquisto (scontrino), descrivendo brevemente per iscritto in cosa consiste il difetto e quando si è presentato.

Se il difetto è coperto dalla nostra garanzia, vi verrà consegnato il prodotto riparato o un prodotto nuovo. La riparazione o sostituzione del prodotto non comporta l'inizio di un nuovo periodo di garanzia.

Periodo di garanzia e diritti per i difetti

La prestazione della garanzia non prolunga il periodo di garanzia. Ciò si applica anche ai pezzi sostituiti o riparati. Danni e difetti eventualmente presenti già al momento dell'acquisto devono essere comunicati dopo aver aperto la confezione. Le riparazioni effettuate dopo lo scadere del periodo di garanzia sono a pagamento.

Entità della garanzia

L'apparecchio è stato prodotto con cura basandosi su severe direttive di qualità ed è stato controllato scrupolosamente prima della consegna.

La garanzia si applica agli errori di materiale o produzione.

Sono escluse dalla garanzia i pezzi soggetti a normale usura e i danni a parti fragili quali interruttori, lampadine o altri pezzi realizzati in vetro.

La garanzia decade se il prodotto è stato danneggiato o non è stato correttamente utilizzato o sottoposto a manutenzione. Per un uso adeguato del prodotto occorre attenersi strettamente a tutte le indicazioni riportate nel manuale di istruzioni per l'uso. Occorre evitare assolutamente usi o azioni sconsigliati o evidenziati negativamente nel manuale di istruzioni per l'uso.

Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso privato e non commerciale. La garanzia decade in caso di maneggio scorretto e inadeguato, ricorso alla forza e interventi non autorizzati dal nostro centro assistenza.

Disbrigo nei casi contemplati dalla garanzia

Per garantire un rapido disbrigo della richiesta, la preghiamo di attenersi alle seguenti indicazioni:

- Per tutte le richieste mantenga a portata di mano il numero di articolo **IAN: 451376_2310** e lo scontrino come prova.
- Il numero di articolo è riportato sulla targhetta di omologazione, su un'incisione sul frontespizio del manuale (in basso a sinistra) o su un adesivo situato sul lato posteriore o inferiore dell'apparecchio.

- Qualora si presentassero errori di funzionamento o altri difetti, si rivolga innanzitutto ai centri assistenza indicati di seguito, **telefonticamente** o tramite **e-mail**.
- Il prodotto registrato come difettoso potrà poi essere inviato a carico del destinatario all'indirizzo del centro assistenza che Le verrà comunicato, allegando la prova d'acquisto (scontrino) e indicando in che cosa consiste il difetto e quando si è presentato.

All'indirizzo www.lidl-service.com è possibile scaricare questo manuale, molti altri manuali, filmati sui prodotti e software di installazione.



Con questo codice QR si passa direttamente alla pagina dell'assistenza Lidl (www.lidl-service.com) e digitando il numero di articolo (IAN) **451376_2310** è possibile aprire il vostro manuale d'uso.



Centri assistenza



Assistenza Svizzera

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: hoyer@lidl.ch



Assistenza Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: hoyer@lidl.com.mt

IAN: 451376_2310



Fornitore

Si tenga presente che il seguente indirizzo **non è un indirizzo di assistenza**.

Rivolgersi innanzitutto ai centri assistenza riportati sopra.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
GERMANIA

Tartalom

1. Áttekintés	215
2. Rendeltetésszerű használat.....	216
3. Biztonsági tudnivalók	216
4. A csomag tartalma	221
5. Útmutató a fritőz használatához.....	221
6. Üzembe helyezés.....	223
7. Használat	223
7.1 Elhelyezés	223
7.2 Időzítő kezelése.....	224
7.3 A zsiradék betöltése	224
7.4 A fritőzolaj/-zsír felmelegítése	224
7.5 Sütés	225
7.6 Túlmelegedésvédelem	226
8. Tisztítás és tárolás	227
8.1 Fedél levétele	227
8.2 A fritőzzsír/-olaj szűrése és tárolása.....	227
8.3 A fritőzzsír/-olaj ártalmatlanítása	227
8.4 Tisztítás	227
8.5 A használt fritőzzsír újrafelhasználása.....	228
8.6 Tárolás	228
9. Akkumulátor cseréje.....	229
10. Eltávolítás.....	229
11. Készítsünk önállóan sült krumplit	230
12. Problémamegoldás.....	230
13. Műszaki adatok.....	231
14. Garancia	231

1. Áttekintés

- 1 Fedél fedéltartóval
- 2 **MAX** jelzés a sütőkosárban (maximális töltési magasság)
- 3 sütőkosár
- 4 A fogantyú fém tartója
- 5 Nyomógomb a fogantyú beállításához
- 6 Fogantyú
- 7 Olajtartály (a fritőzbe integrálva)
- 8 ▲ Nyomógomb a fedél nyitásához
- 9 Fritőz
- 10 Kijelző időzítő
- 11 Időzítő
- 12 Időzítő nyomógomb
- 13 narancssárga LED: Működésjelző lámpa (akkor világít, ha a készülék be van kapcsolva)
- 14 zöld LED: Hőmérsékletjelző lámpa (a beállított hőmérséklet elérésekor világít)
- 15 **O/I** Be-/Kikapcsoló
- 16 Hőmérsékletadatok élelmiszerekhez
- 17 Hőmérséklet-szabályozó
- 18 Fritőz szállítótáska
- 19 **Reset** gomb (túlmelegedés után kiugrik)
- 20 Aljzat a hálózati csatlakozóhoz
- 21 Csatlakozóvezeték hálózati csatlakozóval
- 22 Olajkiöntő-mélyedés
- 23 **MIN/MAX** Jelzések az olajtartályban (minimális/maximális töltési magasság)
- 24 Zárak a fedélhez
- 25 Olajszűrő (a tetőbe integrálva)
- 26 Nyílások a fedélen
- 27 Mélyedés fedéltartóhoz

Köszönjük bizalmát!

Gratulálunk az új fritőzéhez.

A termék biztonságos használata, továbbá a szolgáltatások teljes körű megismerése érdekében:

- **Az első használatbavétel előtt figyelmesen olvassa végig a kezelési útmutatót.**
- **Feltétlenül tartsa be az útmutató biztonsági utasításait!**
- **A készülék kizárólag a kezelési útmutatóban ismertetett módon üzemeltethető.**
- **Őrizze meg a kezelési útmutatót, hogy a későbbiekben is használhassa.**
- **Amennyiben később továbbadja a készüléket, kérjük, mellélje a kezelési útmutatót is. A kezelési útmutató a termék részét képezi.**

Sok örömet kívánunk új fritőze használatához!

Jelek a készüléken



Ez a jelzés figyelmezteti, hogy ne érjen hozzá a forró felületekhez.



Az ezzel a jelzéssel megjelölt anyagok nem változtatják meg az élelmiszerek ízét vagy illatát.

2. Rendeltetésszerű használat

A fritőzt arra fejlesztették ki, hogy élelmiszereket legfeljebb 190°C-os forró olajban vagy zsírban süssenek benne.

