



FRITTEUSE SEF 2300 D3
DEEP FAT FRYER SEF 2300 D3
FRITEUSE SEF 2300 D3

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
DE-22761 Hamburg
DEUTSCHLAND

Stand der Informationen · Status of information · Version des informations · Stand van de informatie
Stan informacji · Stav informací · Stav informácií:

07/2018 ID: SEF 2300 D3_18_V1.1

DE **AT** **CH** Bedienungsanleitung
FRITTEUSE

FR **BE** Mode d'emploi
FRITEUSE

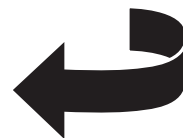
PL Instrukcja obsługi
FRYTKOWNICA

SK Návod na obsluhu
FRITÉZA

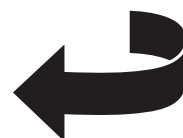
GB **IE** Operating instructions
DEEP FAT FRYER

NL **BE** Gebruiksaanwijzing
FRITEUSE

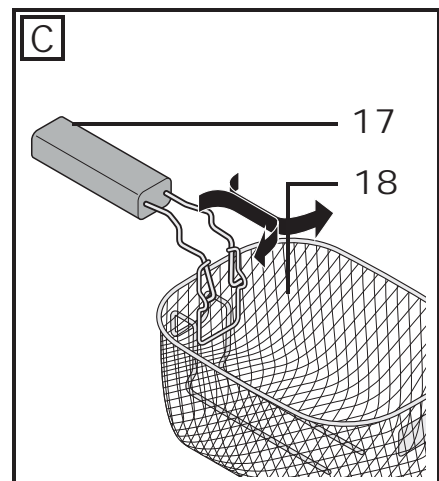
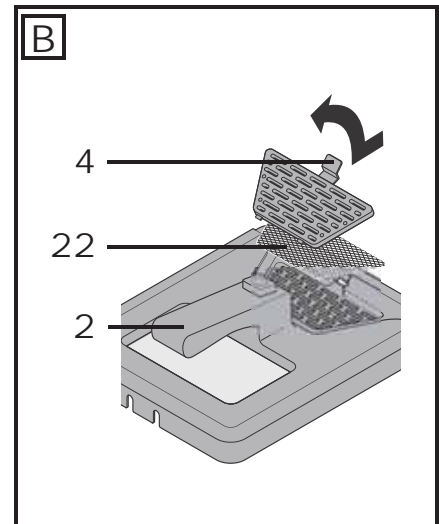
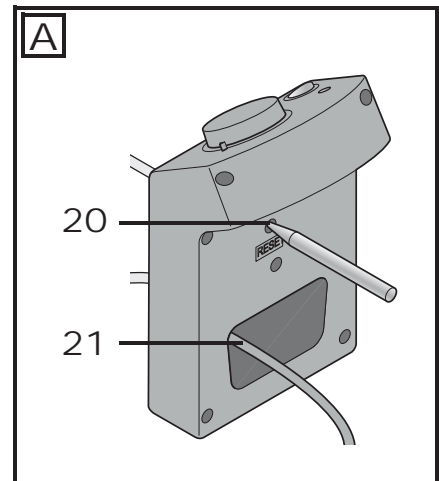
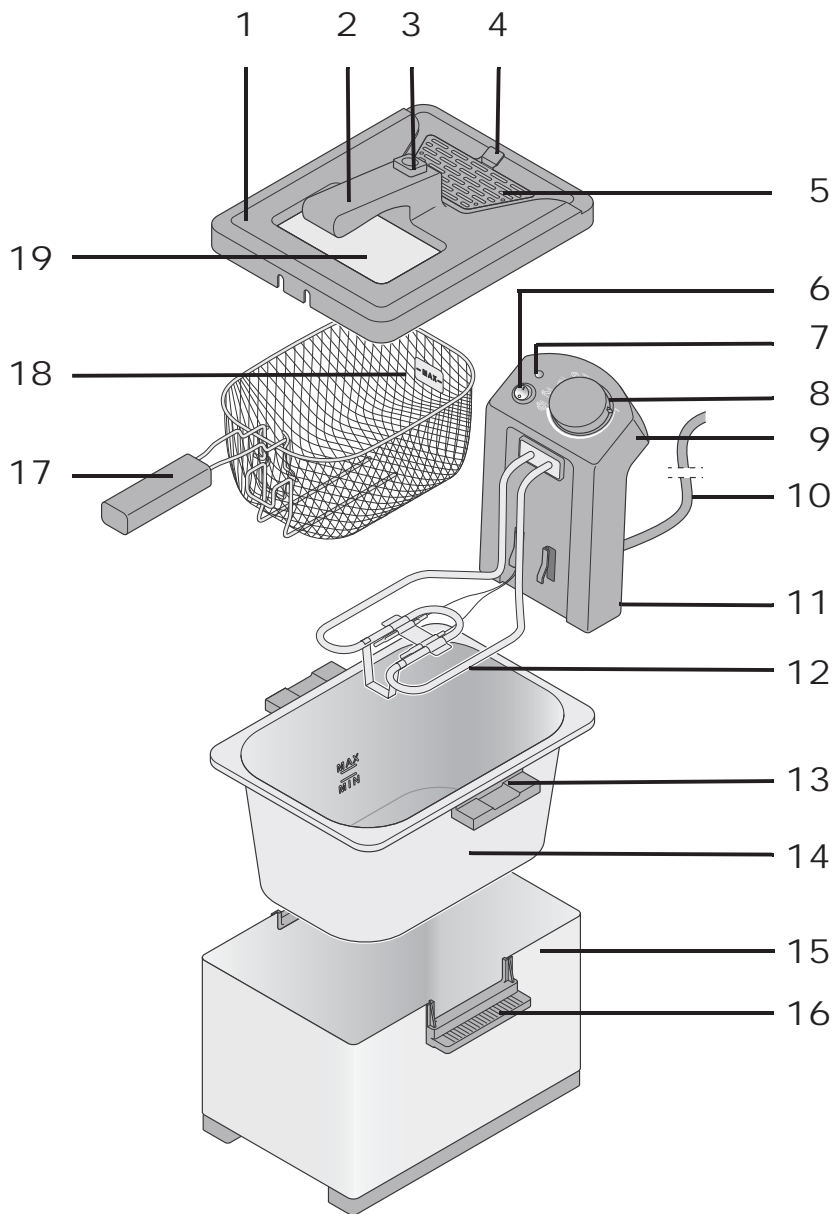
CZ Návod k obsluze
FRITÉZA



<i>Deutsch</i>	2
<i>English</i>	20
<i>Français</i>	38
<i>Nederlands</i>	58
<i>Polski</i>	76
<i>Česky</i>	96
<i>Slovenčina</i>	112



**Übersicht / Overview / Aperçu de l'appareil / Overzicht / Przegląd /
Přehled / Prehľad**



Inhalt

1. Übersicht	3
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	4
3. Sicherheitshinweise	4
4. Lieferumfang	8
5. Kleines 1x1 des Frittierens	8
6. Inbetriebnahme	10
7. Zusammensetzen	11
7.1 Frittierkorb zusammensetzen	11
7.2 Fritteuse zusammensetzen	11
8. Bedienung	11
8.1 Aufstellen	11
8.2 Frittierfett einfüllen	11
8.3 Frittieröl/-fett aufheizen	12
8.4 Frittieren	12
8.5 Überhitzungsschutz	13
9. Reinigen	13
9.1 Frittierfett/-öl filtern und aufbewahren	14
9.2 Frittierfett/-öl entsorgen	14
9.3 Reinigen	14
9.4 Gebrauchtes Frittierfett wiederverwenden	15
10. Entsorgen	15
11. Frische Pommes selber machen	15
12. Problemlösung	16
13. Technische Daten	17
14. Garantie der HOYER Handel GmbH	17

1. Übersicht

- 1 Deckel
- 2 Griff des Deckels
- 3 Taste zum Aufsetzen und Öffnen des Deckels
- 4 Hebel der Fettfilterabdeckung
- 5 Fettfilterabdeckung
- 6 Ein-/Ausschalter
- 7 Temperatur-Kontrollleuchte
- 8 Temperaturregler
- 9 Bedienteil
- 10 Anschlussleitung mit Netzstecker
- 11 Basiseinheit
- 12 Heizelemente
- 13 Griff des Fettbehälters
- 14 Fettbehälter
- 15 Gehäuse
- 16 Griff des Gehäuses
- 17 Griff des Frittierkorbes
- 18 Frittierkorb
- 19 Sichtfenster
- 20 RESET - Taste
- 21 Kabelfach
- 22 Fettfilter

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!

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.

WARNUNG! 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.

Symbole am Gerät



Dieses Symbol warnt Sie vor dem Berühren der heißen Oberfläche.




Beachten Sie die Informationen in dieser Anleitung. Lesen Sie diese Anleitung, bevor Sie das Gerät benutzen.



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

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.
- ⊙ Das Bedienteil der Basiseinheit, der Deckel, die Anschlussleitung und der Netzstecker dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
-  ⊙ Berühren Sie nicht die heißen Geräteteile wie z. B. das Sichtfenster. Fassen Sie den Frittierkorb nur am Griff an.
- ⊙ Während des Frittierens entweicht aus dem Fettfilter 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 Fernwirksystem 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" auf Seite 13).



GEFAHR für Kinder

- ⊙ Sorgen Sie dafür, dass Kinder die heiße Fritteuse niemals (z. B. am Netzkabel) 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 8).
- ⊙ 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.
- ⊙ Frittierkorb 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, den Griff 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. das Sichtfenster. 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 die Heizeinheit 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 die Heizeinheit 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.
- ⊙ Berühren Sie die Heizeinheit nicht mit nassen Händen.



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 Temperaturregler auf der Markierung MIN 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.
- ⊙ 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 das Netzkabel 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 den 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 Betriebs 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.
- ⊙ Handhaben Sie den Fettfilter vorsichtig. Er kann leicht durch Zusammendrücken oder Einreißen beschädigt werden.
- ⊙ 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 Basiseinheit 11 (Bedienteil 9 und Heizelemente 12)
- 1 Gehäuse 15
- 1 Deckel des Fettbehälters 1 mit Fettfilter 22
- 1 Fettbehälter 14
- 1 Frittierkorb 18
- 1 Griff des Frittierkorbes 17
- 1 Bedienungsanleitung

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 darf nicht mehr als bis zur MAX-Markierung 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.
- 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.

- 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 Kokosfett oder Palmöl.
- 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 (Minuten)
Gemüse	130 °C	5 - 8
Hähnchenschenkel	170 °C	15 - 25
Chicken Wings	170 °C	7 - 15
Hühnerbrustfilet	170 °C	8 - 18
Pommes Frites (frisch)	170 °C	10 - 15
Pommes Frites (tiefgekühlt)	nach Angaben des Herstellers	
Schweineschnitzel, paniert	170 °C	15 - 25
Fischfilet (tiefgekühlt)	190 °C	7 - 15

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 in die Fritteuse und schließen Sie den Deckel.
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 in einer Sammelstelle für Altfette abgeben.

6. Inbetriebnahme

- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- Überprüfen Sie, ob alle Zubehörteile vorhanden und unbeschädigt sind.
- Spülen Sie die Heizelemente 12, das Gehäuse 15, den Fettbehälter 14, den Frittierkorb 18 und den Griff 17 für den Frittierkorb mit warmem Wasser und mildem Spülmittel und trocknen Sie alle Teile sehr gründlich ab.
- Wischen Sie den Deckel 1 und das Bedienteil 9 mit einem leicht feuchten Lappen ab.
- 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 Betriebs 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. Zusammensetzen

7.1 Frittierkorb zusammensetzen

- **Bild C:** Drücken Sie die Metallbügel am Griff **17** zusammen und setzen Sie die Enden in die kleinen Ösen auf der Innenseite des Frittierkorbes **18**. Die Stangen des Griffes liegen unter den Metallhaken oben am Korb.

7.2 Fritteuse zusammensetzen



GEFAHR von Verbrennungen! GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Alle Teile müssen trocken und ohne Beschädigung sein.
-
1. Setzen Sie den Fettbehälter **14** in das Gehäuse **15**.
 2. Setzen Sie die Basiseinheit **11** in die Aufnahme am Gehäuse. Lassen Sie einfach die Schienen der Basiseinheit **11** in die Öffnungen am Gehäuse **15** gleiten.
 3. Korb **18** und Griff **17** erst einsetzen, wenn Öl und Lebensmittel eingefüllt sind (siehe "Frittieren" auf Seite 12).

8. Bedienung

8.1 Aufstellen



BRANDGEFAHR!

- ⊙ Stecken Sie den Netzstecker **10** erst dann in die Steckdose, wenn der Fettbehälter **14** mindestens bis zur Markierung **MIN** 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.

8.2 Frittierfett einfüllen



BRANDGEFAHR / GEFAHR von Verbrennungen!

- ⊙ Im flüssigen Zustand muss die Füllhöhe des Frittierfettes/-öles zwischen den Markierungen **MIN** und **MAX** an der Innenseite des Fettbehälters **14** liegen.
- ⊙ Verwenden Sie nur geeignete Frittieröle oder -fette (siehe "Kleines 1x1 des Frittierens" auf Seite 8).

1. Sie benötigen ca. 3,3 (**MIN**) bis 4 (**MAX**) Liter Frittieröl oder ca. 4 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 14 der Fritteuse um.

8.3 Frittieröl/-fett aufheizen







GEFAHR von Verbrennungen!

- ⊙ Berühren Sie nicht die heißen Geräteteile wie z. B. das Sichtfenster 19.

1. Schließen Sie den Deckel 1. Dazu drücken und halten Sie die Taste 3 oben auf dem Griff 2 des Deckels.
2. Setzen Sie den Deckel 1 auf den Fettbehälter 14 und lassen die Taste 3 los.
3. Stecken Sie den Netzstecker 10 in eine gut zugängliche Schutzkontakt-Steckdose, deren Spannung der Angabe auf dem Typenschild entspricht.
4. Stellen Sie mit dem Temperaturregler 8 die gewünschte Temperatur ein.
 - Auf der Verpackung der Lebensmittel finden Sie Empfehlungen für Temperatur und Frittierzeit.
 - Die Temperatur-Kontrollleuchte 7 leuchtet, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist.
 - Wenn das Gerät erneut aufheizt, leuchtet die Temperatur-Kontrollleuchte 7 wieder.

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 9) oder den Temperaturangaben am Gerät.

Symbol am Gerät / Temperatur	Lebensmittel
	Garnelen
	Huhn
	Pommes frites (frisch)
	Fisch

HINWEIS: Die Temperaturangaben sind Richtwerte. Abhängig von der Beschaffenheit, der Größe und der Menge der Lebensmittel sowie Ihrem Geschmack kann die Temperatur abweichen.

8.4 Frittieren



BRANDGEFAHR / GEFAHR von Verbrennungen!

- ⊙ Lassen Sie niemals Wasser ins heiße Frittierfett/-öl tropfen.
- ⊙ Frittierkorb 18 und Frittiertgut müssen trocken sein.
- ⊙ Bedienen Sie das Gerät nur mit trockenen Händen.
- ⊙ Während des Frittierens entweicht aus der Fettfilterabdeckung 5 heißer Dampf. Fassen Sie nicht in den Dampf.
- ⊙ Das Frittiertgut nicht in den Frittierkorb 18 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, solange sie noch heiß ist!

1. Füllen Sie das Frittiergut in den Frittierkorb 18. Der Frittierkorb 18 darf nicht mehr als bis zur MAX Markierung gefüllt werden.
2. Wenn die Kontrollleuchte 7 erloschen ist, drücken Sie die Taste 3 zum Öffnen des Deckels und nehmen den Deckel 1 nach oben ab.
3. Senken Sie nun den Frittierkorb 18 vorsichtig in das Öl.
4. Drücken und halten Sie die Taste 3 am Griff 2 und setzen den Deckel auf den Fettbehälter 14.
5. Beobachten Sie den Frittiervorgang durch das Sichtfenster 19. Beim Frittieren garen die Lebensmittel sehr schnell. Halten Sie sich möglichst genau an die empfohlenen Frittierzeiten.
6. Wenn das Frittiergut fertig gegart ist, drücken Sie die Taste 3 zum Öffnen des Deckels und nehmen den Deckel 1 nach oben ab.
7. Nehmen Sie den Frittierkorb 18 aus dem Öl/Fett heraus und hängen Sie ihn zum Abtropfen mit der Halterung unter dem Griff 17 auf den vorderen Rand des Fettbehälters 14.
8. Wenn das Fett abgetropft ist, geben Sie die Lebensmittel in eine Schüssel oder ähnliches.
9. Für weitere Frittiergänge stellen Sie gegebenenfalls eine andere Temperatur ein.
10. Lassen Sie das Gerät vor jedem Frittiergang aufheizen, bis die Temperaturkontrollleuchte 7 wieder erloschen ist.
11. Wenn Sie das Frittieren beenden, drehen Sie den Temperaturregler 8 auf MIN.
12. Ziehen Sie den Netzstecker 10 und lassen Sie das Gerät abkühlen.

8.5 Überhitzungsschutz

Bild A: Die Fritteuse hat einen Überhitzungsschutz, der das Gerät bei einer Überhitzung automatisch ausschaltet. In diesem Fall springt die Taste RESET 20 heraus.

1. Regeln Sie die Temperatur herunter und ziehen Sie den Netzstecker 10.
2. Lassen Sie das Gerät auf Zimmertemperatur abkühlen.
3. Drücken Sie die Taste RESET 20 auf der Rückseite der Basiseinheit 11, z. B. mit einem Stift, wieder ganz hinein.
4. Warten Sie einige Minuten, bis Sie den Netzstecker 10 wieder mit dem Netz verbinden und die gewünschte Temperatur einstellen.

9. Reinigen



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



- GEFAHR** durch Stromschlag!
- ⊙ Ziehen Sie den Netzstecker 10 aus der Steckdose, bevor Sie die Fritteuse reinigen.

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder kratzenden Reinigungsmittel.

1. Drücken Sie die Taste 3 zum Entriegeln des Deckels und ziehen den Deckel 1 nach oben ab.
2. Legen Sie den Deckel 1 in eine Spüle oder auf ein Küchentuch.

9.1 Frittierfett/-öl filtern und aufbewahren

- Überprüfen Sie nach jedem Frittieren die Qualität des Frittierfettes/-öles (siehe "Kleines 1x1 des Frittierens" auf Seite 8).
- 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.
- 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.

9.2 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 8).

9.3 Reinigen

Frittierkorb, Griff und Fettbehälter reinigen

HINWEIS: Der Frittierkorb 18 und sein Griff 17 sowie der Fettbehälter 14 können in der Geschirrspülmaschine gewaschen werden.

1. Drücken Sie die Metallbügel am Griff 17 zusammen und ziehen Sie diese aus den Ösen am Frittierkorb 18 heraus. Nehmen Sie den Griff ab.