A fritőz kizárólag háztartási célokra készült.

A fritőzt csak beltérben szabad használni.

A készüléket nem szabad ipari célokra használni.

3. Biztonsági tudnivalók

Figyelmeztető jelzések

A kezelési útmutató szükség esetén a következő figyelmeztető jelzéseket használja:



VESZÉLY! Magas kockázat: a figyelmeztetés figyelmen kívül hagyása súlyos, életveszélyes sérülést okozhat.

FIGYELMEZTETÉS! Közepes kockázat: a figyelmeztetés figyelmen kívül hagyása sérüléseket vagy súlyos anyagi károkat okozhat.

VIGYÁZAT: Alacsony kockázat: A figyelmeztetés figyelmen kívül hagyása könnyű sérüléseket vagy anyagi károkat okozhat.

MEGJEGYZÉS: A készülék használatához szükséges tudnivalók, speciális jellemzők.

Tudnivalók a biztonságos üzemeltetéshez

- ⊙ A készüléket 0 és 8 év közötti gyermekek nem használhatják. A készüléket 8 év feletti gyermekek állandó felügyelet mellett használhatják. Csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező személyek, illetve akik nem rendelkeznek megfelelő tapasztalattal és/vagy tudással, csak felügyelet mellett használhatják a készüléket, illetve miután a készülék biztonságos használatáról tájékoztatást kaptak, és a lehetséges veszélyeket megértették.
- ⊙ A 8 évnél fiatalabb gyerekeket távol kell tartani a készüléktől és annak vezetékeitől.
- ⊙ A tisztítást és a felhasználói karbantartást gyerekek nem végezhetik.
- ⊙ Helyezze a készüléket stabil felületre a fogantyúval felfelé, hogy a forró folyadék ne boruljon ki.
- ⊙ A fritőzt, a csatlakozóvezetékét és a hálózati csatlakozódugót nem szabad vízbe vagy más folyadékba meríteni.
-  ⊙ Ne nyúljon a készülék felforrósodott részeihez, például a fedélen lévő nyílásokhoz. A sütőkosarat csak a fogantyújánál fogva szabad megfogni.
- ⊙ Sütés közben a fedél nyílásain keresztül forró gőz távozik. Ne nyúljon a forró gőzbe.
- ⊙ A készüléket háztartási, illetve ehhez hasonló alkalmazási célokra terveztük, például a következőkhöz...
 - ... boltok, irodák és más kereskedelmi egységek konyháiban dolgozó munkatársak számára;
 - ... mezőgazdasági ingatlanokban;
 - ... szállodák, motelek és más lakólétesítmények vendégeinek kiszolgálására;
 - ... reggelizőhelyeken való használatra.
- ⊙ A készülék nem üzemeltethető külső időkapcsoló órával vagy külön távvezérlő rendszerrel.
- ⊙ Ha a készülék csatlakozóvezetéke megsérül, akkor azt a veszély megelőzése érdekében cseréltesse ki a gyártóval, szervizével vagy más hasonlóan képzett szakemberrel.

- ⊙ Tartsa be a tisztításról szóló fejezet utasításait (lásd „Tisztítás és tárolás” a következő oldalon 227).
- ⊙ Az időzítő egy LR1130 (1,5 V) elemmel működik.
- ⊙ Az elemek behelyezésénél ügyeljen a helyes polarításra.
- ⊙ **ROBBANÁSVESZÉLY!** Az elemeket tilos tölteni vagy más eszközökkel újra aktiválni, tilos őket szétszedni, tűzbe dobni vagy rövidre zárni.
- ⊙ Az időzítő csatlakozókapcsait nem szabad rövidre zárni.
- ⊙ Vegye ki az elemet az időzítóból, ha azt hosszabb ideig nem kívánja használni, ill. ha az elem lemerült. Az elem kifolyhat, ezzel károsítva az időzítőt.
- ⊙ Ne tegye ki az elemeket extrém körülményeknek, például ne helyezze az időzítőt fűtőtestre, és ne tegye ki közvetlen napsugárzásnak. Ellenkező esetben nő a kifolyás veszélye.
- ⊙ Ha kifolyt az akkumulátorsav, ügyeljen rá, hogy ne kerüljön a bőrre, a szembe és a nyálkahártyára. Savval való érintkezés esetén öblítse le az érintett területeket bő, tiszta vízzel, és azonnal forduljon orvoshoz.
- ⊙ Az elemek lenyelése életveszélyes lehet. Az elemeket ezért tartsa távol a kisgyermektől. Ha lenyelnek egy elemet, azonnal orvosi segítséget kell kérni.
- ⊙ Az új és használt elemeket gyermekektől távol kell tartani.
- ⊙ Ha úgy véli, hogy valaki lenyelte az elemet, vagy valamilyen testrészbe került, akkor azonnal kérjen orvosi segítséget.
- ⊙ Az elemeket a használatuk után az érvényes szabályoknak megfelelően kell leselejtezni.



VESZÉLY a gyermekekre nézve!

- ⊙ Gondoskodjon róla, hogy gyermekek soha ne tudják lerántani a fritőzt (pl. a csatlakozóvezetékénél fogva). A forró zsír által okozott égési sérülések életveszélyesek lehetnek!
- ⊙ A csomagolóanyag nem gyermekjáték. A gyermekek nem játszhatnak a műanyag zacskókkal. A zacskók fulladást okozhatnak.



VESZÉLY házi- és haszonállatokra nézve, és az általuk okozott veszély!

- ⊙ Az elektromos készülékek veszélyt jelenthetnek a házi- és haszonállatokra nézve. Ezenkívül az állatok is károsíthatják a készüléket. Ezért alapvetően tartsa távol az állatokat az elektromos készülékektől.



TÜZVESZÉLY!

- ⊙ Soha ne üzemeltesse üresen a fritőzt! A készülék bekapcsolása előtt mindig töltse meg a zsírtartályt legalább a **MIN** és legfeljebb a **MAX** jelzésig.
- ⊙ A régi vagy szennyezett fritőzzsír és olaj, illetve a nem megfelelő zsír és olaj (mint például a margarin, a vaj vagy az olívaolaj) felforrósodáskor öngyulladásra hajlamos.
Kizárólag arra alkalmas olajat és zsírt használjon. Ügyeljen a fritőzzsír/-olaj alapos tisztítására és tárolására, illetve időben történő cseréjére (lásd „Ütmutató a fritőz használatához” a következő oldalon 221).
- ⊙ Soha ne keverjen össze különböző zsírokat/olajokat vagy régi és új zsírt/olajat.
- ⊙ Az égő zsírt vagy olajat soha ne próbálja vízzel eloltani, mert az robbanást okozhat. A tüzet a fritőzre helyezett fedéllel, illetve oltótakaróval vagy gyapjútakaróval oltsa el.
- ⊙ Üzem közben mindig felügyelje a fritőzt. Így a szokatlan szagok vagy zajok alapján időben felismeri a felmerülő problémákat.
- ⊙ Ne használja a fritőzt konyhaszekrény alatt vagy függöny, papír vagy hasonlóan éghető tárgyak közelében.
- ⊙ Ne helyezze a készüléket közvetlenül fali csatlakozóaljzat alá, mert a kialakuló hő károsíthatja az elektromos aljzatot.
- ⊙ Legalább 50 cm-es távolságot tartson a többi tárgyhoz képest, hogy azok ne gyulladhassanak meg.
- ⊙ A fritőzt kizárólag szilárd, egyenletes, csúszásmentes, száraz és nem éghető munkalapon használja, hogy ne borulhasson fel, illetve ne csúszhasson arébb.