2. Gießen Sie das Fett aus dem Fettbehälter 14.
3. Waschen Sie den Frittierkorb 18, den Griff 17 und den Fettbehälter 14 von Hand mit sehr warmem Wasser und mildem Spülmittel ab.
4. Spülen Sie mit klarem Wasser nach.
5. Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen, bevor Sie sie wegräumen oder erneut benutzen.

Deckel, Basiseinheit und Gehäuse des Fettbehälters reinigen

HINWEIS: Der Deckel 1, die Basiseinheit 11 und das Gehäuse 15 dürfen nicht in der Geschirrspülmaschine gewaschen werden.

1. Wischen Sie den Deckel 1, das Bedienteil 9 der Basiseinheit und das Gehäuse 15 mit einem feuchten Lappen und mildem Spülmittel ab.
Achten Sie darauf, dass kein Wasser in den Deckel und das Bedienteil eindringt.
2. Waschen Sie die Heizelemente 12 der Basiseinheit mit sehr warmem Wasser und mildem Spülmittel ab.
3. Spülen Sie mit klarem Wasser nach.
4. Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen, bevor Sie sie wegräumen oder erneut benutzen.

Fettfilter reinigen

Bild B: Reinigen Sie von Zeit zu Zeit den Fettfilter 22, der sich im Deckel befindet.

1. Drücken Sie den Hebel der Fettfilterabdeckung 4 Richtung Griff 2 und nehmen Sie die Fettfilterabdeckung ab.
2. Nehmen Sie den Fettfilter 22 heraus.
3. Reinigen Sie den Fettfilter 22 in sehr warmem Wasser mit etwas mildem Spülmittel.
4. Spülen Sie mit klarem Wasser nach.

5. Lassen Sie den Fettfilter vollständig trocknen, bevor Sie ihn wieder einsetzen.

Aufbewahren

- Bevor Sie die Fritteuse wegräumen, müssen alle Teile vollständig getrocknet sein.
- Bauen Sie die Teile wieder zusammen, wenn Sie kein Frittierfett im Fettbehälter 14 aufbewahren wollen.

9.4 Gebrauchtes Frittierfett wiederverwenden

1. Wenn Sie das Frittierfett außerhalb der Fritteuse 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 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 10 in die Steckdose und stellen Sie den Temperaturregler auf 130 °C.
5. Warten Sie, bis das Fett komplett geschmolzen ist. Erst dann stellen Sie mit dem Temperaturregler 8 die Frittieremperatur ein.

10. Entsorgen

Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU. Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern bedeutet, dass das Produkt in der Europäischen Union einer getrennten Müllsammmlung zugeführt werden muss. Dies gilt für das Produkt und alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Zubehörteile. Gekennzeichnete Produkte dürfen nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen an einer Annahmestelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. 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.

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. Nehmen Sie den Frittierkorb 18 aus dem Öl/Fett heraus und hängen Sie ihn zum Abtropfen mit der Halterung unter dem Griff 17 auf den vorderen Rand des Fettbehälters 14.
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
Gerät hat sich von allein abgeschaltet	<ul style="list-style-type: none"> • Wurde der Überhitzungsschutz ausgelöst? Drücken Sie die Taste RESET 20 (siehe "Überhitzungsschutz" auf Seite 13).
Frittiergut nach der empfohlenen Zeit noch nicht fertig	<ul style="list-style-type: none"> • Haben Sie eine größere Menge auf einmal frittiert? • War das Fett noch nicht auf die empfohlene Temperatur aufgeheizt?
Schlechter Geschmack des Frittiergutes	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
Starke Rauch- und Geruchsentwicklung	<ul style="list-style-type: none"> • Ist das Fett/Öl alt, verschmutzt oder ist Feuchtigkeit ins Fett/Öl gelangt? Wechseln Sie das Fett/Öl aus.

Fehler	Mögliche Ursachen / Maßnahmen
Keine Funktion	<ul style="list-style-type: none"> • Ist die Stromversorgung sichergestellt? • Überprüfen Sie den Anschluss. • Wurde der Überhitzungsschutz ausgelöst? (siehe "Überhitzungsschutz" auf Seite 13).

13. Technische Daten

Modell:	SEF 2300 D3
Netzspannung:	230 V ~ 50 Hz
Schutzklasse:	I
Leistung:	2300 W

Verwendete Symbole

	Geprüfte 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.
	Wiederverwertbare Materialien: Pappe (außer Wellpappe)
	Das Symbol kennzeichnet Teile, die in der Spülmaschine gereinigt werden können.

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, Akkus, 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 Anliegen zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte halten Sie für alle Anfragen die Artikelnummer IAN: 301414 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 Software herunterladen.



Service-Center

DE Service Deutschland
Tel.: 0800 5435 111
(kostenfrei)
E-Mail: hoyer@lidl.de

AT Service Österreich
Tel.: 0820 201 222
(0,15 EUR/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.at

CH Service Schweiz
Tel.: 0842 665566
(0,08 CHF/Min.,
Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.ch

IAN: 301414



Lieferant

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift keine Serviceanschrift ist. Kontaktieren Sie zunächst das genannte Service-Center.

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
DE-22761 Hamburg
DEUTSCHLAND

Contents

1. Overview	21
2. Intended purpose	22
3. Safety information	22
4. Items supplied	26
5. The basics of frying	26
6. How to use	28
7. Assembling the device	29
7.1 Assembling the frying basket	29
7.2 Assembling the fryer	29
8. Operation	29
8.1 Setting up	29
8.2 Filling in the frying fat	29
8.3 Heating the frying oil/fat	30
8.4 Frying	30
8.5 Overheating protection	31
9. Cleaning	31
9.1 Filtering and storage of frying fat/oil	32
9.2 Disposal of frying fat/oil	32
9.3 Cleaning	32
9.4 Re-using used frying fat	33
10. Disposal	33
11. Home-made fresh French-fried potatoes	33
12. Troubleshooting	34
13. Technical specifications	34
14. Warranty of the HOYER Handel GmbH	35

1. Overview

- 1 Lid
- 2 Handle of the lid
- 3 Button for closing and opening the lid
- 4 Lever of grease filter cover
- 5 Grease filter cover
- 6 On/off switch
- 7 Temperature control lamp
- 8 Temperature controller
- 9 Control element
- 10 Power cable with mains plug
- 11 Base unit
- 12 Heating elements
- 13 Handle of the oil container
- 14 Oil container
- 15 Housing
- 16 Handle of the housing
- 17 Handle of the frying basket
- 18 Frying basket
- 19 Inspection window
- 20 RESET button
- 21 Cable compartment
- 22 Grease filter

Thank you for your trust! **2. Intended purpose**

We congratulate you on your new fryer.

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

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

We hope you enjoy using your new fryer!

The fryer is intended for cooking food in hot oil or fat at a temperature of up to max. 190 °C. The fryer is designed for private, domestic use. The fryer may only be used indoors. This device must not be used for commercial purposes.

3. Safety information

Warnings

If necessary, the following warnings will be used in these operating 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.




Please observe the information in these instructions. Read these instructions before you use the device.



The food-safe material of devices with this symbol 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 risks.
- ⦿ 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 control element of the base unit, the lid, the power cable, and the mains plug must not be immersed in water or any other liquids.
-  ⦿ Do not touch any hot parts of the device such as the inspection window. The frying basket should only be touched at the handle.
- ⦿ During frying, hot steam escapes from the grease filter. 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 employees in shops, offices and other commercial areas;
 - ... on agricultural estates;
 - ... 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 clock 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" on page 31).



DANGER for children

- ⊙ Please make sure that the hot fryer can never be pulled down (e.g. with the power cable) by children. In cases of scalding from hot oil there is danger to life!
- ⊙ Packing materials are not children's toys. Children should 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 hazard 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 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 (such as margarine, butter or olive oil) can ignite when heated.
Always use suitable oils and fats. Make sure to clean and store the device carefully and to replace the frying fat/oil in time (see "The basics of frying" on page 26).
- ⊙ 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. Quench the fire by putting the lid onto the deep fryer, or with a fire blanket or a woollen blanket.

- ⊙ Never leave the fryer unattended during operation. Thus, you will detect possible problems early on due to unusual smells or noises.
- ⊙ Do not use the fryer under wall units and not near to any curtains, paper or any similar inflammable 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 fryer should only be operated on a stable, flat, non-slip, dry and non-inflammable 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.**
- ⊙ Under no circumstances move or transport the 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 case of deep-frozen food any ice sticking there to or melt water should be removed.
- ⊙ The fryer should only be operated with dry hands.
- ⊙ The frying basket, the handle, and the lid should not be immersed in water or any other liquids before use.
- ⊙ Make sure that all parts of the fryer are absolutely dry before they are used. Even small amounts of residual water

may lead in combination with the heated fat/oil to explosive deflagrations.

- ⊙ The lid should be kept closed during heating and frying.
- ⊙ During frying, hot steam escapes from the grease filter. Be careful not to put your hands into the steam.
- ⊙ Do not touch any hot parts of the device such as the inspection window. The frying basket should only be touched at the handle.
- ⊙ After frying, the 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 heating unit from moisture, dripping and water splashes.
- ⊙ Do not use the device in the open air or near vessels filled with water, e.g. sinks.
- ⊙ If the heating unit has fallen into water, remove 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.
- ⊙ Never touch the heating unit with wet hands.



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 temperature controller is set to the MIN marking.
- ⊙ 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 continue to be easily accessible after the device is plugged in.
- ⊙ Ensure that the power cable cannot be damaged by sharp edges or hot points. Do not wrap the power cable around the device.
- ⊙ Even after it has been switched off, the device has not been 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 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.
- ⊙ To avoid any risk, do not make modifications to the device.

WARNING! Risk of material damage

- ⊙ Use the original accessories only.
- ⊙ The frying basket should always be used 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 discharged into drains or the toilet! The oil or fat solidifies so that the drains may be clogged.
- ⊙ Make sure that the surface under the device is dry.
- ⊙ Be careful when handling the grease filter. It can easily be damaged by squeezing or cracking.
- ⊙ Never place the device on hot surfaces (e.g. hot plates) or near to heat sources or open fire.
- ⊙ Do not use any astringent or abrasive cleaning agents.

4. Items supplied

- 1 Base unit 11 (control element 9 and heating elements 12)
- 1 Housing 15
- 1 Lid of the oil container 1 with a grease filter 22
- 1 Oil container 14
- 1 Frying basket 18
- 1 Handle of the frying basket 17
- 1 Operating instructions

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 fat. 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 fat. Remove as much water and ice as possible before you put the food into the 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 fat.

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 may not be filled more than up to the MAX marking. 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 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 fat. But not all types of fat and oil are suitable for frying.

- For this fryer, we recommend to use liquid frying oil. If you would like to use solid frying fat, you should first melt it slowly in a pan at a low temperature and then pour it into the fryer. By doing so, you prevent the device from overheating and the fat from splashing.
- The fat or oil must tolerate high temperatures during frying. Be careful that the fat/oil may be heated at least up to 200 °C.
- The fats should have only a very low water content. The water evaporates when heated, and the fat starts spattering.
- Oils, which 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.
- Coconut oil or palm oil, for example, are very suitable.
- Different types of fat or oil should never be mixed!

Storage of used oil

- Any contamination of the fat caused by frying reduces its shelf 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 fat.
- Light and oxygen are harmful to the fat. Therefore it should 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 (minutes)
Vegetables	130 °C	5 - 8
Chicken legs	170 °C	15 - 25
Chicken wings	170 °C	7 - 15
Chicken breast fillet	170 °C	8 - 18
French-fried potatoes (fresh)	170 °C	10 - 15
French-fried potatoes (deep-frozen)	according to the manufacturer's specifications	
Pork cutlet, breaded	170 °C	15 - 25
Fish fillet (deep-frozen)	190 °C	7 - 15

Getting rid of unwanted flavours from the oil/fat

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

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

1. Heat the oil/fat up 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 into the fryer and close the lid.
4. Wait until the oil/fat no longer forms bubbles and then take the frying basket out of the fryer. The oil/fat should now have its own flavour again.

How to recognise bad fat

- If in the appearance of the fat you use you identify one of the following, you better replace it completely:
 - pungent, bad smell;
 - bad taste of the fried food;
 - brown, stiff deposits;
 - foam formation during heating;
 - heavy smoke formation already at low temperatures.

What to do with the old fat?

WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ Frying oil and fat should not be discharged into drains or the toilet! The oil or fat solidifies so that the drains may be clogged.
-

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

6. How to use

- Remove all packing material.
 - Check whether all accessories are present and undamaged.
 - Wash the heating elements 12, the housing 15, the oil container 14, the frying basket 18, and the handle 17 of the frying basket with warm water and a mild detergent, and then dry all parts very thoroughly.
 - Wipe off the lid 1 and the control element 9 with a slightly damp cloth.
 - 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. Assembling the device

7.1 Assembling the frying basket

- **Figure C:** press the metal brackets on the handle **17** and put their ends into the small eyes on the inside of the frying basket **18**. The rods of the handle are positioned under the metal hooks at the top of the basket.

7.2 Assembling the fryer



DANGER of burns!
Risk of electric shock!

- ⊙ All parts must be dry and undamaged.
-
1. Put the oil container **14** into the housing **15**.
 2. Insert the base unit **11** at the designated place on the housing. Let the rails of the base unit **11** just slide into the openings on the housing **15**.
 3. The basket **18** and the handle **17** should only be put into the fryer, when oil and food have already been filled in (see "Frying" on page 30).

8. Operation

8.1 Setting up



FIRE HAZARD!

- ⊙ The mains plug **10** should only be put into the wall socket after the oil container **14** has been filled with oil or melted fat at least up to the **MIN** marking.
-
- All parts of the fryer must be completely dry, when you use the device.
 - Put the fryer on a stable, flat, non-slip, dry, and non-inflammable work surface.
 - Do not use the fryer under wall units and not near to any curtains, paper or any similar inflammable objects.
 - Do not place the device directly under a wall socket.
 - Keep a distance of at least 50 cm on all sides.

8.2 Filling in the frying fat



FIRE HAZARD / DANGER of burns!

- ⊙ The level of the frying fat/oil in its liquid state must be between the **MIN** and **MAX** markings on the inside of the oil container **14**.
 - ⊙ Only fats and oils which are suitable for frying should be used (see "The basics of frying" on page 26).
-
1. Approx. 3.3 (**MIN**) to 4.0 (**MAX**) litres of frying oil or approx. 4 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 it should be poured carefully into the oil container **14** of the fryer.

8.3 Heating the frying oil/fat







DANGER of burns!

- Do not touch any hot parts of the device such as the inspection window **19**.

- Close the lid **1**. To do this, you press and hold the button **3** on the top of the handle **2** of the lid.
- Put the lid **1** on the oil container **14** and release the button **3**.
- Insert the mains plug **10** into a readily accessible earthed wall socket whose voltage matches the voltage stated on the rating plate.
- Set the desired temperature by using the temperature controller **8**.
 - On the packaging of the food you will find recommendations for the temperature and frying time.
 - The temperature control lamp **7** lights up until the set temperature is reached.
 - When the device is heating again, the temperature control lamp **7** will light up again.

NOTE: we recommend to heat 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 27) or to the temperatures indicated on the device.

Symbol on the device / temperature	Food
	Prawns
	Chicken
	French-fried potatoes (fresh)
	Fish

NOTE: the temperatures indicated are approximate values. The temperature may vary depending on the texture, size, and quantity of the food, as well as your taste.

8.4 Frying



FIRE HAZARD / DANGER of burns!

- You should never let water drip into the hot frying fat/oil.
- The frying basket **18** 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 grease filter cover **5**. Be careful not to put your hands into the steam.
- Do not put the food to be fried into the frying basket **18** while it is hanging over the hot oil. Small pieces might fall into the oil and lead to splashes.
- In no event the fryer should be moved as long as it is still hot!

1. Fill the food to be fried into the frying basket 18. The frying basket 18 may not be filled more than up to the MAX marking.
2. When the control lamp 7 goes out, press the button 3 for opening the lid, and lift the lid 1 off.
3. Now, carefully lower the frying basket 18 into the oil.
4. Press and hold the button 3 on the handle 2 and put the lid on the oil container 14.
5. Watch the frying process through the inspection window 19. The food cooks very quickly when being fried. Please observe the recommended frying times as precisely as possible.
6. When the fried food is ready, press the button 3 for opening the lid, and lift the lid 1 off.
7. Take the frying basket 18 out of the oil/fat and hang it with the mount under the handle 17 on the front edge of the oil container 14 for dripping off.
8. When the fat has dripped off, put the food into a bowl or the like.
9. For additional frying processes, another temperature must be set, if applicable.
10. Prior to each frying process, the device should be given time to heat up until the temperature control lamp 7 has gone out again.
11. When you finish frying, switch the temperature controller 8 to MIN.
12. Pull out the mains plug 10 and allow the device to cool.

8.5 Overheating protection

Figure A: the fryer is equipped with an overheating protection which ensures that the device will automatically be switched off in case of any overheating. In this case the button RESET 20 is released.

1. Lower the temperature and pull out the mains plug 10.
2. Allow the device to cool down to room temperature.
3. Press the button RESET 20 on the back of the base unit 11 fully to engage it, e.g. with a pencil.
4. Wait a few minutes before you connect the mains plug 10 again with the mains and set the desired temperature.

9. Cleaning



DANGER of burns!

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



DANGER! Risk of electric shock!

- ⊙ Pull out the mains plug 10 from the wall socket before cleaning the fryer.

WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ Do not use any astringent or abrasive cleaning agents.

1. Press the button 3 for releasing the lid, and lift the lid 1 off.
2. Put the lid 1 into a sink or on a kitchen towel.

9.1 Filtering and storage of frying fat/oil

- The quality of the frying fat/oil should be checked after each frying (see “The basics of frying” on page 26).
- 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.
- 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 fryer and store it at a place as dark and cool as possible.

9.2 Disposal of frying fat/oil

WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ Frying oil and fat should not be discharged into drains or the toilet! The oil or fat solidifies so that the drains may be clogged.

Any fat/oil with quality defects must immediately be disposed of (see “The basics of frying” on page 26).

9.3 Cleaning

Cleaning the frying basket, handle, and oil container

NOTE: the frying basket **18** and its handle **17**, as well as the oil container **14** can be cleaned in the dishwasher.

1. Press the metal brackets on the handle **17** together and pull them out of the

eyes on the frying basket **18**. Remove the handle.

2. Pour the melted fat out of the oil container **14**.
3. Wash the frying basket **18**, the handle **17**, and the oil container **14** by hand with very warm water and a mild detergent.
4. Rinse with clear water.
5. Let all parts dry completely before you put them away or use the device again.

Cleaning the lid, base unit, and housing of the oil container

NOTE: the lid **1**, the base unit **11**, and the housing **15** must **not** be cleaned in the dishwasher.

1. Wipe off the lid **1**, the control element **9** of the base unit, and the housing **15** with a damp cloth and a mild detergent. Be careful that no water penetrates into the lid and the control element.
2. Wash the heating elements **12** of the base unit with very warm water and a mild detergent.
3. Rinse with clear water.
4. Let all parts dry completely before you put them away or use the device again.

Cleaning the grease filter

Figure B: the grease filter **22**, which is located in the lid, should be cleaned from time to time.

1. Press the lever of the grease filter cover **4** towards the handle **2** and lift the grease filter cover off.
2. Take the grease filter **22** out.
3. Clean the grease filter **22** in very warm water with some mild detergent.
4. Rinse with clear water.
5. Let the grease filter dry completely before you insert it again.

Storage

- Before you put the fryer away, all parts must be completely dry.
- Assemble the parts again if you do not want to store the frying fat in the oil container 14.

9.4 Re-using used frying fat

1. If you stored the frying fat outside of the fryer, 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 fryer, 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 10 into the wall socket and set the temperature controller at a temperature of 130 °C.
5. Wait until the fat is melted completely. Only then the temperature controller 8 should be set at the frying temperature.

10. Disposal

This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EC. The symbol showing a wheelie 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. 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 stripes or slices, depending on your wishes.
 3. Put the potatoes in water for approx. 1 hour before frying.
 4. Dry the potatoes, e.g. with a paper towel.
 5. First frying process: The potatoes should be fried for approx. 10 - 14 minutes at a temperature of approx. 150 °C.
 6. Take the frying basket 18 out of the oil/fat and hang it with the mount under the handle 17 on the front edge of the oil container 14 for dripping off.
 7. Heat the oil/fat up to a temperature of approx. 170 °C.
 8. Second frying process: The potatoes should now be fried again for approx. 3 - 4 minutes at a temperature of approx. 170 °C.
 9. Finish the frying process as soon as the desired browning level has been reached.

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

12. Troubleshooting

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 / Action
No function	<ul style="list-style-type: none"> • Has the device been connected to the power supply? • Check the connection. • Has the overheating protection been triggered? (see "Overheating protection" on page 31).
The device switched off by itself	<ul style="list-style-type: none"> • Has the overheating protection been triggered? Press the RESET 20 button (see "Overheating protection" on page 31).
The food to be fried is not yet ready after the recommended frying time	<ul style="list-style-type: none"> • 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?
Bad taste of the fried food	<ul style="list-style-type: none"> • Is the fat/oil old? • Has food with a strong flavour been fried before in the same fat (e.g. fish)? Replace the fat/oil.

Fault	Possible causes / Action
Heavy formation of smoke and smell	<ul style="list-style-type: none"> • Is the fat/oil old, dirty, or has moisture gotten into the fat/oil? Replace the fat/oil.

13. Technical specifications

Model:	SEF 2300 D3
Mains voltage:	230 V ~ 50 Hz
Protection class:	I
Power rating:	2300 W

Symbols used

	Certified Safety. Devices must comply with the generally acknowledged rules of technology and the German Product Safety Act (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	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: cardboard (except corrugated cardboard)
	The symbol identifies parts that can be cleaned in the dishwasher.

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. 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, batteries, 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: 301414 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.



Please visit www.lidl-service.com to download this and many other manuals, product videos and software.



Service Centre



Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: hoyer@lidl.co.uk



Service Ireland

Tel.: 1890 930 034

(0,08 EUR/Min., (peak))

(0,06 EUR/Min., (off peak))

E-Mail: hoyer@lidl.ie



Service Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: hoyer@lidl.com.mt



Service Cyprus

Tel.: 8009 4409

E-Mail: hoyer@lidl.com.cy

IAN: 301414



Supplier

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

HOYER Handel GmbH

Tasköprüstraße 3

DE-22761 Hamburg

GERMANY

Sommaire

1. Aperçu de l'appareil	39
2. Utilisation conforme	40
3. Consignes de sécurité	40
4. Éléments livrés	44
5. Les bases de la friture	45
6. Mise en service	47
7. Assemblage	47
7.1 Assemblage du panier	47
7.2 Assemblage de la friteuse	47
8. Utilisation	48
8.1 Mise en place	48
8.2 Remplir la friteuse de graisse de friture	48
8.3 Préchauffer la graisse/l'huile de friture	48
8.4 Faire frire les aliments	49
8.5 Protection contre la surchauffe	50
9. Nettoyage	50
9.1 Filtrer et conserver la graisse/l'huile de friture	50
9.2 Élimination de la graisse/l'huile de friture	51
9.3 Nettoyage	51
9.4 Réutilisation de la graisse de friture	52
10. Mise au rebut	52
11. Préparer des frites maison	52
12. Dépannage	53
13. Caractéristiques techniques	54
14. Garantie de HOYER Handel GmbH	54

1. Aperçu de l'appareil

- 1 Couvercle
- 2 Poignée du couvercle
- 3 Touche de mise en place et d'ouverture du couvercle
- 4 Languette du couvercle du filtre à graisse
- 5 Couvercle du filtre à graisse
- 6 Interrupteur Marche/Arrêt
- 7 Voyant lumineux de température
- 8 Bouton de réglage de la température
- 9 Élément de commande
- 10 Câble de raccordement avec fiche secteur
- 11 Unité de base
- 12 Éléments de chauffage
- 13 Poignée de la cuve à graisse
- 14 Cuve à graisse
- 15 Corps de la friteuse
- 16 Poignée du corps de la friteuse
- 17 Poignée du panier
- 18 Panier
- 19 Hublot
- 20 Touche RESET
- 21 Compartiment de rangement du câble
- 22 Filtre à graisse

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.



Respectez les informations contenues dans ce mode d'emploi. Lisez ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil.



Ce symbole indique que ces excellents matériaux ne peuvent pas dénaturer 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'ils sont surveillés ou qu'ils ont été informés 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.
- ⊙ L'élément de commande de l'unité de base, le couvercle, le câble de raccordement et la fiche secteur ne doivent pas être plongés dans l'eau ou d'autres liquides.
-  ⊙ Ne touchez pas les parties très chaudes de l'appareil comme le hublot. Saisissez le panier uniquement par la poignée.
- ⊙ De la vapeur très chaude s'échappe du filtre à graisse 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 » à la page 50).



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 45).
- ⊙ 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 le panier 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 décongélation présente sur les aliments surgelés à frire.
- ⊙ N'utilisez la friteuse que lorsque vous avez les mains sèches.
- ⊙ Ne plongez pas le panier, la poignée 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 le hublot. 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.
- ⊙ Si toutefois l'unité de chauffe tombait dans l'eau, débranchez immédiatement la fiche secteur, puis retirez l'appareil. Dans ce cas, cessez d'utiliser l'appareil, faites-le vérifier par un atelier spécialisé.
- ⊙ Ne touchez pas l'unité de chauffe avec les mains mouillées.



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 le bouton de réglage de la température est positionné sur le repère MIN.
- ⊙ 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.
- ⊙ 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.



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'unité de chauffe contre l'humidité, les gouttes ou les projections d'eau.
- ⊙ N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur ni à proximité de récipients remplis d'eau, tels qu'un évier.

- ⊙ 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 éviterez 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.
- ⊙ Des projections de graisse sont possibles lorsque l'appareil est en fonctionnement. C'est pourquoi il faut poser 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.
- ⊙ Manipulez le filtre à graisse avec précaution. Il peut facilement être endommagé par écrasement ou déchirure.
- ⊙ Ne placez jamais l'appareil sur des surfaces très chaudes (comme les plaques de cuisson) ni à proximité de sources de chaleur ou d'un feu ouvert.
- ⊙ N'utilisez pas de produit de nettoyage corrosif ou abrasif.

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ Utilisez uniquement les accessoires d'origine.
- ⊙ Utilisez toujours le 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.

4. *Éléments livrés*

- 1 unité de base 11 (élément de commande 9 et éléments de chauffage 12)
- 1 corps de la friteuse 15
- 1 couvercle de la cuve à graisse 1 avec filtre à graisse 22
- 1 cuve à graisse 14
- 1 panier 18
- 1 poignée du panier 17
- 1 mode d'emploi

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.
- Le panier ne doit pas être rempli au-delà du repère MAX. 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.
- L'acrylamide est potentiellement cancérigène. Pour limiter autant que possible la formation d'acrylamide, 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.

- 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.
- La graisse de coco ou l'huile de palme 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 (minutes)
Légumes	130 °C	5 - 8
Cuisses de poulet	170 °C	15 - 25
Ailerons de poulet	170 °C	7 - 15
Blanc de poulet	170 °C	8 - 18
Frites (fraîches)	170 °C	10 - 15
Frites (surgelées)	selon les indications du fabricant	
Escalope de porc panée	170 °C	15 - 25
Filet de poisson (surgelé)	190 °C	7 - 15

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 dans la friteuse et fermez le couvercle.
4. Attendez que l'huile/la graisse ne forme plus de bulles puis sortez le panier. 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 dans un centre de collecte de graisses usagées.

6. Mise en service

- Ôtez tout le matériau d'emballage.
- Vérifiez que tous les accessoires soient présents et en bon état.
- Rincez les éléments de chauffage 12, le corps de la friteuse 15, la cuve à graisse 14, le panier 18 et la poignée 17 du panier avec de l'eau chaude et un produit vaisselle doux et séchez très soigneusement toutes les pièces.
- Essayez le couvercle 1 et l'élément de commande 9 avec un chiffon légèrement humide.
- 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. Assemblage

7.1 Assemblage du panier

- Figure C : pressez les arceaux métalliques de la poignée 17 l'un contre l'autre et introduisez les extrémités dans les petits œilletons situés sur la face intérieure du panier 18. Les tiges de la poignée se trouvent sous le crochet métallique, en haut du panier.

7.2 Assemblage de la friteuse



DANGER ! Risque de brûlures !
Risque d'électrocution !

- ⦿ Toutes les pièces doivent être sèches et ne pas être endommagées.
-

1. Placez la cuve à graisse 14 dans le corps de la friteuse 15.
2. Placez l'unité de base 11 dans le logement prévu sur le corps de la friteuse. Faites simplement glisser les rails de l'unité de base 11 dans les orifices prévues sur le corps de la friteuse 15.
3. Ne plongez le panier 18 et la poignée 17 qu'une fois que l'huile a été versée dans la friteuse et que les aliments sont dans le panier (voir « Faire frire les aliments » à la page 49).

8. Utilisation

8.1 Mise en place



DANGER ! Risque d'incendie !

- ⊙ Ne branchez la fiche secteur 10 à la prise de courant qu'une fois que le niveau d'huile ou de graisse fondue a atteint au minimum le repère MIN de la cuve à graisse 14.

- 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.

8.2 Remplir la friteuse de graisse de friture



DANGER ! 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 situés à l'intérieur de la cuve à graisse 14.
- ⊙ N'utilisez que des graisses et huiles de friture adaptées (voir « Les bases de la friture » à la page 45).

1. Il vous faut environ 3,3 (MIN) 4 (MAX) litres d'huile de friture ou environ 4 kg de graisse de friture solide.

2. Commencez par faire fondre lentement la graisse de friture dans une casserole à basse température. C'est seulement après que vous pourrez la transvaser avec précaution dans la cuve à graisse 14 de la friteuse.

8.3 Préchauffer la graisse/l'huile de friture





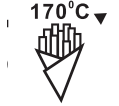

DANGER ! Risque de brûlures !

- ⊙ Ne touchez pas les parties très chaudes de l'appareil comme le hublot 19.

1. Fermez le couvercle 1. Pour ce faire, appuyez sur la touche 3 située sur le dessus de la poignée 2 du couvercle et maintenez-la enfoncée.
2. Mettez le couvercle 1 sur la cuve à graisse 14 et relâchez la touche 3.
3. Branchez la fiche secteur 10 à une prise de contact de protection aisément accessible dont la tension correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique.
4. À l'aide du bouton de réglage de la température 8, 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 7 est allumé jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte.
 - Lorsque l'appareil se remet à chauffer, le voyant lumineux de température 7 se rallume.

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 46) ou les indications de température sur l'appareil.

Symbole sur l'appareil / Température	Aliments
 130°C	Crevettes
 150°C	Poulet
 170°C	Frites (fraîches)
 190°C	Poisson

REMARQUE : les températures sont recommandées 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.

8.4 Faire frire les aliments



DANGER ! 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 18 et les aliments à frire.
- ⊙ N'utilisez l'appareil qu'avec les mains sèches.
- ⊙ De la vapeur très chaude s'échappe du couvercle du filtre à graisse 5 pendant la friture. Tenez vos mains éloignées de la vapeur.

- ⊙ Ne placez pas les aliments à frire dans le panier 18 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 tant qu'elle est encore très chaude !

1. Placez les aliments à frire dans le panier 18. Le panier 18 ne doit pas être rempli au-delà du repère MAX.
2. Lorsque le voyant lumineux 7 s'est éteint, appuyez sur la touche 3 pour ouvrir le couvercle et retirez le couvercle 1 en le soulevant vers le haut.
3. Plongez ensuite le panier 18 dans l'huile avec précaution.
4. Pressez et maintenez enfoncée la touche 3 située sur la poignée 2 puis placez le couvercle sur la cuve à graisse 14.
5. Surveillez la friture par le hublot 19. Les aliments cuisent très vite dans l'huile chaude. Respectez avec autant de précision que possible les temps de friture recommandés.
6. Lorsque les aliments sont frits, appuyez sur la touche 3 pour ouvrir le couvercle 1 puis retirez-le en le soulevant vers le haut.
7. Sortez le panier 18 de l'huile/la graisse et suspendez-le à l'aide de la fixation prévue sous la poignée 17 sur le bord avant de la cuve à graisse 14 pour qu'il s'égoutte.
8. Lorsque la graisse s'est égouttée, transférez les aliments dans un plat creux ou récipient similaire.
9. Si nécessaire, réglez une autre température pour d'autres fritures.
10. Avant chaque cuisson, préchauffez l'appareil jusqu'à ce que le voyant lumineux de température 7 s'éteigne à nouveau.

11. Lorsque vous avez frit tous vos aliments, tournez le bouton de réglage de la température 8 sur MIN.
12. Débranchez la fiche secteur 10 et laissez l'appareil refroidir.

8.5 Protection contre la surchauffe

Figure A : la friteuse est dotée d'une protection contre la surchauffe qui arrête automatiquement l'appareil en cas de surchauffe. Dans ce cas, la touche RESET 20 ressort.

1. Baissez la température et débranchez la fiche secteur 10.
2. Laissez l'appareil refroidir à la température de la pièce.
3. Au moyen par exemple d'un crayon, enfoncez à nouveau à fond la touche RESET 20 qui se trouve à l'arrière de l'unité de base 11.
4. Attendez quelques minutes avant de rebrancher la fiche secteur 10 et de régler la température souhaitée.

9. Nettoyage



DANGER ! Risque de brûlures !

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



DANGER ! Risque d'électrocution !

- ⊙ Débranchez la fiche secteur 10 de la prise de courant avant de nettoyer la friteuse.

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ N'utilisez pas de produit de nettoyage corrosif ou abrasif.
-

1. Appuyez sur la touche 3 et maintenez-la enfoncée pour déverrouiller le couvercle 1 puis retirez-le en le soulevant vers le haut.
2. Posez le couvercle 1 dans un évier ou sur un torchon.

9.1 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 45).
- 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.
- 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.

9.2 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 45).

9.3 Nettoyage

Nettoyage du panier, de la poignée et de la cuve à graisse

REMARQUE : le panier 18 et sa poignée 17 ainsi que la cuve à graisse 14 peuvent être lavés au lave-vaisselle.

1. Pressez les arceaux métalliques de la poignée 17 l'un contre l'autre et retirez les des œillets se trouvant sur le panier 18. Retirez la poignée.
2. Videz la graisse de la cuve à graisse 14.
3. Lavez le panier 18, la poignée 17 et la cuve à graisse 14 à la main avec de l'eau très chaude et un produit vaisselle doux.
4. Rincez ensuite à l'eau claire.
5. Laissez toutes les pièces entièrement sécher avant de les ranger ou de les utiliser à nouveau.

Nettoyage du couvercle, de l'unité de base et du corps de la friteuse de la cuve à graisse

REMARQUE : le couvercle 1, l'unité de base 11 et le corps de la friteuse 15 ne peuvent pas être lavés au lave-vaisselle.

1. Essuyez le couvercle 1, l'élément de commande 9, l'unité de base et le corps de la friteuse 15 avec un chiffon humide et un produit vaisselle doux. Veillez à ce que l'eau ne pénètre pas dans le couvercle et l'élément de commande.
2. Lavez les éléments de chauffage 12 de l'unité de base avec de l'eau très chaude et un produit vaisselle doux.
3. Rincez ensuite à l'eau claire.
4. Laissez toutes les pièces entièrement sécher avant de les ranger ou de les utiliser à nouveau.

Nettoyage du filtre à graisse

Figure B : de temps en temps, nettoyez le filtre à graisse 22 se trouvant dans le couvercle.

1. Pressez la languette du couvercle du filtre à graisse 4 en direction de la poignée 2 et retirez le couvercle du filtre à graisse.
2. Retirez le filtre à graisse 22.
3. Nettoyez le filtre à graisse 22 dans de l'eau très chaude avec un peu de produit vaisselle doux.
4. Rincez ensuite à l'eau claire.
5. Laissez le filtre à graisse sécher complètement avant de le remettre en place.

Rangement

- Toutes les pièces de la friteuse doivent être complètement séchées avant de la ranger.
- Remontez les pièces si vous ne voulez pas conserver la graisse de friture dans la cuve à graisse 14.

9.4 Réutilisation de la graisse de friture

1. Si vous avez conservé la graisse de friture en dehors de la friteuse, 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, 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 10 à la prise de courant et réglez le bouton de réglage de la température 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 8.

10. Mise au rebut

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. Le recyclage contribue à réduire l'utilisation de matières premières et à protéger l'environnement.



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



Emballage

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

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 10 à 14 minutes à environ 150 °C.
 6. Sortez le panier 18 de l'huile/la graisse et suspendez-le à l'aide de la fixation prévue sous la poignée 17 sur le bord avant de la cuve à graisse 14 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
L'appareil ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"> • L'alimentation électrique est-elle établie correctement ? • Vérifiez le branchement. • La protection contre la surchauffe s'est-elle déclenchée ? (voir « Protection contre la surchauffe » à la page 50).
L'appareil s'est arrêté tout seul	<ul style="list-style-type: none"> • La protection contre la surchauffe s'est-elle déclenchée ? Appuyez sur la touche RESET 20 (voir « Protection contre la surchauffe » à la page 50).

Problème	Cause possible / solution
Après écoulement du temps recommandé, les aliments à frire ne sont toujours pas cuits	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
Il y a un fort dégagement de fumée et d'odeur	<ul style="list-style-type: none"> • 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.

13. Caractéristiques techniques

Modèle :	SEF 2300 D3
Tension secteur :	230 V ~ 50 Hz
Classe de protection :	I
Puissance :	2300 W

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.
	Matériaux recyclables : carton (hormis le carton ondulé)
	Le symbole représente les pièces pouvant être nettoyées au lave-vaisselle.

Sous réserves de modifications techniques.