SÉRÜLÉSVESZÉLY és égési sérülések kockázata!

- ⊙ **A forró zsír és olaj komoly égési sérüléseket okozhat, hiszen sokkal melegebb, mint a forrásban lévő víz.**
- ⊙ **Amikor víz csöppen a forró zsírba vagy olajba, az robbanásszerűen kifröccsen.**
- ⊙ **Ne érjen a forró zsírhoz/olajhoz vagy a kifröccsenő folyadékhoz.**
- ⊙ A fritőzt semmiképpen sem szabad a forró zsírral/olajjal együtt mozgatni vagy szállítani.
- ⊙ Soha ne cseppentsen vizet a forró zsírba/olajba.
- ⊙ A sütőkosárnak és a sütésre szánt élelmiszernek száraznak kell lennie, amikor a forró zsírba/olajba helyezi. Különösen a sütésre váró lefagyasztott élelmiszerről kell eltávolítani a jeget vagy a megolvadt vizet.
- ⊙ Csak száraz kézzel kezelje a fritőzt.
- ⊙ A sütőkosarat és a fedelet használat előtt ne merítse vízbe vagy egyéb folyadékba.
- ⊙ Győződjön meg róla, hogy a fritőz összes alkatrésze teljes mértékben száraz, mielőtt használatba venné a készüléket. Kis mennyiségű víz is robbanásszerűen kifröccsenhet a felforrósított zsírból/olajból.
- ⊙ A készülék felmelegítése és sütés közben hagyja csukva a fritőz fedelét.
- ⊙ Sütés közben forró gőz távozik a zsírszűrőből. Ne nyúljon a forró gőzbe.
- ⊙ Ne nyúljon a készülék felforrósodott részeihez, például a fedélen lévő nyílásokhoz. A sütőkosarat csak a fogantyújánál fogva szabad megfogni.
- ⊙ A sütés befejeztével legalább 1-2 órán át hagyja kihűlni a fritőzt, és csak ezután ürítse ki a zsírtartályt és tisztítsa meg a készüléket.



CSÚSZÁSVESZÉLY!

- ⊙ Ügyeljen arra, hogy ne csöppenjen olaj/zsír a padlóra. Csúszásveszély áll fenn!



Nedvesség következtében fellépő áramütés VESZÉLYE!

- ⊙ Óvja a készüléket a nedvességtől, a fröccsenő vagy csöpögő víztől.
- ⊙ Ne használja a készüléket a szabadban, valamint vízzel töltött tárolóedények, például mosogatótál közelében.
- ⊙ Amennyiben a készülék mégis vízbe esne, úgy azonnal húzza ki a hálózati csatlakozót, és csak utána vegye ki a készüléket a vízből. Ilyen esetben ne használja tovább a készüléket, hanem ellenőriztesse szakszervizzel.



Áramütés VESZÉLYE!

- ⊙ Ne működtesse a készüléket, ha a készüléken vagy a csatlakozóvezetéken látható sérülések találhatók, illetőleg, ha a készüléket előzőleg leejtették.
- ⊙ A hosszabbító kábel min. 10 amper áramerősségre legyen tervezve.
- ⊙ A csatlakozóvezetékét és a hosszabbító kábelt úgy kell vezetni, hogy azokra senki ne léphessen rá, senki ne akad hasson bele és senki ne botolhasson meg bennük.
- ⊙ A készülék csatlakoztatása előtt győződjön meg arról, hogy a ki-/bekapcsoló a **O** jelölésen áll.
- ⊙ A hálózati csatlakozót kizárólag olyan szabályszerűen felszerelt, jól hozzáférhető, védőérintkezős csatlakozóaljzathoz csatlakoztassa, amelynek a feszültsége megfelel a készülék adatlapján feltüntetett értéknek. A csatlakozóaljzatnak a csatlakoztatást követően is jól hozzáférhetőnek kell lennie.
- ⊙ Ügyeljen arra, hogy a csatlakozóvezeték ne sérüljön meg éles peremek vagy

forró felületek miatt! Ne tekerje a csatlakozóvezetékét a készülékre! Használja a készülék hátoldalán található kábelvezetőt.

- ⊙ A készülék a kikapcsolását követően sincs leválasztva a hálózati áramellátásról. Ehhez ki kell húznia a hálózati csatlakozót.
- ⊙ A készülék elhelyezése során ügyeljen arra, hogy a csatlakozóvezeték ne akadjon vagy csipődjön be.
- ⊙ A hálózati csatlakozó kihúzásakor mindig magát a hálózati csatlakozót (a dugót) fogja meg, soha ne a vezetékét.
- ⊙ Húzza ki a hálózati csatlakozót a csatlakozóaljzathoz,
 - ... ha üzemzavar lép fel,
 - ... ha a készülék vagy a csatlakozóvezeték megsérült,
 - ... ha nem használja a készüléket,
 - ... mielőtt a készüléket tisztítaná és
 - ... vihar idején.
- ⊙ Ne csatlakoztasson ugyanazon áramkör csatlakozó aljzatára nagyobb fogyasztású készüléket. Így elkerülhető az elektromos hálózat túlterhelése.
- ⊙ Ne csatlakoztassa a készüléket elosztóba. Túlterhelés következhet be.
- ⊙ A veszélyek megelőzése érdekében ne végezzen módosításokat a készüléken!

FIGYELMEZTETÉS anyagi károkra!

- ⊙ Csak eredeti tartozékokat használjon.
- ⊙ A sütéshez mindig használja a sütőkosarat.
- ⊙ A készülék csúszásmentes műanyag lábakkal van felszerelve. Mivel a bútorok számos különböző festékkel és műanyaggal vannak bevonva, és különböző ápolószerekkel kezelik ezeket, ezért nem zárható ki teljességgel, hogy az ilyen anyagok olyan alkotórészeket tartalmaznak, amelyek a műanyag lábakat megtámadhatják és feloldhatják.

Adott esetben helyezzen csúszásmentes alátétet a készülék alá.

- ⊙ Üzemeltetés közben a zsír kifröccsenhet a készülékből. Ezért a készüléket hőálló és zsírnak ellenálló felületre kell helyezni.
- ⊙ A sütéshez használt olajat és zsírt soha ne öntse a lefolyóba vagy a WC-be! Az olaj és a zsír megkeményedhet, ami eldugíthatja a csöveket.
- ⊙ Ügyeljen rá, hogy a készülék alatti felület száraz legyen.
- ⊙ A készüléket soha ne helyezze forró felületre (pl. tűzhelyre), hőforrások vagy nyílt láng közelébe.
- ⊙ A tisztításhoz ne alkalmazzon erős vagy súroló hatású tisztítószereket.

4. A csomag tartalma

1 fritőz **9** fedéllel **1** együtt

1 sütőkosár **3**

1 teljes használati útmutató
(az interneten)

1 rövid útmutató (a készülékhez mellékelve)

5. Útmutató a fritőz használatához

Az élelmiszerek előkészítése

- A sütnivaló élelmiszereknek lehetőleg száraznak kell lenniük, mert a víz robbanásszerűen kifröccsenhet, ha forró zsiradékba kerül. Szárítsa meg a sütsé-
re szánt élelmiszereket, illetve fagyasztott élelmiszerek esetén távolítsa el róluk a jeget.
- A mélyhűtött élelmiszereket sütés előtt fel kell egy kicsit olvasztani, hogy kevesebb zsiradékot szívjanak magukba. Távolítsa el a lehető legtöbb vizet és jeget, mielőtt a fritőzbe helyezi az élelmiszert.
- A húst, halat és zöldséget apróra kell vágni.
- Panírozott élelmiszerek esetén ügyeljen arra, hogy a panír ne váljon le könnyen az élelmiszerről. A sütés közben leváló panír szennyezi a zsírt.

Sütési idő és hőmérséklet

- Ha finom és egészséges ételt szeretne főzni, akkor a sütési idő és hőmérséklet tekintetében pontosan tartsa be a csomagoláson feltüntetett utasításokat.
- Egyszerre csak kis mennyiségű élelmiszert süssön.
- A sütőkosarat **3** csak a **MAX** jelzésig **2** szabad tölteni. Ha több sütsé-
re szánt élelmiszert helyez a sütőkosárba, akkor azáltal erősen lecsökkenti a zsír hőmérsékletét, a sütési folyamat hosszabb ideig fog tartani, és az élelmiszer több zsiradékot szív magába.
- Keményítőtartalmú élelmiszerek (pl. burgonya- és gabonatermékek) sütésénél akrilamid képződhet. Elképzelhető, hogy az akrilamid rákkeltő. Kerülje a magas hőmérsékletet (170°C felett) és a túlsütött élelmiszereket, hogy lehetőleg kevés akrilamid képződjön. 175°C felett jelentősen több akrilamid képződik.

Milyen olajok és zsírok használhatók a fritőzben?

Nagyon sokféle zsiradék létezik. A fritőzben azonban nem használhat bármilyen zsírt vagy olajat.

- **C kép:** Azt javasoljuk, hogy ebben a fritőzben folyékony fritőzolajat használjon. Ha szilárd fritőzzsírt szeretne használni, akkor először alacsony hőmérsékleten lassan olvassza fel, és csak ezután töltsa a fritőzbe. Ezáltal megakadályozhatja, hogy a készülék túlmelegedjen és a zsír kicsapódjon.
- A zsírnak vagy olajnak ki kell bírnia a sütés közbeni magas hőmérsékletet. Ügyeljen arra, hogy a zsír/olaj legalább 200°C-ig melegíthető legyen.
- A zsiradék csak kevés vizet tartalmazhat. A víz gőzzé válik, amikor felforrósodik, és a zsiradék kispriccel.
- A sok többszörösen telítetlen zsírsavat tartalmazó olaj nagyon egészséges a salátán, de nem alkalmas fritőzben történő használatra, mert nem elég jó a hőstabilitása.
- A vaj, margarin és olívaolaj szintén nem alkalmas.
- Kiválóan használható például repceolaj és a napraforgóolaj.
- Soha ne keverjen össze különböző zsír- vagy olajfajtákat!

A használt zsiradék tárolása

- A sütés közben a zsiradékba került szennyeződés következtében a zsiradék hamarabb megromlik. Ezért a sütési folyamat befejeztével mindig át kell szűrni a zsiradékot egy konyhai papírtörővel kibélelt szűrőn, hogy a darabos szennyeződést kiszűrjük belőle.
- A fény és az oxigén nem tesz jót a zsiradéknak. Ezért szorosan zárt tartályban kell tárolni, sötét, hűvös és száraz helyen.
- A zsiradék megfelelő körülmények között néhány hétig is eltartható.

Sütési táblázat

Élelmiszer	Hőm. (kb.)	Idő (kb. perc)
Zöldség	130°C	5-8
Hal (friss)	150°C	5-7
Hagymakarikák	170°C	3-4
Sült krumpli (friss)	170°C	11-16
Hasábburgonya (mélyhűtött, max. 500 g)	a gyártó adatai alapján	
Halfilé (mélyhűtött)	190°C	5-7
Csirkecomb (friss)	190°C	12-14
Csirkefalatok (mélyhűtött)	190°C	4-5

Különböző ízek kiszűrése az olajból/zsírból

Egyes élelmiszerek, mint például a hal, levet eresztenek sütés közben. Ez az olajba/zsírbba kerül, és megváltoztatja a szagát és az ízét. Később az ugyanebben az olajba/zsírbban sült élelmiszer átveszi ezt az ízt. Létezik egy igen egyszerű megoldás, ennek a fennmaradt íznek a csökkentésére, vagy akár kiküszöbölésére.

1. Forrósítsa fel az olajat/zsírt kb. 150°C-ra.
2. Helyezzen két vékony szelet kenyert és egy kis petrezselymet a sütőkosárba.
3. Tegye a sütőkosarat **3** a fritőzbe, és zárja rá a fedelét **1**.
4. Várja meg, amíg az olajban/zsírbban abbamarad a buborékképződés, és vegye ki a sütőkosarat. Addigra az olaj/zsír visszanyeri a saját ízét.

A romlott zsiradék eltávolítása

- Ha a következők valamelyike igaz, teljesen ki kell cserélni a zsiradékot:
 - szúrós, rossz szag;
 - a megsütött étel íze rossz;
 - barna, kemény lerakódás;
 - felmelegedéskor hab képződik;
 - már alacsony hőmérsékleten is sok füst képződik.

Hova kell önteni az elhasznált zsiradékot?

FIGYELMEZTETÉS anyagi károkra!

- ⊙ A sütéshez használt olajat és zsírt soha ne öntse a lefolyóba vagy a WC-be! Az olaj és a zsír megkeményedhet, ami eldugíthatja a csöveket.
- A háztartási mennyiségű zsírt és olajat ki lehet önteni a háztartási szemétkébe.
- Ne közvetlenül a szeméttárolóba öntse a zsírt/olajat, hanem öntse vissza az eredeti csomagolásába vagy egy nejlonzsatyorba.
- A zsírt/olajat fáradt olaj gyűjtésével foglalkozó helyen is leadhatja.

6. Üzembe helyezés

- Távolítsa el minden csomagolóanyagot!
- Ellenőrizze, hogy megvan minden tartozék, és sértetlenek.
- **Tisztítsa meg a készüléket az első használat előtt!** (lásd „Tisztítás és tárolás” a következő oldalon 227).
- Helyezze a készüléket száraz, vízszintes és csúszásmentes felületre. A felület legyen továbbá hőálló és ne károsodjon a rákerülő forró zsír hatására sem.