14. Garantie de HOYER Handel GmbH

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. 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, batteries, 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 : 301414 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.



Centre de service

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

(CH) Service Suisse
Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min.,
mobile max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.ch

(BE) Service Belgique
Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.be

IAN : 301414



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
Tasköprüstraße 3
DE-22761 Hamburg
ALLEMAGNE

Inhoud

1. Overzicht	59
2. Correct gebruik	60
3. Veiligheidsinstructies	60
4. Levering	64
5. Grondbeginselen van het frituren	64
6. Ingebruikname	66
7. Apparaat in elkaar zetten	67
7.1 Frituurmand in elkaar zetten	67
7.2 Friteuse in elkaar zetten	67
8. Bediening	67
8.1 Plaatsen	67
8.2 Frituurvet toevoegen	67
8.3 Frituurolie/-vet verhitten	68
8.4 Frituren	68
8.5 Beveiliging tegen oververhitting	69
9. Reinigen	69
9.1 Frituurvet/-olie filteren en bewaren	70
9.2 Frituurvet/-olie verwijderen	70
9.3 Reinigen	70
9.4 Gebruikt frituurvet opnieuw gebruiken	71
10. Weggooien	71
11. Verse frieten zelf maken	71
12. Problemen oplossen	72
13. Technische gegevens	73
14. Garantie van HOYER Handel GmbH	73

1. Overzicht

- 1 Deksel
- 2 Greep van het deksel
- 3 Knop om het deksel op te zetten en te openen
- 4 Hendel van de vetfilterafdekking
- 5 Vetfilterafdekking
- 6 In/uit-schakelaar
- 7 Controlelampje voor de temperatuur
- 8 Temperatuurregelaar
- 9 Bedieningspaneel
- 10 Aansluitsnoer met stekker
- 11 Basiseenheid
- 12 Verwarmingselementen
- 13 Greep van de binnenpan
- 14 Binnenpan
- 15 Behuizing
- 16 Greep van de behuizing
- 17 Handvat van de frituurmand
- 18 Frituurmand
- 19 Kijkvenster
- 20 RESET - Knop
- 21 Opbergruimte voor het snoer
- 22 Vetfilter

Hartelijk dank voor uw vertrouwen!

Wij feliciteren u met uw nieuwe friteuse.

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

- Dient u deze handleiding vóór de eerste ingebruikname grondig door te lezen.
- Neemt u steeds de veiligheidsinstructies 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 friteuse!

2. Correct gebruik

De friteuse is bedoeld voor het bakken van etenswaren in hete olie of heet vet bij een temperatuur tot maximaal 190 °C.

De friteuse is ontworpen voor particuliere huishoudens. De friteuse mag uitsluitend binnenshuis gebruikt worden.

Dit apparaat mag niet voor commerciële doeleinden worden gebruikt.

3. Veiligheidsinstructies

Waarschuwingen

Indien nodig vindt u de volgende waarschuwingen in deze handleiding:



GEVAAR! Hoog risico: het niet in acht nemen van de waarschuwing kan tot 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: toedrachten en bijzonderheden waarop tijdens het gebruik van het apparaat moet worden gelet.

Symbolen op het apparaat



Dit symbool waarschuwt voor het aanraken van het hete oppervlak.




Neem de informatie in deze handleiding in acht. Lees deze handleiding voordat u het apparaat gebruikt.



Dit symbool geeft aan, dat materialen die ermee zijn gemarkeerd, noch de smaak noch de geur van levensmiddelen veranderen.

Instructies voor een veilig gebruik

- ⊙ Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen tussen 0 en 8 jaar. Dit apparaat kan door kinderen vanaf 8 jaar en ouder worden gebruikt, wanneer ze onder voortdurend toezicht 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 staan of met betrekking tot het veilige gebruik van het apparaat instructies hebben gekregen en de daaruit voortvloeiende risico's 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.
- ⊙ Het bedieningspaneel van de basiseenheid, het deksel, het aansluitsnoer en de stekker mogen niet in water of andere vloeistoffen gedompeld worden.
-  ⊙ Raak de hete onderdelen van het apparaat, bijv. het kijkvenster, niet aan. Neem de frituurmand uitsluitend aan het handvat vast.
- ⊙ Tijdens het frituren ontsnapt hete damp uit de vetfilter. Vermijd contact met deze damp.
- ⊙ 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 pensions.
- ⊙ Dit apparaat is niet bedoeld om te gebruiken met een externe tijdschakelklok of een afzonderlijk op afstand bestuurbaar systeem.
- ⊙ Wanneer het aansluitsnoer van dit apparaat beschadigd is, moet dit door de fabrikant of diens klantenservice of een gelijk-

waardig gekwalificeerde persoon worden vervangen, om gevaar te voorkomen.

- ⊙ Neem het hoofdstuk over het schoonmaken (zie "Reinigen" op pagina 69) in acht.



GEVAAR voor kinderen

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



GEVAAR voor en door huis- en gebruiksdieren

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



BRANDGEVAAR

- ⊙ Gebruik de frituse nooit in lege toestand! Vul de binnenpan voor het inschakelen minimaal tot aan de markering MIN en maximaal tot aan de markering MAX.
- ⊙ Oude of vervuilde frituurvetten en oude of vervuilde frituuroliën en ongeschikte vetten en oliën (bijv. margarine, boter en olijfolie) kunnen bij het verhitten vlam vatten. Gebruik uitsluitend geschikte oliën en vetten. De frituse moet altijd zorgvuldig schoongemaakt en opgeborgen worden en het frituurvet/de frituurolie moet tijdig vervangen worden (zie "Grondbeginselen van het frituren" op pagina 64).
- ⊙ Meng nooit verschillende vetten/oliën of oude en nieuwe 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 frituse tijdens het gebruik nooit onbeheerd achter. Zo herkent u ongewone geuren of geluiden tijdig waardoor eventuele problemen voorkomen kunnen worden.
- ⊙ Gebruik de frituse 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 vuur kunnen vatten.
- ⊙ Gebruik de frituse uitsluitend op een vast, effen, slipvrij, droog en niet brandbaar werkoppervlak om te voorkomen dat ze omvalt of wegglijdt.



GEVAAR van 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 in geen geval de frituse met heet vet/hete olie.

- ⊙ Laat nooit water in het hete vet/de hete olie druppelen.
- ⊙ De frituurmand en de etenswaren moeten droog zijn als ze in het hete vet/de hete olie ondergedompeld worden. Verwijder in het bijzonder ijs en dooiwater van diepgevroren etenswaren.
- ⊙ Bedien de friteuse uitsluitend met droge handen.
- ⊙ Dompel de frituurmand, het handvat en het deksel voor gebruik niet onder in water of andere vloeistoffen.
- ⊙ Zorg ervoor dat alle onderdelen van de friteuse 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 contact komen.
- ⊙ Houd tijdens het opwarmen en het frituren het deksel gesloten.
- ⊙ Tijdens het frituren ontsnapt hete damp uit de vetfilter. Vermijd contact met deze damp.
- ⊙ Raak de hete onderdelen van het apparaat, bijv. het kijkvenster, niet aan. Neem de frituurmand uitsluitend aan het handvat vast.
- ⊙ Laat de friteuse 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 slipgevaar!



GEVAAR van een elektrische schok door vocht

- ⊙ Bescherm de verwarmingseenheid tegen vocht, druppel- of spatwater.
- ⊙ Gebruik het apparaat niet buitenshuis en niet in de buurt van met water gevulde recipiënten, zoals bijv. een wasbak.
- ⊙ Als de verwarmingseenheid toch in het water is gevallen, trekt u direct de stek-

ker uit het stopcontact en haalt u pas dan het apparaat uit het water. Gebruik het apparaat in dat geval niet meer, maar laat het door een gespecialiseerd bedrijf controleren.

- ⊙ Raak de verwarmingseenheid niet met natte handen aan.



GEVAAR door 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.
- ⊙ Verlengsnoeren moeten voor minstens 10 ampère geschikt zijn.
- ⊙ Leg het aansluitsnoer en eventueel het verlengsnoer zo dat niemand erop kan trappen, erin kan blijven hangen of er over kan struikelen.
- ⊙ Controleer voordat u het apparaat aansluit of de temperatuurregelaar op de markering MIN 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.
- ⊙ Het apparaat is na het uitschakelen nog niet geheel zonder stroom. Hiertoe 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 snoer
beschadigd is;
 - ... wanneer u het apparaat niet ge-
bruikt;
 - ... voordat u het apparaat reinigt en
... bij onweer.
- ⊙ Sluit geen ander apparaat dat een
hoog vermogen vraagt aan een stop-
contact in hetzelfde stroomcircuit aan.
Zo voorkomt u overbelasting van het
elektriciteitsnet.
- ⊙ 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 gevaar te voorko-
men.

WAARSCHUWING voor materiële schade

- ⊙ Gebruik uitsluitend de originele acces-
soires.
- ⊙ Gebruik voor het frituren altijd de frituur-
mand.
- ⊙ Het apparaat is voorzien van kunststof
antislipvoeten. Omdat meubels zijn ge-
coat met een grote verscheidenheid van
lakken en kunststoffen en worden be-
handeld met verschillende onderhouds-
middelen, 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 onderlegger.
- ⊙ Frituurolie en -vet niet in de afvoer of in
het toilet gieten! Er kunnen verstoppin-
gen ontstaan doordat de olie of het vet
uithardt.

- ⊙ Let erop dat het apparaat op een droge
ondergrond staat.
- ⊙ Hanteer de vetfilter voorzichtig. Hij kan
door samendrukken of inscheuren ge-
makkelijk beschadigd worden.
- ⊙ Plaats het apparaat nooit op hete op-
pervlakken (bijv. fornuisplaten) of in de
buurt van warmtebronnen of open vuur.
- ⊙ Gebruik geen scherpe of schurende
schoonmaakmiddelen.

4. Levering

- 1 basiseenheid 11 (bedieningspaneel 9 en
verwarmingselementen 12)
- 1 behuizing 15
- 1 deksel van de binnenpan 1 met vetfil-
ter 22
- 1 binnenpan 14
- 1 frituurmand 18
- 1 handvat van de frituurmand 17
- 1 handleiding

5. Grondbeginselen van het frituren

Vorbereiding van de etenswaren

- Alle etenswaren moeten voor het frituren
zo droog mogelijk zijn. Wanneer water
of ijs in heet vet terechtkomt, ontstaan er
gloeiend hete spatten. Droog de etens-
waren goed af en verwijder het ijs bij
diepgevroren etenswaren.
- Diepgevroren etenswaren moeten voor
het frituren ontdooid worden, zodat ze
minder vet opnemen. Verwijder zoveel
mogelijk water en ijs voordat u de
etenswaren in de friteuse doet.
- Vlees, vis en groente moeten in kleine
stukjes gesneden worden.
- Zorg er bij gepaneerde etenswaren
voor dat de panade 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 mag niet hoger dan de markering MAX gevuld worden. Als u meer etenswaren toevoegt, daalt de vettemperatuur tijdens het frituren te sterk, waardoor het frituren langer duurt en de etenswaren meer vet opnemen.
- 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.

- Wij raden aan voor deze friteuse 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 friteuse. 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 klein watergehalte hebben. Het water verdampt bij het verhitten en het vet spat.
- Oliën die rijk aan meervoudig onverzadigde vetzuren zijn, zijn heel gezond voor gebruik in slaatjes maar zijn niet geschikt om te frituren omdat ze niet de nodige hittestabiliteit hebben.

- Boter, margarine en olijfolie zijn niet geschikt.
- Goede frituuroliën of -vetten zijn bijvoorbeeld kokosvet of palmolie.
- 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.
- Licht en zuurstof schaden het vet. Daarom moet het in een goed gesloten recipiënt donker, koel en droog bewaard worden.
- In goede omstandigheden kan het vet enkele weken bewaard worden.

Frituurtabel

Type etenswaren	Temp. (ca.)	Tijd (minuten)
Groente	130 °C	5 - 8
Kippenbouten	170 °C	15 - 25
Kippenvleugeltjes	170 °C	7 - 15
Kippenborstfilet	170 °C	8 - 18
Frietten (vers)	170 °C	10 - 15
Frietten (diepgevroren)	volgens de instructies van de fabrikant	
Varkensschnitzel, gepaneerd	170 °C	15 - 25
Visfilet (diepgevroren)	190 °C	7 - 15

Bijsmaken uit de olie/het vet filteren

Sommige etenswaren, 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 etenswaren die in deze olie/dit vet gefrituurd worden.

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

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

Slecht vet herkennen

- Als u bij het vet één van de volgende eigenschappen vaststelt, dient u het vet volledig te vervangen:
 - scherpe, slechte geur;
 - slechte smaak van de gefrituurde etenswaren;
 - 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 plasticzak.
- 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.
- Spoel de verwarmingselementen 12, de behuizing 15, de binnenpan 14, de frituurmand 18 en het handvat 17 van de frituurmand met warm water en mild afwasmiddel en droog alle delen zorgvuldig af.
- Veeg het deksel 1 en het bedieningspaneel 9 met een licht vochtige doek af.
- Plaats het apparaat op een droge, vlakke, slipvrije ondergrond. Verder moet de onderlegger 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 ligt aan de montagemiddelen aan het verwarmingselement en is geen productfout. Zorg voor voldoende ventilatie.

7. Apparaat in elkaar zetten

7.1 Frituurmand in elkaar zetten

- Afbeelding C: druk de beugels aan het handvat 17 samen en zet de uiteinden in de kleine ogen aan de binnenkant van de frituurmand 18. De stangen van het handvat liggen onder de metalen haak bovenaan de mand.

7.2 Friteuse in elkaar zetten



GEVAAR voor brandwonden!
GEVAAR door een elektrische schok!

- ⊙ Alle onderdelen moeten droog en onbeschadigd zijn.
-
1. Plaats de binnenpan 14 in de behuizing 15.
 2. Plaats de basiseenheid 11 in de houder op de behuizing. Laat gewoon de bevestigingsrails van de basiseenheid 11 in de gleuven van de behuizing 15 glijden.
 3. Mand 18 en handvat 17 pas in de friteuse zetten als olie en etenswaren toegevoegd zijn (zie "Frituren" op pagina 68).

8. Bediening

8.1 Plaatsen



BRANDGEVAAR!

- ⊙ Steek de stekker 10 pas in het stopcontact, als de binnenpan 14 ten minste tot de markering MIN met olie of gesmolten vet gevuld is.

-
- Alle onderdelen van de friteuse moeten volledig droog zijn als u het apparaat gebruikt.
 - Plaats de friteuse uitsluitend op een vast, effen, slipvrij, droog en niet brandbaar werkoppervlak.
 - Gebruik de friteuse 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 friteuse een vrije ruimte van minstens 50 cm aan.

8.2 Frituurvet toevoegen



BRANDGEVAAR / GEVAAR voor brandwonden!

- ⊙ In vloeibare toestand moet de vulhoogte van het frituurvet/de frituurolie tussen de markeringen MIN en MAX op de binnenpan 14 liggen.
- ⊙ Gebruik uitsluitend geschikte frituuroliën of -vetten (zie "Grondbeginselen van het frituren" op pagina 64).

-
1. U hebt ca. 3,3 (MIN) tot 4 (MAX) liter frituurolie of ca. 4 kg vast frituurvet nodig.
 2. Vast frituurvet dient u eerst in een pan te gieten en langzaam op een laag vuur te laten smelten. Giet het pas daarna voorzichtig in de binnenpan 14 van de friteuse.

8.3 Frituurolie/-vet verhitten







GEVAAR voor brandwonden!

- ⊙ Raak de hete onderdelen van het apparaat, bijv. het kijkvenster 19, niet aan.

1. Sluit het deksel 1. Daarvoor drukt u lang op de knop 3 op de bovenkant van de greep 2 van het deksel.
2. Plaats het deksel 1 op de binnenpan 14 en laat de knop 3 los.
3. Steek de stekker 10 in een goed toegankelijk stopcontact met aardingscontacten, waarvan de spanning overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje.
4. Stel met de temperatuurregelaar 8 de gewenste temperatuur in.
 - Op de verpakking van de etenswaren vindt u de aanbevelingen voor de temperatuur en frituurtijd.
 - Het controlelampje voor de temperatuur 7 brandt tot de ingestelde temperatuur bereikt is.
 - Als het apparaat opnieuw opwarmt, brandt het controlelampje voor de temperatuur 7 opnieuw.

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

De baktemperaturen vindt u op de verpakkingen van de etenswaren, de frituurtabel (zie "Frituurtabel" op pagina 65) of de baktemperaturen op het apparaat.

Symbool op het apparaat / Temperatuur	Type etenswaren
	Garnalen
	Kip
	Frietten (vers)
	Vis

AANWIJZING: de vermelde baktemperaturen zijn richtwaarden. Naargelang de aard, de grootte en de hoeveelheid van de etenswaren en hun smaak kan de baktemperatuur variëren.

8.4 Frituren



BRANDGEVAAR / GEVAAR voor brandwonden!

- ⊙ Laat nooit water in het hete frituurvet/de hete frituurolie druppelen.
- ⊙ De frituurmand 18 en de etenswaren moeten droog zijn.
- ⊙ Bedien het apparaat uitsluitend met droge handen.
- ⊙ Tijdens het frituren ontsnapt hete damp uit de vetfilterafdekking 5. Vermijd contact met deze damp.
- ⊙ Doe de etenswaren niet in de frituurmand 18 wanneer deze boven de hete olie hangt. Kleine stukjes kunnen in de olie vallen en spatten veroorzaken.
- ⊙ Beweeg in geen geval de friteuse zolang ze nog heet is!

1. Doe de etenswaren in de frituurmand 18. De frituurmand 18 mag niet hoger dan de markering MAX gevuld worden.
2. Als het controlelampje 7 gedoofd is, drukt u op de knop 3 om het deksel te openen en neemt u het deksel 1 naar boven af.
3. Plaats nu de frituurmand 18 voorzichtig in de olie.
4. Druk lang op de knop 3 van het greep 2 en plaats het deksel op de binnenpan 14.
5. U kunt het bakproces bekijken door het kijkvenster 19. Bij het frituren worden de etenswaren heel snel gaar. Houd u zo nauwkeurig mogelijk aan de aanbevolen baktijden.
6. Als de etenswaren klaar zijn, drukt u op de knop 3 om het deksel te openen en neemt u het deksel 1 naar boven af.
7. Neem de frituurmand 18 uit de olie/het vet en hang ze met de houder onder het handvat 17 op de voorste rand van de binnenpan 14 zodat het vet kan afdruppen.
8. Als het vet afgedrupt is, doet u de gefrituurde etenswaren in een serveercom of dergelijke.
9. Als u nog andere etenswaren wilt frituren, stelt u desnoods een andere temperatuur in.
10. Laat het apparaat voor ieder bakproces opwarmen, tot het controlelampje voor de temperatuur 7 weer gedoofd is.
11. Als u klaar bent met frituren, draait u de temperatuurregelaar 8 op MIN.
12. Trek de stekker 10 uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.