MEGJEGYZÉS: Az első használat során enyhe füst és kellemetlen szag keletkezhet. Ez a fűtőelem szerelési anyagai miatt történik és nem termékhiba. Gondoskodjon megfelelő szellőzéstől.

7. Használat

7.1 Elhelyezés



TŰZVESZÉLY / Égési sérülések VESZÉLYE!

- ⊙ A hálózati csatlakozót **21** csak akkor dugja be az aljzatba, ha a olajtartályt **7** legalább a **MIN 23** jelzésig feltöltötte olajjal vagy megolvasztott zsírral.
- ⊙ A fritőz minden alkatrészének teljesen száraznak kell lennie, amikor használja a készüléket.
- ⊙ A fritőzt szilárd, egyenletes, csúszásmentes, száraz és nem éghető munkalapra kell helyezni.
- ⊙ Ne használja a fritőzt konyhaszekrény alatt vagy függöny, papír vagy hasonlóan éghető tárgyak közelében.
- ⊙ Soha ne helyezze közvetlenül fali csatlakozóaljzat alá a készüléket.
- ⊙ A készülék minden oldalán legyen legalább 50 cm szabad hely.

7.2 Időzítő kezelése

Az időzítőn **11** állítsa be az előre megadott sütési időt. Amikor lejár az idő, megszólal az idő figyelmeztetése.

Sütési idő beállítása

- Gomb **12** 1x megnyomása: időzítő bekapcsolása, **00** jelenik meg a kijelzőn
- A gomb **12** ismételt megnyomása: perc beállítása
- A gomb **12** lenyomva tartása: gyors előrehaladás

Visszaszámlálás

Az utolsó gombnyomás után körülbelül 3 másodperccel az időzítő **11** aktiválódik. Az aktivált időzítőt a villogó kijelzőről ismeri meg. Először a percek jelennek meg; amikor az utolsó perc elkezdődik, akkor a másodpercek jelennek meg.

- A gomb **12** lenyomva tartása: jelzési idő visszaállítása
- Nyomja meg röviden a gombot **12**, amikor megszólal a riasztás: A riasztó hangja kikapcsolásra kerül

A beállított idő lejártával hangjelzés hallatszik, és **00** villog a kijelzőn **10**. A jelzés rövid idő után ismétlődik. Az időzítő **11** a riasztás vége után körülbelül 30 másodperccel kikapcsol.

7.3 A zsiradék betöltése



TÜZVESZÉLY / Égési sérülések VESZÉLYE!

- ⊗ A folyékony zsír/olaj szintjének a olajtartály **7** belső oldalán lévő **MIN** és **MAX 23** jelzések között kell lennie.
- ⊗ Csak arra alkalmas fritőzolajat vagy -zsírt használjon (lásd „Útmutató a fritőz használatához” a következő oldalon 221).

1. Körülbelül 1,6 (**MIN**) és 2,1 (**MAX**) liter közötti mennyiségű fritőzolajra vagy körülbelül 1,5 (**MIN**) és 1,7 kg (**MAX**) közötti mennyiségű szilárd fritőzsírra van szükség.
2. A szilárd fritőzsírt először alacsony hőmérsékleten edényben fel kell olvasztani. Csak ezután szabad óvatosan áttölteni a fritőz **9** olajtartályába **7**.

7.4 A fritőzolaj/-zsír felmelegítése



Égési sérülések VESZÉLYE!

- ⊗ Ne érjen a készülék forró alkatrészeihez!

1. Csukja be a fedelet **1**. A tetőnek be kell kattannia.
2. Csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót **21** olyan elérhető védőérintkező csatlakozóaljzatba, amelynek feszültsége megfelel az adattáblán megadott értéknek.
3. Állítsa a hőmérséklet-szabályozót **17** leg-alacsonyabb hőmérséklet-fokozatra.
4. A készülék bekapcsolásához állítsa az **O/I 15** be-/kikapcsolót **I** állásba. A működésjelző lámpa **13** világít.
5. Állítsa be a hőmérséklet-szabályozón **17** a kívánt hőmérsékletet.

- Az élelmiszer csomagolásán megtalálja, hogy hány fokon és mennyi ideig ajánlatos sütni az élelmiszert.
- A beállított hőmérséklet elérésekor a hőmérsékletjelző lámpa **14** világít.

MEGJEGYZÉS: A fritőzsírt/-olajat ajánlatos körülbelül 10–15 percig melegíteni, hogy egyenletesen melegedjen át.

Az élelmiszerek csomagolásáról, a sütési táblázatból (lásd „Sütési táblázat” a következő oldalon 222) vagy a készüléken lévő hőmérsékletadatokból **16** kiolvashatja, hogy hány fokon kell sütni őket.

A készüléken lévő jelek/hőmérséklet	Élelmiszer
	Zöldség
	Hal (friss)
	Hasábburgonya (friss)
	Csirkecomb (friss) / csirkefalatok (mélyhűtött)

MEGJEGYZÉSEK:

- A hőmérsékletadatok csak irányértékek. Az élelmiszer jellegétől, méretétől és mennyiségétől, illetve íztől függően eltérhet a sütési hőmérséklet.
- Csak akkor helyezze a fritőzkosarat **3** a fritőzbe **9**, ha élelmiszert szeretne helyezni a forró zsiradékba.

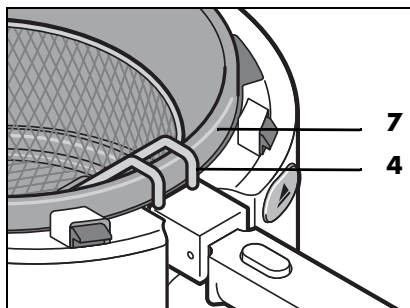
7.5 Sütés



TÜZVESZÉLY / Égési sérülések VESZÉLYE!

- ⊙ Soha ne csepeptessen vizet a forró fritőz-zsírba/olajba.
- ⊙ A sütőkosárnak **3** és a sütésre szánt élelmiszernek száraznak kell lennie.
- ⊙ Mindig csak száraz kézzel használja a készüléket.
- ⊙ Sütés közben a tető nyílásain **26** keresztül forró gőz távozik. Ne nyúljon a forró gőzbe.
- ⊙ Ne tegye a sütésre szánt élelmiszert a sütőkosárba **3**, ha a sütőkosár a forró olaj fölé van akasztva. A kisebb élelmiszerdarabok beleeshetnek az olajba és az olaj kifröccsenhet.
- ⊙ Semmi esetre se mozgassa a fritőzt **9**, amíg az forró!

1. Nyomja meg a fogantyú beállító gombot **5** a sütőkosáron **3**, és hajtsa ki a fogantyút **6**.
2. Tegye a sütésre szánt élelmiszert a sütőkosárba **3**. A sütőkosarat **3** legfeljebb a **MAX 2** jelzésig szabad megtölteni.
3. Ha a hőmérsékletjelző lámpa **14** világít, akkor nyomja meg a fedél nyitó-gombját **8** és nyissa ki a fedelet **1**.
4. Ekkor óvatosan engedje bele a sütőkosarat **3** az olajba. Eközben a fogantyú fém tartóinak **4** az olajtartály **7** szélén kell feküdniük.