8.5 Beveiliging tegen oververhitting

Afbeelding A: de friteuse is uitgerust met een beveiliging tegen oververhitting, die het apparaat bij oververhitting automatisch uitschakelt. In dit geval springt de knop RESET 20 naar voren.

1. Stel de temperatuur lager in en trek de stekker 10 uit het stopcontact.
2. Laat het apparaat op kamertemperatuur afkoelen.
3. Druk de knop RESET 20 op de achterkant van de basiseenheid 11 weer helemaal in, bijv. met een stift.
4. Wacht enkele minuten en steek dan de stekker 10 weer in het stopcontact en stel de gewenste temperatuur in.

9. Reinigen



- GEVAAR** voor brandwonden!
- ⊙ Laat de friteuse ca. 2 uur lang afkoelen voor u ze verplaatst, leegmaakt of reinigt.



- GEVAAR** door een elektrische schok!
- ⊙ Trek de stekker 10 uit het stopcontact, voordat u de friteuse reinigt.

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Gebruik geen scherpe of schurende schoonmaakmiddelen.

1. Druk op de knop 3 om het deksel te ontgrendelen en trek het deksel 1 naar boven af.
2. Leg het deksel 1 in een afwasbak of op een vaatdoek.

9.1 Frituurvet/-olie filteren en bewaren

- Controleer na ieder bakproces de kwaliteit van het frituurvet/de frituurolie (zie "Grondbeginselen van het frituren" op pagina 64).
- 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.
- 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 frituuse laten uitharden en zo donker en koel mogelijk bewaren.

9.2 Frituurvet/-olie verwijderen

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 verwijderd worden (zie "Grondbeginselen van het frituren" op pagina 64).

9.3 Reinigen

Frituurmand, handvat en binnenpan reinigen

AANWIJZING: de frituurmand 18 met het handvat 17 en de binnenpan 14 kunnen in de vaatwasser gereinigd worden.

1. Druk de metalen beugel aan het handvat 17 samen en trek die uit de ogen

aan de frituurmand 18 uit. Neem het handvat weg.

2. Giet het vet uit de binnenpan 14.
3. Was de frituurmand 18, het handvat 17 en de binnenpan 14 manueel met heel warm water en mild afwasmiddel.
4. Spoel vervolgens met schoon water na.
5. Laat alle onderdelen volledig drogen, voordat u ze opbergt of opnieuw gebruikt.

Deksel, basiseenheid en behuizing van de binnenpan reinigen

AANWIJZING: het deksel 1, de basiseenheid 11 en de behuizing 15 mogen niet in de vaatwasser gereinigd worden.

1. Veeg het deksel 1, het bedieningspaneel 9 van de basiseenheid en de behuizing 15 met een vochtige doek en mild afwasmiddel schoon.
Zorg ervoor dat er geen water in het deksel en het bedieningspaneel dringt.
2. Reinig de verwarmingselementen 12 van de basiseenheid met heel warm water en mild afwasmiddel.
3. Spoel vervolgens met schoon water na.
4. Laat alle onderdelen volledig drogen, voordat u ze opbergt of opnieuw gebruikt.

Vetfilter reinigen

Afbeelding B: reinig af en toe de vetfilter 22 die zich in het deksel bevindt.

1. Druk de hendel van de vetfilterafdekking 4 richting greep 2 en neem de filterafdekking weg.
2. Verwijder de vetfilter 22.
3. Reinig de vetfilter 22 in heel warm water met wat mild afwasmiddel.
4. Spoel vervolgens met schoon water na.
5. Laat de vetfilter volledig drogen voordat u deze terugplaatst.

Bewaren

- Alle onderdelen moeten volledig droog zijn voor u de friteuse opbergt.
- Zet de friteuse weer in elkaar als u geen frituurvet in de binnenpan 14 wilt bewaren.

9.4 Gebruikt frituurvet opnieuw gebruiken

1. Als u het frituurvet buiten de friteuse bewaard hebt, smelt u het (zoals bij vers vet) in een pan, voordat u het in de friteuse doet.
2. Als u het frituurvet in de friteuse bewaard hebt, moet het langzaam en voorzichtig verhit worden, om spatten te voorkomen.
Laat de friteuse 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 10 in het stopcontact en zet de temperatuurregelaar op 130 °C.
5. Wacht tot het vet volledig gesmolten is. Stel pas dan met de temperatuurregelaar 8 de baktemperatuur in.

10. Weggooien

Dit product valt onder de Europese richtlijn 2012/19/EU. Het symbool van de doorgestreepte afvalton op wieltjes 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.



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 milieuvoorschriften in uw land.

11. Verse frieten zelf maken

Goede frietaardappelen

- 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 stokjes 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. Neem de frituurmand 18 uit de olie/het vet en hang ze met de houder onder het handvat 17 op de voorste rand van de binnenpan 14 zodat het vet kan afdruppen.
 7. Verhit de olie/het vet tot ca. 170 °C.
 8. Afbakken: frituur de aardappelen nogmaals gedurende 3 tot 4 minuten op ca. 170 °C.
 9. Beëindig het bakproces als de gewenste bruinkleuring bereikt is.

AANWIJZING: diepvriesfrieten moeten slechts één keer gefrituurd worden.

12. Problemen oplossen

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



GEVAAR door een elektrische schok!

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

Storing	Mogelijke oorzaken / maatregelen
Geen functie	<ul style="list-style-type: none"> • Is de stroomvoorziening gewaarborgd? • Controleer de aansluiting. • Werd de beveiliging tegen oververhitting geactiveerd? (zie "Beveiliging tegen oververhitting" op pagina 69).
Het apparaat is vanzelf uitgeschakeld	<ul style="list-style-type: none"> • Werd de beveiliging tegen oververhitting geactiveerd? Druk op de knop RESET 20 (zie "Beveiliging tegen oververhitting" op pagina 69).
De etenswaren zijn na de aanbevolen tijd nog niet gaar	<ul style="list-style-type: none"> • Hebt u een grotere hoeveelheid in één keer gefrituurd? • Had het vet de aanbevolen temperatuur nog niet bereikt?

Storing	Mogelijke oorzaken / maatregelen
De gefrituurde etenswaren hebben een slechte smaak	<ul style="list-style-type: none"> • Is het vet/de olie te oud? • Hebt u eerder etenswaren met een sterke smaak in hetzelfde vet (bijv. vis) gefrituurd? Vervang het vet/de olie.
Sterke rooken geurontwikkeling	<ul style="list-style-type: none"> • Is het vet/de olie te oud, vervuild of is er vocht in het vet/de olie terechtgekomen? Vervang het vet/de olie.

13. Technische gegevens

Model:	SEF 2300 D3
Netspanning:	230 V ~ 50 Hz
Beschermings- klasse:	I
Vermogen:	2300 W

Gebruikte symbolen

	Geteste veiligheid. Apparaten moeten aan de algemeen erkende regels van de techniek voldoen en zijn conform de Wet betreffende productveiligheid (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: karton (behalve golfkarton)
	Het symbool markeert onderdelen die in de vaatwasmachine kunnen worden gereinigd.

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.

Wanneer zich binnen drie jaar na de koopdatum van dit product een materiaal- of fabricagefout voordoet, wordt het product door ons – naar onze keus – gratis voor u gerepareerd of vervangen. Deze garantie stelt als voorwaarde, dat het defecte apparaat en het koopbewijs (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, accu's, 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: 301414 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.



Op www.lidl-service.com kunt u deze en nog veel meer handleidingen, productvideo's en software downloaden.



Servicecenters

(NL) Service Nederland
Tel.: 0900 0400223 (0,10 EUR/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.nl

(BE) Service België
Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.be

IAN: 301414



Leverancier

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

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
DE-22761 Hamburg
DUITSLAND

Spis treści

1. Przegląd.....	77
2. Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem.....	78
3. Wskazówki bezpieczeństwa.....	78
4. Zakres dostawy.....	83
5. Krótka instrukcja smażenia we frytkownicy.....	83
6. Uruchomienie.....	85
7. Montaż.....	85
7.1 Montaż kosza do frytkownicy.....	85
7.2 Montaż frytkownicy.....	85
8. Obsługa.....	86
8.1 Ustawianie.....	86
8.2 Wlewanie tłuszczu do smażenia.....	86
8.3 Podgrzewanie oleju/tłuszczu.....	86
8.4 Smażenie we frytkownicy.....	87
8.5 Zabezpieczenie przed przegrzaniem.....	88
9. Czyszczenie.....	88
9.1 Filtrowanie i przechowywanie tłuszczu/oleju do smażenia.....	88
9.2 Utylizacja tłuszczu/oleju do smażenia.....	89
9.3 Czyszczenie.....	89
9.4 Ponowne zastosowanie już używanego tłuszczu.....	90
10. Utylizacja.....	90
11. Samodzielne przygotowanie świeżych frytek.....	91
12. Rozwiązywanie problemów.....	91
13. Dane techniczne.....	92
14. Gwarancja firmy HOYER Handel GmbH.....	93

1. Przegląd

- 1 Pokrywa
- 2 Uchwyt pokrywy
- 3 Przycisk zamykania i otwierania pokrywy
- 4 Dźwignia osłony filtra tłuszczu
- 5 Osłona filtra tłuszczu
- 6 Włącznik/wyłącznik
- 7 Lampka kontrolna temperatury
- 8 Termostat
- 9 Panel obsługi
- 10 Przewód zasilający z wtyczką sieciową
- 11 Moduł podstawowy
- 12 Elementy grzewcze
- 13 Uchwyt pojemnika na tłuszcz
- 14 Pojemnik na tłuszcz
- 15 Obudowa
- 16 Uchwyt obudowy
- 17 Uchwyt kosza
- 18 Kosz
- 19 Wizjer
- 20 Przycisk RESET
- 21 Schowek przewodu
- 22 Filtr tłuszczu

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 nowej frytkownicy

Symbole na urządzeniu



Ten symbol ostrzega przed dotykiem gorących powierzchni.



Należy postępować zgodnie z informacjami znajdującymi się w niniejszej instrukcji. Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia należy zapoznać się z tą instrukcją.



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

- ⊙ Opisywanego 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.
- ⊙ Panel obsługi modułu podstawowego, przewód zasilający oraz wtyczka sieciowa nie mogą być zanurzone w wodzie ani w innych cieczach.
-  ⊙ Nie wolno dotykać gorących części urządzenia, np. wierzera. Dlatego należy chwycić urządzenie wyłącznie za uchwyt.
- ⊙ Podczas smażenia z filtra tłuszczu ulatnia się gorąca para. Nie wkładać rąk w wydobywającą się parę.
- ⊙ Urządzenie jest przeznaczone do używania w gospodarstwach domowych i podobnych obiektach, jak na przykład:
 - ... 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” na stronie 88).



NIEBEZPIECZEŃSTWO — zagrożenie 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 POŻARU

- ⊙ Nigdy nie uruchamiać frytkownicy na pusto! 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 tłuszcze (np. margaryna, masło i oliwa z oliwek) mogą samoczynnie zapalić się podczas ogrzewa-

nia.

Stosować wyłącznie odpowiednie oleje i tłuszcze. Pamiętać o starannym czyszczeniu i przechowywaniu oraz odpowiednim terminie wymiany tłuszczu/oleju do frytowania (patrz „Krótka instrukcja smażenia we frytkownicy” na stronie 83).

- ⊙ 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. Ogień należy gasić zakładając pokrywę na frytkownicę lub za pomocą koca gaśniczego albo 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 przyskajacymi kroplami.
- ⊙ W żadnym przypadku nie należy poruszać lub transportować frytkownicy wypełnionej gorącym tłuszczem/olejem.
- ⊙ Nigdy nie doprowadzać do kontaktu gorącego tłuszczu/oleju z wodą.
- ⊙ Kosz 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, uchwytu i pokrywy w wodzie lub 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 pokrywa powinna być zamknięta.
- ⊙ Podczas smażenia z filtra tłuszczu ulatnia się gorąca para. Nie wkładać rąk w wydobywającą się parę.

- ⊙ Nie wolno dotykać gorących części urządzenia, np. wizjera. 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 przyskania oleju/tłuszczu na podłogę. Niebezpieczeństwo poślizgnięcia!



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem spowodowanego wilgocią

- ⊙ Zespół grzejny należy chronić przed wilgocią oraz kapiącą lub rozpryskiwaną wodą.
- ⊙ Urządzenia nie wolno używać na zewnątrz pomieszczeń oraz w pobliżu zbiorników napełnionych wodą, np. zlewów.
- ⊙ Jeżeli jednak zespół grzejny wpadnie do wody, należy natychmiast wyciągnąć wtyczkę sieciową z gniazdka i dopiero potem wyjąć urządzenie z wody. W takim przypadku urządzenia nie wolno używać, lecz należy zlecić jego sprawdzenie przez specjalistyczny serwis.
- ⊙ Zespołu grzejnego nie wolno dotykać mokrymi rękami.



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 stąpał i nie mógł się zaczepić lub potknąć.
 - ⊙ Przed podłączeniem urządzenia do prądu należy sprawdzić, czy termostat jest ustawiony na znaku MIN.
 - ⊙ 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.
 - ⊙ 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 z 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.
- 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 antypoślizgową podkładkę.
 - ⊙ Podczas używania produktu mogą występować odpryski tłuszczu. Dlatego urządzenie należy położyć na podkładce odpornej na wysoką temperaturę i tłuszcz.
 - ⊙ 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.
 - ⊙ Zachować ostrożność podczas obsługi filtra tłuszczu. Może on zostać łatwo uszkodzony na skutek zgniecenia lub rozerwania.
 - ⊙ 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.

4. Zakres dostawy

- 1 moduł podstawowy 11 (panel obsługi 9 i elementy grzewcze 12)
- 1 obudowa 15
- 1 pokrywa pojemnika na tłuszcz 1 z filtrem tłuszczu 22
- 1 pojemnik na tłuszcz 14
- 1 kosz 18
- 1 uchwyt kosza do frytkownicy 17
- 1 instrukcję obsługi

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 do-

tyczących temperatury i czasu przyrządzenia.

- Smażyć jednorazowo małe ilości.
- Poziom napełnienia kosza do frytkownicy nie powinien przekraczać oznaczenia MAX. W przypadku włożenia większych ilości produktów znacznie obniży się temperatura tłuszczu, czas smażenia będzie dłuższy, a produkty wchłoną więcej tłuszczu.
- 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 wydzielają 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.

- 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 przelać do frytkownicy. Takie działanie pozwoli uniknąć przegrzania i przyskania 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 przyskania 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 na-

leżytej stabilności w wysokich temperaturach.

- Do smażenia nie nadaje się masło, margaryna i oliwa z oliwek.
- Dobrze natomiast sprawdza się np. tłuszcz kokosowy lub olej palmowy.
- 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 przelać 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 (minuty)
Warzywa	130 °C	5 – 8
Udka kurczaka	170 °C	15 – 25
Skrzydółka kurczaka	170 °C	7 – 15
Filety z piersi kurczaka	170 °C	8 – 18
Frytki (świeże)	170 °C	10 – 15
Frytki (mrożone)	wg zaleceń producenta	
Kotlet wieprzowy, panierowany	170 °C	15 – 25

Produkt spożywczy	Temp. (ok.)	Czas (minuty)
Filety rybne (mrożone)	190 °C	7 – 15

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 do frytkownicy i zamknąć pokrywę.
4. Odczekać, aż olej/tłuszcz nie będzie się już pienił, 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 twardnienia 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.
- Oplukać elementy grzewcze 12, obudowę 15, pojemnik na tłuszcz 14, kosz 18 do frytkownicy oraz uchwyt 17 do kosza frytkownicy, używając ciepłej wody z łagodnym deterгентem. Wszystkie części starannie osuszyć.
- Przetrzeć pokrywę 1 i panel obsługi 9 lekko wilgotną szmatką.
- 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. Montaż

7.1 Montaż kosza do frytkownicy

- Rys. C: Złożyć, wciskając metalowy pałąk z uchwytem 17, i włożyć końce w małe otwory od wewnętrznej strony kosza 18. Drążki uchwyty znajdują się pod metalowymi hakami w górnej części przy koszyku.

7.2 Montaż frytkownicy



NIEBEZPIECZEŃSTWO poparzenia!

NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!

- ⊙ Wszystkie części muszą być suche i pozbawione uszkodzeń.

1. Włożyć pojemnik na tłuszcz 14 w obudowę 15.
2. Włożyć moduł podstawowy 11 w mocowanie w obudowie. Wsunąć szyny modułu podstawowego 11 w otwory w obudowie 15.
3. Kosz 18 i uchwyt 17 zamocować dopiero po wlaniu oleju i włożeniu żywności. (patrz „Smażenie we frytkownicy” na stronie 87).

8. Obsługa

8.1 Ustawianie



NIEBEZPIECZEŃSTWO wystąpienia pożaru!

- ⊙ Wtyczkę sieciową 10 można podłączyć do gniazdka dopiero wtedy, kiedy pojemnik na tłuszcz 14 napełniony został olejem lub roztopionym tłuszczem co najmniej do wysokości MIN.

- 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 gniazdkiem elektrycznym.
- Zachować z każdej strony odstęp co najmniej 50 cm.

8.2 Wlewanie tłuszczu do smażenia



NIEBEZPIECZEŃSTWO pożaru / **NIEBEZPIECZEŃSTWO** poparzenia!

- ⊙ Poziom płynnego tłuszczu/oleju musi znajdować się pomiędzy znacznikami MIN i MAX, umieszczonymi po wewnętrznej stronie pojemnika na tłuszcz 14.
- ⊙ Używać tylko odpowiedniego oleju lub tłuszczu do smażenia (patrz „Krótka instrukcja smażenia we frytkownicy” na stronie 83).

1. Do smażenia potrzeba od 3,3 litrów (MIN) do 4 (MAX) litrów oleju do frytkownicy lub ok. 4 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 przelać tłuszcz do pojemnika na tłuszcz 14 frytkownicy.

8.3 Podgrzewanie oleju/ tłuszczu







NIEBEZPIECZEŃSTWO poparzenia!

- ⊙ Nie wolno dotykać gorących części urządzenia, np. wizjera 19.
1. Zamknąć pokrywę 1. W tym celu nacisnąć i przytrzymać przycisk 3 u góry na uchwycie 2 pokrywy.
 2. Umieścić pokrywę 1 na pojemniku na tłuszcz 14 i zwolnić przycisk 3.
 3. Podłączyć wtyczkę sieciową 10 do łatwo dostępnego gniazdka z zestykiem ochronnym, którego napięcie jest zgodne z napięciem podanym na tabliczce znamionowej.
 4. Nastawić na termostacie 8 żądaną temperaturę.
 - Sprawdzić czas i temperaturę smażenia na opakowaniu artykułu żywnościowego.
 - Lampka kontrolna temperatury 7 świeci się aż do osiągnięcia ustawionej temperatury.
 - Lampka kontrolna temperatury 7 zapala się ponownie po nagraniu urządzenia.

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

Dane dotyczące temperatury znajdują się na opakowaniu produktu żywnościowego, w tabeli smażenia we frytkownicy (patrz „Tabela przyrządzania potraw we frytkownicy” na stronie 84) lub w danych dotyczących temperatury, znajdujących się na urządzeniu.

Symbole na urządzeniu/ temperatura	Produkt spożywczy
 130°C	Krewetki
 150°C	Kurczak
 170°C	Frytki (świeże)
 190°C	Ryby

WSKAZÓWKA: Podane informacje dotyczące temperatury są danymi orientacyjnymi. Temperatura może się różnić w zależności od właściwości, rozmiaru i ilości produktu spożywczego oraz własnych upodobań smakowych.

8.4 Smażenie we frytkownicy



NIEBEZPIECZEŃSTWO pożaru / **NIEBEZPIECZEŃSTWO** poparzenia!

- ⊙ Nigdy nie doprowadzać do kontaktu gorącego tłuszczu/oleju do frytowania z wodą.
- ⊙ Kosz 18 i żywność muszą być suche.
- ⊙ Urządzenie obsługiwać wyłącznie suchymi rękami.
- ⊙ Podczas smażenia z osłony filtra tłuszczu 5 ulatnia się gorąca para. Nie wkładać rąk w wydobywającą się parę.
- ⊙ Nie wkładać żywności do kosza 18, jeśli jest on zawieszony nad gorącym olejem. Małe kawałki mogą wpaść do oleju i spowodować jego rozpryskiwanie.
- ⊙ W żadnym wypadku nie poruszać gorącą frytkownicą!

1. Włożyć żywność do kosza 18. Poziom napełnienia kosza do frytkownicy 18 nie powinien przekraczać oznaczenia MAX.
2. Po zgaśnięciu lampki kontrolnej 7 nacisnąć przycisk 3 otwierający pokrywę i otworzyć pokrywę 1 w kierunku ku górze.
3. Ostrożnie włożyć kosz 18 do oleju.
4. Nacisnąć i przytrzymać przycisk 3 na uchwycie 2 i nałożyć pokrywę na pojemnik na tłuszcz 14.
5. Obserwować proces smażenia przez wizjer 19. Proces smażenia we frytkownicy odbywa się bardzo szybko. W miarę możliwości dokładnie przestrzegać zalecanego czasu smażenia.
6. Kiedy posiłek jest już gotowy, nacisnąć przycisk 3 celem otwarcia pokrywy i podnieść pokrywę 1 w górę.

7. Wyjąć kosz 18 z oleju/tłuszczu i zawiesić go do odsączenia z mocowaniem pod uchwytem 17 na przedniej krawędzi pojemnika na tłuszcz 14.
8. Po odsączeniu tłuszczu posilek wyłożyć do miski lub innego naczynia.
9. W celu dalszego smażenia należy ew. ustawić inną temperaturę.
10. Przed każdym procesem smażenia należy rozgrzać urządzenie aż do wygaszenia lampki kontrolnej temperatury 7.
11. Po zakończeniu smażenia obrócić termostat 8 na MIN.
12. Wyciągnąć wtyczkę sieciową 10 i poczekać do schłodzenia urządzenia.

8.5 Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Rys. A: Frytkownica wyposażona jest w zabezpieczenie przed przegrzaniem, które automatycznie wyłącza urządzenie w razie nadmiernego wzrostu temperatury. W takim przypadku następuje wyzwolenie przycisku RESET 20.

1. Obniżyć temperaturę i wyciągnąć wtyczkę sieciową 10.
2. Urządzenie należy pozostawić do ostygnięcia do temperatury pokojowej.
3. Całkowicie wcisnąć przycisk RESET 20 z tyłu modułu podstawowego 11, np. za pomocą długopisu
4. Odczekać kilka minut, a następnie podłączyć wtyczkę sieciową 10 do sieci i ustawić żądaną temperaturę.

9. Czyszczenie



NIEBEZPIECZEŃSTWO poparzenia!

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



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!

- ⊙ Przed przystąpieniem do czyszczenia frytkownicy należy wyjąć wtyczkę sieciową 10 z gniazdka.

OSTRZEŻENIE przed uszkodzonymi materiałnymi!

- ⊙ Nie należy używać ostrych lub rysujących środków czyszczących.

1. Nacisnąć przycisk 3 w celu odblokowania pokrywy i podnieść pokrywę 1 w górę.
2. Włożyć pokrywę 1 do zlewu lub na ręcznik kuchenny.

9.1 Filtrowanie i przechowywanie tłuszczu/oleju do smażenia

- Przed każdym smażeniem sprawdzić jakość tłuszczu/oleju (patrz „Krótka instrukcja smażenia we frytkownicy” na stronie 83).
- Jeżeli jego jakość jest jeszcze dobra, przed odłożeniem do przechowania tłuszcz/olej należy przefiltrować: Przebrać letni tłuszcz/olej przez sitko wyłożone papierowym ręcznikiem kuchennym.
- 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 stwardnie-

nia, a następnie w miarę możliwości przechowywać szczelnie w ciemnym, chłodnym miejscu.

9.2 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 83).

9.3 Czyszczenie

Czyszczenie kosza do frytkownicy, uchwyty i pojemnika na tłuszcz

WSKAZÓWKA: Kosz 18 i uchwyt 17 oraz pojemnik na tłuszcz 14 można myć w zmywarce.

1. Ścisnąć metalowy pałąk uchwyty 17 i wyjąć go z otworów znajdujących się w koszu 18. Zdjąć uchwyt
2. Wylać tłuszcz z pojemnika na tłuszcz 14.
3. Umyć ręcznie kosz do frytkownicy 18, uchwyt 17 i pojemnik na tłuszcz 14, używając bardzo ciepłej wody z łagodnym detergentem.
4. Przepłukać czystą wodą.
5. Odczekać do całkowitego wyschnięcia wszystkich elementów przed ich sprzątnięciem lub ponownym użyciem.

Czyszczenie pokrywy, modułu podstawowego i obudowy pojemnika na tłuszcz

WSKAZÓWKA: Pokrywy 1, modułu podstawowego 11 i obudowy 15 nie wolno myć w zmywarce.

1. Wytrzeć pokrywę 1, panel obsługi 9 modułu podstawowego i obudowę 15 wilgotną szmatką i łagodnym detergentem.
Zwrócić uwagę, by woda nie przedostała się do pokrywy i panelu obsługi.
2. Umyć elementy grzewcze 12 modułu podstawowego, używając bardzo ciepłej wody z łagodnym detergentem.
3. Przepłukać czystą wodą.
4. Odczekać do całkowitego wyschnięcia wszystkich elementów przed ich sprzątnięciem lub ponownym użyciem.

Czyszczenie filtra tłuszczu

Rys. B: Sporadycznie należy czyścić filtr tłuszczu 22, znajdujący się w pokrywie.

1. Nacisnąć dźwignię osłony filtra tłuszczu 4 w kierunku uchwyty 2 i zdjąć osłonę filtra.
2. Wyjąć filtr tłuszczu 22.
3. Umyć filtr tłuszczu 22 w bardzo ciepłej wodzie z dodatkiem łagodnego detergentu.
4. Przepłukać czystą wodą.
5. Filtr tłuszczu należy dokładnie wysuszyć przed jego ponownym montażem.

Przechowywanie

- Przed odłożeniem frytkownicy należy całkowicie wysuszyć wszystkie części.
- Ponownie złożyć części, jeżeli w pojemniku na tłuszcz 14 nie będzie przechowywany tłuszcz do frytowania.

9.4 Ponowne zastosowanie już używanego tłuszczu

1. W przypadku przechowywania tłuszczu do smażenia poza frytkownicą 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 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 10 do gniazdka i ustawić termostat na 130 °C.
5. Odczekać aż do całkowitego rozpuszczenia tłuszczu. Dopiero wtedy ustawić termostat 8 na żądaną temperaturę smażenia.

10. Utylizacja

Produkt podlega przepisom dyrektywy europejskiej 2012/19/UE. Symbol przekreślonego kontenera na śmieci na kółkach oznacza, że na terenie Unii Europejskiej produkt musi zostać dostarczony do specjalnego miejsca składowania odpadów. Dotyczy to zarówno produktu, jak i wszystkich jego elementów oznaczonych tym symbolem. Tak oznaczone produkty nie mogą być utylizowane łącznie ze zwykłymi odpadami komunalnymi, lecz należy je oddać do specjalnego punktu recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych. 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 kiełkowania.
 - Użyć mączystych lub zwartych ziemniaków.
 - Ziemniaki nie powinny być zbyt małe i powinny mieć mniej więcej taką samą wielkość. To ułatwi przygotowanie frytek.
1. Obrać ziemniaki.
 2. W zależności od upodobań pokroić ziemniaki w paski lub talarki.
 3. Przed smaženiem 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. Wyjąć kosz 18 z oleju/tłuszczu i zawiesić go do odsączenia z mocowaniem pod uchwytem 17 na przedniej krawędzi pojemnika na tłuszcz 14.
 7. Ogrzać 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 okazać się, że przyczyną jest niewielki problem, który użytkownik może usunąć samodzielnie.



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!

- ⊙ W żadnym wypadku nie wolno samodzielnie naprawiać urządzenia.

Usterka	Możliwe przyczyny/działania
Brak Funkcja	<ul style="list-style-type: none">• Czy jest zapewnione zasilanie elektryczne?• Sprawdzić przewód zasilający.• Czy został aktywowany stykownik ochronny silnika chroniący go przed przegrzaniem? (patrz „Zabezpieczenie przed przegrzaniem” na stronie 88).
Urządzenie samo się wyłączyło	<ul style="list-style-type: none">• Czy zadziałało zabezpieczenie przed przegrzaniem? Nacisnąć przycisk RESET 20 (patrz „Zabezpieczenie przed przegrzaniem” na stronie 88).
Potrawa nie jest gotowa po upływie zalecanego czasu przygotowania	<ul style="list-style-type: none">• Czy jednorazowo przygotowywano większą ilość produktu?• Czy tłuszcz nie został rozgrzany do zalecanej temperatury?

Usterka	Możliwe przyczyny/ działania
Nieprzyjemny smak smażonej żywności	<ul style="list-style-type: none"> • Czy tłuszcz/olej jest stary? • Czy wcześniej smażono w tym samym tłuszczu potrawy o intensywnym smaku (np. rybę)? Wymienić tłuszcz/olej.
Silne dymienie i intensywne zapachy	<ul style="list-style-type: none"> • Czy tłuszcz/olej jest stary, zabrudzony lub czy do tłuszczu/oleju przedostała się wilgoć? Wymienić tłuszcz/olej.

13. Dane techniczne

Model:	SEF 2300 D3
Napięcie sieciowe:	230 V ~ 50 Hz
Klasa ochronności:	I
Moc:	2300 W

Użyte symbole

	Geprüfte Sicherheit (Potwierdzone Bezpieczeństwo) Urządzenia muszą spełniać wymagania ogólnych zasad techniki i ustawy o bezpieczeństwie produktów.
	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.
	Materiały do powtórnego wykorzystania: tektura (z wyjątkiem folii)
	Symbolem są oznaczone części, które mogą być myte w zmywarce.

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 produkcji 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 usterek oraz podać moment jej wystąpienia.

Jeżeli usterka jest objęta naszą gwarancją, to kupujący otrzyma z powrotem naprawiony lub nowy produkt. Wraz z naprawą lub wymianą produktu nie rozpoczyna się nowy okres gwarancyjny.

Okres obowiązywania gwarancji i prawne roszczenia związane z wystąpieniem usterek

Świadczenie gwarancyjne nie przedłuża okresu obowiązywania gwarancji. To dotyczy także wymienionych i naprawionych części. Ewentualne stwierdzone przy zakupie uszkodzenia i usterek należy zgłosić natychmiast 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 ustereki materiałowe, jak i ustereki powstałe podczas produkcji.

Niniejsza gwarancja nie obejmuje części eksploatacyjnych, które są narażone na normalne zużycie, oraz uszkodzeń części kruchych, np. włącznika, akumulatorów, 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: 301414 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 przesać 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 ściągnąć niniejszą instrukcję oraz wiele innych instrukcji, filmów wideo z produktami oraz oprogramowanie.



Centrum Serwisowe

PL Serwis Polska
 Tel.: 22 397 4996
 E-Mail: hoyer@lidl.pl

IAN: 301414



Dostawca

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

HOYER Handel GmbH
 Tasköprüstraße 3
 DE-22761 Hamburg
 NIEMCY

Obsah

1. Přehled	97
2. Použití k určenému účelu	98
3. Bezpečnostní pokyny	98
4. Obsah dodávky	102
5. Základy fritování	102
6. Uvedení do provozu	104
7. Sestavení	104
7.1 Sestavení fritovacího koše	104
7.2 Sestavení fritězy	104
8. Obsluha	105
8.1 Umístění	105
8.2 Naplnění fritovacím tukem	105
8.3 Zahřívání fritovacího oleje/tuku	105
8.4 Fritování	106
8.5 Ochrana proti přehřátí	106
9. Čištění	107
9.1 Filtrování a skladování fritovacího oleje/tuku	107
9.2 Likvidace fritovacího tuku/oleje	107
9.3 Čištění	107
9.4 Opětovné používání již použitého fritovacího tuku	108
10. Likvidace	108
11. Udělejte si čerstvé hranolky sami	108
12. Řešení problémů	109
13. Technické parametry	110
14. Záruka společnosti HOYER Handel GmbH	110

1. Přehled

- 1 Víko
- 2 Rukojeť víka
- 3 Tlačítko pro nasazení a otevření víka
- 4 Páčka krytu tukového filtru
- 5 Kryt tukového filtru
- 6 Vypínač
- 7 Světelná kontrolka teploty
- 8 Regulátor teploty
- 9 Ovládací prvek
- 10 Napájecí vedení se síťovou zástrčkou
- 11 Základna
- 12 Topné těleso
- 13 Rukojeť nádoby na tuk
- 14 Nádoba na tuk
- 15 Kryt
- 16 Rukojeť krytu
- 17 Rukojeť fritovacího koše
- 18 Fritovací koš
- 19 Průhledové okénko
- 20 Tlačítko RESET
- 21 Přihrádka na kabel
- 22 Tukový filtr

Děkujeme za vaši důvěru!

Gratulujeme vám k vaší nové fritéze.

Pro bezpečné zacházení s výrobkem a poznání všech jeho možností dbejte následujících pokynů:

- Před prvním použitím si pozorně přečtěte tento návod k použití.
- Především se řiďte bezpečnostními pokyny!
- Příkladně smíte ovládat pouze tak, jak je popsáno v tomto návodu k použití.
- Uschovejte 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!

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

Výstražné pokyny

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 těžké 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.

Symboly na přístroji



Tento symbol vás varuje před dotykem horkých povrchů.




Respektujte informace v tomto návodu. Předtím, než budete přístroj používat, si přečtěte tento návod.



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

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 rukojetěmi nahoře, abyste zabránili vylití horké tekutiny.
- ⊙ Ovládací prvek základny, kryt, napájecí vedení a síťová zástrčka nesmějí být ponořeny do vody nebo jiných kapalin.
-  ⊙ Nedotýkejte se horkých částí přístroje, jako je např. průhledové okénko. Fritovacího koše se dotýkejte pouze na rukojeti.
- ⊙ V průběhu fritování vystupuje z tukového filtru horká pára. Nesahejte do páry.
- ⊙ Tento přístroj je určen k používání v domácnosti a k podobnému použití, jako například...
 - ... v kuchyních pro zaměstnance obchodů, kanceláří a jiných komerčních oblastí;
 - ... v hospodářských nemovitostech;
 - ... pro 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“ na straně 107).



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.



NEBEZPEČÍ požáru

- ⊙ Nezapínejte fritézu nikdy prázdnou! Naplňte nádobu na tuk před každým zapnutím nejméně po značku 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 102).
- ⊙ 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.
- ⊙ Dohlízejte 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 poranění 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 nenechejte kapat vodu do horkého tuku/oleje.
- ⊙ Fritovací koš a potraviny k fritování musí být při vkládání do tuku/oleje suché. Odstraňte především ze zmrazených potravin povrchový led nebo roztátou vodu.
- ⊙ Obsluhujte fritézu pouze suchýma rukama.
- ⊙ Před použitím se vyvarujte ponoření fritovacího koše, rukojeti a krytu 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 kryt vždy zavřený.

- ⊙ V průběhu fritování vystupuje z tukového filtru horká pára. Nesahejte do páry.
- ⊙ Nedotýkejte se horkých částí přístroje, jako je např. průhledové okénko. 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

- ⊙ Topnou jednotku chraňte před vlhkostí, kapající nebo sřikající vodou.
- ⊙ Nepoužívejte přístroj pod širým nebem a v blízkosti vodou naplněných nádrží, jako např. dřezu.
- ⊙ V případě, že topná jednotka přece jen spadne do vody, vytáhněte ihned síťovou zástrčku a teprve poté vytáhněte přístroj. Přístroj v tomto případě už nepoužívejte, nechejte ho překontrolovat v opravně.
- ⊙ Nedotýkejte se topné jednotky mokřýma rukama.



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, zaháknout se o ně nebo zakopnout.

- ⊙ Předtím, než přístroj připojíte, se ujistěte, že je regulátor teploty na značce MIN.
- ⊙ Připojte síťovou zástrčku pouze k řádně nainstalované, snadno přístupné zásuvce s ochrannými kontakty, jejíž napětí odpovídá údajům na typovém 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.
- ⊙ Přístroj není ani po vypnutí zcela odpojen od sítě. Abyste ho odpojili, vytáhněte síťovou zástrčku.
- ⊙ Při sestavování přístroje dbejte na to, aby nedošlo k přiskřípnutí nebo prohmáčknutí 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 bouřce.
- ⊙ 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 ohrožení, 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 po-

tažen 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.
- ⊙ S olejovým filtrem manipulujte opatrně. Lze ho snadno poškodit zmáčknutím nebo natrhnutím.
- ⊙ Nikdy nepokládejte přístroj na horké povrchy (např. plotnu) nebo do blízkosti tepelných zdrojů nebo otevřeného ohně.
- ⊙ Nepoužívejte agresivní nebo drhnoucí čisticí prostředky.

4. Obsah dodávky

- 1 základna 11 (ovládací prvek 9 a topné těleso 12)
- 1 kryt 15
- 1 víko nádoby na tuk 1 s tukovým filtrem 22
- 1 nádoba na tuk 14
- 1 fritovací koš 18
- 1 rukojeť fritovacího koše 17
- 1 návod k použití

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 potravine 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 by se měl plnit nejvýše po značku MAX. Když přidáte více potravin, klesne příliš teplota tuku, fritovací doba se prodlouží a fritovaná potravina nasaje více tuku.
- Akrylamid je pravděpodobně rakovinnotvorný. 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.