5. Csukja be a fedelet **1**. A tetőnek be kell kattannia.
6. Ezzel a módszerrel az élelmiszer gyorsan elkészül. Lehetőség szerint pontosan tartsa be az ajánlott sütési időt.
7. Ha az élelmiszer elkészült, a gomb **8** megnyomásával nyissa fel a fedelet **1**.
8. **A kép:** Vegye ki a sütőkosarat **3** az olajból/zsíról, és helyezze az olajtartály **7** elülső szélére a fogantyún lévő fém tartó **4** segítségével a lecsepegtetéshez.
9. Ha a zsiradék lecsöpögött, tegye az élelmiszert egy tálba, vagy hasonló konyhai edénybe.
10. A következő sütési folyamathoz adott esetben meg kell változtatni a beállított hőmérsékletet.
11. Minden egyes használat előtt addig kell felforrósítani a készüléket, amíg a hőmérsékletjelző lámpa **14** fel nem villan.
12. Ha befejezte a sütést, tolja a hőmérséklet-szabályozót **17** a legalacsonyabb hőmérséklet-fokozatra.
13. A készülék kikapcsolásához állítsa a **O/I 15** be-/kikapcsolót **O** állásba. A működésjelző lámpa **13** és a hőmérsékletjelző lámpa **14** kialszik.
14. Húzza ki a hálózati csatlakozót **21** és hagyja lehűlni a készüléket.

7.6 Túlmelegedésvédelem

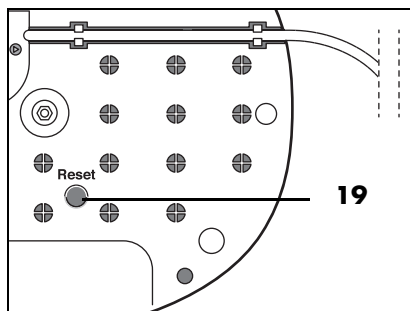


Égési sérülések VESZÉLYE!

- ⊙ Hagyja hűlni a fritőzt **9** körülbelül két órán keresztül, mielőtt elmozdítaná, kiürítené vagy kitisztítaná.

A fritőz túlmelegedés elleni védelemmel van ellátva, ami túlmelegedés esetén automatikusan kikapcsolja a készüléket. Ilyenkor a készülék alján lévő **Reset 19** gomb kioldódik.

1. Csökkentse a beállított hőmérsékletet, és csatlakoztassa le a készüléket a hálózati csatlakozóról **21**.
2. Hagyja a készüléket szobahőmérsékletre hűlni.
3. Nyomja be újra teljesen a fritőz **9** alján lévő **Reset 19** gombot.



4. Várjon néhány percig, mielőtt a hálózati csatlakozódugót **21** ismét csatlakoztatná a hálózatra, és beállítaná a kívánt hőmérsékletet.

8. Tisztítás és tárolás



Égési sérülések VESZÉLYE!

- ⊙ Hagyja hűlni a fritőzt **9** körülbelül két órán keresztül, mielőtt elmozdítaná, kiürítené vagy kitisztítaná.



Áramütés VESZÉLYE!

- ⊙ Húzza ki a hálózati csatlakozódugót **21** az aljzatból a fritőz **9** tisztítása előtt.

FIGYELMEZTETÉS anyagi károkra!

- ⊙ A tisztításhoz ne alkalmazzon erős vagy súroló hatású tisztítószeret.

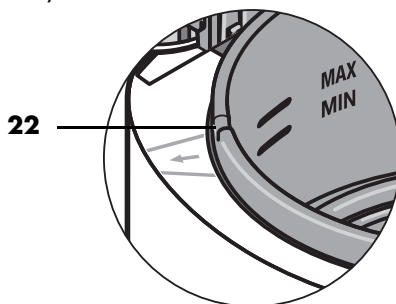
8.1 Fedél levétele

1. Nyomja meg a nyomógombot **8** a tető kinyitásához.
2. **B kép:** Nyomja meg a kis reteszeket **24** a fedélen **1**. Ezzel egy időben húzza ki a fedelet **1** felfelé a fedélrögzítő **27** mélyedéséből.
3. Miután a fedelet **1** megtisztította és teljesen megszáradt (lásd „Tisztítás” a következő oldalon 227), helyezze vissza a fedélrögzítő **27** mélyedésébe úgy, hogy mindkét oldalon bekattanjon.

8.2 A fritőzzsír/-olaj szűrése és tárolása

- Ellenőrizze minden egyes sütés után a fritőzzsír/-olaj minőségét (lásd „Útmutató a fritőz használatához” a következő oldalon 221).
- Ha a minősége még megfelelő, akkor szűrje át a zsírt/olajat, mielőtt eltenné: öntse a langyos zsírt/olajat egy konyhai papírtörlővel kibélelt szűrőbe.

- A kiöltéshez használja az olajkiöntő-mélyedést **22**.



- Az a legjobb megoldás, ha a fritőzola-
jat az eredeti üvegébe önti vissza tárol-
ni, amit szorosan bezár, és sötét, hűvös
helyen tárol.
- A fritőzzsírt visszateheti a kitisztított zsír-
tartályba vagy megvárhatja, amíg a
zárt fritőzben megkeményedik és ezu-
tán lehetőség szerint sötét, hűvös helyen
kell tárolni.

8.3 A fritőzzsír/-olaj ártalmatlanítása

FIGYELMEZTETÉS anyagi károkra!

- ⊙ A sütéshez használt olajat és zsírt soha
ne öntse a lefolyóba vagy a WC-be! Az
olaj és a zsír megkeményedhet, ami el-
dugíthatja a csöveket.

A nem megfelelő minőségű zsírt/olajat ha-
ladéktalanul ártalmatlanítani kell (lásd „Út-
mutató a fritőz használatához” a következő
oldalon 221).

8.4 Tisztítás

A fritőzkosár és a fedél tisztítása

A fritőzkosár **3** és a fedél **1** mosogatógép-
ben tisztítható. Ha a fedelet **1** mosogató-
gépből tisztítja, egyidejűleg a fedélbe
integrált olajszűrő **25** is tiszta lesz.

1. Helyezze a fedelet **1** és a fritőzkosarat **3** a mosogatógépbe.

MEGJEGYZÉS: Ezeket az alkatrészeket kézzel is elmosogathatja meleg vízzel és mosogatószerrel. Végezetül öblítse el alaposan tiszta vízzel.

2. Hagyja az összes alkatrészt teljesen megszáradni, mielőtt eltenné vagy újra használná azokat.

Olajtartály és fritőz tisztítása



Áramütés VESZÉLYE!

- ⊙ Az olajtartály **7** fixen a fritőzbe **9** van integrálva és **tilos** mosogatógépben tisztítani. A fritőzt **9** nem szabad vízbe meríteni, ill. védeni kell a vízzel való érintkezéstől.