- 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. Zabráníte 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. kokosový nebo palmový 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 (minuty)
Zelenina	130 °C	5 - 8
Kuřecí stehno	170 °C	15 - 25
Kuřecí křídélka	170 °C	7 - 15
Kuřecí prsní řízek	170 °C	8 - 18
Hranolky (čerstvé)	170 °C	10 - 15
Hranolky (mražené)	dle údajů výrobce	
Vepřový řízek, obalovaný	170 °C	15 - 25
Rybí filé (mražené)	190 °C	7 - 15

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 do fritézy a zavřete víko.
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 zahřátí;
 - silná tvorba kouře už při nízkých teplotách.

Kam se starým tukem?

VÝSTRAHA před věčnými 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.
- Umyjte topné těleso 12, kryt 15, nádobu na tuk 14, fritovací koš 18 a rukojeť 17 fritovacího koše teplou vodou s neagresivním mycím prostředkem a všechny části velmi dobře usušte.
- Víko 1 a ovládací prvek 9 otřete mírně vlhkým hadříkem.
- 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. Sestavení

7.1 Sestavení fritovacího koše

- Obrázek C: Stiskněte kovové části rukojeti 17 k sobě a nasadte jejich konce do malých oček na vnitřní straně fritovacího koše 18. Tyče rukojeti leží pod kovovými háčky nahoře na koši.

7.2 Sestavení fritézy



NEBEZPEČÍ popálení!
NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!

- ⊙ Všechny díly musí být suché a bez poškození.
-

1. Nasadte nádobu na tuk 14 do krytu 15.
2. Nasadte základnu 11 do držáku na krytu. Kolečky na základně 11 nasuňte na otvory na krytu 15.
3. Koš 18 a rukojeť 17 nasadte teprve tehdy, když je naplněn olej a potravinou (viz „Fritování“ na straně 106).

8. Obsluha

8.1 Umístění



NEBEZPEČÍ požáru!

- ⊙ Zapojte sířovou zástrčku 10 do zásuvky teprve tehdy, když je nádoba na tuk 14 naplněna nejméně po značku MIN 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.

8.2 Naplnění fritovacím tukem



NEBEZPEČÍ požáru/popálení!

- ⊙ V tekutém stavu musí být hladina fritovacího tuku/oleje mezi značkami MIN a MAX na vnitřní straně nádoby na tuk 14.
 - ⊙ Používejte pouze vhodné fritovací oleje nebo tuky (viz „Základy fritování“ na straně 102).
1. Potřebujete cca 3,3 (MIN) až 4 (MAX) litry fritovacího oleje nebo cca 4 kg pevného fritovacího tuku.
 2. Pevný fritovací tuk vložte nejprve do hrnce a nechejte ho při nízké teplotě rozpustit. Teprve pak ho opatrně nalijte do nádoby na tuk 14 ve fritéze.

8.3 Zahřívání fritovacího oleje/tuku





NEBEZPEČÍ popálení!

- ⊙ Nedotýkejte se horkých částí přístroje, jako je např. průhledové okénko 19.
1. Zavřete víko 1. Za tímto účelem zmáčkněte a držte tlačítko 3 nahoře na rukojeti 2 víka.
 2. Nasadte víko 1 na nádobu na tuk 14 a pusťte tlačítko 3.
 3. Sířovou zástrčku 10 zasuňte do dobře přístupné zásuvky, jejíž napětí odpovídá údajům na typovém štítku.
 4. Nastavte regulátor teploty 8 na požadovanou teplotu.
 - Na obalech potravin najdete doporučenou teplotu a dobu fritování.
 - Světelná kontrolka teploty 7 svítí, dokud není dosaženo nastavené teploty.
 - Když začne přístroj teplotu opět zvyšovat, rozsvítí se také znovu světelná kontrolka teploty 7.

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 103) nebo v údajích o teplotě na přístroji.

Symbol na přístroji / teplota	Potravina
	Krevety
	Kuře
	Hranolky (čerstvé)
	Ryba

UPOZORNĚNÍ: Údaje o teplotách jsou orientační. Teplota se může lišit v závislosti na vlastnostech, velikosti a množství potravin a také podle vaší chuti.

8.4 Fritování



NEBEZPEČÍ požáru/popálení!

- ⊙ Nikdy nenechejte kapat vodu do horkého fritovacího tuku/oleje.
- ⊙ Fritovací koš 18 a fritované potraviny musí být suché.
- ⊙ Obsluhujte přístroj pouze suchýma rukama.
- ⊙ V průběhu fritování vystupuje z krytu tukového filtru 5 horká pára. Nesahejte do páry.
- ⊙ Nevkládejte potraviny k fritování do fritovacího koše 18, pokud koš visí nad horkým olejem. Drošky mohou spadnout do oleje a ten může vystříknout.
- ⊙ Za žádných okolností nepohybuje fritézou, dokud je horká!

1. Naplňte potraviny k fritování do fritovacího koše 18. Fritovací koš 18 by se měl plnit nejvýše po značku MAX.

2. Když zhasne kontrolka 7, zmáčkněte tlačítko 3 pro otevření víka a víko 1 sejměte směrem nahoru.
3. Ponořte nyní fritovací koš 18 opatrně do oleje.
4. Stlačte a držte tlačítko 3 na rukojeti 2 a nasadte víko na nádobu na tuk 14.
5. Pozorujte průběh fritování přes průhledové okénko 19. Při fritování se potraviny upravují velmi rychle. Dodržujte pokud možno přesně doporučené fritovací časy.
6. Když je fritovaná potravina hotová, zmáčkněte tlačítko 3 pro otevření víka a víko 1 sejměte směrem nahoru.
7. Vyjměte fritovací koš 18 z oleje/tuku a pověste ho pro okapání pomocí držáku pod rukojetí 17 na přední okraj nádoby na tuk 14.
8. Když tuk okape, dejte potraviny do misky nebo jiné nádoby.
9. Pro další fritovací cykly nastavte v případě potřeby jinou teplotu.
10. Před každým fritovacím cyklem nechejte přístroj zahřát, dokud světelná kontrolka teploty 7 opět nezhasne.
11. Po ukončení fritování otočte regulátor teploty 8 na MIN.
12. Vytáhněte síťovou zástrčku 10 a nechejte přístroj vychladnout.

8.5 Ochrana proti přehřátí

Obrázek A: Fritéza má ochranu proti přehřátí, která přístroj při přehřátí automaticky vypne. V takovém případě vyskočí tlačítko RESET 20.

1. Stáhněte teplotu a vytáhněte zástrčku 10 ze zásuvky.
2. Nechejte přístroj zchladnout na pokojovou teplotu.
3. Zamáčkněte tlačítko RESET 20 na zadní straně základny 11, např. pomocí pera, opět zcela dovnitř.

- Počkejte několik minut, než zástrčku 10 opět zapojíte do zásuvky a nastavíte požadovanou teplotu.

9. Čištění



NEBEZPEČÍ popálení!

- Nechejte fritézu cca 2 h chladnout, než s ní pohnete, než ji vyprázdníte nebo vyčistíte.



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!

- Než budete fritézu čistit, vytáhněte síťovou zástrčku 10 ze zásuvky.

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- Nepoužívejte agresivní nebo drhnoucí čisticí prostředky.

- Zmáčkněte tlačítko 3 pro odblokování víka a víko 1 sejměte směrem nahoru.
- Odložte víko 1 do dřezu nebo na kuchyňskou utěrku.

9.1 Filtrování a skladování fritovacího oleje/tuku

- Zkontrolujte po každém fritování kvalitu fritovacího tuku/oleje (viz „Základy fritování“ na straně 102).
- Pokud je kvalita ještě dobrá, tuk/olej před uskladněním přefiltrujte: Přelijte vlažný tuk/olej přes cedník, vyložený papírovou kuchyňskou utěrkou.
- 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.

9.2 Likvidace fritovacího tuku/oleje

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

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

Tuk/olej se zhoršenou kvalitou se musí ihned zlikvidovat (viz „Základy fritování“ na straně 102).

9.3 Čištění

Čištění fritovacího koše, rukojeti a nádoby na tuk

UPOZORNĚNÍ: Fritovací koš 18, jeho rukojeť 17 a nádobu na tuk 14 lze mýt v myčce na nádobí.

- Stiskněte kovové části rukojeti 17 k sobě a vytáhněte je z oček na fritovacím koši 18. Sejměte rukojeť.
- Vylijte tuk z nádoby na tuk 14.
- Umyjte fritovací koš 18, rukojeť 17 a nádobu na tuk 14 ručně velmi teplou vodou a neagresivním mycím prostředkem.
- Poté je opláchněte čistou vodou.
- Všechny díly nechejte úplně vyschnout předtím, než je sklidíte nebo budete opět používat.

Čištění víka, základny a krytu nádoby na tuk

UPOZORNĚNÍ: Víko 1, základna 11 a kryt 15 se nesmí mýt v myčce na nádobí.

- Otřete víko 1, ovládací prvek 9 základny a kryt 15 vlhkým hadříkem s neagresivním mycím prostředkem. Dbejte na to, aby se do víka ani ovládacího prvku nedostala voda.

2. Umyjte topné těleso 12 základny velmi teplou vodou a neagresivním mycím prostředkem.
3. Poté ho opláchněte čistou vodou.
4. Všechny díly nechejte úplně vyschnout předtím, než je sklidíte nebo budete opět používat.

Čištění tukového filtru

Obrázek B: Čas od času vyčistěte tukový filtr 22, který se nachází ve víku.

1. Zmáčkněte páčku krytu tukového filtru 4 ve směru rukojeti 2 a sejměte kryt tukového filtru.
2. Vyjměte tukový filtr 22.
3. Umyjte tukový filtr 22 velmi teplou vodou s trochou neagresivního mycího prostředku.
4. Poté ho opláchněte čistou vodou.
5. Nechejte tukový filtr zcela vyschnout, než ho znovu nasadíte.

Uschování

- Než fritézu uklidíte, musí být všechny díly zcela suché.
- Pokud nechcete v nádobě na tuk 14 uchovávat fritovací tuk, složte všechny díly znovu dohromady.

9.4 Opětovné používání již použitého fritovacího tuku

1. Pokud jste fritovací tuk uskladnili mimo fritézu, rozpusťte ho (jako u čerstvého tuku) v hrnci, než ho naplníte do fritézy.
2. Pokud jste uskladnili fritovací tuk ve fritěze, 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 10 do zásuvky a nastavte regulátor teploty na 130 °C.
5. Počkejte, dokud se tuk zcela neroztopí. Teprve potom nastavte regulátorem teploty 8 fritovací teplotu.

10. Likvidace

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. 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. Vyjměte fritovací koš 18 z oleje/tuku a pověste ho pro okapání pomocí držáku pod rukojetí 17 na přední okraj nádoby na tuk 14.
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.

Chyby	Možné příčiny / opatření
Přístroj se sám vypnul	<ul style="list-style-type: none"> • Byla aktivována ochrana proti přehřátí? Stiskněte tlačítko RESET 20 (viz „Ochrana proti přehřátí“ na straně 106).
Fritovaná potravina není po doporučené době ještě hotová	<ul style="list-style-type: none"> • Fritujete větší množství najednou? • Nebyl tuk přehřátý na doporučenou teplotu?
Špatná chuť fritované potraviny	<ul style="list-style-type: none"> • Je tuk/olej starý? • Fritovali jste předtím potraviny se silnou chutí v tom samém tuku (např. ryby)? Vyměňte tuk/olej.
Silná tvorba dýmu nebo zápachu	<ul style="list-style-type: none"> • Je tuk/olej starý, znečištěný nebo se do něho dostala vlhkost? Vyměňte tuk/olej.

Chyby	Možné příčiny / opatření
Bez funkce	<ul style="list-style-type: none"> • Je zajištěno napájení elektrickým proudem? • Zkontrolujte připojení. • Byla aktivována ochrana proti přehřátí? (viz „Ochrana proti přehřátí“ na straně 106).

13. Technické parametry

Model:	SEF 2300 D3
Síťové napětí:	230 V ~ 50 Hz
Ochranná třída:	I
Výkon:	2300 W

Použité symboly

	Testovaná Bezpečnost. Přístroje musí vyhovovat obecně uznávaným normám techniky a souhlasit se Zákonem o bezpečnosti výrobku (ProdSG).
	Značka CE je prohlášením společnosti HOYER Handel GmbH o splnění požadavků podle směrnic EU.
	Tento symbol upozorňuje na to, aby byl obal ekologicky zlikvidován.
	Recyklovatelné materiály: lepenka (kromě vlnité lepenky)
	Symbol označuje díly, které lze mýt v myčce na nádobí.

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. Uschovejte si prosím dobře originál účtenky. Tento doklad bude vyžadován jako důkaz nákupu.

Objeví-li se během tří let od data nákupu tohoto výrobku chyba materiálu nebo výrobní chyba, výrobek vám - podle naší volby - zdarma opravíme nebo vyměníme. 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 směrnic 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 opotřebením, které jsou vystaveny běžnému opotřebením, a poškození křehkých dílů, např. vypínačů, baterií, 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 zásazích, 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: 301414 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 adrese www.lidl-service.com můžete stáhnout tuto a mnohé další příručky, videa a software.



Servisní střediska

 Servis Česko
Tel.: 800143873
E-Mail: hoyer@lidl.cz

IAN: 301414



Dodavatel

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

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
DE-22761 Hamburg
NĚMECKO

Obsah

1. Prehľad	113
2. Použitie podľa určenia	114
3. Bezpečnostné upozornenia	114
4. Rozsah dodávky	118
5. Základy fritovania v kocke.....	118
6. Uvedenie do prevádzky	120
7. Poskladanie	120
7.1 Poskladanie fritovacieho koša.....	120
7.2 Poskladanie fritézy	120
8. Obsluha	121
8.1 Inštalácia	121
8.2 Napĺňanie fritovacím tukom	121
8.3 Zohrievanie fritovacieho oleja/tuku.....	121
8.4 Fritovanie.....	122
8.5 Ochrana proti prehriatiu	123
9. Čistenie.....	123
9.1 Filtrovanie a skladovanie fritovacieho tuku/oleja	123
9.2 Likvidácia fritovacieho tuku/oleja.....	123
9.3 Čistenie	123
9.4 Ďalšie použitie použitého fritovacieho tuku.....	124
10. Likvidácia	124
11. Vyroberte si čerstvé hranolky	125
12. Riešenie problémov	125
13. Technické údaje	126
14. Záruka spoločnosti HOYER Handel GmbH.....	126

1. Prehľad

- 1 Veko
- 2 Rukoväť veka
- 3 Tlačidlo na nasadenie a otvorenie veka
- 4 Páka krytu filtra tuku
- 5 Kryt filtra tuku
- 6 Zapínač/vypínač
- 7 Kontrolka teploty
- 8 Regulátor teploty
- 9 Obslužná časť
- 10 Pripájací kábel so zástrčkou
- 11 Základná jednotka
- 12 Vyhrievacie prvky
- 13 Rukoväť nádoby na tuk
- 14 Nádoba na tuk
- 15 Telo prístroja
- 16 Rukoväť tela prístroja
- 17 Rukoväť fritovacieho koša
- 18 Fritovací kôš
- 19 Priehľadné okienko
- 20 Tlačidlo RESET
- 21 Priečinok na kábel
- 22 Filter tuku

Ďakujeme vám za dôveru!

Gratulujeme vám k vašej fritéze.

Pre bezpečné zaobchádzanie s výrobkom a oboznámenie sa s rozsahom výkonov:

- Pred prvým uvedením do prevádzky si dôkladne prečítajte tento návod na obsluhu.
- Bezpodmienečne sa riadte bezpečnostnými pokynmi!
- Zariadenie smiete obsluhovať len tak, ako je to opísané v tomto návode na obsluhu.
- Tento návod na obsluhu si pre prípad potreby ďalších informácií uschovajte.
- 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!

2. Použitie podľa určenia

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. Toto zariadenie sa nesmie používať na komerčné účely.

3. Bezpečnostné upozornenia

Výstražné upozornenia

V prípade, že je to potrebné, sú v tomto návode na obsluhu použité 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 ste mali rešpektovať pri manipulácii so zariadením.

Symbyly na prístroji



Tento symbol vás varuje pred dotýkaním sa horúcich povrchov.




Dbajte na informácie v tomto návode. Pred použitím prístroja si prečítajte tento návod.



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

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 pripájacieho kábla.
- ⊙ Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti.
- ⊙ Prístroj položte do stabilnej polohy, čím zabránite vyliatiu horúcej tekutiny.
- ⊙ Obslužná časť základnej jednotky, veko, pripájací kábel a zástrčka sa nesmú ponárať do vody ani do inej kvapaliny.
-  ⊙ Horúcich častí prístroja, napr. priehľadného okienka, sa nedotýkajte. Fritovací kôš uchopujte len za rukoväť.
- ⊙ Počas fritovania uniká z filtra tuku horúca para. Pary sa nikdy nedotýkajte.
- ⊙ Tento prístroj je určený na to, aby sa používal v domácnosti a tiež spôsobom podobným domácemu použitiu, 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 to, aby sa používal s externými spínacími hodinami alebo s osobitným systémom diaľkového ovládania.
- ⊙ V prípade, že je poškodený pripájací 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“ na strane 123).



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 hospodárske zvieratá

- ⊙ 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 vzbĺknuť. 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 118).
- ⊙ 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 sklzla.



NEBEZPEČENSTVO úrazov spôsobených popálením

- ⊙ 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 fritovací kôš 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, jeho rukoväť ani veko pred použitím neponárajte do vody ani do inej kvapaliny.
- ⊙ 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. Pary sa nikdy nedotýkajte.
- ⊙ Horúcich častí prístroja, napr. priehľadného okienka, sa nedotýkajte. Fritovací kôš uchopujte len za rukoväť.
- ⊙ Pred tým, ako vyprázdníte 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 úrazu elektrickým prúdom pri vniknutí vlhkosti

- ⊙ Výhrevnú jednotku chráňte pred vlhkosťou, kvapkajúcou alebo striekajúcou vodou.
- ⊙ Nepoužívajte prístroj vonku a v blízkosti nádob naplnených vodou, ako napr. drez.
- ⊙ Ak výhrevná jednotka predsa len niekedy spadne do vody, ihneď vytiahnite zástrčku a až potom prístroj vyberte. V takom prípade prístroj už nepoužívajte, ale nechajte ho skontrolovať v odbornej opravovni.
- ⊙ Nedotýkajte sa výhrevnej jednotky mokrymi rukami.



NEBEZPEČENSTVO v dôsledku zásahu elektrickým prúdom

- ⊙ Prístroj neuvádzajte do prevádzky, ak prístroj alebo pripájací kábel vykazujú viditeľné poškodenia, alebo keď vám prístroj spadol.
- ⊙ Predlžovacie káble musia byť dimenzované minimálne na 10 Ampérov.
- ⊙ Pripájací 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 teploty nachádza na značke MIN.
- ⊙ Sieťovú zástrčku pripájajte len na riadne inštalovanú, dobre prístupnú zásuvku s ochrannými kontaktmi, ktorej napätie zodpovedá údajom na typovom štítku. Zásuvka musí byť aj po pripojení dobre prístupná.
- ⊙ Dbajte na to, aby nemohlo dôjsť k poškodeniu pripájacieho kábla na ostrých hranách alebo horúcich povrchoch. Pripájací kábel neobtáčajte okolo prístroja.
- ⊙ Prístroj nie je ani po vypnutí úplne odpojený od siete. Na to je potrebné vytiahnuť zástrčku.
- ⊙ Pri inštalácii prístroja dbajte na to, aby sa pripájací kábel nazacvikol alebo nestlačil.
- ⊙ Zástrčku zo zásuvky nikdy nevyťahujte ťahaním pripájacieho kábla, ale ťahaním samotnej zástrčky.
- ⊙ Vytiahnite zástrčku zo zásuvky...
 - ... pri poruche,
 - ... keď je poškodený prístroj alebo zástrčka,
 - ... ak prístroj nepoužívate,
 - ... pred každým čistením a
 - ... počas búrky.
- ⊙ Do zásuvky daného 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 pätky. V prípade potreby podložte pod prístroj protišmykovú podložku.
- ⊙ Počas prevádzky môže dôjsť k vyprsknutiu tuku. Prístroj preto umiestnite na teplovzdornú podložku odolnú voči tukom.
- ⊙ Fritovací olej a tuk nevyliievajte do toalety ani do výlevky! Stuhnutím by mohlo dôjsť k ich upchaniu.
- ⊙ Dbajte na to, aby podklad pod prístrojom bol suchý.
- ⊙ S filtrom tuku manipulujte opatrne. Ľahko sa môže poškodiť stlačením alebo natrhnutím.
- ⊙ Prístroj nikdy nekladte na horúce povrchy (napr. platničky sporáka), ani do blízkosti zdrojov tepla alebo otvoreného ohňa.
- ⊙ Nepoužívajte agresívne ani abrazívne čistiace prostriedky.

4. Rozsah dodávky

- 1 základná jednotka 11 (obslužná časť 9 a vyhrievacie prvky 12)
- 1 telo prístroja 15
- 1 veko nádoby na tuk 1 s filtrom tuku 22
- 1 nádoba na tuk 14
- 1 fritovací kôš 18
- 1 rukoväť fritovacieho koša 17
- 1 návod na obsluhu

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 obalovaných potravinách dbajte na to, aby strúhanka čo najviac priliehala na potravinu. Strúhanka, ktorá sa pri fritovaní uvoľní, znečistí tuk.

Čas a teplota fritovania

- Pre chutný a zdravý výsledok by ste mali veľmi presne dodržiavať teplotu a čas fritovania uvedené na obale.
- Na jedenkrát fritujte len menšie množstvo potravín.
- Fritovací kôš by mal byť naplnený najviac po označení MAX. Keď pridáte fritovací tuk, teplota tuku silno klesne, fritovanie trvá dlhšie a fritovaná potravina nasaje viac tuku.
- 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.

- 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 kokosový tuk alebo palmový olej.
- Jednotlivé druhy tukov a olejov nikdy nemiešajte!

Skladovanie použitého tuku

- Znečistenie tuku počas fritovania skraca 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 (minúty)
Zelenina	130 °C	5 - 8
Kuracie stehná	170 °C	15 - 25
Kuracie krídelká	170 °C	7 - 15
Rezne z kuracích prs	170 °C	8 - 18
Hranolky (čerstvé)	170 °C	10 - 15
Hranolky (hlboko zmrazené)	podľa údajov výrobcu	
Bravčový rezeň, obalovaný	170 °C	15 - 25
Rybí fileť (hlboko zmrazený)	190 °C	7 - 15

Takto z tuku/oleja odfiltrujete pachť

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 pachť 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 vložte do fritézy a zatvorte veko.
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 na zbernom mieste starých tukov.

6. Uvedenie do prevádzky

- Odstráňte všetok obalový materiál.
 - Skontrolujte, či máte všetky diely príslušenstva a či nie sú poškodené.
 - Vyhrievacie prvky 12, telo prístroja 15, nádobu na tuk 14, fritovací kôš 18 a rukoväť 17 fritovacieho koša vypláchnite teplou vodou a jemným prostriedkom na riad a následne všetky časti starostlivo osušte.
 - Veko 1 a obslužnú časť 9 utrite mierne navlhčenou handričkou.
 - Prístroj postavte na suchú, rovnú a nekľavú podložku. Podložka okrem toho musí byť teplotvzdorná a nesmie sa poškodiť pri vyprsknutí 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 výrobu. Zabezpečte dostatočné vetranie.

7. Poskladanie

7.1 Poskladanie fritovacieho koša

- Obrázok C: Stlačte kovovú obruč na rukoväti 17 fritovacieho koša a konce malých ôk nasadíte na vnútornú stranu fritovacieho koša 18. Paličky rukoväte ležia pod kovovými háčikmi hore na koši.

7.2 Poskladanie fritézy



NEBEZPEČENSTVO popálenia!

NEBEZPEČENSTVO v dôsledku zásahu elektrickým prúdom!

- ⊙ Všetky časti musia byť nepoškodené.
-

1. Položte nádobu na tuk 14 do tela prístroja 15.
2. Základnú jednotku 11 vsaďte do tela prístroja. Koľajnice základnej jednotky 11 vedzte otvormi na tele prístroja 15.
3. Fritovací kôš 18 a rukoväť 17 fritovacieho koša nasadíte až vtedy, keď je vnútri olej a potraviny (pozri „Fritovanie“ na strane 122).

8. Obsluha

8.1 Inštalácia



NEBEZPEČENSTVO požiaru!

- ⊙ Zástrčku 10 zasuňte do zásuvky až vtedy, keď je nádoba na tuk 14 naplnená olejom alebo rozpusteným tukom aspoň po značku MIN.

- 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.

8.2 Napĺňanie fritovacím tukom



NEBEZPEČENSTVO požiaru /
NEBEZPEČENSTVO popálenia!

- ⊙ V tekutom stave sa musí hladina fritovacieho tuku/oleja nachádzať medzi značkami MIN a MAX umiestnenými na vnútornej strane nádoby na tuk 14.
- ⊙ Používajte len vhodné fritovacie oleje alebo tuky (pozri „Základy fritovania v kocke“ na strane 118).

1. Potrebujete cca 3,3 (MIN) až 4 (MAX) litre fritovacieho oleja alebo cca. 4 kg tuhého fritovacieho tuku.
2. Tuhý fritovací tuk nechajte najprv pomaly roztopiť v hrnci na nízkom plameni. Až potom ním opatrne naplňte nádobu na tuk 14 vo fritéze.

8.3 Zohrievanie fritovacieho oleja/tuku







NEBEZPEČENSTVO popálenia!

- ⊙ Horúcich častí prístroja, napr. priehľadného okienka 19, sa nedotýkajte.

1. Zatvorte veko 1. Stlačte a podržte tlačidlo 3 na nasadenie a otvorenie veka hore na rukoväti 2 veka.
2. Veko 1 nasadte na nádobu na tuk 14 a tlačidlo 3 uvoľnite.
3. Zástrčku 10 zastrčte dobre do zásuvky s ochranným kontaktom, ktorá je dobre prístupná a ktorej napätie zodpovedá údaju na typovom štítku.
4. Regulátorom teploty 8 nastavte požadovanú teplotu.
 - Na obale potravín nájdete odporúčaný čas aj teplotu fritovania.
 - Kontrolka teploty 7 svieti, kým sa nedosiahne nastavená teplota.
 - Keď sa prístroj znovu zohreje, zasvieti kontrolka teploty 7 znovu.

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 119) alebo pri údajoch o teplote na prístroji.

Symbol na prístroji / teplota	Potraviny
 130°C	Krevety
 150°C	Hydina
 170°C	Hranolky (čerstvé)
 190°C	Ryba

UPOZORNENIE: Údaje o teplote sú orientačné. V závislosti od druhu, veľkosti a množstva potravín a ich chuti sa môže teplota líšiť.

8.4 Fritovanie



NEBEZPEČENSTVO požiaru /
NEBEZPEČENSTVO popálenia!

- ⊙ Do horúceho tuku/oleja vám nikdy nesmie kvapnúť voda.
- ⊙ Fritovací kôš 18 a fritované potraviny musia byť suché.
- ⊙ Prístroj prevádzkujte len so suchými rukami.
- ⊙ Počas fritovania uniká z krytu filtra tuku 5 horúca para. Pary sa nikdy nedotýkajte.
- ⊙ Fritované potraviny nevkladajte do fritovacieho koša 18 vtedy, keď je zavesený nad horúcim olejom. Menšie kúsky by mohli spadnúť do oleja a začať prskať.
- ⊙ S fritézou v žiadnom prípade nehýbte, keď je ešte horúca.

1. Fritované potraviny vložte do fritovacieho koša 18. Fritovací kôš 18 by mal byť naplnený najviac po označení MAX.
2. Keď zhasne kontrolka 7, stlačte tlačidlo 3 na otvorenie veka a potiahnite veko 1 smerom nahor.
3. Fritovací kôš 18 opatrne ponorte do oleja.
4. Stlačte a podržte tlačidlo 3 na rukoväti 2 a nasadte veko na nádobu na tuk 14.
5. Fritovanie pozorujte cez priehľadné okienko 19. Pri fritovaní sa potraviny dusia veľmi rýchlo. Čo možno najpresnejšie dodržujte odporúčaný čas fritovania.
6. Keď sú fritované potraviny hotové, stlačte tlačidlo 3 na otvorenie veka a potiahnite veko 1 smerom nahor.
7. Fritovací kôš 18 vyberte z oleja/tuku a zavesťe ho pomocou držiaka pod rukoväťou 17 na predný okraj nádoby na tuk 14, aby sa mohol odkvapkať.
8. Keď tuk odkvapká, vložte potraviny do misky alebo podobnej nádoby.
9. Pre ďalšie fritovanie nastavte novú požadovanú teplotu.
10. Prístroj nechajte pred každým fritovaním rozohriať, kým kontrolka 7 znovu nezhasne.
11. Keď ukončíte fritovanie, otočte regulátorom teploty 8 na MIN.
12. Vytiahnite sieťovú zástrčku 10 a nechajte prístroj vychladnúť.

8.5 Ochrana proti prehriatiu

Obrázok A: Fritéza je vybavená ochranou pred prehriatím, ktorá pri prehriatí prístroj automaticky vypne. V takomto prípade vyskočí tlačidlo RESET 20.

1. Znížte teplotu a vytiahnite zástrčku 10.
2. Prístroj nechajte vychladnúť na izbovú teplotu.
3. Tlačidlo RESET 20 na zadnej strane základnej jednotky 11 stlačte úplne nadol, napr. ceruzkou.
4. Kým zástrčku 10 zapojíte späť do zásuvky a nastavíte požadovanú teplotu, počkajte niekoľko minút.

9. Čistenie



NEBEZPEČENSTVO popálenia!

- ⊙ Kým budete s fritézou hýbať, vyprázdňovať ju alebo čistiť, nechajte ju cca. 2 hodiny vychladnúť.



NEBEZPEČENSTVO v dôsledku zásahu elektrickým prúdom!

- ⊙ Vytiahnite zástrčku 10 zo zásuvky, skôr ako budete fritézu čistiť.

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ Nepoužívajte agresívne ani abrazívne čistiace prostriedky.

1. Na odblokovanie veka stlačte tlačidlo 3 a veko 1 potiahnite smerom nahor.
2. Veko 1 položte do výlevky alebo na utierku.

9.1 Filtrovanie a skladovanie fritovacieho tuku/oleja

- Po každom fritovaní kontrolujte kvalitu fritovacieho tuku/oleja (pozri „Základy fritovania v kocke“ na strane 118).
- Ak je jeho kvalita v poriadku, pred uskladnením tuk/olej prefiltrujte. Vlažný

tuk/olej prelejte cez sitko vystlané papierovými utierkami.

- 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.

9.2 Likvidácia fritovacieho tuku/oleja

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

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

Tuk/olej s nedostatočnou kvalitou je nutné hneď zlikvidovať (pozri „Základy fritovania v kocke“ na strane 118).

9.3 Čistenie

Čistenie fritovacieho koša, rukoväte a nádoby na tuk

UPOZORNENIE: Fritovací kôš 18, jeho rukoväť 17 aj nádobu na tuk 14 môžete čistiť v umývačke riadu.

1. Kovové držadlá pri rukoväti 17 stlačte a vytiahnite ich z očiek na fritovacom koši 18. Odoberte rukoväť.
2. Tuk vylejte z nádoby na tuk 14.
3. Fritovací kôš 18, rukoväť 17 a nádobu na tuk 14 ručne vypláchnite teplou vodou a jemným prostriedkom na riad.
4. Následne vypláchnite čistou vodou.
5. Všetky diely nechajte úplne vyschnúť, skôr ako ich odložíte alebo opäť použijete.

Čistenie veka, základnej jednotky a tela prístroja nádoby na tuk

UPOZORNENIE: Veko 1, základná jednotka 11 a telo prístroja 15 sa nesmú umývať v umývačke riadu.

1. Veko 1, obslužnú časť 9 základnej jednotky a telo prístroja 15 utrite navlhčenou utierkou a jemným prostriedkom na riad.
Dbajte na to, aby sa do veka a obslužnej časti nedostala voda.
2. Vyhrievacie prvky 12 základnej jednotky vypláchnite horúcou vodou a jemným prostriedkom na riad.
3. Následne vypláchnite čistou vodou.
4. Všetky diely nechajte úplne vyschnúť, skôr ako ich odložíte alebo opäť použijete.

Čistenie filtra tuku

Obrázok B: Občas vyčistíte filter tuku 22, ktorý sa nachádza vo veku.

1. Stlačte páčku krytu filtra tuku 4 smerom k rukoväti 2 a kryt filtra tuku odnímate.
2. Filter tuku 22 vyberte.
3. Filter tuku 22 vyčistíte horúcou vodou a trochu prostriedku na riad.
4. Následne vypláchnite čistou vodou.
5. Kým filter tuku nasadíte späť, nechajte ho úplne vyschnúť.

Uskladnenie

- Pred tým, než fritézu odpracete, musia byť všetky jej časti úplne suché.
- Keď v nádobe na tuk 14 nechcete uschovávať tuk, jednotlivé časti zložte dokopy.

9.4 Ďalšie použitie použitého fritovacieho tuku

1. Ak ste fritovací tuk uchovávali mimo fritézy, roztopte ho (ako pri novom tuku) v hrnci a až potom ním naplňte fritézu.
2. Ak ste fritovací tuk uchovávali vo fritéze, je potrebné ho pomaly a opatrne zohriať, aby ste predišli prskaniu. Fritézu s tukom nechajte nejaký čas po-stáť pri izbovej teplote, kým izbovú teplotu nezíska aj tuk.
3. Viackrát prejdite po hladine vidličkou.
4. Zasuňte zástrčku 10 do zásuvky a nastavte regulátor teploty na 130 °C.
5. Počkejte, kým sa tuk úplne roztopí. Až potom nastavte na regulátore teploty 8 fritovaciu teplotu.

10. Likvidácia

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. Recyklácia pomáha znižovať spotrebu surovín a zaťaženie životného prostredia.

Obal

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

11. Vyrobite si čerstvé hranolky

Zemiaky by mali byť takéto

- Zemiaky by mali mať pevnú šupu 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 ošúpte.
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 až 14 minút pri teplote 150 °C.
6. Fritovací kôš 18 vyberte z oleja/tuku a zaveste ho pomocou držiaka pod rukoväťou 17 na predný okraj nádoby na tuk 14, aby sa mohol odkvapkať.
7. Olej/tuk zohrejte na cca. 170 °C.
8. Druhé fritovanie: Zemiaky fritujte cca. 3 až 4 minúty pri teplote 170 °C.
9. Fritovanie ukončíte, keď sú zemiaky také hnedé, aké by ste ich chceli mať.

UPOZORNENIE: Hlboko zmrazené hranolky 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 úrazu elektrickým prúdom!

- ⊗ Za žiadnych okolností sa nepokúšajte opraviť prístroj sami.

Chyba	Možné príčiny / opatrenia
Prístroj nefunguje	<ul style="list-style-type: none">• Je zabezpečené napájanie prúdom?• Skontrolujte pripojenie.• Spustila sa ochrana pred prehriatím? (pozri „Ochrana proti prehriatiu“ na strane 123).
Prístroj sa vypol sám od seba	<ul style="list-style-type: none">• Spustila sa ochrana pred prehriatím? Stlačte tlačidlo RESET 20 (pozri „Ochrana proti prehriatiu“ na strane 123).
Po odporúčanom čase fritovania nie je fritovaná potravina hotová.	<ul style="list-style-type: none">• Fritovali ste naraz väčšie množstvo potravín?• Je možné, že tuk ešte nebol zohriaty na odporúčanú teplotu?
Pachuť fritovaných potravín	<ul style="list-style-type: none">• Je tuk/olej starý?• Fritovali ste v tom istom oleji potraviny s intenzívnou chuťou (napr. ryby)? Vymeňte tuk/olej.
Silný dym a zápach	<ul style="list-style-type: none">• Je tuk/olej starý, znečistený alebo sa do neho dostala vlhkosť? Vymeňte tuk/olej.

13. Technické údaje

Model:	SEF 2300 D3
Sieťové napätie:	230 V ~ 50 Hz
Trieda ochrany:	I
Výkon:	2300 W

Použité symboly

	Overená bezpečnosť. Prístroje musia zodpovedať všeobecne uznávaným pravidlám techniky a sú v súlade s nemeckým zákonom o bezpečnosti výrobkov (Prod-SG).
	S označením CE spoločnosť HOYER Handel GmbH vyhlasuje zhodu ES.
	Tento symbol pripomína, aby ste obal ekologicky zlikvidovali.
	Recyklovateľné materiály: kartón (okrem vlnitej lepenky)
	Symbol označuje diely, ktoré sa môžu umývať v umývačke.

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 chyba materiálu alebo výrobná chyba, výrobok Vám - podľa nášho uváženia - zdarma opravíme alebo vymeníme. 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 prísnych smerníc kvality a pred zaslaním bol dôkladne skontrolovaný.

Záručné plnenie sa vzťahuje na materiál a výrobné chyby.

Záruka sa nevzťahuje na namáhané diely, ktoré sú vystavené normálnemu opotrebeniu, na poškodenia krehkých dielov, napr. spínačov, batérií, osvetľovacích prostriedkov alebo iných dielov vyrobených zo skla.

Táto záruka zaniká, ak bol výrobok poškodený alebo nebol používaný alebo udržiavaný odborne. 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: 301414 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 stránke www.lidl-service.com si môžete stiahnuť túto a mnohé ďalšie príručky, videá k výrobkom a softvér.



Service středisko

 Servis Slovensko
Tel.: 0850 232001
E-Mail: hoyer@lidl.sk

IAN: 301414



Dodávateľ

Majte, prosím, na pamäti, že nasledujúca adresa nie je servisná adresa: Najskôr kontaktujte vyššie uvedené servisné centrum.

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
DE-22761 Hamburg
NEMECKO