1. Egy konyhai papírtörő segítségével távolítsa el a lehető legtöbb zsírt/olajat a kiürített olajtartályból **7**.
2. Az olajtartályt **7** és a fritőz **9** burkolatát nedves ronggyal és enyhe mosogatószerrel tisztítsa meg. Ügyeljen arra, hogy ne kerüljön víz a burkolatba.
3. Tiszta vízzel megnedvesített ronggyal törölje át a készüléket.
4. Hagyja az összes alkatrészt teljesen megszáradni, mielőtt eltenné vagy újra használná azokat.

8.5 A használt fritőzzsír újrafelhasználása

1. Ha a fritőzzsírt nem a fritőzben **9** tárolta, olvassza meg egy edényben (csak úgy, mint a friss zsírt), mielőtt a fritőzbe öntené.
2. Ha a fritőzben **9** tárolta a fritőzzsírt, akkor lassan és óvatosan kell felmelegíteni, hogy ne csapódjon ki az edényből.

Hagyja a zsírral telt fritőzt egy darabig szobahőmérsékleten, amíg fel nem melegszik szobahőmérsékletre.

3. Óvatosan szűroassa meg a felületét villával.
4. Csatlakoztassa a hálózati csatlakozót **21** az aljzatba, és tolja a hőmérséklet-szabályozót **17** 130 °C-ra.
5. Várja meg, amíg a zsír teljesen megolvad. Csak ezután állítsa a hőmérséklet-szabályozót **17** a kívánt hőmérsékletre.

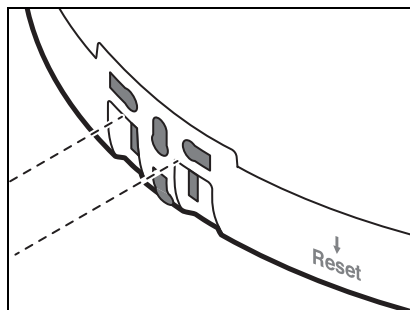
8.6 Tárolás



VESZÉLY a gyermekekre nézve!

- ⊙ A készüléket gyermekektől távol kell tartani!

- Teljesen szárítsa meg az alkatrészeket, mielőtt eltenné azokat.
- Dugja be a tápcsatlakozót **21** a készülék hátulján található aljzatba **20**.



- Ha a fritőzzsírt az olajtartályban **7** tárolja, zárja le a fedelet **1** és helyezze a fritőzt **9** hűvös, sötét helyre (lásd „A fritőzzsír/-olaj szűrése és tárolása” a következő oldalon 227).
- Nyomja meg a fogantyú beállító gombot **5**, és hajtsa be a fogantyút **6**.
- A készülék minden alkatrészét száraz, pormentes helyen tárolja.

9. Akkumulátor cseréje

FIGYELMEZTETÉS anyagi károkra!

- ⊙ Az elemek behelyezésénél ügyeljen a helyes polaritásra.

Egy LR1130 típusú 1,5 V-os elemre van szüksége (a szállításnál behelyezésre kerül).

1. Nyomja kissé az időzítő **11** oldalán található kis kart az időzítő felé, majd húzza ki azt a fritőzből **9**.
2. Oldja ki a hátoldalon lévő 4 csavart, és vegye le az elemtartó fedelét.
3. Cserélje ki az elemet. Az elem behelyezésénél ügyeljen a helyes polaritásra (a **+** pólus felfelé nézzen).
4. Csavarozza vissza az elemtartó fedelét.
5. Helyezze az időzítőt **11** a fritőzbe **9**.

10. Eltávolítás

Az elemeket tilos a háztartási szemétbe dobni. Az elhasznált elemeket szakszerűen kell eltávolítani. Erre a célra az elemekkel kereskedő üzletekben valamint a közösségi gyűjtőhelyeken megfelelő tárolóedények kerültek elhelyezésre az elemeltávolítás érdekében. A következő betűjelekkel ellátott elemek és akkumulátorok többek között a következő káros anyagokat tartalmazzák: Cd (kadmium), Hg (higany), Pb (ólom).



A terméket a 2012/19/EK európai irányelvnek megfelelően kell leselejtezni. Az áthúzott kerekese szemetetároló szimbólum azt jelenti, hogy a termék az Európai Unióban szelektív hulladékgyűjtés keretében távolítható el. Ez a termékre, valamint az ezzel a szimbólummal ellátott minden tartozékra érvényes. A megjelölt termékek nem dobhatók a háztartási szemétbe; ezeket az elektromos és elektronikus készülékek újrahasznosításával foglalkozó gyűjtőhelyeken kell leadni.



Az újrahasznosítás szimbóluma például egy tárgyat vagy anyagrészeket újrahasznosításra alkalmasként jelöl meg. Az újrahasznosítás segít a nyersanyagok felhasználásának, valamint a környezetterhelés csökkentésében.



Csomagolás

A csomagolás kidobásakor vegye figyelembe az Ön országában érvényes megfelelő környezetvédelmi előírásokat.

11. Készítsünk önállóan sült krumplit

Milyen legyen a burgonya?

- Olyan burgonyát használjon, aminek a héja szilárd, és még nem kezdett el kirügyezni.
- Használhat puha és kemény fajtájú burgonyát is.
- Ne legyen túl apró a burgonya, és nagyjából legyen azonos méretű. Ez megkönnyíti a feldolgozását.

1. Hámozza meg a burgonyát.
2. Ízlés szerint vágja a burgonyát hasábokra vagy szeletekre.
3. Sütés előtt helyezze a burgonyát körülbelül egy órára vízbe.
4. Szárítsa meg a burgonyát pl. egy konyhai törülköző segítségével.
5. Első sütés: Süsse a burgonyát körülbelül 150°C-on kb. 10–14 percig.
6. **A kép:** Vegye ki a sütőkosarat **3** az olajból/zsíról, és akassza az olajtartály **7** elülső szélén lévő fogantyú **6** alatt található tartóra, hogy lecsöpögjön.
7. Forrósítsa fel az olajat/zsírt kb. 170°C-ra.
8. Második sütés: Süsse a burgonyát ismét körülbelül 170°C-on kb. 3–4 percig.
9. Akkor hagyja abba a burgonya sütését, ha a burgonyának olyan színe lett, amelyet szeretett volna.

MEGJEGYZÉS: A fagyasztott burgonyát csak egyszer kell megsütni.

12. Problémamegoldás

Ha készüléke nem megfelelően működik, először ellenőrizze az ellenőrzőlistán felsorolt problémákat. Lehetséges, hogy csak kisebb problémáról van szó, amelyet egyedül is képes megoldani.



Áramütés VESZÉLYE!

- ⊙ Semmiképp ne kísérelje meg a készüléket önállóan megjavítani!

Hiba	Lehetséges okok / elhárítási módok
Nem Funkció	• Van áram? • Ellenőrizze a csatlakozást!
A készülék magától kikapcsolt.	• A túlmelegedés elleni védelem kioldott (lásd „Túlmelegedésvédelem” a következő oldalon 226)?
A sütésre szánt élelmiszer az ajánlott időtartam után sem sült meg	• Egyszerre nagyobb mennyiségű élelmiszert tett a kosárba? • A zsiradék még nem érte el az ajánlott hőmérsékletet?
Rossz ízű a fritőzben sült étel	• Régi a zsír/olaj? • Korábban erős ízű élelmiszert sütött ugyanabban a zsiradékban (pl. halat)? Cserélje le a zsírt/olajat vagy tisztítsa meg (lásd „Útmutató a fritőz használatához” a következő oldalon 221).
Erős füst- és szagképződés	• Régi vagy szennyeződött a zsír/olaj, vagy nedvesség került a zsirákba/olajba? Cserélje le a zsírt/olajat.

13. Műszaki adatok

Modell:	SFT 1900 A1
Hálózati feszültség:	230 V ~ 50 Hz
Védelmi osztály:	I
Teljesítmény:	1900 W
Olajtartály töltési mennyisége:	MIN: kb. 1,6 liter MAX: kb. 2,1 liter

Alkalmazott szimbólumok

	Geprüfte Sicherheit (tanúsított biztonság): a készülékeknek elég kell tenniük az általánosan elfogadott műszaki szabályoknak, és meg kell felelniük a termékek biztonságáról szóló törvény (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG) rendelkezéseinek.
	A CE-jelzéssel a HOYER Handel GmbH az uniós rendelkezéseknek való megfelelést jelzi.
	Ez a szimbólum a csomagolás környezetbarát módon történő ártalmatlanítására emlékeztet.
	Az újrahasznosítás szimbólumával (3 nyíl) az újrahasznosítható anyagokat jelölik. Az anyagot a középén található újrahasznosítási szám (itt: 21) és/vagy a rövidítés (itt: PAP) segítségével lehet meghatározni.
	Váltakozó áram
	A szimbólum azokat a darabokat jelöli, amelyek az öblítőgépben tisztíthatók.
	Egy újrahasznosítható termékről van szó, amely a bővített gyártói felelősségnek és a szelektív hulladékgyűjtésnek van alávetve.

A műszaki változtatások joga fenntartva.

14. Garancia

(HU) JÓTÁLLÁSI TÁJÉKOZTATÓ	
A termék megnevezése:	OLAJSÜTŐ
Gyártási szám:	451376_2310
A termék típusa:	SFT 1900 A1
A termék azonosításra alkalmas részeinek meghatározása:	Fritőz fedéllel együtt, sütőkösár
A gyártó cégneve, címe és email címe:	Hoyer Handel GmbH Kühnehöfe 12 22761 Hamburg GERMANY
A szerviz neve, címe és telefonszáma:	Szerviz Magyarország Teknihall Elektronik GmbH Breitefeld 15 64839 Münster GERMANY Tel.: 06800 21225 E-Mail: hoyer@lidl.hu
Az importáló és forgalmazó cégneve és címe:	Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt. H-1037 Budapest Rádl árok 6

1. A jótállási idő a Magyarország területén, Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt. üzletében történt vásárlás napjától számított 1 év, amely jogvesztő. A jótállási idő a fogyasztó részére történő átadással, vagy ha az üzembe helyezést a forgalmazó, vagy annak megbízottja végzi, az üzembe helyezés napjával kezdődik.
2. A jótállási igény a jótállási jeggyel érvényesíthető. A jótállási jegy szabálytalan kiállítása, vagy átadásának elmaradása nem érinti a jótállási kötelezettség-vállalást.

- lás érvényességét. Kérjük, hogy a vásárlás tényének és időpontjának bizonyítására őrizze meg a pénztári fizetésnél kapott jótállási jegyet a vásárlást igazoló blokkot.
3. A vásárlástól számított három munkanapon belül érvényesített csereigény esetén a forgalmazó köteles a terméket kicserélni, feltéve ha a hiba a rendeltetésszerű használatot akadályozza. A jótállási jogokat a termék tulajdonosaként a fogyasztó érvényesítheti az áruházakban, valamint a jótállási tájékoztatóban feltüntetett szervizekben.
(A magyar Polgári Törvénykönyv alapján fogyasztónak minősül a szakmája, önálló foglalkozása vagy üzleti tevékenysége körén kívül eljáró természetes személy.)
A jótállás ideje alatt a fogyasztó hibás teljesítés esetén kérheti a termék kijavítását, kicserélését, vagy ha a termék nem javítható vagy cserélhető, vagy az a forgalmazónak aránytalan többletköltséggel járna, illetve a fogyasztó kijavításhoz, kicseréléshez fűződő érdeke alapos ok miatt megszűnt, árleszállítást kérhet, vagy elállhat a szerződéstől és visszakérheti a vételárat. A kijavítás során a termékbe csak új alkatrész kerülhet beépítésre.
 4. A fogyasztó a hiba felfedezése után a lehető legrövidebb időn belül köteles a hibát bejelenteni és a terméket a jótállási jogok érvényesítése céljából átadni. A hiba felfedezésétől számított két hónapon belül bejelentett jótállási igényt időben közöltnek kell tekinteni. A közlés elmaradásából eredő kárért a fogyasztó felelős. A jótállási igény érvényesíthetőségének határideje a termék, vagy fődarabjának kicserélése esetén a csere napján újraindul.
 5. A rögzített bekötésű, illetve a 10 kg-nál súlyosabb, vagy tömegközlekedési eszközön nem szállítható terméket az üzemeltetés helyén kell megjavítani. Abban az esetben, ha a javítás a helyszínen nem végezhető el, a termék ki- és visszaszereléséről, valamint szállításáról a forgalmazónak kell gondoskodnia.
 6. A jótállás nem áll fenn, ha a hiba a nem rendeltetésszerű használatból, átalakításból, helytelen tárolásból, vagy a használati utasítástól eltérő kezelésből, vagy bármely a vásárlást követő behatásból fakad, vagy elemi kár okozta, és azt a forgalmazó, vagy a szerviz bizonyítja. A jótállás nem vonatkozik a mozgó kopó alkatrészek (világítótestek, gumibroncsok stb.) rendeltetésszerű elhasználódására. A szerviz és a forgalmazó a kijavítás során nem felel a terméken a fogyasztó vagy harmadik személyek által tárolt adatokért vagy beállításokért.
 7. Fogyasztói jogvita esetén a fogyasztó a megyei (fővárosi) kereskedelmi és iparkamarák mellett működő békéltető testület eljárását is kezdeményezheti.

A jótállás a fogyasztó törvényből eredő szavatossági jogait és azok érvényesíthetőségét nem érinti.

A www.lidl-service.com weboldalról letöltheti ezeket a kézikönyveket, számos egyéb kézikönyvet, valamint telepítő szoftvereket.



Ezzel a QR-kóddal közvetlenül a Lidl szervizoldalára juthat (www.lidl-service.com) és a **451376_2310** cikkszám megadását követően megnyithatja a használati utasítást.

Garanciakártya 451376_2310

A jótállási igény bejelentésének és javításra átvételi időpontja:

A hiba oka:

A fogyasztó részére történő visszaadás időpontja:

A hiba javításának módja:

A szerviz bélyegzője, kelt és aláírása:

A javításra tekintettel a jótállás új határideje: