



EDELSTAHL-FRITEUSE / STAINLESS STEEL DEEP FAT FRYER / FRITEUSE EN ACIER INOXYDABLE SEF 2000 A1

(DE) (AT) (CH)

EDELSTAHL-FRITEUSE

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

(FR) (BE)

FRITEUSE EN ACIER INOXYDABLE

Instructions d'utilisation et consignes de sécurité

(PL)

FRYTKOWNICA ZE STALI SZLACHETNEJ

Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa

(SK)

FRITÉZA Z UŠŤACHTEILEJ OCELI

Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny

(DK)

FRITUREGRYDE I RUSTFRIT STÅL

Brugs- og sikkerhedsanvisninger

(GB) (IE)

STAINLESS STEEL DEEP FAT FRYER

Operation and safety notes

(NL) (BE)

RVS FRITEUSE

Bedienings- en veiligheidsinstructies

(CZ)

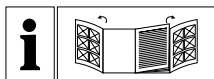
FRITÉZA Z NEREZOVÉ OCELI

Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny

(ES)

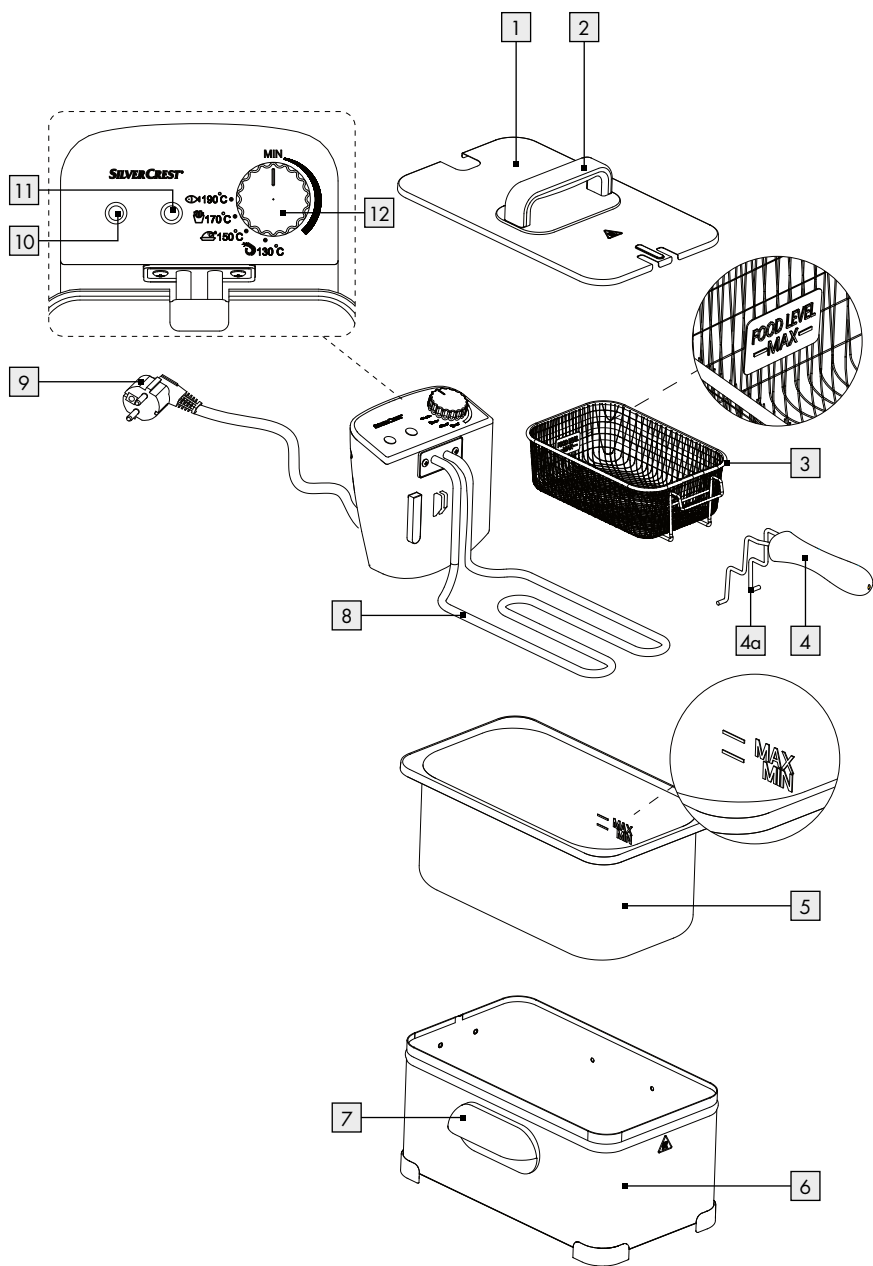
FREIDORA DE ACERO INOXIDABLE

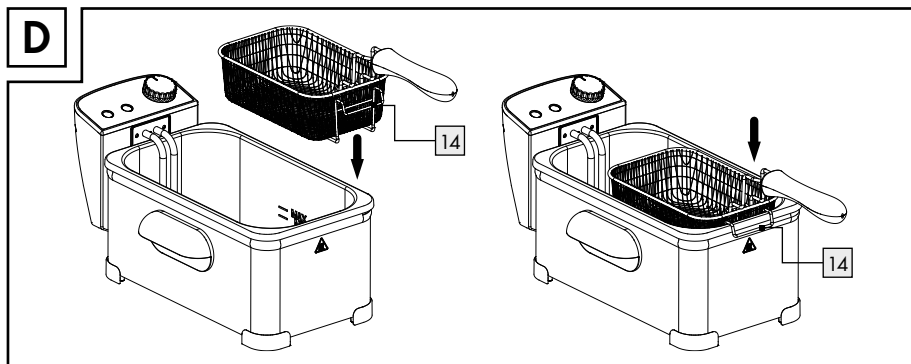
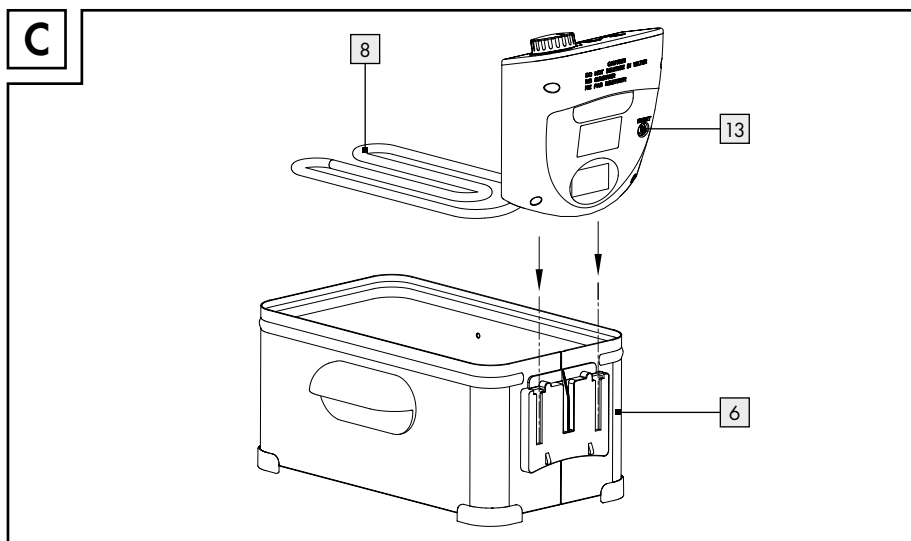
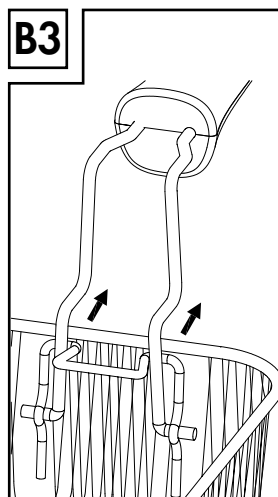
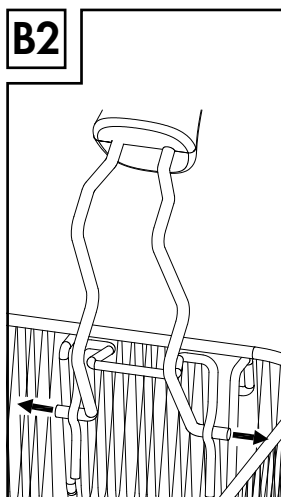
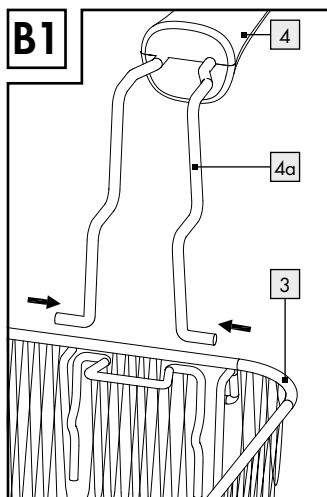
Instrucciones de utilización y de seguridad



DE/AT/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	5
GB/IE	Operation and safety notes	Page	19
FR/BE	Instructions d'utilisation et consignes de sécurité	Page	32
NL/BE	Bedienings- en veiligheidsinstructies	Pagina	47
PL	Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa	Strona	61
CZ	Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny	Strana	75
SK	Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny	Strana	88
ES	Instrucciones de utilización y de seguridad	Página	101
DK	Brugs- og sikkerhedsanvisninger	Side	115

A





Legende der verwendeten Piktogramme	Seite 6
Einleitung	Seite 6
Bestimmungsgemäße Verwendung.....	Seite 6
Lieferumfang.....	Seite 6
Teilebeschreibung.....	Seite 6
Technische Daten.....	Seite 7
Sicherheitshinweise	Seite 7
Vor der ersten Verwendung	Seite 12
Acrylamidarme Zubereitung	Seite 12
Bedienung	Seite 12
Griff (Frittierkorb) montieren.....	Seite 12
Ölwanne einstellen und Heizelement anbringen.....	Seite 12
Frittieröl erhitzen.....	Seite 12
Lebensmittel frittieren.....	Seite 13
Nach dem Frittieren von Lebensmitteln.....	Seite 14
Griff (Frittierkorb) demontieren.....	Seite 14
Gebrauchtes Öl aufbewahren.....	Seite 14
Unerwünschte Gerüche aus dem Öl entfernen.....	Seite 15
Wie verfähre ich mit dem gebrauchten Öl?.....	Seite 15
Überhitzungsschutz.....	Seite 15
Frittierempfehlungen	Seite 16
Fehlerbehebung	Seite 16
Reinigung und Pflege	Seite 17
Lagerung	Seite 17
Entsorgung	Seite 17
Garantie	Seite 18
Abwicklung im Garantiefall.....	Seite 18
Service.....	Seite 18

Legende der verwendeten Piktogramme

	WARNUNG! Dieses Symbol mit dem Signalwort „WARNUNG“ bezeichnet eine Gefährdung mit einem mittleren Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine schwere Verletzung oder den Tod zur Folge haben kann.		Lebensmittelecht – Dieses Produkt hat keine negativen Auswirkungen auf Geschmack oder Geruch.
	Lassen Sie Kinder niemals mit dem Verpackungsmaterial oder dem Produkt unbeaufsichtigt.		Wechselstrom/-spannung
	WARNUNG! VERBRENNUNGS-GEFAHR! Dieses Symbol weist auf eine heiße Oberfläche hin.		Alle Teile sind spülmaschinengeeignet (außer Heizelement).

Edelstahl-Fritteuse

● Einleitung

Wir beglückwünschen Sie zum Kauf Ihres neuen Produkts. Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Teil dieses Produkts. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

● Bestimmungsgemäße Verwendung

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

● Lieferumfang

Überprüfen Sie das Produkt nach dem Auspacken auf Vollständigkeit und einen einwandfreien Zustand aller Teile. Entfernen Sie vor der Verwendung sämtliche Verpackungsmaterialien.

- 1 Edelstahl-Fritteuse SEF 2000 A1, bestehend aus:
 - 1 Metallgehäuse
 - 1 Ölwanne
 - 1 Heizelement mit Netzkabel und Netzstecker
 - 1 Deckel
 - 1 Frittierkorb
 - 1 Griff (Frittierkorb)
- 1 Bedienungsanleitung

● Teilebeschreibung

- 1 Deckel
- 2 Griff (Deckel)
- 3 Frittierkorb
- 4 Griff (Frittierkorb)
- 4a Griffstangen
- 5 Ölwanne
- 6 Metallgehäuse
- 7 Griff (Metallgehäuse)
- 8 Heizelement
- 9 Netzkabel mit Netzstecker
- 10 Betriebs-Kontrollleuchte (rot)

- 11 Temperatur-Kontrollleuchte (grün)
- 12 Temperaturregler
- 13 RESET-Taste
- 14 Halterung des Frittierkorbs

● Technische Daten

Eingangsspannung: 220–240 V~, 50–60 Hz
 Schutzklasse: I
 Leistung: 2000 W
 Fassungsvermögen: Frittierkorb: 2 l für
 ca. 500 g Pommes
 Ölwanne: max. 3 l



Sicherheitshinweise

MACHEN SIE SICH VOR DER ERSTEN BENUTZUNG DES PRODUKTS MIT ALLEN SICHERHEITS- UND BEDIENHINWEISEN VERTRAUT! HÄNDIGEN SIE ALLE UNTERLAGEN BEI WEITERGABE DES PRODUKTS AN DRITTE EBENFALLS MIT AUS!

Bei Schäden, die durch Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung verursacht werden, erlischt der Garantieanspruch! Für Folgeschäden wird keine Haftung übernommen! Bei Sach- oder Personenschäden, die durch unsachgemäße Handhabung oder Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise verursacht werden, wird keine Haftung übernommen!



⚠️ WARNUNG!

LEBENS- UND UNFALLGEFAHR FÜR KLEINKINDER UND KINDER!

Lassen Sie Kinder niemals unbeaufsichtigt mit dem Verpackungsmaterial. Es besteht Erstickungsgefahr durch Verpackungsmaterial. Kinder unterschätzen häufig die Gefahren. Halten Sie Kinder stets fern vom Produkt und von Verpackungsmaterialien.



- **⚠️ WARNUNG!** Dieses Produkt ist kein Spielzeug für Kinder! Kinder sind sich der Gefahren im Umgang mit elektrischen Produkten nicht bewusst.
- Dieses Produkt darf nicht von Kindern im Alter zwischen 0 und 8 Jahren benutzt werden. Dieses Produkt kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber benutzt werden, wenn sie ständig beaufsichtigt werden. Dieses Produkt kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Produkts unterwiesen wurden

- und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Das Produkt und sein Netzkabel sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.
- Die Reinigung und die Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden.
- Kinder dürfen mit dem Produkt nicht spielen.



WARNUNG! VERMEIDEN SIE LEBENSGEFAHR DURCH ELEKTRISCHEN SCHLAG!

- Versuchen Sie nicht, das Produkt selbstständig zu reparieren. Im Fall einer Fehlfunktion dürfen Reparaturen ausschließlich von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.
- Das Gehäuse des Heizelements [8] darf nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden. Das Gehäuse des Heizelements [8] nicht unter laufendes Wasser halten.
- Verwenden Sie kein beschädigtes Produkt. Trennen Sie das Produkt vom Stromnetz und wenden Sie sich an Ihren Einzelhändler, falls es beschädigt sein sollte.
- Stellen Sie das Produkt nicht neben ein Spülbecken oder an feuchte Orte.
- Vergewissern Sie sich vor der Verbindung mit der Stromversorgung, dass die Spannung und der Strom mit den Angaben auf dem Typenschild des Produkts übereinstimmen. Es sind keine Maßnahmen seitens der Anwender erforderlich, um das Produkt auf 50 Hz oder 60 Hz einzustellen. Das Produkt stellt sich automatisch auf 50 Hz bzw. auf 60 Hz ein.
- Verbinden Sie das Produkt ausschließlich mit einer geerdeten Steckdose. Vergewissern Sie sich, dass der Netzstecker ordnungsgemäß angeschlossen ist.
- Das Netzkabel mit Netzstecker darf nicht mit den heißen Teilen des Produkts in Berührung kommen, sonst besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags.
- Um Beschädigungen am Netzkabel zu vermeiden, quetschen oder biegen Sie es nicht und führen Sie es nicht über scharfe Kanten. Halten Sie es auch von heißen Oberflächen und offenen Flammen fern.
- Verlegen Sie das Netzkabel so, dass niemand versehentlich

daran ziehen oder darüber stolpern kann.

- Wenn das Netzkabel dieses Produkts beschädigt wird, muss es durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Wenn Sie das Produkt vom Stromnetz trennen, ziehen Sie am Netzstecker und nicht am Netzkabel.
- Wickeln Sie das Netzkabel nicht um das Produkt. Schließen Sie das Produkt an eine leicht zugängliche Steckdose an, damit Sie das Produkt im Notfall umgehend vom Stromnetz trennen können.
- Das Produkt ist nicht für den Betrieb mit einem externen Zeitschalter oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.
- Verwenden Sie das Produkt nicht mit nassen Händen. Berühren Sie das Produkt nicht mit nassen Händen.



VERMEIDEN SIE BRAND-/VERBREN- NUNGSGEFAHR



WARNUNG! HEISSE OBERFLÄCHE! Halten

Sie Kinder und Tiere vom Produkt fern, wenn es in Betrieb ist oder wenn es abkühlt. Die zugänglichen Teile sind heiß.

⚠️ WARNUNG! BRANDGEFAHR! Platzieren Sie das Produkt nicht in der Nähe von leicht entflammbaren Materialien (z. B. Vorhänge, Tischdecken).

⚠️ WARNUNG! BRANDGEFAHR! Um eine Überhitzung zu vermeiden, darf das Produkt während des Betriebs nicht abgedeckt werden.

**⚠️ WARNUNG! VERBREN-
NUNGSGEFAHR!** Berühren Sie niemals das Innere der Ölwanne **[5]**, den Deckel **[1]** und das Metallgehäuse **[6]** des Produkts, solange es in Betrieb oder noch heiß ist.

**⚠️ WARNUNG! VERBREN-
NUNGSGEFAHR!** Während des Frittiervorgangs wird heißer Dampf freigesetzt, insbesondere, wenn Sie den Deckel öffnen. Halten Sie einen sicheren Abstand zum Dampf.

- Falls Rauch oder ungewöhnliche Geräusche auftreten sollten, trennen Sie das Produkt sofort vom Stromnetz. Lassen Sie das Produkt von einem Spezialisten überprüfen, bevor Sie es erneut verwenden.
- Sollte ein Brand entstehen, ziehen Sie zuerst den Netzstecker aus der Steckdose oder trennen Sie das Produkt von der Stromversorgung, bevor Sie geeignete Maßnahmen zur Brandbekämpfung einleiten.
- Decken Sie die Lüftungsöffnungen des Produkts nicht ab. Achten Sie auf eine ausreichende Belüftung. Stellen Sie das Produkt nach dem Betrieb nicht in einen Schrank.
- Platzieren Sie keine Gegenstände auf dem Produkt.
- Lassen Sie zu anderen Gegenständen mindestens 50 cm Abstand, damit diese nicht Feuer fangen.

**⚠ WARNUNG! VERBREN-
NUNGSGEFAHR!** Heißes Öl führt zu schweren Verbrennungen, da es wesentlich heißer ist als kochendes Wasser.

- Lassen Sie niemals Wasser in das heiße Öl tropfen. Wenn

Wasser in das heiße Öl tropft, führt dies zu einer Explosion.

- Der Frittierkorb **[3]** und die zu frittierenden Lebensmittel müssen trocken sein, wenn sie in das heiße Öl gegeben werden. Insbesondere bei tiefgefrorenen Lebensmitteln sollte jegliches Eis oder Schmelzwasser entfernt werden.
- Das Produkt muss vor der Verwendung trocken sein, um eine Explosion zu vermeiden.
- Bedienen Sie das Produkt nur mit trockenen Händen.
- Niemals mit dem heißen Öl oder Ölspritzern in Berührung kommen, um Verletzungen zu vermeiden.
- Bewegen Sie das Produkt niemals, wenn es in Betrieb ist oder mit heißem Öl gefüllt ist.

Aufstellhinweise

- Stellen Sie das Produkt auf eine horizontale, stabile, ebene und hitzebeständige Oberfläche.
- Bringen Sie das Produkt mit Hilfe der Griffe (Metallgehäuse) **[7]** in eine stabile Position, um ein Verschütten der heißen Flüssigkeiten zu vermeiden.

- Das Produkt darf nicht unmittelbar unterhalb einer Wandsteckdose aufgestellt werden.
- Stellen Sie das Produkt nicht auf Kochplatten (Gas-, Elektro-, Kohle-Herd usw.).
- Betreiben Sie das Produkt immer auf einer ebenen, stabilen, sauberen, hitzebeständigen und trockenen Oberfläche.
- Nach dem Frittieren das Produkt mindestens 1 bis 2 Stunden vor dem Transport abkühlen lassen, die Ölwanne [5] leeren und das Produkt reinigen.

Betrieb

- Berühren Sie niemals das Innere der Ölwanne [5], den Deckel [1] und das Metallgehäuse [6] des Produkts, während es in Betrieb ist.
- Frittieren Sie alle Zutaten ausschließlich im Frittierkorb [3], um Kontakt mit dem Heizelement [8] zu vermeiden.
- Lassen Sie das Produkt nie unbeaufsichtigt, solange es in Gebrauch ist.

WARNUNG! Das Produkt darf niemals ohne Öl verwendet werden.

- Vor dem Verbinden des Produkts mit der Steckdose muss die

Ölwanne [5] mindestens bis zur MIN-Markierung mit Öl gefüllt werden. Die MAX-Markierung darf nicht überschritten werden.

Hinweis: Der Frittierkorb [3] darf nicht über die maximale Einfüllmenge für Lebensmittel (siehe Markierung „FOOD LEVEL MAX“) hinaus gefüllt werden. Andernfalls sinkt die Öltemperatur in der Ölwanne [5] zu stark ab und der Frittiervorgang dauert länger. Auch nehmen die zu frittierenden Lebensmittel dann mehr Öl auf.

- Nur geeignete Öle wie Rapsöl, Pflanzenöl und Sonnenblumenöl verwenden.
- Bitte keine ungeeigneten Fette und Öle (wie z.B. Margarine, Butter oder Olivenöl, Mischungen aus altem und neuem Öl, bzw. tierisches Fett) verwenden. Diese können sich beim Erhitzen sogar entzünden und es besteht Brandgefahr.
- Niemals verschiedene Fette / Öle oder altes und neues Fett / Öl mischen.
- Festes Fett vor Gebrauch vollständig schmelzen.

Hinweis: Das Öl kann über 200 °C heiß werden. Stellen

Sie sicher, dass das Öl dieser hohen Temperatur standhält.

- Wenn Öl Feuer fängt, darf es niemals mit Wasser gelöscht werden, da dies zu einer Explosion führen würde. Sie müssen das Feuer durch Auflegen des Deckels auf das Produkt oder mit einer Lösch- oder Wolldecke löschen.
- Während des Erhitzens und Frittierens muss der Deckel [1] geschlossen sein, um ein Spritzen des heißen Öls zu vermeiden.
- Beim Erhitzen und Frittieren können Ölspritzer auftreten.
- Ziehen Sie den Netzstecker [9] des Produkts nach der Verwendung oder vor der Reinigung.

● **Vor der ersten Verwendung**

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
- Reinigen Sie das Produkt (siehe Abschnitt „Reinigung und Pflege“).

● **Acrylamidarme Zubereitung**

Acrylamid ist ein möglicherweise krebserzeugender Stoff, der beim Frittieren von stärkehaltigen Lebensmitteln durch Reaktionen mit Aminosäuren verstärkt gebildet wird. Bei Temperaturen von mehr als 175 °C steigt die Bildung von Acrylamid sprunghaft an. Frittieren Sie daher stärkehaltige Lebensmittel, wie zum Beispiel Pommes frites, nach Möglichkeit nicht mit einer Temperatur von über 170 °C. Das Frittiergut sollte nur goldgelb anstatt dunkel oder

braun frittiert werden. Nur so erreichen Sie eine acrylamidarme Zubereitung.

● **Bedienung**

● **Griff (Frittierkorb) montieren (siehe Abb. B1-B3)**

- Drücken Sie die Griffstangen [4a] etwas zusammen, so dass sich die Haltebolzen von innen in die Ösen am Frittierkorb [3] schieben lassen.
- Lassen Sie dann die zusammengedrückten Griffstangen [4a] los, so dass die Haltebolzen durch die Ösen des Frittierkorbs [3] ragen.
- Ziehen Sie den Griff (Frittierkorb) [4] nach hinten, so dass dieser einrastet.

Hinweis: Stellen Sie sicher, dass der Griff (Frittierkorb) [4] gut befestigt ist. Andernfalls kann der Frittierkorb [3] nach unten fallen und zu Verletzungen führen.

● **Ölwanne einstellen und Heizelement anbringen (siehe Abb. C)**

- Stellen Sie zuerst die Ölwanne [5] in das Metallgehäuse [6].
- Senken Sie das Heizelement [8] nach unten auf das Metallgehäuse [6], bis das Heizelement fest in den zwei Öffnungen des Metallgehäuses sitzt.

● **Frittieröl erhitzen**

- **Hinweis:** Berühren Sie niemals das Innere der Ölwanne [5], den Deckel [1] und das Metallgehäuse [6] des Produkts, während es in Betrieb ist.

- Platzieren Sie den Frittierkorb [3] mit angebrachtem Griff (Frittierkorb) [4] in der Ölwanne [5].

- Befüllen Sie die Ölwanne **5** mindestens bis zur MIN-Markierung mit Öl, bevor Sie das Produkt mit der Steckdose verbinden. Die MAX-Markierung darf nicht überschritten werden.
- Schließen Sie den Deckel **1**.
- Stellen Sie den Temperaturregler **12** auf MIN.
- Stecken Sie den Netzstecker **9** in eine geeignete Steckdose.
- Die rote **10** und die grüne Kontrollleuchte **11** leuchten auf.
- Stellen Sie den Temperaturregler **12** in die gewünschte Position, die grüne Kontrollleuchte **11** erlischt.
- Wenn die erforderliche Temperatur erreicht ist, leuchtet die grüne Kontrollleuchte **11** wieder auf.

Temperatur-einstellung	Funktion
MIN	Heizt nicht weiter auf.
130 °C 	Einstellung für Garnelen
150 °C 	Einstellung für Hühnchen
170 °C 	Einstellung für Pommes Frites
190 °C 	Einstellung für Fisch

Kontroll-leuchte	Status
rote Leuchte 10 leuchtet	Produkt ist eingeschaltet.
rote Leuchte 10 erloschen	Produkt ist ausgeschaltet.
grüne Leuchte 11 erloschen	Produkt heizt vor/ wieder auf.
grüne Leuchte 11 leuchtet	Die eingestellte Temperatur ist erreicht.

Hinweis:

- Die Temperatur kann je nach Größe, Textur und Menge der Lebensmittel abweichen.
- Während des Betriebs schaltet sich die grüne Kontrollleuchte **11** von Zeit zu Zeit ein und

aus. Das zeigt an, dass sich das Produkt auf die eingestellte Temperatur aufheizt.

- Die grüne Kontrollleuchte **11** leuchtet auf, wenn der Temperaturregler **12** auf MIN oder auf eine niedrige Stufe des Temperaturregelbereichs eingestellt ist. Wenn Sie den Temperaturregler **12** in die gewünschte Stellung gebracht haben, schaltet sich die grüne Kontrollleuchte **11** aus, bis die Temperatur erreicht ist.

● Lebensmittel frittieren

- Öffnen Sie den Deckel **1** mit dem Griff (Deckel) **2**, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist.
- Heben Sie den Frittierkorb **3** heraus und füllen Sie die zu frittierenden Lebensmittel ein.
Hinweis: Der Frittierkorb **3** darf nicht über die maximale Einfüllmenge für Lebensmittel („FOOD LEVEL MAX“) hinaus gefüllt werden. Andernfalls sinkt die Öltemperatur in der Ölwanne **5** zu stark ab und der Frittiervorgang dauert länger. Auch nehmen die zu frittierenden Lebensmittel dann mehr Öl auf.
- Senken Sie den Frittierkorb **3** vorsichtig in das heiße Öl.
- Schließen Sie den Deckel **1**.

Hinweis: Der Frittierkorb **3** und die zu frittierenden Lebensmittel müssen trocken sein, wenn sie in das heiße Öl gegeben werden. Das gilt insbesondere bei tiefgefrorenen Lebensmitteln. Jegliches Eis oder Tauwasser sollte entfernt werden.

Hinweis: Tiefgefrorene Lebensmittel sollten vor dem Frittieren teilweise aufgetaut werden, damit sie weniger Öl absorbieren.

Hinweis: Für gleichmäßige Garergebnisse empfehlen wir, Fleisch, Fisch und Gemüse in kleine Stücke zu schneiden.

Hinweis: Stellen Sie bei panierten Lebensmitteln bitte sicher, dass die Panade bestmöglich an den zu frittierenden Lebensmitteln haftet. Während des Frittierens von den Lebensmitteln abfallende Panade verunreinigt das Öl.

Hinweis: Bitte beziehen Sie sich für die Temperatureinstellung auf die Anweisungen auf der Lebensmittelverpackung, die Frittierempfehlungen oder die Temperaturangaben auf dem Produkt.

- **Hinweis:** Beim Aufheizen und Frittieren muss der Deckel [1] geschlossen sein, um ein Spritzen des heißen Öls zu vermeiden.
- **Hinweis:** In heißes Öl tropfen des Wasser kann zu einer Explosion führen. Lassen Sie nie Wasser in das heiße Öl tropfen.
- **Hinweis:** Das Produkt muss vor der Anwendung trocken sein, um eine Explosion zu vermeiden.
- **Hinweis:** Bedienen Sie das Produkt nur mit trockenen Händen.
- **Hinweis:** Vermeiden Sie Kontakt mit dem heißen Öl oder Ölspritzern, um Verletzungen zu vermeiden.
- **Hinweis:** Bewegen Sie das Produkt nie, wenn es in Betrieb oder mit heißem Öl gefüllt ist.
- **Hinweis:** Berühren Sie nie die Innenseite, den Deckel [1] und das Metallgehäuse [6] des Produkts, wenn dieses in Betrieb ist.

● Nach dem Frittieren von Lebensmitteln

- Stellen Sie den Temperaturregler [12] auf MIN.

- Ziehen Sie den Netzstecker [9] aus der Netzsteckdose.
- Die rote [10] und die grüne Kontrollleuchte [11] sind erloschen.
- Öffnen Sie den Deckel [1] mit dem Griff (Deckel) [2].
- Heben Sie den Frittierkorb [3] langsam an. Nehmen Sie den Frittierkorb [3] aus dem Öl und hängen Sie ihn mit Hilfe der Halterung [14] an der vorderen Kante der Ölwanne [5] auf, sodass das Öl abtropfen kann (Abb. D).
- Wenn das Öl abgetropft ist, legen Sie die Lebensmittel in eine Schale oder ähnliches. Wir empfehlen, die Lebensmittel mit einem geeigneten Küchenutensil zu entnehmen (z. B. Küchenzange).
- Lassen Sie das Produkt mindestens 1 bis 2 Stunden abkühlen, bevor Sie es transportieren, die Ölwanne [5] leeren und das Produkt reinigen.

Hinweis: Wenn Sie die Fritteuse nicht regelmäßig verwenden, können Sie das abgekühlte Öl in der Originalflasche oder anderen dicht verschlossenen Behältern im Kühlschrank oder an einem dunklen, kühlen und trockenen Ort aufbewahren. Füllen Sie das Öl durch ein feines Sieb in die Flasche oder Behälter, um alle Lebensmittelmrückstände aus dem Öl zu entfernen.

● Griff (Frittierkorb) demontieren

- Schieben Sie den Griff (Frittierkorb) [4] nach vorne.
- Halten Sie die Griffstangen [4a] zusammengedrückt und nehmen Sie diese aus den Ösen des Frittierkorbs [3].

● Gebrauchtes Öl aufbewahren

Hinweis: Sie müssen das Öl nicht nach jeder Anwendung wechseln. Verunreinigungen des Öls durch das Frittieren verkürzen seine Lebensdauer.

- Filtern Sie das Öl nach jeder Anwendung, um seine Nutzungsdauer zu verlängern: Gießen Sie dazu das abgekühlte Öl durch

ein feines Sieb, um alle Lebensmittelrückstände aus dem Öl zu entfernen. Bewahren Sie es in der Originalflasche oder anderen dicht verschlossenen Behältern im Kühlschrank oder an einem dunklen, kühlen und trockenen Ort auf.

- Tauschen Sie das Öl nach jeweils 10–15 Anwendungen oder früher aus,
 - wenn es braun oder dick wird;
 - bei stechendem, schlechtem Geruch;
 - wenn die frittierten Lebensmittel einen schlechten Geschmack haben;
 - bei braunen, harten Ablagerungen;
 - bei Schaumbildung beim Aufheizen;
 - bei dichter Rauchbildung, auch bei niedrigen Temperaturen.
- Verwenden Sie das Öl jedoch nicht länger als sechs Monate. Befolgen Sie stets die Anweisungen auf der Verpackung.

Hinweis: Frittieröl darf nicht im Abfluss oder in der Toilette entsorgt werden! Das Öl kann sich verfestigen und Abflüsse verstopfen.

● Unerwünschte Gerüche aus dem Öl entfernen

Einige Lebensmittel, z. B. Fisch, verlieren beim Frittieren Flüssigkeit. Diese gelangt in das Öl und ändert dessen Geruch und Geschmack. Dieses Aroma überträgt sich dann auf das nächste Lebensmittel, das in diesem Öl frittiert wird. Sie können solche unerwünschten Aromen reduzieren oder sogar ganz entfernen:

- Erhitzen Sie das Öl auf ca. 150 °C.
- Geben Sie 2 dünne Scheiben Brot oder ein wenig Petersilie in den Frittierkorb [3].
- Setzen Sie den Frittierkorb [3] in die Fritteuse und schließen Sie den Deckel [1].
- Warten Sie, bis das Öl nicht mehr spritzt und nehmen Sie dann den Frittierkorb [3] heraus. Das Öl sollte nun wieder sein eigenes Aroma haben.

● Wie verfare ich mit dem gebrauchten Öl?

WARNUNG! GEFAHR VON SACH- UND UMWELTSCHÄDEN!

- Frittieröl darf nicht im Abfluss oder in der Toilette entsorgt werden! Das Öl verfestigt sich und kann Abflüsse verstopfen.
- Öl kann in haushaltsüblichen Mengen mit dem Hausmüll entsorgt werden.
- Geben Sie das Öl nicht direkt in die Mülltonne, füllen Sie es zurück in seine Originalverpackung oder einen Plastikbeutel.
- Sie können es auch zu einer Sammelstelle für gebrauchtes Öl bringen.

● Überhitzungsschutz

- Bei Überhitzung wird der Überhitzungsschutz aktiviert. Das Produkt wird automatisch ausgeschaltet, bis es manuell zurückgesetzt wird.
- Ziehen Sie zum Zurücksetzen des Überhitzungsschutzes zuerst den Netzstecker [9] aus der Steckdose und lassen Sie das Produkt abkühlen.
- Drücken Sie die RESET-Taste [13] auf der Rückseite des Heizelements [8] mit einem geeigneten spitzen Gegenstand.
- Warten Sie einige Minuten und Sie können das Produkt wieder in Betrieb nehmen.

● Frittierempfehlungen

Lebensmittel	Temperatur	Empfohlenes Gewicht (Gramm)	Empfohlene Zeit
Gemüse	130 °C	250	4 Min.
Zwiebeln	130 °C	250	3 Min.
Garnelen	130 °C	250	2 Min.
Hähnchenschenkel	150 °C	250	8 Min.
Hähnchenflügel	150 °C	250	7 Min.
Hähnchenbrustfilet	150 °C	250	3 Min.
Hähnchenfleischstreifen	150 °C	250	3 Min.
Fleisch in Scheiben	150 °C	300	3 Min.
Pilze	150 °C	300	3 Min.
Pommes Frites	170 °C	250 – 500	4 – 10 Min.
Fischfilet	190 °C	300	3 Min.
Steak	190 °C	200	4 Min.

● Fehlerbehebung

Fehler	Mögliche Ursache	Maßnahme
Keine Funktion.	Keine Spannungsversorgung.	Überprüfen Sie, ob das Produkt angeschlossen ist.
		Überprüfen Sie, ob die Steckdose unter Spannung steht, indem Sie ein anderes Elektrogerät anschließen.
		Verbinden Sie das Produkt mit einer anderen Steckdose.
Gargut zu roh oder ungleichmäßig gegart.	Zu viel Gargut.	Verringern Sie die Menge des Garguts und verteilen Sie dieses gleichmäßig.
	Die Gartemperatur ist zu niedrig.	Erhöhen Sie die Gartemperatur.
Frische Pommes Frites werden nicht gar oder nicht knusprig.	Falscher Kartoffeltyp.	Verwenden Sie einen anderen Kartoffeltyp.
	Kartoffelstücke sind zu groß.	Schneiden Sie die Kartoffelstücke in kleinere oder dünnere Streifen.

● Reinigung und Pflege

Hinweis: Um die Funktionalität und das Erscheinungsbild des Produkts zu erhalten, empfehlen wir, es nach jedem Gebrauch sorgfältig zu reinigen.

- Lassen Sie das Produkt mindestens 1 bis 2 Stunden abkühlen, bevor Sie es transportieren, die Ölwanne [5] leeren und das Produkt reinigen.
- Achten Sie darauf, das Produkt sorgfältig zu reinigen und zu lagern und das Öl auszutauschen.

- Frittieröl darf nicht im Abfluss oder in der Toilette entsorgt werden! Das Öl kann sich verfestigen und Abflüsse verstopfen.
- Das Produkt darf keinem Tropf- und Spritzwasser ausgesetzt werden.
- Trennen Sie das Produkt während des Nichtgebrauchs und vor der Reinigung vom Stromnetz.

Teil	Reinigung
Heizelement [8]	WARNUNG! Während der Reinigung oder des Betriebs darf das Produkt nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden. Produkt nicht unter laufendes Wasser halten. Reinigen Sie die Außenfläche des Heizelements [8] mit einem feuchten Tuch mit milder Seifenlösung.
Netzkabel mit Netzstecker [9]	Trennen Sie das Produkt vor der Reinigung vom Stromnetz. Verwenden Sie keine Scheuermittel, aggressiven Lösungen oder harten Bürsten für die Reinigung. Reinigen Sie das Produkt mit einem leicht angefeuchteten Lappen. Bei Bedarf können Sie ein mildes Spülmittel verwenden.
Deckel [1]	Deckel [1], Ölwanne [5], Metallgehäuse [6] und Frittierkorb [3] können Sie wie gewöhnliches Geschirr von Hand spülen: Säubern Sie die Teile gründlich mit heißem Wasser und Spülmittel.
Ölwanne [5]	
Metallgehäuse [6]	Deckel [1], Ölwanne [5], Metallgehäuse [6] und Frittierkorb [3] sind spülmaschinengeeignet.
Frittierkorb [3]	

- Vor der Wiederverwendung und vor der Lagerung: Reiben Sie alle Teile mit einem sauberen Tuch trocken.
- Überprüfen Sie das Produkt vor jedem Gebrauch auf sichtbare Schäden.
- Außer der gelegentlichen Reinigung ist dieses Produkt wartungsfrei.

● Lagerung

- Bewahren Sie das Produkt während des Nichtgebrauchs in der Originalverpackung auf.

● Entsorgung

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



Beachten Sie die Kennzeichnung der Verpackungsmaterialien bei der Abfalltrennung, diese sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Nummern (b)

mit folgender Bedeutung: 1–7: Kunststoffe / 20–22: Papier und Pappe / 80–98: Verbundstoffe.



Das Produkt und die Verpackungsmaterialien sind recycelbar, entsorgen Sie diese getrennt für eine bessere Abfallbehandlung. Das Triman-Logo gilt nur für Frankreich.



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



Werfen Sie Ihr Produkt, wenn es ausgedient hat, im Interesse des Umweltschutzes nicht in den Hausmüll, sondern führen Sie es einer fachgerechten Entsorgung zu. Über Sammelstellen und deren Öffnungszeiten können Sie sich bei Ihrer zuständigen Verwaltung informieren.

● Garantie

Das Produkt wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft. 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.

Sie erhalten auf dieses Produkt 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. 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 3 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 Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde.

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind (z. B. Batterien) und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus oder die aus Glas gefertigt sind.

● Abwicklung im Garantiefall

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

Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (z. B. IAN 123456_7890) als Nachweis für den Kauf bereit.

Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Bedienungsanleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produkts.

Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung 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.

● Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: owim@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0800 292726

E-Mail: owim@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800562153

E-Mail: owim@lidl.ch



List of pictograms used	Page 20
Introduction	Page 20
Intended use	Page 20
Scope of delivery	Page 20
Description of parts	Page 20
Technical data	Page 21
Safety instructions	Page 21
Before first use	Page 25
Low-acrylamide cooking	Page 25
Operation	Page 25
How to assemble the handle of basket	Page 25
How to assemble the heating unit and oil container	Page 25
Heating the frying oil	Page 25
Frying food	Page 26
After frying food	Page 27
How to disassemble the handle of basket	Page 27
Storage of the used oil	Page 27
Getting rid of unwanted flavours from the oil	Page 27
What to do with the old oil?	Page 28
Overheating protection	Page 28
Suggestion frying table	Page 28
Troubleshooting	Page 29
Cleaning and care	Page 29
Storage	Page 30
Disposal	Page 30
Warranty	Page 30
Warranty claim procedure	Page 31
Service	Page 31

List of pictograms used

	WARNING! This symbol with the signal word "WARNING" indicates a hazard with a medium level of risk which, if not avoided, could result in serious injury or death.		Food safe. This product has no adverse effect on taste or smell.
	Never leave children unattended with packaging materials or the product.		Alternating current / voltage
	WARNING! BURNING HAZARD! This symbol indicates a hot surface.		All parts dishwasher safe (except heating element).

Stainless Steel Deep Fat Fryer

● Introduction

We congratulate you on the purchase of your new product. You have chosen a high quality product. The instructions for use are part of the product. They contain important information concerning safety, use and disposal. Before using the product, please familiarise yourself with all of the safety information and instructions for use. Only use the product as described and for the specified applications. If you pass the product on to anyone else, please ensure that you also pass on all the documentation with it.

● Intended use

The product is intended for cooking food in hot oil at a temperature of up to max. 190 °C. The product is designed solely for domestic use. It is not intended for commercial use. Any other use not mentioned in these instructions may cause a damage to the product or create a serious risk of injury. The manufacturer accepts no liability for damages caused by improper use.

● Scope of delivery

After unpacking the product, check if the delivery is complete and if all parts are in good condition. Remove all packaging materials before use.

- 1 deep fryer SEF 2000 A1,
consisting of:
 - 1 metal housing
 - 1 oil container
 - 1 heating unit with power cord and plug
 - 1 lid
 - 1 basket
 - 1 handle of basket
- 1 instruction manual

● Description of parts

- 1 Lid
- 2 Handle of lid
- 3 Basket
- 4 Handle of basket
- 4a Handle rods
- 5 Oil container
- 6 Metal housing
- 7 Handle of metal housing
- 8 Heating unit
- 9 Power cord with plug
- 10 Power indicator light (red)
- 11 Ready indicator light (green)

- 12 Temperature controller
- 13 RESET button
- 14 Bracket of the basket

● Technical data

Input voltage:	220-240 V~, 50-60 Hz
Protection class:	I
Output:	2000 W
Capacity:	Frying basket: 2 l for approx. 500 g chips Oil bowl: max. 3 l



Safety instructions

BEFORE USING THE PRODUCT, FAMILIARISE YOURSELF WITH ALL OF THE SAFETY INFORMATION AND INSTRUCTIONS FOR USE! WHEN PASSING THIS PRODUCT ON TO OTHERS, ALSO INCLUDE ALL THE DOCUMENTS!

In the case of damage resulting from non-compliance with these operating instructions the guarantee claim becomes invalid! No liability is accepted for consequential damage! In the case of material damage or personal injury caused by incorrect handling or noncompliance with the safety instructions, no liability is accepted!



⚠ WARNING! DANGER OF DEATH AND ACCIDENTS FOR TODDLERS AND CHILDREN!

Never leave children unsupervised with the packaging material. The packaging material represents a danger of suffocation. Children frequently underestimate the dangers. Keep children away from the product and packaging material at all times.



- **⚠ WARNING!** This product is not a toy for children! Children are not aware of the dangers associated with handling electrical products.
- This product shall not be used by children from 0 year to 8 years. This product can be used by children aged from 8 years and above if they are continuously supervised. This product can be used by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the product in a safe way and understand the hazards involved.

- Keep the product and its power cord out of reach of children aged less than 8 years.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children
- Children shall not play with the product.



WARNING! AVOID THE RISK OF FATAL IN- JURY FROM ELECTRIC SHOCK!

- Do not attempt to repair the product yourself. In case of malfunction, repairs are to be conducted by qualified personnel only.
- Do not immerse the housing of the heating unit [8] in water or other liquids. Do not hold the housing of the heating unit [8] under running water.
- Never use a damaged product. Disconnect the product from the power supply and consult your retailer if the product is damaged.
- Do not set up the product next to a sink or in moist areas.
- Before connecting the product to the power supply, check that the voltage and current rating corresponds with the power supply details shown on the product's rating label. The user does not need to take any steps to set the product to 50 Hz or 60 Hz. The product automatically sets itself to 50 Hz or 60 Hz.
- Connect the product only to an earthed socket-outlet. Always make sure that the plug is inserted into the wall socket properly.
- The power cord with plug must not come into contact with the hot parts of the product. Otherwise, danger of electric shock.
- To avoid damaging the power cord, do not squeeze, bend or chafe it on sharp edges. Keep it away from hot surfaces and open flames as well.
- Lay out the power cord in such a way that no unintentional pulling or tripping over is possible.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Pull the plug and not the power cord itself to disconnect the product from the power supply.
- Do not wrap the power cord around the product. Connect the product to an easily reachable electrical outlet so that in case

of an emergency the product can be unplugged immediately.

- This product is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not operate the product with wet hands. Do not touch the product with wet hands.



PREVENT FIRE HAZARDS!

-  **WARNING! HOT SURFACE!** Keep children and pets away from the product while it is in operation or cooling down. The accessible parts are hot.

WARNING! FIRE HAZARD!

Do not place the product in the vicinity of inflammable materials (e.g. curtains, tablecloths).

WARNING! FIRE HAZARD!

To prevent overheating, do not cover the product during operation.

WARNING! BURN HAZARD!

Never touch the inside of the oil container [5], the lid [1] and the metal housing [6] of the product while it is operating or still hot.

WARNING! BURN HAZARD!

Hot steam is generated during

the frying process, especially when the lid is open. Keep a safe distance away from the steam.

- If you notice any smoke or unusual noises, immediately disconnect the product from the power supply. Have the product checked by a specialist before continued use.
- In the event of a fire, first pull the plug from the power outlet or disconnect the product from the power supply before taking appropriate firefighting measures.
- Do not cover the product's air vents. Make sure the product has sufficient ventilation. Do not place the product in a cabinet after use.
- Do not place anything on top of the product.
- Leave at least 50 cm to any other objects to avoid catching fire.
-  **WARNING! RISK OF BURNS!** Hot oil results in serious burns because it is significantly hotter than boiling water.
- It will lead to explosion if water drips into hot oil. Never let water drip into the hot oil.
- The basket [3] and the food to be fried must be dry when they are put into the hot oil. In particular in the case of deep-frozen

food, any ice or melt water should be removed.

- The product must be dry before use to avoid explosion.
- Only operate the product with dry hands.
- Never contact with the hot oil or splashes of oil to avoid injury.
- Never move the product when it is under operation or filled with hot oil.

Setup instructions

- Place the product on a horizontal, level, stable and heat-resistant surface.
- Place the product in a stable position by using the handles of the metal housing [7] to avoid spillage of the hot liquids.
- Do not set up the product directly beneath a socket-outlet.
- Do not set up the product on hotplates (gas, electric, coal, etc.).
- Always operate the product on an even, stable, clean, heat-resistant and clean surface.
- After frying, cool down the product at least 1 to 2 hours before transport the product, empty the oil container [5] and clean the product.

Operation

- Never touch the inside of the oil container [5], the lid [1] and the metal housing [6] of the product while it is operating.
- Fry all ingredients only in the basket [3] to prevent any contact from heating elements [8].
- Never leave the product untended while it is in use.

WARNING! The product must never be used without oil.

- Before plug in the product, the oil container [5] must be filled at least up to the MIN marking with oil and it must not exceed the MAX marking.

Note: The basket [3] must not be filled more than up to the "FOOD LEVEL MAX". Otherwise, the oil temperature inside the oil container [5] will drop too much and cause the longer time of the frying process, and more oil will be absorbed by the food to be fried.

- Only use suitable oils, such as rapeseed oil, vegetable oil and sunflower oil.
- Please do not use unsuitable fats and oils (such as margarine, butter or olive oil, mixtures of old and new oil, or animal fats).

These can actually ignite when heating and cause a risk of fire.

- Never mix different fats/oils or old and new fat/oil.
- Fully melt solid fat before use.

Note: The oil may be heated at least up to 200 °C. Make sure the oil is resistant to high temperature.

- If oil catches fire, it must never be extinguished with water because this would lead to an explosion. You shall extinguish the fire by putting the lid onto the product or with a fire or woolen blanket.
- During heating and frying, the lid [1] must be closed to avoid splash of the hot oil.
- Splashes of oil may occur during heating and frying.
- Unplug the product after use or before cleaning.

● **Before first use**

- Remove all the packaging materials.
- Clean the product (see "Cleaning and care").

● **Low-acrylamide cooking**

Acrylamide is a possibly carcinogenic substance formed from a reaction with amino acids when frying foodstuffs with a high starch content. The

formation of acrylamide increases dramatically at temperatures of more than 175 °C.

You should therefore avoid frying foodstuffs with a high starch content, for example chips, at temperatures above 170 °C. The foodstuffs should only be fried to golden-yellow, instead of dark or brown. This is the only way to achieve low-acrylamide cooking.

● **Operation**

● **How to assemble the handle of basket (see Fig. B1-B3)**

- Hold and press the handle rods [4a] together and inserted into the eyelets on the basket [3]
- Release and project the handle rods [4a] into the holes of the basket [3].
- Put the handle of basket [4] backwards until it clicks into place.

Note: Make sure the handle of basket [4] is well attached, otherwise, the basket [3] may fall down and cause injury.

● **How to assemble the heating unit and oil container (see Fig. C)**

- First, place the oil container [5] in the metal housing [6].
- Vertically lower the heating unit [8] onto the metal housing [6] until the heating unit is well assembled on the two holes of the metal housing.

● **Heating the frying oil**

- **Note:** Never touch the inside of the oil container [5], the lid [1] and the metal housing [6] of the product while it is operating.

- Place the basket [3] with handle [4] attached into the oil container [5].
- Fill the oil container [5] at least up to the MIN marking, before plugging in the product. It must not exceed the MAX marking.
- Close the lid [1].
- Turn the temperature controller [12] to MIN.
- Connect the power plug [9] to a suitable socket-outlet.
- The red indicator [10] and green indicator [11] light up.
- Turn the temperature controller [12] to the desired position, the green indicator [11] goes off.
- When the required temperature has been reached, the green indicator [11] lights up again.

Heat level	Function
MIN	Stop heating up
130 °C 	Desired setting for shrimp
150 °C 	Desired setting for chicken
170 °C 	Desired setting for French fries
190 °C 	Desired setting for fish

Light indicator	Status
Red indicator [10] on	Product on
Red indicator [10] off	Product off
Green indicator [11] off	Product is preheating/reheating.
Green indicator [11] on	The set temperature has been reached.

Note:

- Depend on different size, texture and food quantity, the temperature will vary.
- During operation, the green indicator [11] goes on and off from time to time. This indicates that the product is reheating up to the set temperature.
- The green indicator [11] lights up when the temperature controller [12] is set to MIN or in the lower area of the heat level range. As soon as you set the temperature controller [12] to the desired position, the green indicator [11]

goes off until the temperature has been reached.

● Frying food

- When the required temperature is reached, open the lid [1] by using the handle of lid [2].
- Lift the basket [3] out and add the food to be fried.

Note: The basket [3] must not be filled more than up to the "FOOD LEVEL MAX". Otherwise, the oil temperature inside the oil container [5] will drop too much and cause the longer time of the frying process, and more oil will be absorbed by the food to be fried.

- Be careful to lower the basket [3] into the hot oil
- Close the lid [1].

Note: The basket [3] and the food to be fried must be dry when they are put into the hot oil. In particular in the case of deep-frozen food, any ice or melt water should be removed.

Note: Deep-frozen food should be partially thawed before frying so that the food absorbs less oil.

Note: For even cooking results, we recommend cut the meat, fish and vegetables into small pieces.

Note: In case of breaded food, please make sure that the breading sticks as tightly as possible to the food to be fried. Any breading falling off the food during frying contaminates the oil.

Note: For the temperature setting, please refer to the instructions provided on the packaging of the food, the suggestion frying table or the temperature specification on the product.

- **Note:** During heating and frying, the lid [1] must be closed to avoid splash of the hot oil.
- **Note:** It will lead to explosion if water drips into hot oil. Never let water drip into the hot oil.

- **Note:** The product must be dry before use to avoid the explosion.
- **Note:** Only operate the product with dry hands.
- **Note:** Never contact with the hot oil or splashes or oil to avoid injury.
- **Note:** Never move the product when it is under operation or filled with hot oil.
- **Note:** Never touch the inside, the lid [1] and metal housing [6] of the product while it is operating.

● After frying food

- Turn the temperature controller [12] to MIN.
- Disconnect the power plug [9] from the socket-outlet.
- The red indicator [10] and green indicator [11] off.
- Open the lid [1] by using the handle of lid [2].
- Lift the basket [3] slowly. Take the basket [3] out of the oil and hang the bracket of the basket [14] on the front edge of the oil container [5] for dripping off (fig. D).
- When the oil has dripped off, put the food into a bowl or the like. We recommend removing the food with a suitable kitchen utensil (e.g. kitchen tongs).
- Cool down the product at least 1 to 2 hours before transport the product, empty the oil container [5] and clean the product.

Note: If you do not use the deep fryer regularly, it is advisable to store the cooled oil in well-sealed bottles or other frying containers – preferably in the refrigerator or a similar cool storage location. Fill the bottles through a fine sieve in order to remove any food particles from the oil.

● How to disassemble the handle of basket

- Put the handle of basket [4] frontwards.
- Hold and press the handle rods [4a] together and remove from the holes of the basket [3].

● Storage of the used oil

Note: It is not necessary to change the oil after each use. Contamination of the oil caused by frying reduces its useful life.

- In order to increase the useful life, always filter the oil after each use:
Pour the cooled oil through a fine sieve to remove all food residues from the oil.
Store it in the original bottle or in a tightly closed container in the refrigerator or in a dark, cool and dry place.
- Replace the oil after each 10-15 uses; or earlier if
 - the oil becomes brown and thick;
 - the oil becomes pungent or smells bad;
 - fried food tastes bad;
 - the oil becomes brown or contains hard deposits;
 - there is foam formation during heating;
 - there is thick smoke formation even at low temperatures.
- However, do not use the oil for longer than six months. Always follow the instructions provided on the packaging.

Note: Frying oil should not be disposed of into drains or the toilet! The oil solidifies and can block the drains

● Getting rid of unwanted flavours from the oil

Some food, e.g. fish, loses liquid during frying. This gets into the oil and alters its smell and flavour. This flavour is then passed on to the next food that gets fried in this oil.
With a simple trick, you can reduce or even completely remove such unwanted flavours:

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

● **What to do with the old oil?**

⚠ WARNING! RISK OF DAMAGE TO MATERIAL AND THE ENVIRONMENT!

- Frying oil should not be disposed of into drains or the toilet! The oil solidifies and can block the drains.
- Oil can be disposed of as household waste in the customary household quantities.

- Do not put the oil directly into the wheelie bin, but first place it into the original packaging or a plastic bag.
- You can also take the oil to a designated collection point for used oil.

● **Overheating protection**

- In case of any overheating, the overheating protection will operate. The product will automatically be switched off until manually reset.
- To reset the overheating protection, first unplug and cool down the product.
- Press the RESET button [13] on the back of the heating unit [8] by using a pointed object.
- Wait a few minutes and then you can operate the product again.

● **Suggestion frying table**

Food	Temperature	Suggested weight (gram)	Suggested Time
Vegetables	130 °C	250	4 min
Onions	130 °C	250	3 min
Shrimps	130 °C	250	2 min
Chicken legs	150 °C	250	8 min
Chicken wings	150 °C	250	7 min
Chicken breast fillet	150 °C	250	3 min
Chicken strips	150 °C	250	3 min
Sliced meat	150 °C	300	3 min
Mushrooms	150 °C	300	3 min
French Fries	170 °C	250 - 500	4 - 10 min

Food	Temperature	Suggested weight (gram)	Suggested Time
Fish fillet	190°C	300	3 min
Steak	190°C	200	4 min

● Troubleshooting

Error	Possible cause	Solution
Not functioning.	No power supply.	Make sure the product is plugged in.
		Make sure the power outlet is supplied with voltage by plugging in another electrical device.
		Plug the product into another power outlet.
Food too raw or unevenly cooked.	Too much food.	Reduce the amount of food and spread evenly.
	The cooking temperature is too low.	Increase the cooking temperature.
French fries are not cooked or crispy.	Wrong type of potato	Use another type of potato.
	Fries are too large.	Cut the fries into smaller or thinner fries.

● Cleaning and care

Note: To maintain the products functionality and appearance, it should be cleaned thoroughly after each use.

- Cool down the product at least 1 to 2 hours before transporting the product, emptying the oil container 5 and cleaning the product.
- Be sure to clean and store the product carefully and replace the oil.
- Frying oil should not be disposed of into drains or the toilet! The oil solidifies and can block the drains.
- The product shall not be exposed to any dripping or splashing water.
- Disconnect the product from the power outlet during periods of disuse and before cleaning.

Part	Cleaning
Heating unit 8	WARNING! Do not immerse the product in water or other liquids while cleaning or operating it. Do not hold the product under running water. Clean the outer surface of the heating unit 8 with a damp cloth containing mild soap solution.
Power cord with plug 9	Always disconnect the product from the power supply before cleaning.
	Do not use any abrasive, aggressive cleaners or hard brushes to clean the product.
	Clean the product with a slightly damp cloth. You can use a little dish soap if necessary.

Part	Cleaning
Lid 1	Clean the lid 1 , oil container 5 , metal housing 6 and basket 3 by hand like normal dishes: Clean all parts thoroughly with hot water and dish soap.
Oil container 5	
Metal housing 6	The lid 1 , oil container 5 , metal housing 6 and basket 3 are dishwasher-safe.
Basket 3	

- Before continued use and storage: Rub all parts dry with a clean cloth.
- Before each use check the product for any visible damage.
- Apart from the occasional cleaning, the product is maintenance-free.



To help protect the environment, please dispose of the product properly when it has reached the end of its useful life and not in the household waste. Information on collection points and their opening hours can be obtained from your local authority.

● Storage

- When not in use, store the product in its original packaging.
- Store the product in a dry, secure location away from children.

● Disposal

The packaging is made entirely of recyclable materials, which you may dispose of at local recycling facilities.



Observe the marking of the packaging materials for waste separation, which are marked with abbreviations (a) and numbers (b) with following meaning: 1–7: plastics / 20–22: paper and fibre-board / 80–98: composite materials.



The product and packaging materials are recyclable, dispose of it separately for better waste treatment. The Triman logo is valid in France only.



Contact your local refuse disposal authority for more details of how to dispose of your worn-out product.

● Warranty

The product has been manufactured to strict quality guidelines and meticulously examined before delivery. In the event of product defects you have legal rights against the retailer of this product. Your legal rights are not limited in any way by our warranty detailed below.

The warranty for this product is 3 years from the date of purchase. The warranty period begins on the date of purchase. Please keep the original sales receipt in a safe location. This document is required as your proof of purchase.

Should this product show any fault in materials or manufacture within 3 years from the date of purchase, we will repair or replace it – at our choice – free of charge to you. This warranty becomes void if the product has been damaged, or used or maintained improperly.

The warranty applies to defects in material or manufacture. This warranty does not cover product parts subject to normal wear, thus possibly considered consumables (e.g. batteries) or for damage to fragile parts, e.g. switches, rechargeable batteries or glass parts.

● Warranty claim procedure

To ensure quick processing of your case, please observe the following instructions:

Please have the till receipt and the item number (e.g. IAN 123456_7890) available as proof of purchase.

You will find the item number on the rating plate, an engraving on the front page of the instructions for use (bottom left), or as a sticker on the rear or bottom of the product.

If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by telephone or by e-mail.

You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.

● Service

Service Great Britain

Tel.: 08000569216

E-Mail: owim@lidl.co.uk

Service Ireland

Tel.: 1800 200736

E-Mail: owim@lidl.ie



Légende des pictogrammes utilisés	Page 33
Introduction	Page 33
Utilisation conforme	Page 33
Contenu de la livraison.....	Page 33
Descriptif des pièces	Page 33
Caractéristiques techniques.....	Page 34
Consignes de sécurité	Page 34
Avant la première utilisation	Page 39
Préparation à faible teneur en acrylamide	Page 39
Utilisation	Page 39
Monter la poignée (panier de friture).....	Page 39
Réglage du carter d'huile et montage de l'élément chauffant	Page 39
Chauffer l'huile de friture	Page 39
Frire les aliments.....	Page 40
Après la friture des aliments	Page 41
Démonter la poignée (panier de friture)	Page 41
Stocker l'huile usager.....	Page 42
Éliminer les odeurs indésirables de l'huile	Page 42
Que dois-je faire avec l'huile usagée ?	Page 42
Protection anti-surchauffe.....	Page 42
Recommandation pour la friture	Page 43
Dépannage	Page 43
Nettoyage et entretien	Page 44
Stockage	Page 45
Mise au rebut	Page 45
Garantie	Page 45
Faire valoir sa garantie.....	Page 46
Service après-vente	Page 46

Légende des pictogrammes utilisés

	AVERTISSEMENT ! Ce symbole accompagné du mot « AVERTISSEMENT » caractérise une situation de danger présentant un degré de risque moyen qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner des blessures graves ou la mort.		Sécurité alimentaire - Ce produit n'a pas d'impact négatif sur le goût ou l'odeur.
	Ne laissez jamais les enfants sans surveillance avec l'emballage et le produit.		Courant alternatif / Tension alternative
	AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BRÛLURE ! Ce symbole vous indique une surface chaude.		Tous les éléments sont adaptés au lave-vaisselle (sauf élément chauffant).

Friteuse en acier inoxydable

● Introduction

Nous vous félicitons pour l'achat de votre nouveau produit. Vous avez opté pour un produit de grande qualité. Le mode d'emploi fait partie intégrante de ce produit. Il contient des indications importantes pour la sécurité, l'utilisation et la mise au rebut. Veuillez lire consciencieusement toutes les indications d'utilisation et de sécurité du produit. Ce produit doit uniquement être utilisé conformément aux instructions et dans les domaines d'application spécifiés. Lors d'une cession à tiers, veuillez également remettre tous les documents.

● Utilisation conforme

Le produit est destiné à la cuisson des aliments dans de l'huile chaude à une température maximale de 190 °C. Le produit est exclusivement destiné à un usage privé et non commercial. Les utilisations non spécifiées dans le manuel d'instructions peuvent endommager le produit ou causer des blessures graves. Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages résultant d'une utilisation non conforme.

● Contenu de la livraison

Après avoir sorti l'appareil de l'emballage, contrôlez l'intégrité et le parfait état des produits. Avant la première utilisation, retirez tous les matériaux composant l'emballage.

- 1 friteuse en acier inoxydable SEF 2000 A1, contient :
 - 1 boîtier en métal
 - 1 carter d'huile
 - 1 élément chauffant avec câble d'alimentation et fiche secteur
 - 1 couvercle
 - 1 panier de friture
 - 1 poignée (panier de friture)
- 1 mode d'emploi

● Descriptif des pièces

- 1 Couvercle
- 2 Poignée (Couvercle)
- 3 Panier de friture
- 4 Poignée (panier de friture)
- 4a Barres de maniement
- 5 Carter d'huile
- 6 Boîtier en métal
- 7 Poignée (boîtier en métal)
- 8 Élément chauffant
- 9 Câble d'alimentation avec fiche secteur
- 10 Voyant de contrôle de fonctionnement (rouge)

- 11 Voyant de contrôle de température (vert)
- 12 Sélecteur de température
- 13 Touche Reset
- 14 Support du panier de friture

● Caractéristiques techniques

Tension d'entrée : 220-240V~, 50-60 Hz
Classe de protection : I
Puissance : 2000W
Capacité : Panier de friture : 2 l pour
env. 500 g de frites
Carter d'huile : max. 3 l



Consignes de sécurité

PRENEZ CONNAISSANCE DE TOUTES LES INDICATIONS DE SÉCURITÉ ET DE MANIEMENT AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION DU PRODUIT ! SI VOUS REMETTEZ LE PRODUIT À UN TIERS, VEUILLEZ ÉGALEMENT LUI TRANSMETTRE TOUS LES DOCUMENTS S'Y RAPPORTANT !

La garantie ne s'applique pas en cas de dommages résultant du non-respect du présent mode d'emploi ! Le fabricant décline toute responsabilité concernant les dommages qui en résultent ! Toute responsabilité est déclinée pour les dommages matériels ou

corporels causés par une manipulation incorrecte du produit ou par le non-respect des consignes de sécurité !



⚠ AVERTISSEMENT ! DANGER DE MORT ET D'ACCIDENT POUR LES ENFANTS EN BAS ÂGE ET LES ENFANTS !

Ne laissez jamais les enfants manipuler sans surveillance les matériaux d'emballage. Il y a un risque d'étouffement avec les matériaux d'emballage. Les enfants sous-estiment souvent les dangers. Tenez constamment le produit et tous les matériaux composant l'emballage hors de portée des enfants.

⚠ AVERTISSEMENT !

Ce produit n'est pas un jouet pour enfants ! Les enfants ne sont pas en mesure de percevoir les dangers liés à des produits électriques.

- Ce produit ne doit pas être utilisé par des enfants entre 0 et 8 ans. Ce produit peut être utilisé par les enfants âgés de 8 ans et plus s'ils sont surveillés en permanence. Cet produit peut être

utilisé par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou encore par toute personne manquant d'expérience et / ou de connaissances à condition d'être sous surveillance ou d'avoir été instruites quant à l'utilisation sûre de ce produit ainsi que des dangers qui résultant.

- Le produit et son câble d'alimentation doivent être gardés hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne peuvent pas être effectués par des enfants.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec le produit.



AVERTISSEMENT ! ÉVITEZ LES DANGERS DE MORT PAR CHOC ÉLECTRIQUE !

- N'essayez pas de réparer le produit vous-même. En cas de dysfonctionnement, les réparations ne doivent être effectuées que par du personnel qualifié.
- Le boîtier de l'élément chauffant [8] ne doit jamais être plongé dans l'eau ou dans d'autres liquides. Ne pas tenir

le boîtier de l'élément de chauffage [8] sous l'eau courante.

- N'utilisez pas de produit défectueux. Débranchez le produit du secteur et contactez votre revendeur s'il est endommagé.
- Ne placez pas le produit à côté d'un évier ou dans un endroit humide.
- Avant de brancher le produit à l'alimentation électrique, assurez-vous que la tension et le courant correspondent aux spécifications figurant sur la plaque signalétique du produit. Aucune action de l'utilisateur n'est nécessaire pour régler le produit sur 50 Hz ou 60 Hz. Le produit s'ajuste automatiquement à 50 Hz ou 60 Hz.
- Raccordez le produit exclusivement à une prise murale mise à la terre. Assurez-vous que vous aillez bien branché la fiche secteur.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation avec la fiche secteur entrer en contact avec les parties chaudes du produit, sinon il y a un risque de choc électrique.
- Pour éviter d'endommager le câble d'alimentation, ne l'écrasez pas, ne le pliez pas et ne le faites pas passer sur des bords

tranchants. Tenez le éloigné des surfaces chaudes et flammes nues.

- Disposez le câble d'alimentation de sorte que personne ne puisse tirer dessus accidentellement ou trébucher dessus.
- Lorsque le câble d'alimentation de ce produit est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son S.A.V. ou par une personne de qualification correspondante, afin d'éviter tout danger.
- Lorsque vous débranchez le produit du circuit électrique, retirez la fiche secteur et non le câble d'alimentation.
- N'enroulez pas le câble d'alimentation autour du produit. Branchez uniquement le produit dans une prise électrique accessible afin de pouvoir débrancher rapidement le produit du réseau électrique en cas d'urgence.
- Le produit n'est pas conçu pour fonctionner avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- N'utilisez pas le produit quand vous avez les mains mouillées. Ne touchez pas le produit quand vous avez les mains mouillées.



ÉVITEZ LES RISQUES D'INCENDIE / DE BRÛLURE



AVERTISSEMENT ! SURFACE CHAUDE !

Tenez les enfants et les animaux éloignés du produit lorsqu'il est en service ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE D'INCENDIE ! Ne placez pas le produit à proximité de matériaux facilement inflammables (p. ex. rideaux, nappes).

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE D'INCENDIE ! Afin d'éviter une surchauffe, le produit ne doit pas être recouvert pendant son utilisation.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BRÛLURE ! Ne touchez jamais l'intérieur du carter d'huile [5], le couvercle [1] et le boîtier en métal [6] du produit lorsqu'il est en fonctionnement ou encore chaud.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BRÛLURE ! De la vapeur chaude est libérée pendant la friture, surtout lorsque vous ouvrez le couvercle. Gardez une

distance de sécurité par rapport à la vapeur.

- En cas de fumée ou de bruits inhabituels, débranchez immédiatement le produit du réseau électrique. Faites vérifier le produit par un spécialiste avant de le réutiliser.
- En cas d'incendie, débranchez d'abord la fiche secteur de la prise électrique secteur ou déconnectez le produit de l'alimentation électrique avant de prendre les mesures de lutte contre l'incendie appropriées.
- Ne recouvrez pas les ouvertures d'aération du produit. Veillez à ce que la ventilation soit convenable. Ne rangez pas le produit dans une armoire après utilisation.
- Ne posez pas d'objets sur le produit.
- Gardez une distance minimale de 50 cm avec d'autres objets, afin que ces derniers ne prennent pas feu.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BRÛLURES ! L'huile chaude

provoque de graves brûlures car elle est beaucoup plus chaude que l'eau bouillante.

- Ne laissez jamais l'eau s'égoutter dans l'huile chaude. Si de

l'eau s'égoutte dans l'huile chaude, elle provoque une explosion.

- Le panier de friture **3** et les aliments à frire doivent être secs lorsqu'ils sont placés dans l'huile chaude. Surtout pour les aliments congelés, il faut enlever toute glace ou eau de fonte.
- Le produit doit être sec avant utilisation pour éviter toute explosion.
- Manœuvrez le produit seulement quand vous avez les mains sèches.
- N'entrez jamais en contact avec de l'huile chaude ou des éclaboussures d'huile pour éviter de vous blesser.
- Ne déplacez jamais le produit en cours de fonctionnement ou rempli d'huile chaude.

Consignes d'installation

- Placez le produit sur une surface stable et plane et résistante à la chaleur.
- Placez le produit dans une position stable en utilisant les poignées (boîtier en métal) **7** pour éviter de renverser les liquides chauds.
- Le produit ne doit pas être placé directement sous une prise de courant murale.

- Ne mettez pas le produit sur des plaques chauffantes (gaz, électrique, poêle à charbon, etc.).
- Utilisez toujours le produit sur une surface plane, stable, propre, résistante à la chaleur et sèche.
- Après la friture, laissez le produit refroidir pendant au moins 1 à 2 heures avant de le transporter, videz le carter d'huile [5] et nettoyez le produit.

Fonctionnement

- Ne touchez jamais l'intérieur du carter d'huile [5], le couvercle [1] et le boîtier en métal [6] du produit lorsqu'il est en fonctionnement.
- Faites frire tous les ingrédients uniquement dans le panier de friture [3] pour éviter tout contact avec l'élément chauffant [8].
- Ne laissez jamais le produit sans surveillance lorsqu'il est en cours d'utilisation.

AVERTISSEMENT ! Le produit ne doit jamais être utilisé sans huile.

- Avant de raccorder le produit à la prise électrique, le carter d'huile [5] doit être rempli d'huile au moins jusqu'au repère MIN. Le repère MAX ne doit pas être dépassé.

Remarque : Ne remplissez pas le panier de friture [3] au-delà de la limite maximale d'aliments (voir le repère « FOOD LEVEL MAX »). Sinon, la température de l'huile dans le carter d'huile [5] baissera trop et le processus de friture sera plus long. De plus, les aliments à frire absorberont alors davantage d'huile.

Remarque : N'utilisez que des huiles appropriées, par exemple de l'huile de colza, végétale ou de tournesol.

- N'utiliser que des huiles appropriées, par exemple de l'huile de colza, végétale ou de tournesol.
 - Ne pas utiliser de graisses et huiles non appropriées (comme p. ex. margarine, beurre ou huile d'olive, mélanges d'huiles utilisées et nouvelles voire graisse animale). Celles-ci peuvent même s'enflammer lorsqu'elles sont chauffées et causer un risque d'incendie.
 - Ne jamais mélanger différentes graisses/huiles ou des graisses/huiles utilisées et nouvelles.
 - Faire fondre complètement la graisse solide avant utilisation.
- Remarque :** L'huile peut atteindre une température

supérieure à 200 °C. Assurez-vous que l'huile puisse résister à cette température élevée.

- Si l'huile prend feu, ne l'éteignez jamais avec de l'eau car cela provoquerait une explosion. Vous devez éteindre le feu en plaçant le couvercle sur le produit ou avec une couverture anti-feu ou en laine.
- Pendant le chauffage et la friture, le couvercle [1] doit être fermé pour éviter les éclaboussures de l'huile chaude.
- Des éclaboussures d'huile peuvent se produire pendant le chauffage et la friture.
- Après l'utilisation ou avant le nettoyage, débranchez la fiche secteur [9] du produit.

● Avant la première utilisation

- Retirez tous les matériaux composant l'emballage.
- Nettoyez le produit comme décrit (voir chapitre « Nettoyage et entretien »).

● Préparation à faible teneur en acrylamide

L'acrylamide est une substance potentiellement cancérigène, qui se forme par réactions avec les acides aminés lorsque des aliments contenant de l'amidon sont frits. À des températures supérieures à 175 °C, la formation d'acrylamide augmente fortement.

Par conséquent, si possible, ne faites pas frire les aliments contenant de l'amidon, tels que les frites, à une température supérieure à 170 °C. Les aliments frits ne doivent être que jaune doré au lieu d'être foncés ou bruns. C'est la seule façon d'obtenir une préparation à faible teneur en acrylamide.

● Utilisation

● Monter la poignée (panier de friture) (cf. fig. B1-B3)

- Appuyez légèrement sur les barres de manèment [4a] afin que les boulons de retenue puissent être enfoncés dans les oeillets du panier de friture [3] depuis l'intérieur.
- Ensuite, relâchez les barres de manèment comprimées [4a] de sorte que les boulons de retenue dépassent des oeillets du panier de friture [3].
- Tirez la poignée (panier de friture) [4] vers l'arrière pour qu'elle s'enclenche.

Remarque : Assurez-vous que la poignée (panier de friture) [4] est bien fixée. Sinon, le panier de friture [3] peut tomber et provoquer des blessures.

● Réglage du carter d'huile et montage de l'élément chauffant (cf. fig. C)

- Placez d'abord le carter d'huile [5] dans le boîtier en métal [6].
- Abaissez l'élément chauffant [8] sur le boîtier en métal [6] jusqu'à ce que l'élément chauffant soit bien en place dans les deux ouvertures du boîtier en métal.

● Chauffer l'huile de friture

- **Remarque :** Ne touchez jamais l'intérieur du carter d'huile [5], le couvercle [1] et le boîtier

en métal [6] du produit lorsqu'il est en fonctionnement.

- Placez le panier de friture [3] avec la poignée (panier de friture) [4] attachée dans le carter d'huile [5].
- Remplissez le carter d'huile [5] au moins jusqu'au repère MIN, avant de raccorder le produit à la prise électrique. Le repère MAX ne doit pas être dépassé.
- Fermez le couvercle [1].
- Après l'utilisation, placez le sélecteur de température [12] sur MIN.
- Brancher la fiche secteur [9] dans une prise de courant adaptée.
- Les voyants rouge [10] et vert [11] s'allument.
- Placez le sélecteur de température [12] dans la position souhaitée et patientez jusqu'à ce que le voyant vert s'éteigne [11].
- Lorsque la température requise est atteinte, le voyant vert [11] s'allume à nouveau.

Réglage de la température	Fonction
MIN	Ne chauffe pas davantage.
130 °C 	Réglage pour des crevettes
150 °C 	Réglage pour du poulet
170 °C 	Réglage pour des frites
190 °C 	Réglage pour du poisson

Voyant de contrôle	Statut
voyant rouge [10] s'allume	Le produit est allumé.
voyant rouge [10] éteint	Le produit est éteint.
voyant vert [11] éteint	Préchauffage / réchauffage des produits.
voyant vert [11] s'allume	La température réglée est atteinte.

Remarque :

- La température peut varier en fonction de la taille, de la texture et de la quantité des aliments.
- Pendant le fonctionnement, le voyant vert [11] s'allume et s'éteint de temps en temps. Cela indique que le produit est en train de chauffer jusqu'à la température réglée.
- Le voyant vert [11] s'allume lorsque le sélecteur de température [12] est réglé sur MIN ou sur un niveau bas de la plage de contrôle de la température. Lorsque vous avez réglé le sélecteur de température [12] sur la position souhaitée, le voyant vert [11] s'éteint jusqu'à ce que la température soit atteinte.

● Frire les aliments

- Ouvrez le couvercle [1] avec la poignée (couvercle) [2] lorsque la température souhaitée est atteinte.

- Soulevez le panier de friture [3] et remplissez-le avec les aliments à frire.

Remarque : Ne remplissez pas le panier de friture [3] au-delà de la limite maximale d'aliments (« FOOD LEVEL MAX »). Sinon, la température de l'huile dans le carter d'huile [5] baissera trop et le processus de friture sera plus long. De plus, les aliments à frire absorberont alors davantage d'huile.

- Abaissez délicatement le panier de friture [3] dans l'huile chaude.
- Fermez le couvercle [1].

Remarque : Le panier de friture [3] et les aliments à frire doivent être secs lorsqu'ils sont placés dans l'huile chaude. C'est particulièrement vrai pour les aliments congelés. Toute glace ou condensation doit être enlevée.

Remarque : Les aliments congelés doivent être partiellement décongelés avant d'être frits afin qu'ils absorbent moins d'huile.

Remarque : Pour obtenir une cuisson uniforme, nous recommandons de couper la viande, le poisson et les légumes en petits morceaux.

Remarque : Pour les aliments panés, veuillez vous assurer que la panure adhère le mieux possible à l'aliment à frire. La panure qui tombe des aliments pendant la friture contamine l'huile.

Remarque : Veuillez vous référer aux instructions figurant sur l'emballage des aliments, aux recommandations de friture ou aux informations sur la température du produit pour le réglage de la température.

- **Remarque :** Pendant le chauffage et la friture, le couvercle [1] doit être fermé pour éviter les éclaboussures de l'huile chaude.
- **Remarque :** L'eau qui s'égoutte dans l'huile chaude peut provoquer une explosion. Ne laissez jamais l'eau s'égoutter dans l'huile chaude.
- **Remarque :** Le produit doit être sec avant l'utilisation pour éviter toute explosion.
- **Remarque :** Manœuvrez le produit seulement quand vous avez les mains sèches.
- **Remarque :** Évitez d'entrer en contact avec de l'huile chaude ou des éclaboussures d'huile pour éviter de vous blesser.
- **Remarque :** Ne déplacez jamais le produit en cours de fonctionnement ou rempli d'huile chaude.
- **Remarque :** Ne touchez jamais la face intérieure, le

couvercle [1] et le boîtier en métal [6] du produit lorsqu'il est en fonctionnement.

● Après la friture des aliments

- Après l'utilisation, placez le sélecteur de température [12] sur MIN.
- Débrancher la fiche secteur [9] de la prise de courant.
- Les voyants rouge [10] et vert [11] sont éteints.
- Ouvrez le couvercle [1] avec la poignée (couvercle) [2].
- Soulevez lentement le panier de friture [3]. Retirez le panier de friture [3] de l'huile et suspendez-le sur le bord avant du carter d'huile [5] à l'aide du support [14] afin que l'huile puisse s'égoutter (fig. D).
- Lorsque l'huile s'est écoulée, placez les aliments dans un bol ou similaire. Nous recommandons de retirer les aliments avec un ustensile de cuisine approprié (par ex. une pince de cuisine).
- Après la friture, laissez le produit refroidir pendant au moins 1 à 2 heures avant de le transporter, videz le carter d'huile [5] et nettoyez le produit.

Remarque : Si vous n'utilisez pas la friteuse régulièrement, vous pouvez conserver l'huile refroidie dans la bouteille d'origine ou dans un autre récipient hermétique au réfrigérateur ou dans un endroit sombre, frais et sec. Versez l'huile à travers une passoire fine dans la bouteille ou le récipient afin d'éliminer tous les résidus alimentaires de l'huile.

● Démontez la poignée (panier de friture)

- Poussez la poignée (panier de friture) [4] vers l'avant.
- Maintenez les barres de maniement [4a] pressées ensemble et retirez-les des oeillets du panier de friture [3].

● Stocker l'huile usager

Remarque : Il n'est pas nécessaire de changer l'huile après chaque utilisation. La contamination de l'huile par la friture réduira sa durée de vie.

- Filtrerez l'huile après chaque utilisation pour prolonger sa durée de vie :
Versez pour ce faire l'huile à travers une passoire fine afin d'éliminer tous les résidus alimentaires de l'huile. Conservez l'huile refroidie dans la bouteille d'origine ou dans un autre récipient hermétique au réfrigérateur ou dans un endroit sombre, frais et sec.
- Remplacez l'huile après chaque 10-15 utilisations ou plus tôt,
 - si elle devient brune ou épaisse ;
 - en cas de mauvaises odeurs piquantes ;
 - si les aliments frits ont un mauvais goût ;
 - en cas de dépôts bruns et durs ;
 - en cas de formation de mousse pendant le chauffage ;
 - en cas de formation de fumée dense, même à basse température.
- N'utilisez cependant pas l'huile pendant plus de six mois. Respectez les consignes sur l'emballage.

Remarque : L'huile de friture ne doit pas être jetée dans un évier ou dans les toilettes ! L'huile peut se solidifier et boucher les canalisations.

● Éliminer les odeurs indésirables de l'huile

Certains aliments, comme le poisson, perdent du liquide pendant la friture. Ce dernier se mélange à l'huile et modifie son odeur et son goût. Cet arôme est ensuite transféré au prochain aliment frit dans cette huile. Vous pouvez réduire ou même supprimer complètement ces arômes indésirables :

- Chauffez l'huile à environ 150 °C.
- Placez 2 fines tranches de pain ou un peu de persil dans le panier de friture [3].
- Placez le panier de friture [3] dans la friteuse et fermez le couvercle [1].

- Attendez que l'huile cesse d'éclabousser, puis retirez le panier de friture [3]. L'huile devrait à nouveau avoir son propre arôme.

● Que dois-je faire avec l'huile usagée ?

AVERTISSEMENT ! **DANGER POUR LES BIENS ET L'ENVIRONNEMENT !**

- L'huile de friture ne doit pas être jetée dans un évier ou dans les toilettes ! L'huile peut se solidifier et boucher les canalisations.
- L'huile peut être mis au rebut avec les ordures ménagères dans des quantités normales.
- Ne mettez pas l'huile directement dans la poubelle, remettez-la dans son emballage d'origine ou dans un sac en plastique.
- Vous pouvez également l'apporter à un point de collecte des huiles usées.

● Protection anti-surchauffe

- En cas de surchauffe, la protection anti-surchauffe s'active. Le produit s'éteint automatiquement jusqu'à ce qu'il soit réinitialisé manuellement.
- Débranchez la fiche secteur [9] de la prise murale électrique et laissez le produit refroidir, pour réinitialiser la protection anti-surchauffe.
- Appuyez sur la touche Reset [13] avec un objet pointu, à l'arrière de l'élément chauffant [8].

- Attendez quelques minutes, avant de remettre le produit en marche.

● **Recommandation pour la friture**

Aliment	Température	Poids recommandé (en grammes)	Durée recommandée
Légumes	130 °C	250	4 min.
Oignons	130 °C	250	3 min.
Crevettes	130 °C	250	2 min.
Cuisses de poulet	150 °C	250	8 min.
Ailes de poulet	150 °C	250	7 min.
Filets de poulet	150 °C	250	3 min.
Émincés de poulet	150 °C	250	3 min.
Viande en tranches	150 °C	300	3 min.
Champignons	150 °C	300	3 min.
Frites	170 °C	250 – 500	4 – 10 min.
Filet de poisson	190 °C	300	3 min.
Steak	190 °C	200	4 min.

● **Dépannage**

Dysfonctionnement	Cause possible	Mesures à prendre
L'appareil ne fonctionne pas.	Pas d'alimentation électrique.	Vérifiez que le produit est connecté.
		Vérifiez que la prise électrique est sous tension en branchant un autre appareil électrique.
		Raccordez le produit à une autre prise électrique.
Aliments trop crus ou cuits de manière inégale.	Trop cuit.	Réduisez la quantité d'aliments cuits et les répartir uniformément.
	La température de cuisson est trop basse.	Augmentez la température de cuisson.

Dysfonctionnement	Cause possible	Mesures à prendre
Les frites fraîches ne sont pas suffisamment cuites ou ne sont pas croustillantes.	Mauvaise variété de pommes de terre.	Utilisez une autre variété de pommes de terre.
	Les morceaux de pommes de terre sont trop grands.	Coupez les morceaux de pommes de terre en tranches plus petites et plus fines.

● Nettoyage et entretien

Remarque : Pour préserver la fonctionnalité et l'apparence du produit, nous vous recommandons de le nettoyer soigneusement après chaque utilisation.

- Après la friture, laissez le produit refroidir pendant au moins 1 à 2 heures avant de le transporter, videz le carter d'huile [5] et nettoyez le produit.
- Veillez à nettoyer et à stocker le produit avec soin et à remplacer l'huile.
- L'huile de friture ne doit pas être jetée dans un évier ou dans les toilettes ! L'huile peut se solidifier et boucher les canalisations.
- Le produit ne doit être soumis à aucune goutte ni à aucune éclaboussure.
- Débranchez le produit du réseau électrique lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer.

Composant	Nettoyage
Élément chauffant [8]	AVERTISSEMENT ! Durant le nettoyage ou l'utilisation du produit, il ne doit pas être immergé dans de l'eau ou d'autres liquides. Ne pas tenir le produit sous de l'eau courante. Nettoyez la surface extérieure de l'élément chauffant [8] à l'aide d'un chiffon humide et d'une solution savonneuse douce.
Câble d'alimentation avec fiche secteur [9]	Débranchez le produit du réseau électrique avant de le nettoyer. N'utilisez pas de produit abrasif, de produit nettoyant agressif ou de brosse rigide pour le nettoyage. Nettoyez le produit avec un chiffon légèrement humidifié. En cas de besoin, vous pouvez également utiliser un détergent doux.
Couvercle [1]	Le couvercle [1], le carter d'huile [5], le boîtier en métal [6] et le panier de friture [3] peuvent être lavés à la main comme de la vaisselle normale : nettoyez bien les pièces avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle.
Carter d'huile [5]	
Boîtier en métal [6]	Le couvercle [1], le carter d'huile [5], le boîtier en métal [6] et le panier de friture [3] sont lavables au lave-vaisselle.
Panier de friture [3]	

- Avant le réutilisation et le stockage : frottez tous les éléments avec un chiffon propre.
- Avant chaque utilisation, contrôlez le bon état du produit afin de détecter la présence de dommages visuels.

- À l'exception d'un nettoyage occasionnel, ce produit ne nécessite aucun entretien.

● **Stockage**

- Stockez le produit dans son emballage d'origine lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Stockez le produit dans un lieu sec, non accessible aux enfants.

● **Mise au rebut**

L'emballage se compose de matières recyclables pouvant être mises au rebut dans les déchetteries locales.



Veillez respecter l'identification des matériaux d'emballage pour le tri sélectif, ils sont identifiés avec des abréviations (a) et des chiffres (b) ayant la signification suivante : 1-7 : plastiques / 20-22 : papiers et cartons / 80-98 : matériaux composites.



Le produit et les matériaux d'emballage sont recyclables, mettez-les au rebut séparément pour un meilleur traitement des déchets. Le logo Triman n'est valable qu'en France.



Votre mairie ou votre municipalité vous renseigneront sur les possibilités de mise au rebut des produits usagés.



Afin de contribuer à la protection de l'environnement, veuillez ne pas jeter votre produit usagé dans les ordures ménagères, mais éliminez-le de manière appropriée. Pour obtenir des renseignements concernant les points de collecte et leurs horaires d'ouverture, vous pouvez contacter votre municipalité.

● **Garantie**

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.

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 L217-4 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 possède 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.

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

Le produit a été fabriqué selon des critères de qualité stricts et contrôlé consciencieusement avant sa livraison. En cas de défaillance, vous êtes en droit de retourner ce produit au vendeur. La présente garantie ne constitue pas une restriction de vos droits légaux.

Ce produit bénéficie d'une garantie de 3 ans à compter de sa date d'achat. La durée de garantie débute à la date d'achat. Veuillez conserver le ticket de caisse original. Il fera office de preuve d'achat.

Si un problème matériel ou de fabrication devait survenir dans 3 ans suivant la date d'achat de ce produit, nous assurons à notre discrétion la réparation ou le remplacement du produit sans frais supplémentaires. La garantie prend fin si le

produit est endommagé suite à une utilisation inappropriée ou à un entretien défectueux.

La garantie couvre les vices matériels et de fabrication. Cette garantie ne s'étend ni aux pièces du produit soumises à une usure normale (p. ex. des piles) et qui, par conséquent, peuvent être considérées comme des pièces d'usure, ni aux dommages sur des composants fragiles, comme des interrupteurs, des batteries ou des éléments fabriqués en verre.

● Faire valoir sa garantie

Pour garantir la rapidité d'exécution de la procédure de garantie, veuillez respecter les indications suivantes :

Veuillez conserver le ticket de caisse et la référence du produit (par ex. IAN 123456_7890) à titre de preuve d'achat pour toute demande.

Le numéro de référence de l'article est indiqué sur la plaque d'identification, gravé sur la page de titre de votre manuel (en bas à gauche) ou sur un autocollant apposé sur la face arrière ou inférieure du produit.

En cas de dysfonctionnement du produit, ou de tout autre défaut, contactez en premier lieu le service après-vente par téléphone ou par e-mail aux coordonnées indiquées ci-dessous.

Vous pouvez alors envoyer franco de port tout produit considéré comme défectueux au service clientèle indiqué, accompagné de la preuve d'achat (ticket de caisse) et d'une description écrite du défaut avec mention de sa date d'apparition.

● Service après-vente

(FR) Service après-vente France

Tél. : 0800904879

E-Mail : owim@lidl.fr

(BE) Service après-vente Belgique

Tél. : 080071011

Tél. : 80023970 (Luxembourg)

E-Mail : owim@lidl.be



Legenda van de gebruikte pictogrammen	Pagina 48
Inleiding	Pagina 48
Correct en doelmatig gebruik	Pagina 48
Omvang van de levering.....	Pagina 48
Beschrijving van de onderdelen.....	Pagina 48
Technische gegevens	Pagina 49
Veiligheidsinstructies	Pagina 49
Voor het eerste gebruik	Pagina 54
Acrylamide-arme bereiding	Pagina 54
Bediening	Pagina 54
Greep (frituurmand) monteren	Pagina 54
Oliepan erin zetten en verwarmingselement aanbrengen	Pagina 54
Frituurolie verhitten	Pagina 54
Levensmiddelen frituren	Pagina 55
Na het frituren van levensmiddelen	Pagina 56
Greep (frituurmand) demonteren.....	Pagina 56
Gebruikte olie bewaren.....	Pagina 56
Ongewenste geuren uit de olie halen	Pagina 57
Wat moet ik met de gebruikte olie doen?.....	Pagina 57
Bescherming tegen oververhitting	Pagina 57
Frituurtips	Pagina 57
Storingen oplossen	Pagina 58
Reiniging en onderhoud	Pagina 58
Opslag	Pagina 59
Afvoer	Pagina 59
Garantie	Pagina 60
Afwikkeling in geval van garantie	Pagina 60
Service	Pagina 60

Legenda van de gebruikte pictogrammen

	WAARSCHUWING! Dit symbool met het signaalwoord "WAARSCHUWING" duidt op een gevaar met een gemiddeld risico dat, als het niet wordt vermeden, kan leiden tot ernstig letsel of de dood.		Levensmiddelecht – Dit product heeft geen negatieve invloed op de smaak of de geur.
	Laat kinderen nooit zonder toezicht bij het verpakkingsmateriaal of het product.		Wisselstroom / -spanning
	WAARSCHUWING! GEVAAR VOOR BRANDWONDEN! Dit symbool waarschuwt voor een heet oppervlak.		Alle onderdelen zijn geschikt voor de vaatwasser (behalve het verwarmingselement).

RVS frituse

Inleiding

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe product. U heeft voor een hoogwaardig product gekozen. De gebruiksaanwijzing is een deel van het product. Deze bevat belangrijke aanwijzingen voor veiligheid, gebruik en verwijdering. Maakt U zich voor de ingebruikname van het product met alle bedienings- en veiligheidsvoorschriften vertrouwd. Gebruik het product alleen zoals beschreven en voor de aangegeven toepassingsgebieden. Overhandig alle documenten bij doorgifte van het product aan derden.

Correct en doelmatig gebruik

Het product is bedoeld voor het frituren van levensmiddelen in hete olie bij een temperatuur tot maximaal 190 °C. Het product is uitsluitend bestemd voor privégebruik en niet voor commercieel gebruik. Toepassingen die niet in de gebruiksaanwijzing worden genoemd, kunnen het product beschadigen of ernstige verwondingen veroorzaken. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade als gevolg van onjuist en ondoelmatig gebruik.

Omvang van de levering

Controleer na het uitpakken of het product compleet is en of alle onderdelen zich in een feilloze toestand bevinden. Verwijder al het verpakkingsmateriaal voor het gebruik.

- 1 rvs-frituse SEF 2000 A1, bestaande uit:
 - 1 metalen behuizing
 - 1 oliepan
 - 1 verwarmingselement met stroomkabel en stekker
 - 1 deksel
 - 1 frituurmand
 - 1 greep (frituurmand)
- 1 gebruiksaanwijzing

Beschrijving van de onderdelen

- 1 Deksel
- 2 Greep (deksel)
- 3 Frituurmand
- 4 Greep (frituurmand)
- 4a Greepstangen
- 5 Oliepan
- 6 Metalen behuizing
- 7 Greep (metalen behuizing)
- 8 Verwarmingselement
- 9 Stroomkabel met stekker
- 10 Bedrijfs-controlelampje (rood)

- 11 Temperatuur-controlelampje (groen)
- 12 Temperatuurregelaar
- 13 RESET-knop
- 14 Houder van de frituurmand

● Technische gegevens

Ingangsspanning: 220-240V~, 50-60 Hz
Beschermingsklasse: I
Vermogen: 2000W
Inhoud: frituurmand: 2 l voor
ca. 500 g frites
Oliepan: max. 3 l



Veiligheids- instructies

**MAAK U VOOR DE INGE-
BRUIKNAME VAN HET PRO-
DUCT VERTROUWD MET ALLE
VEILIGHEIDS- EN BEDIENINGS-
VOORSCHRIFTEN! GEEF OOK
ALLE DOCUMENTEN MEE
WANNEER U HET PRODUCT
AAN DERDEN DOORGEEFT!**

Bij schade die is ontstaan door het negeren van deze gebruiksaanwijzing komt de garantie te vervallen! Wij zijn niet aansprakelijk voor gelovschade! Voor materiële schade of persoonlijk letsel dat wordt veroorzaakt door onjuist gebruik of het negeren van de veiligheidsinstructies zijn wij niet aansprakelijk!



⚠ WAARSCHUWING! LEVENSGEVAAR EN KANS OP ONGEVALLEN VOOR KLEUTERS EN KINDEREN!

Laat kinderen nooit zonder toezicht achter met het verpakkingsmateriaal. Er bestaat verstikkingsgevaar door het verpakkingsmateriaal. Kinderen onderschatten vaak de gevaren. Houd kinderen altijd uit de buurt van het product en het verpakkingsmateriaal.

⚠ WAARSCHUWING!

Dit product is geen speelgoed voor kinderen! Kinderen zijn zich niet bewust van de gevaren in de omgang met elektrische producten.

- Dit product mag niet door kinderen in de leeftijd tussen 0 en 8 jaar worden gebruikt. Dit product kan door kinderen vanaf 8 jaar en ouder worden gebruikt mits ze voortdurend in de gaten worden gehouden. Dit product kan door personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale vaardigheden of een gebrek aan ervaring en/of kennis worden gebruikt, als zij onder toezicht staan of geïnstrueerd

zijn met betrekking tot het veilige gebruik van het product en de eruit voortvloeiende gevaren begrepen hebben.

- Het product en de stroomkabel moeten uit de buurt worden gehouden van kinderen jonger dan 8 jaar.
- De reiniging en het onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd.
- Kinderen mogen niet met het product spelen.



WAARSCHUWING! VERMIJD LEVENSGE- VAAR DOOR EEN ELEKTRISCHE SCHOK!

- Probeer niet om het product zelfstandig te repareren. Als het product niet of niet goed werkt, mogen reparaties uitsluitend door gekwalificeerd personeel worden uitgevoerd.
- De behuizing van het verwarmingselement [8] mag niet in water of andere vloeistoffen worden ondergedompeld. De behuizing van het verwarmingselement [8] niet onder stromend water houden.
- Gebruik geen beschadigd product. Haal de stekker uit het stopcontact en neem contact op met uw winkelier als het product beschadigd mocht zijn.
- Plaats het product niet naast een gootsteen of op vochtige plekken.
- Controleer voordat u de stekker in het stopcontact doet of de spanning en de stroom overeenkomen met de gegevens op het typeplaatje van het product. De gebruiker hoeft niets te doen om het product op 50 Hz of 60 Hz in te stellen. Het product stelt zich automatisch in op 50 Hz of 60 Hz.
- Sluit het product uitsluitend aan op een geaard stopcontact. Controleer of de stekker goed in het stopcontact zit.
- De stroomkabel met stekker mag niet met de hete delen van het product in aanraking komen, anders is er kans op een levensgevaarlijke elektrische schok.
- Plet of buig de stroomkabel niet en leg hem niet over scherpe randen heen om beschadigen aan de kabel te voorkomen. Houd de kabel ook uit de buurt van hete oppervlakken en open vuur.
- Leg de stroomkabel zodanig neer dat niemand er per

ongeluk aan kan trekken of erover kan struikelen.

- Als de stroomkabel van dit product beschadigd raakt, moet hij door de fabrikant of diens klantenservice of een soortgelijk gekwalificeerde persoon worden vervangen om gevaren te vermijden.
- Haal het product van het stroomnet door aan de stekker te trekken en niet aan de stroomkabel zelf.
- Wikkel de stroomkabel niet om het product. Sluit het product aan op een goed toegankelijk stopcontact zodat u het product in noodgevallen snel van het stroomnet kunt halen.
- Het product is niet bedoeld voor het gebruik met een externe tijdschakelklok of een apart afstandsbedieningssysteem.
- Gebruik het product niet met natte handen. Raak het product niet met natte handen aan.



VERMIJD BRANDGEVAAR/BRANDWONDEN



WAARSCHUWING! HEET OPPELVAK!

Houd kinderen en dieren uit de buurt van het product als het in gebruik is of als het afkoelt. De toegankelijke onderdelen zijn heet.

⚠ WAARSCHUWING!

BRANDGEVAAR! Plaats het product niet in de buurt van licht ontvlambare materialen (bijv. gordijnen, tafelkleden).

⚠ WAARSCHUWING!

BRANDGEVAAR! Om oververhitting te vermijden, mag het product tijdens het gebruik niet worden afgedekt.

⚠ WAARSCHUWING!

GEVAAR VOOR BRANDWONDEN! Raak nooit de binnenkant van de oliepan , het deksel  en de metalen behuizing  van het product aan zolang het wordt gebruikt of nog heet is.

⚠ WAARSCHUWING!

GEVAAR VOOR BRANDWONDEN! Tijdens het frituren komen er hete dampen vrij, met name wanneer u het deksel opent. Blijf op een veilige afstand van deze dampen.

- Trek meteen de stekker uit het stopcontact als er rook of ongewone geluiden uit het product komen. Laat het product door

een specialist controleren voordat u het opnieuw gebruikt.

- Mocht er brand ontstaan, trek dan eerst de stekker uit het stopcontact of schakel de stroomvoorziening van het product uit voordat u begint met het blussen van de brand.
- Dek de ventilatieopeningen van het product niet af. Zorg voor voldoende ventilatie. Zet het product na gebruik niet in een kast.
- Plaats geen voorwerpen op het product.
- Houd tenminste 50 cm afstand tot andere voorwerpen aan, zodat deze niet vlam vatten.

⚠ WAARSCHUWING!

**GEVAAR VOOR BRAND-
WONDEN!** Hete olie veroorzaakt zeer ernstige brandwonden omdat het aanmerkelijk heter is dan kokend water.

- Laat nooit water in de hete olie druppen. Als er water in de hete olie drupt, leidt dit tot een explosie.
- De frituurmand  en de te fritureren levensmiddelen moeten droog zijn wanneer ze in de hete olie worden gedaan. Met name bij bevroren levensmiddelen moet

al het ijs of smeltwater worden verwijderd.

- Het product moet voor gebruik droog zijn, om een explosie te voorkomen.
- Bedien het product alleen met droge handen.
- Nooit met de hete olie of olie-spetters in contact komen, om letsel te voorkomen.
- Verplaats het product nooit als het in gebruik is of gevuld is met hete olie.

Aanwijzingen voor het plaatsen

- Zet het product op een horizontaal, stabiel, egaal en hittebestendig oppervlak.
- Breng het product met behulp van de greep (metalen behuizing)  in een stabiele positie om te voorkomen dat er hete vloeistof kan worden gemorst.
- Het product mag niet direct onder een wandcontactdoos worden geplaatst.
- Zet het product niet op kookplaten (op gas, elektrisch, kolen etc.).
- Gebruik het product altijd op een horizontaal, stevig, schoon, hittebestendig en droog oppervlak.

- Na het frituren het product minstens 1 tot 2 uur voor het verplaatsen laten afkoelen, de oliepan [5] legen en het product schoonmaken.

Gebruik

- Raak nooit de binnenkant van de oliepan [5], het deksel [1] en de metalen behuizing [6] van het product aan terwijl het in gebruik is.
- Frituur alle ingrediënten uitsluitend in de frituurmand [3] om contact met het verwarmingselement [8] te vermijden.
- Laat het product nooit onbeheerd achter zolang het wordt gebruikt.

WAARSCHUWING! Het product mag nooit zonder olie worden gebruikt.

- Voordat de stekker van het product in het stopcontact wordt gestoken, moet de oliepan [5] minstens tot aan de MIN-markering met olie worden gevuld. De MAX-markering mag niet worden overschreden.

Opmerking: de frituurmand [3] mag niet over het maximale niveau voor levensmiddelen (zie markering "FOOD LEVEL MAX") heen worden gevuld. Anders daalt de olietemperatuur

in de oliepan [5] te snel en duurt het frituren langer. Ook nemen de te frituren levensmiddelen dan meer olie op.

Opmerking: gebruik alleen geschikte olie, bijvoorbeeld koolzaadolie, plantaardige- of zonnebloemolie.

- Alleen geschikte olie zoals koolzaadolie, plantaardige olie en zonnebloemolie gebruiken.
- Geen ongeschikte vetten en olie (zoals bijv. margarine, boter of olijfolie, mengsels van oude en nieuwe olie of dierlijk vet) gebruiken. Deze kunnen tijdens het verhitten zelfs vlam vatten en er bestaat brandgevaar.
- Nooit verschillende vetten / olie of oud en nieuw vet / olie mengen.
- Vast vet voor gebruik volledig smelten.

Opmerking: de olie kan meer dan 200 °C heet worden. Wees er zeker van dat de olie tegen deze hoge temperatuur bestand is.

- Als olie in brand vliegt, mag het nooit met water worden geblust omdat dit tot een explosie zal leiden. U moet het vuur blussen door het deksel op het product te leggen of met een blusdeken of wollen deken.

- Tijdens het verhitten en frituren moet het deksel [1] gesloten zijn om het spatten van de hete olie te vermijden.
- Tijdens het verhitten en frituren kan de olie gaan spetteren.
- Trek de stekker [9] van het product uit het stopcontact na gebruik of voor het schoonmaken.

● **Voor het eerste gebruik**

- Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- Reinig het product (zie onderdeel "Reiniging en onderhoud").

● **Acrylamide-arme bereiding**

Acrylamide is een mogelijk kankerverwekkende stof die bij het frituren van zetmeelhoudende levensmiddelen door reacties met aminozuren extra worden gevormd. Bij temperaturen boven de 175 °C neemt de vorming van acrylamide zeer sterk toe. Frituur daarom zetmeelhoudende levensmiddelen zoals bijvoorbeeld frites indien mogelijk niet op een temperatuur boven de 170 °C. De gefrituurde levensmiddelen moeten slechts goudgeel in plaats van donker of bruin gefrituurd worden. Alleen zo bereikt u een acrylamide-arme bereiding.

● **Bediening**

● **Greep (frituurmand) monteren (zie afb. B1-B3)**

- Druk de greepstangen [4a] iets samen zodat de uiteinden gemakkelijk in de ogen van de frituurmand [3] geschoven kunnen worden.

- Laat vervolgens de samengedrukte greepstangen [4a] los zodat de uiteinden door de ogen van de frituurmand [3] steken.
- Trek de greep (frituurmand) [4] naar achteren zodat deze vastklikt.

Opmerking: wees er zeker van dat de greep (frituurmand) [4] goed is bevestigd. Anders kan de frituurmand [3] naar beneden vallen en letsel veroorzaken.

● **Oliepan erin zetten en verwarmingselement aanbrengen (zie afb. C)**

- Zet eerst de oliepan [5] in de metalen behuizing [6].
- Laat het verwarmingselement [8] naar beneden zakken op de metalen behuizing [6] tot het verwarmingselement stevig in de twee openingen van de metalen behuizing zit.

● **Frituurolie verhitten**

- **Opmerking:** raak nooit de binnenkant van de oliepan [5], het deksel [1] en de metalen behuizing [6] van het product aan terwijl het wordt gebruikt.

- Plaats de frituurmand [3] met aangebrachte greep (frituurmand) [4] in de oliepan [5].
- Vul de oliepan [5] minstens tot aan de MIN-markering met olie voordat u de stekker van het product in het stopcontact doet. De MAX-markering mag niet worden overschreden.
- Sluit het deksel [1].
- Zet de temperatuurregelaar [12] op MIN.
- Steek de stekker [9] in een geschikt stopcontact.
- Het rode [10] en het groene controlelampje [11] gaan branden.
- Zet de temperatuurregelaar [12] in de gewenste stand, het groene controlelampje [11] gaat uit.

- Als de gewenste temperatuur is bereikt, gaat het groene controlelampje [11] weer branden.

Temperatuur-instelling	Functie
MIN	Geen opwarming meer.
130 °C 	Instelling voor garnalen
150 °C 	Instelling voor kip
170 °C 	Instelling voor frites
190 °C 	Instelling voor vis

Controlelampje	Status
Rode lampje [10] brandt	Product is ingeschakeld.
Rode lampje [10] uit	Product is uitgeschakeld.
Groene lampje [11] uit	Product verwarmt voor / warmt weer op.
Groene lampje [11] brandt	De ingestelde temperatuur is bereikt.

Opmerking:

- De temperatuur kan al naar gelang de grootte, consistentie en hoeveelheid van de levensmiddelen afwijken.
- Tijdens het gebruik gaat het groene controlelampje [11] af en toe aan en uit. Dat betekent dat het product op de ingestelde temperatuur wordt gebracht.
- Het groene controlelampje [11] gaat branden als de temperatuurregelaar [12] op MIN of aan de onderkant van het ingestelde temperatuurbereik is ingesteld. Als u de temperatuurregelaar [12] op de gewenste stand hebt gezet, gaat het groene controlelampje [11] net zolang uit tot de temperatuur is bereikt.

● Levensmiddelen frituren

- Open het deksel [1] met de greep (deksel) [2] zodra de gewenste temperatuur is bereikt.

- Til de frituurmand [3] omhoog en doe de te frituren levensmiddelen erin.

Opmerking: de frituurmand [3] mag niet over het maximale niveau voor levensmiddelen ("FOOD LEVEL MAX") heen worden gevuld. Anders daalt de olietemperatuur in de oliepan [5] te snel en duurt het frituren langer. Ook nemen de te frituren levensmiddelen dan meer olie op.

- Laat de frituurmand [3] voorzichtig in de hete olie zakken.
- Sluit het deksel [1].

Opmerking: de frituurmand [3] en de te frituren levensmiddelen moeten droog zijn als ze in de hete olie worden gedaan. Dat geldt met name bij diepgevroren levensmiddelen. Al het ijs en smeltwater moet worden verwijderd.

Opmerking: diepgevroren levensmiddelen kunnen het beste voor het frituren gedeeltelijk worden ontdooid zodat ze minder olie absorberen.

Opmerking: voor een gelijkmatig gaarresultaat raden we aan om vlees, vis en groenten in kleine stukken te snijden.

Opmerking: zorg er bij gepaneerde levensmiddelen voor dat de panade zo goed mogelijk aan de te frituren levensmiddelen blijft plakken. De panade die tijdens het frituren van de levensmiddelen afvalt, verontreinigt de olie.

Opmerking: raadpleeg voor de temperatuurinstelling de aanwijzingen op de verpakking van de levensmiddelen, de aanbevelingen voor het frituren of de aangegeven temperaturen op het product.

■ **Opmerking:** tijdens het opwarmen en frituren moet het deksel [1] gesloten zijn om het spatten van de hete olie te vermijden.

■ **Opmerking:** in hete olie druppelend water kan leiden tot een explosie. Laat nooit water in de hete olie druppen.

- **Opmerking:** het product moet voor het gebruik droog zijn, om een explosie te voorkomen.
- **Opmerking:** bedien het product alleen met droge handen.
- **Opmerking:** vermijd het contact met hete olie of oliespetters om brandwonden te vermijden.
- **Opmerking:** verplaats het product nooit als het in gebruik is of gevuld is met hete olie.
- **Opmerking:** raak nooit de binnenkant, het deksel [1] en de metalen behuizing [6] van het product aan als het in gebruik is.

● Na het frituren van levensmiddelen

- Zet de temperatuurregelaar [12] op MIN.
- Trek de stekker [9] uit het stopcontact.
- Het rode [10] en het groene controlelampje [11] zijn uit.
- Open het deksel [1] met de greep (deksel) [2].
- Til de frituurmand [3] langzaam omhoog. Haal de frituurmand [3] uit de olie en hang hem met behulp van de houder [14] aan de voorste rand van de oliepan [5] zodat de olie eraf kan druppen (afb. D).
- Als de olie eraf is gedrupt, legt u de levensmiddelen in een schaal of iets dergelijks. Wij raden aan om de levensmiddelen er met een geschikt keukengerei uit te halen (bijv. een keukentang).
- Laat het product minstens 1 tot 2 uur afkoelen voordat u het verplaatst, de oliepan [5] leegt en het product schoonmaakt.

Opmerking: als u de frituse niet regelmatig gebruikt, kunt u de afgekoelde olie in de oorspronkelijke fles of een ander goed afsluitbaar voorwerp in de koelkast of op een

donkere, koele en droge plek bewaren. Doe de olie door een fijne zeef in de fles o.i.d. om alle restanten van de levensmiddelen uit de olie te verwijderen.

● Greep (frituurmand) demonteren

- Schuif de greep (frituurmand) [4] naar voren.
- Houd de greepstangen [4a] samengedrukt en haal deze uit de ogen van de frituurmand [3].

● Gebruikte olie bewaren

Opmerking: u hoeft de olie niet iedere keer te vervangen. Verontreiniging van de olie door het frituren verkorten de levensduur ervan.

- Filter de olie na elk gebruik om de levensduur ervan te verlengen:
Giet daarvoor de afgekoelde olie door een fijne zeef om alle restanten van de levensmiddelen uit de olie te verwijderen. Bewaar het in de oorspronkelijke fles of een ander goed afsluitbaar voorwerp in de koelkast of op een donkere, koele en droge plek.
- Vervang de olie na 10–15 keer frituren of eerder,
 - als het bruin of dik wordt;
 - als het penetrant, slecht gaat ruiken;
 - als de gefrituurde levensmiddelen niet meer lekker smaken;
 - bij bruine, harde afzettingen;
 - als er schuim ontstaat bij het verhitten;
 - als er veel rook ontstaat, ook bij lagere temperaturen.
- Gebruik de olie echter niet langer dan zes maanden. Volg altijd de aanwijzingen op de verpakking.

Opmerking: frituurolie mag niet in de afvoer of in het toilet worden gegooid! De olie kan gaan stollen en de afvoer verstoppert.

● Ongewenste geuren uit de olie halen

Sommige levensmiddelen, bijv. vis, verliezen bij het frituren vocht. Dit komt in de olie terecht waardoor diens geur en smaak veranderen. Dit aroma wordt dan op het volgende levensmiddel overgedragen dat in deze olie wordt gefrituurd. U kunt dergelijke ongewenste aroma's verminderen of zelfs helemaal verwijderen:

- Verhit de olie tot ca. 150 °C.
- Doe 2 dunne sneetjes brood of een beetje peertselie in de frituurmand [3].
- Doe de frituurmand [3] in de friteuse en sluit het deksel [1].
- Wacht totdat de olie niet meer spettert en haal dan de frituurmand [3] eruit. Als het goed is, heeft de olie nu weer zijn eigen aroma.

● Wat moet ik met de gebruikte olie doen?

⚠ WAARSCHUWING! **KANS OP MATERIËLE SCHADE EN SCHADE AAN HET MILIEU!**

- Frituurolie mag niet in de afvoer of in het toilet worden gegooid!

● Frituurtips

De olie stolt en kan de afvoer verstoppfen.

- De olie kan in normale huishoudelijke hoeveelheden met het huisvuil worden afgevoerd.
- Doe de olie niet direct in de vuilcontainer, giet het terug in de oorspronkelijke verpakking of doe het in een plastic zak.
- U kunt het ook naar een inzamelpunt voor gebruikte olie brengen.

● Bescherming tegen oververhitting

- Bij oververhitting wordt de oververhittingsbeveiliging geactiveerd. Het product wordt automatisch uitgeschakeld tot het handmatig wordt gereset.
- Trek voor het resetten van de oververhittingsbeveiliging eerst de stekker [9] uit het stopcontact en laat het product afkoelen.
- Druk de RESET-knop [13] op de achterkant van het verwarmingselement [8] met een geschikt puntig voorwerp in.
- Wacht een paar minuten en u kunt het product weer in gebruik nemen.

Levensmiddel	Temperatuur	Aanbevolen gewicht (gram)	Aanbevolen tijd
Groente	130 °C	250	4 min.
Uien	130 °C	250	3 min.
Garnalen	130 °C	250	2 min.
Kippenpoot	150 °C	250	8 min.

Levensmiddel	Temperatuur	Aanbevolen gewicht (gram)	Aanbevolen tijd
Kippenvleugel	150 °C	250	7 min.
Kipfilet	150 °C	250	3 min.
Kippenvlees in reepjes	150 °C	250	3 min.
Vlees in plakken	150 °C	300	3 min.
Paddenstoelen	150 °C	300	3 min.
Pommes frites	170 °C	250 – 500	4 – 10 min.
Visfilet	190 °C	300	3 min.
Steak	190 °C	200	4 min.

● Storingen oplossen

Storing	Mogelijke oorzaak	Maatregel
Apparaat werkt niet.	Geen stroom.	Controleer of het product is aangesloten.
		Controleer of er stroom staat op het stopcontact door een ander elektrisch apparaat aan te sluiten.
		Stop de stekker van het product in een ander stopcontact.
Levensmiddel niet gaar of ongelijkmatig gegaard.	Te veel levensmiddelen.	Verminder de hoeveelheid levensmiddelen en verdeel ze gelijkmatig.
	De ingestelde temperatuur is te laag.	Verhoog de temperatuur.
Verse frites worden niet gaar of niet krokant.	Verkeerde aardappelsoort.	Gebruik een andere aardappelsoort.
	De aardappelstukken zijn te groot.	Snijdt de aardappelen in kleinere of dunnere reepjes.

● Reiniging en onderhoud

Opmerking: om de werking en het uiterlijk van het product goed te houden, raden wij aan om het na elk gebruik zorgvuldig schoon te maken.

- Laat het product minstens 1 tot 2 uur afkoelen voordat u het verplaatst, de oliepan 5 leeg en het product schoonmaakt.

- Denk eraan dat u het product zorgvuldig schoonmaakt en opbergt en de olie vervangt.
- Frituurolie mag niet in de afvoer of in het toilet worden gegooit! De olie kan gaan stollen en de afvoer verstopten.
- Het product mag niet worden blootgesteld aan druppelend of rondspattend water.

- Haal de stekker van het product uit het stop-contact als het niet wordt gebruikt of als het wordt schoongemaakt.

Onderdeel	Reiniging
Verwarmingselement 8	WAARSCHUWING! Tijdens het reinigen of tijdens het gebruik mag het product niet in water of andere vloeistoffen worden gedompeld. Het product niet onder stromend water houden. Reinig de buitenkant van het verwarmingselement 8 met een vochtige doek en een milde zeepoplossing.
Stroomkabel met stekker 9	Haal de stekker van het product voor de reiniging uit het stopcontact. Gebruik voor de reiniging geen schuurmiddelen, agressieve oplossingen of harde borstels. Reinig het product met een iets vochtig gemaakte lap. Eventueel kunt u een mild afwasmiddel gebruiken.
Deksel 1	Deksel 1 , oliepan 5 , metalen behuizing 6 en frituurmand 3 kunt u met de hand afwassen zoals u gewend bent: maak de onderdelen grondig schoon met heet water en afwasmiddel.
Oliepan 5	
Metalen behuizing 6	
Frituurmand 3	Deksel 1 , oliepan 5 , metalen behuizing 6 en frituurmand 3 zijn geschikt voor de vaatwasser.

- Wrijf alle onderdelen droog met een schone doek voordat u het product weer gebruikt of opbergt.
- Controleer het product altijd voor gebruik op zichtbare schade.
- Afgezien van de regelmatige reiniging is dit product onderhoudsvrij.



Neem de aanduiding van de verpak-
kingsmaterialen voor de afvalscheiding
in acht. Deze zijn gemarkeerd met de
afkortingen (a) en een cijfers (b) met
de volgende betekenis: 1-7: kunststoffen/
20-22: papier en vezelplaten /
80-98: composietmaterialen.

● Opslag

- Bewaar het product in de originele verpak-
king als het niet wordt gebruikt.
- Berg het product op een droge, voor kinderen
onbereikbare plek op.



Het product en de verpakingsmaterialen
zijn recyclebaar; verwijder deze afzon-
derlijk voor een betere afvalbehande-
ling. Het Triman-logo geldt alleen voor
Frankrijk.



Informatie over de mogelijkheden om
het uitgediende product na gebruik te
verwijderen, verstrekt uw gemeentelijke
overheid.

● Afvoer

De verpakking bestaat uit milieuvriendelijke
grondstoffen die u via de plaatselijke recycling-
containers kunt afvoeren.



Gooi het afgedankte product omwille
van het milieu niet weg via het huisvuil,
maar geef het af bij het daarvoor be-
stemde depot of het gemeentelijke

milieupark. Over afgifteplaatsen en hun openingstijden kunt u zich bij uw aangewezen instantie informeren.

● Garantie

Het product wordt volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen zorgvuldig geproduceerd en voor levering grondig getest. In geval van schade aan het product kunt u rechtmatig beroep doen op de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden door onze hierna vermelde garantie niet beperkt.

Op dit product verlenen wij 3 jaar garantie vanaf aankoopdatum. De garantieperiode start op de dag van aankoop. Bewaar de originele kassabon alstublieft. Dit document is nodig als bewijs voor aankoop.

Wanneer binnen 3 jaar na de aankoopdatum van dit product een materiaal- of productiefout optreedt, dan wordt het product door ons – naar onze keuze – gratis voor u gerepareerd of vervangen. Deze garantie komt te vervallen als het product beschadigd wordt, niet correct gebruikt of onderhouden wordt.

De garantie geldt voor materiaal- en productiefouten. Deze garantie is niet van toepassing op productonderdelen, die onderhevig zijn aan normale slijtage en hierdoor als aan slijtage onderhevige onderdelen gelden (bijv. batterijen) of voor beschadigingen aan breekbare onderdelen, zoals bijv. schakelaars, accu's of dergelijke onderdelen, die gemaakt zijn van glas.

● Afwikkeling in geval van garantie

Om een snelle afhandeling van uw reclamatie te waarborgen dient u de volgende instructies in acht te nemen:

Houd bij alle vragen alstublieft de kassabon en het artikelnummer (bijv. IAN 123456_7890) als bewijs van aankoop bij de hand.

Het artikelnummer vindt u op de typeplaat, ingegraveerd, op het titelblad van uw handleiding (linksonder) of als sticker op de achter- of onderzijde. Wanneer er storingen in de werking of andere gebreken optreden, dient u eerst telefonisch of per e-mail contact met de onderstaande serviceafdeling op te nemen.

Een als defect geregistreerd product kunt u dan samen met uw aankoopbewijs (kassabon) en vermelding van de concrete schade alsmede het tijdstip van optreden voor u franco aan het u meegedeelde servicepunt verzenden.

● Service

(NL)

Service Nederland

Tel.: 08000225537

E-Mail: owim@lidl.nl

(BE)

Service België

Tel.: 080071011

Tel.: 80023970 (Luxemburg)

E-Mail: owim@lidl.be



Legenda zastosowanych piktogramów	Strona 62
Wstęp	Strona 62
Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem	Strona 62
Zawartość	Strona 62
Opis części	Strona 62
Dane techniczne	Strona 63
Wskazówki bezpieczeństwa	Strona 63
Przed pierwszym zastosowaniem	Strona 68
Przyrządzanie o niskiej zawartości akrylamidu	Strona 68
Obsługa	Strona 68
Montaż uchwyty (koszyk do smażenia)	Strona 68
Ustawianie waniénki na olej i mocowanie elementu grzejnego	Strona 68
Rozgrzewanie oleju do smażenia	Strona 68
Smażenie potraw	Strona 69
Po smażeniu potraw	Strona 70
Demontaż uchwyty (koszyk do smażenia)	Strona 70
Przechowywanie zużytego oleju	Strona 70
Usuwanie z oleju nieprzyjemnych zapachów	Strona 71
Co zrobić ze zużytym olejem?	Strona 71
Zabezpieczenie przed przegrzaniem	Strona 71
Zalecenia dot. smażenia	Strona 72
Usuwanie usterek	Strona 72
Czyszczenie i pielęgnacja	Strona 73
Przechowywanie	Strona 73
Utylizacja	Strona 73
Gwarancja	Strona 74
Sposób postępowania w przypadku naprawy gwarancyjnej	Strona 74
Serwis	Strona 74

Legenda zastosowanych piktogramów

	OSTRZEŻENIE! Ten symbol z hasłem sygnalizacyjnym „OSTRZEŻENIE” oznacza zagrożenie o średnim stopniu ryzyka, które, jeśli się go nie uniknie, może prowadzić do ciężkich urazów lub śmierci.		Bez wpływu na żywność – produkt ten nie ma negatywnego wpływu na smak i zapach.
	Nigdy nie należy pozostawiać dzieci bez nadzoru z materiałem opakowaniowym oraz produktem.		Prąd zmienny / napięcie zmienne
	OSTRZEŻENIE! ZAGROŻENIE POPARZENIEM! Ten symbol wskazuje na gorące powierzchnie.		Wszystkie części można myć w zmywarce (poza elementem grzejnym).

Frytkownica ze stali szlachetnej

Wstęp

Gratulujemy Państwu zakupu nowego produktu. Tym samym zdecydowali się Państwo na zakup produktu wysokiej jakości. Instrukcja obsługi jest częścią tego produktu. Zawiera ona ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa, użytkowania i utylizacji. Przed pierwszym użyciem produktu należy zapoznać się ze wszystkimi wskazówkami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa. Używać produktu wyłącznie zgodnie z jego poniżej opisanym przeznaczeniem. W przypadku przekazania produktu innej osobie należy dołączyć do niego całą jego dokumentację.

Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem

Produkt jest przeznaczony do gotowania żywności w gorącym oleju w temperaturze do maksymalnie 190 °C. Produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku prywatnego, nie zaś do zastosowania komercyjnego. Użycie niezgodne z instrukcją obsługi może spowodować uszkodzenie produktu lub poważne obrażenia ciała. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku nieprawidłowego użytkowania.

Zawartość

Bezpośrednio po rozpakowaniu sprawdzić produkt pod kątem kompletności i nienagannego stanu wszystkich części. Przed użyciem usunąć wszystkie materiały opakowaniowe.

- 1 frytkownica ze stali nierdzewnej SEF 2000 A1, składająca się z:
 - 1 obudowy metalowej
 - 1 wanienki na olej
 - 1 elementu grzejącego z kablem zasilającym i wtyczką
 - 1 pokrywki
 - 1 koszyka do smażenia
 - 1 uchwytu (koszyk do smażenia)
- 1 instrukcji obsługi

Opis części

- 1 Pokrywka
- 2 Uchwyt (pokrywka)
- 3 Koszyk do smażenia
- 4 Uchwyt (koszyk do smażenia)
- 4a Drążki uchwytu
- 5 Wanienka na olej
- 6 Obudowa metalowa
- 7 Uchwyt (obudowa metalowa)
- 8 Element grzejny

- 9 Przewód zasilający z wtyczką
- 10 Lampka kontrolna pracy (czerwona)
- 11 Lampka kontrolna temperatury (zielona)
- 12 Termostat
- 13 Przycisk RESET
- 14 Uchwyt koszyka do smażenia

● Dane techniczne

Napięcie wejściowe: 220–240 V~, 50–60 Hz
 Klasa ochrony: I
 Moc: 2000 W
 Pojemność: koszyk do smażenia: 2 l na
 ok. 500 g frytek
 wianienka na olej: maks. 3 l

Wskazówki bezpieczeństwa

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM PRODUKTU NALEŻY ZAPOZNAĆ SIĘ Z WSZYSTKIMI INSTRUKCJAMI DOTYCZĄCYMI BEZPIECZEŃSTWA I OBSŁUGI! W PRZYPADKU PRZEKAZANIA PRODUKTU INNEJ OSOBE NALEŻY DOŁĄCZYĆ DO NIEGO CAŁĄ DOKUMENTACJĘ!

W przypadku szkód spowodowanych nieprzestrzeganiem niniejszej instrukcji obsługi wygasa prawo do gwarancji! Za szkody pośrednie producent nie ponosi odpowiedzialności! W przypadku szkód materialnych lub osobowych, które powstały wskutek niewłaściwego

obchodzenia się lub nieprzestrzegania wskazówek dotyczących bezpieczeństwa, nie ponosimy żadnej odpowiedzialności!

■ **OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO UTRATY ŻYCIA I WYPADKU DLA DZIECI!**

Nigdy nie pozostawiać dzieci bez nadzoru z materiałem opakowania. Istnieje zagrożenie uduszeniem spowodowane przez materiał opakowaniowy. Dzieci często nie dostrzegają niebezpieczeństwa. Dzieci należy zawsze trzymać z dala od produktu i materiałów opakowania.

-  **OSTRZEŻENIE!** Produkt ten nie jest zabawką dla dzieci! Dzieci nie zdają sobie sprawy z zagrożeń związanych z użytkowaniem produktów elektrycznych.
- Produkt ten nie może być używany przez dzieci w wieku pomiędzy 0 a 8 rokiem życia. Ten produkt może być używany przez dzieci od 8 roku życia, jeśli są one pod stałą kontrolą. Produkt może być używany przez osoby z obniżonymi zdolnościami fizycznymi,

sensorycznymi lub mentalnymi lub brakiem doświadczenia i / lub wiedzy, jeśli pozostają pod nadzorem lub zostały pouczone w kwestii bezpiecznego użycia produktu i zrozumiały wynikające z niego zagrożenia.

- Produkt i jego przewód zasilający należy trzymać poza zasięgiem dzieci młodszych niż 8 lat.
- Czyszczenie i konserwacja przez użytkownika nie powinny być dokonywane przez dzieci.
- Dzieci nie mogą bawić się produktem.



OSTRZEŻENIE! PORAŻENIE PRĄDEM ELEKTRYCZNYM GROZI ŚMIERCIĄ!

- Nie należy używać uszkodzonego produktu. Odłączyć produkt od sieci elektrycznej i skontaktować się ze sprzedawcą w przypadku jego uszkodzenia.
 - Nie należy umieszczać produktu przy umywalce ani w miejscach wilgotnych.
 - Przed podłączeniem do zasilania upewnić się, że napięcie i natężenie prądu są zgodne ze specyfikacją podaną na tabliczce znamionowej produktu. Nie jest wymagane żadne działanie użytkownika, aby produkt ustawić na 50 Hz lub 60 Hz. Produkt automatycznie ustawia się na 50 Hz lub na 60 Hz.
 - Połączyć następnie produkt z uziemionym gniazdkiem wtykowym. Należy upewnić się, że wtyczka została prawidłowo podłączona.
 - Nie należy dopuścić do kontaktu przewodu zasilającego z gorącymi częściami produktu, gdyż w przeciwnym razie istnieje niebezpieczeństwo porażenia prądem.
 - Aby uniknąć uszkodzenia przewodu zasilającego, nie należy go ścisnąć ani zginać, a także nie prowadzić go po ostrych krawędziach. Trzymać go
- Nie należy próbować samodzielnie naprawiać produktu. W przypadku nieprawidłowego działania, naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.
 - Obudowy elementu grzejnego [8] nie wolno zanurzać w wodzie lub innych cieczach. Obudowy elementu grzejnego [8] nie trzymać pod bieżącą wodą.

- również z dala od gorących powierzchni i otwartych płomieni.
- Przewód zasilający należy poprowadzić w taki sposób, aby nikt nie mógł go przypadkowo pociągnąć lub potknąć się o niego.
- W razie uszkodzenia przewodu zasilającego tego produktu musi on zostać wymieniony przez producenta lub w jego punkcie obsługi klienta lub przez osobę o podobnych kwalifikacjach, aby zapobiec zagrożeniom.
- Przy odłączaniu produktu od sieci elektrycznej należy wyciągać wtyczkę, a nie ciągnąć za przewód zasilający.
- Nie owijać przewodu zasilającego wokół produktu. Produkt należy podłączać wyłącznie do dobrze dostępnego gniazdka wtykowego, aby w razie awarii móc natychmiast odłączyć produkt od sieci elektrycznej.
- Produkt nie jest przeznaczony do współpracy z zewnętrznym zegarem sterującym lub oddzielnym systemem zdalnego sterowania.

- Nie używać produktu mokrymi rękoma. Nie dotykać produktu mokrymi rękoma.



UNIKAĆ NIEBEZPIECZEŃSTWA POŻARU / POPARZENIA



OSTRZEŻENIE! GORĄCA POWIERZCH-

NIA! Trzymać dzieci i zwierzęta z dala od produktu, gdy pracuje lub stygnie. Dostępne części są gorące.

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU!

Nie umieszczać produktu w pobliżu łatwopalnych materiałów (np. zasłony, obrusy).

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU!

Aby uniknąć przegrzania, nie zakrywać produktu podczas pracy.

⚠ OSTRZEŻENIE! ZAGROŻENIE POPARZENIEM!

Nigdy nie dotykać wnętrza wanienki na olej [5], pokrywki [1] i obudowy metalowej [6] produktu, tak długo jak on pracuje lub jest jeszcze gorący.

⚠ OSTRZEŻENIE! ZAGROŻENIE POPARZENIEM!

Podczas procesu smażenia, szczególnie przy otwieraniu pokrywy,

wydziela się gorąca para. Należy zachować bezpieczną odległość od pary.

- W przypadku pojawienia się dymu lub nietypowych odgłosów należy natychmiast odłączyć produkt od sieci elektrycznej. Zlecić sprawdzenie produktu specjalście przed ponownym użyciem.
- W przypadku pożaru należy najpierw odłączyć przewód zasilający od gniazdka ściennego lub odłączyć produkt od źródła zasilania przed podjęciem odpowiednich działań gaśniczych.
- Nie zakrywać otworów wentylacyjnych produktu. Należy zadbać o wystarczającą wentylację. Nie należy umieszczać produktu w szafce po zakończeniu pracy.
- Nie umieszczać żadnych przedmiotów na produkcie.
- Pozostawić odległość co najmniej 50 cm od innych przedmiotów, aby nie zapaliły się.

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO POPARZENIA! Gorący olej powoduje poważne oparzenia, ponieważ jest znacznie gorętszy od wrzącej wody.

- Nigdy nie pozwalać, aby woda kapła do gorącego oleju. Jeśli woda kapie do gorącego oleju, spowoduje to eksplozję.
- Koszyk do smażenia [3] i żywność do smażenia muszą być suche, gdy wkłada się je do gorącego oleju. Szczególnie w przypadku żywności mrożonej należy usunąć lód lub roztopioną wodę.
- Produkt musi być suchy przed użyciem, aby uniknąć wybuchu.
- Produkt należy obsługiwać wyłącznie suchymi rękoma.
- Nigdy nie należy wchodzić w kontakt z gorącym olejem lub rozpryskami oleju, aby uniknąć obrażeń.
- Nigdy nie należy przemieszczać produktu, gdy jest on używany lub napełniony gorącym olejem.

Wskazówki dotyczące postawienia

- Stawiać produkt na poziomej, stabilnej, równej i odpornej na wysoką temperaturę powierzchni.
- Za pomocą uchwytów (obudowa metalowa) [7] umieścić produkt w stabilnej pozycji, aby uniknąć rozlania gorących płynów.

- Produkt nie może być umieszczony bezpośrednio pod gniazdem ściennym.
- Nie należy umieszczać produktu na gorących płytach (kuchenka gazowa, elektryczna, węglowa itp.).
- Produkt należy zawsze używać na płaskiej, stabilnej, czystej, odpornej na wysoką temperaturę i suchej powierzchni.
- Po smażeniu produkt studzić przez co najmniej 1 do 2 godzin przed transportem, waniekę na olej [5] opróżnić a produkt wyczyścić.

Eksploatacja

- Nigdy nie dotykać wnętrza wanieki na olej [5], pokrywy [1] i obudowy metalowej [6] produktu, podczas gdy pracuje.
- Wszystkie składniki smażyć wyłącznie w koszyku do smażenia [3], aby uniknąć kontaktu z elementem grzejnym [8].
- Nigdy nie pozostawiać produktu bez nadzoru, tak długo jak jest używany.

OSTRZEŻENIE! Produktu nigdy nie można używać bez oleju.

- Przed podłączeniem produktu do gniazdka wanieka na olej [5] musi zostać napełniona olejem

do zaznaczenia MIN. Nie można przekroczyć zaznaczenia MAX.

Wskazówka: koszyka do smażenia [3] nie wolno napełniać ponad maksymalną ilość do napełniania dla żywności (patrz zaznaczenie „FOOD LEVEL MAX”). W przeciwnym razie spadnie za bardzo temperatura oleju w waniece na olej [5] i proces smażenie potrwa dłużej. Ponadto żywność, która ma być smażona, wchłonie więcej oleju.

Wskazówka: używać tylko odpowiednich olejów, na przykład rzepakowego, roślinnego lub słonecznikowego.

- Używać tylko odpowiednich olejów, jak np. rzepakowy, roślinny i słonecznikowy.
- Proszę nie stosować nieodpowiednich tłuszczów i olejów (takich jak. np. margaryna, masło lub oliwa z oliwek, mieszanka starego i nowego oleju czy tłuszcz zwierzęcy). Mogą one nawet zapalić się pod wpływem ciepła i istnieje ryzyko pożaru.
- Nigdy nie mieszać różnych tłuszczów / olejów lub starego i nowego tłuszczu/oleju.

- Przed użyciem całkowicie roztopić tłuszcz w stanie stałym.
- Wskazówka:** olej nie może być gorętszy niż 200 °C. Upewnić się, że olej jest odporny na tak wysoką temperaturę.
- Jeśli olej się zapali, nigdy nie gasić go wodą, ponieważ spowoduje to wybuch. Pożar należy gasić umieszczając pokrywkę na produkcie lub za pomocą koca gaśniczego lub wełnianego koca.
- Podczas podgrzewania i smażenia pokrywka [1] musi być zamknięta, aby uniknąć rozpryskiwania się gorącego oleju.
- Podczas nagrzewania i smażenia mogą wystąpić rozpryski oleju.
- Po użyciu lub przed przystąpieniem do czyszczenia wyjąć wtyczkę [9] produktu z gniazdka.

● **Przed pierwszym zastosowaniem**

- Usunąć wszystkie materiały opakowaniowe.
- Produkt wyczyścić (patrz „Czyszczenie i pielęgnacja”).

● **Przyrządzanie o niskiej zawartości akrylamidu**

Akrylamid jest substancją potencjalnie rakotwórczą, która powstaje w wyniku reakcji z aminokwasami podczas smażenia w głębokim tłuszczu żywności zawierającej skrobię. W temperaturze powyżej

175 °C gwałtownie wzrasta powstawanie akrylamidu.

Dlatego, jeśli to możliwe, nie należy smażyć żywności zawierającej skrobię, takiej jak frytki, w temperaturze powyżej 170 °C. Potrawy powinny być tylko smażone na złoty kolor zamiast na ciemny lub brązowy. Jest to jedyny sposób na przyrządzanie o niskiej zawartości akrylamidu.

● **Obsługa**

● **Montaż uchwytu (koszyk do smażenia) (patrz rys. B1-B3)**

- Ścisnąć lekko drążki uchwytu [4a], aby śruby mocujące można było wcisnąć od wewnątrz do oczek koszyka do smażenia [3].
- Następnie puścić ściskane drążki uchwytu [4a] tak, aby śruby mocujące wystawały przez oczka koszyka do smażenia [3].
- Pociągnąć uchwyt (koszyk do smażenia) [4] do tyłu, aby się zatrzasnął.

Wskazówka: upewnić się, że uchwyt (koszyk do smażenia) [4] jest dobrze zamocowany. W przeciwnym razie koszyk do smażenia [3] może spaść i spowodować obrażenia.

● **Ustawianie wanienki na olej i mocowanie elementu grzejnego (patrz rys. C)**

- Wpierw wanienkę na olej [5] umieścić w obudowie metalowej [6].
- Opuścić element grzejny [8] do dołu do obudowy metalowej [6] do momentu, aż element grzejny zostanie mocno osadzony w dwóch otworach obudowy metalowej.

● **Rozgrzewanie oleju do smażenia**

- **Wskazówka:** nigdy nie dotykać wnętrza wanienki na olej [5],

pokrywki [1] i obudowy metalowej [6] produktu, podczas gdy pracuje.

- Koszyk do smażenia [3] z zamocowanym uchwytem (kosz do smażenia) [4] umieścić w wanience na olej [5].
- Przed podłączeniem produktu do gniazda napętnić wanienkę na olej [5] olejem co najmniej do zaznaczenia MIN. Nie można przekroczyć zaznaczenia MAX.
- Zamknąć pokrywę [1].
- Ustawić termostat [12] na MIN.
- Włożyć wtyczkę [9] do odpowiedniego gniazda.
- Świecą się czerwona [10] i zielona lampka kontrolna [11].
- Ustawić termostat [12] w wybranej pozycji, zielona lampka kontrolna [11] zgaśnie.
- Po osiągnięciu wymaganej temperatury, zielona lampka kontrolna [11] ponownie się zaświeci.

Ustawianie temperatury	Funkcja
MIN	Nie nagrzewa się dalej.
130 °C 	Ustawienie dla krewetek
150 °C 	Ustawienie dla kurczaka
170 °C 	Ustawienie dla frytek
190 °C 	Ustawienie dla ryby

Lampka kontrolna	Status
świeci się czerwona lampka [10]	Produkt jest włączony.
zgaśnięta czerwona lampka [10]	Produkt jest wyłączony.
zgaśnięta zielona lampka [11]	Produkt nagrzewa się / ponownie grzeje.
świeci się zielona lampka [11]	Została osiągnięta ustawiona temperatura.

Wskazówka:

- Temperatura może się różnić w zależności od wielkości, tekstury i ilości żywności.

- Podczas pracy, zielona lampka kontrolna [11] włącza się i wyłącza od czasu do czasu. Oznacza to, że produkt nagrzewa się do ustawionej temperatury.
- Zielona lampka kontrolna [11] zapala się, gdy termostat [12] jest ustawiony na MIN lub na niski poziom zakresu regulacji temperatury. Po ustawieniu termostatu [12] w żądanej pozycji, zielona lampka kontrolna [11] wyłącza się do momentu osiągnięcia temperatury.

● Smażenie potraw

- Po osiągnięciu żądanej temperatury otworzyć pokrywę [1] za pomocą uchwyty (pokrywka) [2].
- Podnieść koszyk do smażenia [3] i napętnić żywnością do usmażenia.

Wskazówka: koszyka do smażenia [3] nie wolno napętniać ponad maksymalną ilość do napętniania dla żywności („FOOD LEVEL MAX”). W przeciwnym razie spadnie za bardzo temperatura oleju w wanience na olej [5] i proces smażenia potrwa dłużej. Ponadto żywność, która ma być smażona, wchłonie więcej oleju.

- Ostrożnie opuścić koszyk do smażenia [3] do gorącego oleju.
- Zamknąć pokrywę [1].

Wskazówka: koszyk do smażenia [3] i żywność do smażenia muszą być suche, gdy wkłada się je do gorącego oleju. Szczególnie w przypadku żywności mrożonej. Należy usunąć ewentualny lód lub wodę.

Wskazówka: mrożonki powinny być częściowo rozmrożone przed smażeniem, aby wchłonęły mniej oleju.

Wskazówka: dla uzyskania równomiernych efektów gotowania zalecamy krojenie mięsa, ryb i warzyw na małe kawałki.

Wskazówka: w przypadku żywności panierowanej należy upewnić się, że panierka przylega do smażonej żywności w najlepszy możliwy sposób. Panierka, która spada z jedzenia podczas smażenia zanieczyszcza olej.

Wskazówka: proszę zapoznać się z instrukcją na opakowaniu potrawy, zaleceniami

dotyczącymi smażenia lub informacjami o temperaturze na produkcie.

- **Wskazówka:** podczas podgrzewania i smażenia pokrywka [1] musi być zamknięta, aby uniknąć rozpryskiwania się gorącego oleju.
- **Wskazówka:** woda kapiąca do gorącego oleju może spowodować wybuch. Nigdy nie pozwalając, aby woda kapiała do gorącego oleju.
- **Wskazówka:** produkt musi być suchy przed użyciem, aby uniknąć wybuchu.
- **Wskazówka:** produkt należy obsługiwać wyłącznie suchymi rękoma.
- **Wskazówka:** unikać kontaktu z gorącym olejem lub rozpryskami oleju, aby uniknąć obrażeń.
- **Wskazówka:** nigdy nie należy przemieszczać produktu, gdy jest on używany lub napętniony gorącym olejem.
- **Wskazówka:** nigdy nie dotykać wnętrza, pokrywki [1] i obudowy metalowej [6] produktu, podczas gdy pracuje.

● Po smażeniu potraw

- Ustawić termostat [12] na MIN.
- Wyciągnąć wtyczkę [9] z gniazdka.
- Zgasnąć czerwoną [10] i zieloną lampkę kontrolną [11].
- Otworzyć pokrywę [1] za pomocą uchwyty (pokrywka) [2].
- Powoli podnieść koszyk do smażenia [3]. Wyciąć koszyk do smażenia [3] z oleju i zawiesić go przy pomocy uchwyty [14] na przednim brzegu wanienki na olej [5], aby olej mógł skapnąć (rys. D).
- Po skapnięciu oleju, potrawę przełożyć do miseczki lub do czegoś podobnego. Zalecamy wyjmowanie potraw za pomocą odpowiednich przyrządów kuchennych (np. szczypiec kuchennych).
- Produkt studzić przez co najmniej 1 do 2 godzin przed transportem, wanienkę na olej [5] opróżnić a produkt wyczyścić.

Wskazówka: jeśli nie używasz frytownicy regularnie, schłodzony olej możesz przechowywać w oryginalnej butelce lub innych szczególnie zamkniętych pojemnikach w lodówce lub w ciemnym, chłodnym i suchym miejscu. Wlać olej przez drobne sitko do butelki lub pojemnika, aby usunąć z niego wszelkie pozostałości żywności.

● Demontaż uchwyty (koszyk do smażenia)

- Przesunąć uchwyt (koszyk do smażenia) [4] do przodu.
- Trzymać drążki uchwyty [4a] ściśnięte razem i wyciąć je z oczek koszyka do smażenia [3].

● Przechowywanie zużytego oleju

Wskazówka: nie trzeba wymieniać oleju po każdym użyciu. Zanieczyszczenie oleju przez smażenie skróci jego żywotność.

- Po każdym użyciu przefiltrować olej, aby przedłużyć jego żywotność:
W tym celu należy przelać schłodzony olej przez drobne sitko, aby usunąć z niego wszelkie pozostałości żywności. Olej przechowywać w oryginalnej butelce lub innych szczelnie zamkniętych pojemnikach w lodówce lub w ciemnym, chłodnym i suchym miejscu.
- Olej wymieniać po 10–15 zastosowaniach lub wcześniej,
 - jeśli jest brązowy lub gęsty;
 - gdy brzydko pachnie;
 - jeśli smażone potrawy źle smakują;
 - przy brązowym, twardym nalocie;
 - przy tworzeniu się piany podczas nagrzewania;
 - przy tworzeniu się dymu, również w niskich temperaturach.
- Nie używać oleju dłużej niż przez sześć miesięcy. Przestrzegać wskazówek na opakowaniu.
Wskazówka: oleju ze smażenie nie wolno wylewać do ubikacji lub do zlewu! Olej może skrzepnąć i zatkać odpływy.

● Usuwanie z oleju nieprzyjemnych zapachów

Niektóre artykuły spożywcze, np. ryba, podczas smażenia tracą płyny. Dostają się one do oleju i zmieniają jego zapach i smak. Aromat ten jest następnie przenoszony na następną potrawę, która jest smażona w tym oleju. Można zmniejszyć lub nawet całkowicie usunąć takie niepożądane aromaty:

- Podgrzać olej do ok. 150 °C.
- Włożyć 2 cienkie kromki chleba lub odrobinę pietruszki do koszyka do smażenia [3].
- Koszyk do smażenia [3] umieścić we frytownicy i zamknąć pokrywkę [1].
- Poczekać, aż olej nie będzie przyskałał i wyjąć wtedy koszyk do smażenia [3]. Olej powinien znów mieć własny aromat.

● Co zrobić ze zużytym olejem?

⚠ **OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO SZKÓD MATERIALNYCH I ŚRODOWISKOWYCH!**

- Oleju ze smażenia nie wolno wylewać do ubikacji lub do zlewu! Olej skrzepnie i zatka odpływy.
- Olej może być usuwany wraz z odpadami z gospodarstw domowych w normalnych ilościach.
- Nie należy wylewać oleju bezpośrednio do pojemnika na śmieci, przelać go z powrotem do oryginalnego opakowania lub do plastikowej torby.
- Można go również zabrać do punktu zbiórki zużytego oleju.

● Zabezpieczenie przed przegrzaniem

- Przy przegrzaniu włączy się zabezpieczenie przed przegrzaniem. Produkt wyłączy się automatycznie do momentu jego ręcznego zresetowania.
- Aby zresetować zabezpieczenie przed przegrzaniem, należy najpierw wyciągnąć wtyczkę [9] z gniazdka i pozostawić produkt do ostygnięcia.
- Nacisnąć przycisk RESET [13] z tyłu elementu grzejnego [8] za pomocą odpowiedniego zastrzonego przedmiotu.
- Odczekać kilku minut, produkt można znów używać.

● Zalecenia dot. smażenia

Potrawy	Temperatura	Zalecana waga (gramy)	Zalecany czas
Warzywa	130°C	250	4 min.
Cebula	130°C	250	3 min.
Krewetki	130°C	250	2 min.
Udka kurczaka	150°C	250	8 min.
Skrzydółka kurczaka	150°C	250	7 min.
Pierś kurczaka	150°C	250	3 min.
Paski z kurczaka	150°C	250	3 min.
Mięso w plastrach	150°C	300	3 min.
Grzyby	150°C	300	3 min.
Frytki	170°C	250 - 500	4 - 10 min.
Filet rybny	190°C	300	3 min.
Stek	190°C	200	4 min.

● Usuwanie usterek

Usterka	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Brak funkcji.	Brak zasilania.	Sprawdzić, czy produkt jest podłączony.
		Sprawdź, czy gniazdo jest pod napięciem, podłączając inne urządzenie elektryczne.
		Połączyć produkt do innego gniazdka.
Żywność zbyt surowa lub nierównomiernie ugotowana.	Za dużo żywności.	Zmniejszyć ilość żywności i równomiernie ją rozłożyć.
	Temperatura gotowania jest za niska.	Zwiększyć temperaturę gotowania.
Świeże frytki nie usmażyły się lub nie są chrupiące.	Zły rodzaj ziemniaków.	Użyć inny rodzaj ziemniaków.
	Kawałki ziemniaków są za duże.	Pokroić ziemniaki w mniejsze kawałki lub cienkie paski.

● Czyszczenie i pielęgnacja

Wskazówka: w celu zachowania funkcjonalności i wyglądu produktu, zalecamy jego dokładne oczyszczenie po każdym użyciu.

- Produkt studzić przez co najmniej 1 do 2 godzin przed transportem, waniekę na olej [5] opróżnić a produkt wyczyścić.
- Należy dokładnie wyczyścić i przechowywać produkt oraz wymienić olej.

- Oleju ze smażenia nie wolno wylewać do ubikacji lub do zlewu! Olej może skrzepnąć i zatkać odpływy.
- Produkt nie może być narażony na kapiącą i przyskakującą wodę.
- Przy nieużywaniu lub przed przystąpieniem do czyszczenia produktu należy go odłączyć od sieci elektrycznej.

Część	Czyszczenie
Element grzejny [8]	OSTRZEŻENIE! Produktu podczas czyszczenia lub pracy nie zanurzać w wodzie lub innych płynach. Nigdy nie trzymać produktu pod bieżącą wodą. Zewnętrzną powierzchnię elementu grzejnego [8] czyścić wilgotną szmatką przy użyciu łagodnego roztworu mydła.
Przewód zasilający z wtyczką [9]	Przed czyszczeniem odłączyć produkt od sieci elektrycznej. Do czyszczenia nie używać żadnych szorujących lub agresywnych środków czyszczących, ani twardych szczotek. Produkt należy czyścić lekko wilgotną ściereczką. W razie konieczności można użyć łagodnego płynu do mycia naczyń.
Pokrywka [1]	Pokrywkę [1], waniekę na olej [5], obudowę metalową [6] i koszyk do smażenia [3] można myć ręcznie jak normalne naczynia: dokładnie wyczyścić części gorącą wodą i płynem do mycia naczyń.
Wanienka na olej [5]	
Obudowa metalowa [6]	Pokrywkę [1], waniekę na olej [5], obudowę metalową [6] i koszyk do smażenia [3] nadają się do mycia w zmywarce.
Koszyk do smażenia [3]	

- Przed ponownym użyciem i przechowywaniem: wytrzeć wszystkie części do sucha czystą ściereczką.
- Przed każdym użyciem produktu należy go sprawdzić pod względem widocznych uszkodzeń.
- Poza okazjonalnym czyszczeniem, produkt ten nie wymaga konserwacji.

- Produkt należy przechowywać w miejscu suchym i niedostępnym dla dzieci.

● Utylizacja

Opakowanie wykonane jest z materiałów przyjaznych dla środowiska, które można przekazać do utylizacji w lokalnym punkcie przetwarzania surowców wtórnych.



Przy segregowaniu odpadów prosimy zwrócić uwagę na oznakowanie materiałów opakowaniowych, oznaczone są one skrótami (a) i numerami (b) o

● Przechowywanie

- Produkt w przypadku nieużywania przechowywać w oryginalnym opakowaniu.

następującym znaczeniu: 1–7: Tworzywa sztuczne / 20–22: Papier i tekstura / 80–98: Materiały kompozytowe.



Produkt i materiał opakowania nadają się do ponownego przetworzenia, należy je zutylizować osobno w celu lepszego przetworzenia odpadów. Logo Triman jest ważne tylko dla Francji.



Informacji na temat możliwości utylizacji wyeksploatowanego produktu udziela urząd gminy lub miasta.



Z uwagi na ochronę środowiska nie wyrzucać urządzenia po zakończeniu eksploatacji do odpadów domowych, lecz prawidłowo zutylizować. Informacji o punktach zbiorczych i ich godzinach otwarcia udziela odpowiedni urząd.

● Gwarancja

Produkt wyprodukowano według wysokich standardów jakości i poddano skrupulatnej kontroli przed wysyłką. W przypadku wad produktu nabywcy przysługują ustawowe prawa. Gwarancja nie ogranicza ustawowych praw nabywcy produktu.

Produkt objęte jest 3 gwarancją, licząc od daty zakupu. Gwarancja wygasa w razie zawinionego przez użytkownika uszkodzenia produktu, niewłaściwego użycia lub konserwacji.

W przypadku wystąpienia w ciągu 3 lat od daty zakupu wad materiałowych lub fabrycznych, dokonujemy – według własnej oceny – bezpłatnej naprawy lub wymiany produktu.

Świadczenie gwarancyjne obejmuje wady materiałowe i fabryczne. Gwarancja nie obejmuje części produktu ulegających normalnemu zużyciu, uznawanych za części zużywalne (np. baterie)

oraz uszkodzeń części łamliwych, np. przełączników, akumulatorów lub wykonanych ze szkła.

Zgodnie z Kodeksem Cywilnym art. 581 §1 wraz z wymianą urządzenia lub ważnej części czas gwarancji rozpoczyna się na nowo.

● Sposób postępowania w przypadku naprawy gwarancyjnej

Aby zapewnić szybkie rozpatrzenie Państwa wniosku, prosimy stosować się do następujących wskazówek:

Przed skontaktowaniem się z działem serwisowym należy przygotować paragon i numer artykułu (np. IAN 123456_7890) jako dowód zakupu. Numery artykułów można znaleźć na tabliczce znamionowej, na grawerunku, na stronie tytułowej jego instrukcji (na dole po lewej stronie) lub jako naklejkę na stronie odwrotnej lub spodniej.

W razie wystąpienia błędów w działaniu lub innych wad, należy skontaktować się najpierw z wymienionym poniżej działem serwisowym telefonicznie lub pocztą elektroniczną.

Produkt uznany za uszkodzony można następnie z dołączeniem dowodu zakupu (paragonu) i podaniem, na czym polega wada i kiedy wystąpiła, przestać bezpłatnie na podany Państwu adres serwisu.

● Serwis

PL Serwis Polska

Tel.: 008004911946

E-Mail: owim@lidl.pl



Legenda použitých piktogramů	Strana 76
Úvod	Strana 76
Použití ke stanovenému účelu.....	Strana 76
Obsah dodávky	Strana 76
Popis dílů	Strana 76
Technická data.....	Strana 77
Bezpečnostní upozornění	Strana 77
Před prvním použitím	Strana 81
Příprava s nízkým obsahem akrylamidu	Strana 81
Obsluha	Strana 81
Montáž rukojeti (fritovacího koše)	Strana 81
Upravení nádoby na olej a nasazení topného elementu	Strana 81
Zahřívání fritovacího oleje	Strana 82
Fritování potravin	Strana 82
Po fritování potravin	Strana 83
Demontáž rukojeti (fritovacího koše)	Strana 83
Uchovávání použitého oleje	Strana 83
Odstranění nežádoucích zápachů z oleje	Strana 84
Jak mám zacházet s použitým olejem?	Strana 84
Ochrana proti přehřátí.....	Strana 84
Doporučení k fritování	Strana 85
Odstranění poruch	Strana 85
Čistění a ošetřování	Strana 86
Zlikvidování	Strana 86
Skladování	Strana 87
Záruka	Strana 87
Postup v případě uplatňování záruky	Strana 87
Servis.....	Strana 87

Legenda použitých piktogramů

	VAROVÁNÍ! Tento symbol se signálním slovem „VAROVÁNÍ“ označuje ohrožení se středním stupněm rizika, jehož následkem může být vážné zranění nebo usmrcení v případě, že tomuto riziku nepředejete.		Vhodný pro potraviny – Tento výrobek nemá negativní účinky ovlivňující chuť a vůni potravin.
	Nikdy nenechávejte děti bez dohledu s výrobkem a obalovým materiálem.		Střídavý proud / střídavé napětí
	VAROVÁNÍ! NEBEZPEČÍ POPÁLENÍ! Tento symbol upozorňuje na horký povrch.		Všechny díly jsou vhodné k mytí v myčce na nádobí (mimo topného elementu).

Fritéza z nerezové oceli

● Úvod

Blahopřejeme Vám ke koupi nového výrobku. Rozhodli jste se pro kvalitní produkt. Návod k obsluze je součástí tohoto výrobku. Obsahuje důležité pokyny pro bezpečnost, použití a likvidaci. Před použitím výrobku se seznámte se všemi pokyny k obsluze a bezpečnostními pokyny. Používejte výrobek jen popsaným způsobem a na uvedených místech. Při předání výrobku třetí osobě předejte i všechny podklady.

● Použití ke stanovenému účelu

Výrobek je určen k přípravě potravin v horkém oleji při teplotě maximálně do 190 °C. Tento výrobek je určen pouze k soukromému použití, není vhodný pro výdělečnou činnost. Použití, která nejsou jmenovaná v návodu k obsluze, mohou výrobek poškodit nebo způsobit vážná zranění. Za škody způsobené nesprávným použitím výrobce neručí.

● Obsah dodávky

Po vybalení zkontrolujte úplnost dodávky a výrobek se všemi díly, jestli jsou v bezvadném stavu. Před použitím odstraňte veškerý obalový materiál.

- 1 fritéza z ušlechtilé oceli SEF 2000 A1, skládající se z:
 - 1 kovového tělesa
 - 1 nádoby na olej
 - 1 topného tělesa se síťovým kabelem a zástrčkou
 - 1 víka
 - 1 fritovacího koše
 - 1 rukojeti (fritovací koš)
- 1 návodu k obsluze

● Popis dílů

- 1 Víko
- 2 Ucho (víka)
- 3 Fritovací koš
- 4 Rukojeť (fritovacího koše)
- 4a Úchytky na rukojeti
- 5 Nádobna na olej
- 6 Kovové těleso
- 7 Úchytka (kovové těleso)
- 8 Topný element
- 9 Zástrčka síťového kabelu
- 10 Kontrolka provozu (červená)
- 11 Kontrolka teploty (zelená)

- 12 Regulator teploty
- 13 Tlačítko RESET
- 14 Držák fritovacího koše

● Technická data

Vstupní napětí: 220 - 240 V~, 50 - 60 Hz
 Třída ochrany: I
 Příkon: 2000 W
 Objem: fritovací koš: 2 l na cca 500 g
 bramborových hranolků
 Nádoba na olej: maximálně 3 l



Bezpečnostní upozornění

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM VÝROBKU SE SEZNAMTE SE VŠEMI BEZPEČNOSTNÍMI POKYNY A POKYNY K OBSLUZE! PŘI PŘEDÁVÁNÍ VÝROBKU TŘETÍ OSOBE PŘEDÁVEJTE SOUČASNĚ I VŠECHNY PODKLADY!

V případě poškození, která jsou způsobena nedodržením tohoto návodu k obsluze, zaniká nárok na záruku! Za následné škody nelze přebrat žádné ručení! Za hmotné škody nebo úrazy osob, způsobené nesprávnou manipulací nebo nedodržováním bezpečnostních pokynů, neručíme!



⚠ VÝSTRAHA!
NEBEZPEČÍ OHRO-

ŽENÍ ŽIVOTA A NEBEZPEČÍ NEHODY PRO MALÉ A VELKÉ DĚTI!

Nenechávejte děti nikdy bez dohledu s obalovým materiálem. Hrozí nebezpečí udušení obalovým materiálem. Děti často podceňují nebezpečí. Udržujte výrobek a obalové materiály mimo dosah dětí.

- **⚠ VÝSTRAHA!** Tento výrobek není hračka pro děti! Děti si neuvědomují možná nebezpečí při zacházení s elektrickými výrobky.
- Tento výrobek nesmí používat děti ve věku do 8 let. Tento výrobek mohou používat děti od 8 let, jestliže jsou pod stálým dohledem. Tento výrobek mohou používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi a / nebo znalostmi, jestliže budou pod dohledem anebo byly poučeny o bezpečném používání výrobku a chápou nebezpečí, která z jeho používání vyplývají.
- Výrobek a síťový kabel uchovávat mimo dosah dětí do 8 let.
- Děti nesmí provádět čištění a uživatelskou údržbu výrobku.
- Děti si nesmí s výrobkem hrát.



VAROVÁNÍ! ZABRAŇTE OHROŽENÍ ŽIVOTA ZÁSAHEM ELEKTRIC- KÉHO PROUDU!

- Nepokoušejte se výrobek sami opravit. V případě chybné funkce smí provádět opravy jen kvalifikovaný personál.
- Těleso topného elementu [8] se nesmí ponořovat do vody nebo do jiných tekutin. Těleso topného elementu [8] se nesmí omývat pod tekoucí vodou.
- Nepoužívejte poškozený výrobek. V případě poškození výrobku ho odpojte od sítě s elektrickým proudem a obraťte se na Vašeho prodejce.
- Nestavte výrobek vedle dřezu nebo na vlhká místa.
- Před připojením výrobku na síť s elektrickým proudem se přesvědčte, že se hodnoty napětí a proudu sítě shodují s příslušnými údaji na typovém štítku výrobku. Uživatel nemusí provádět žádná opatření pro nastavení na 50 nebo 60 Hz. Výrobek se na 50 nebo 60 Hz nastaví automaticky.
- Připojte výrobek jen na uzemněnou zásuvku. Přesvědčte se, že je zástrčka síťového kabelu správně zapojená.
- Síťový kabel se zástrčkou se nesmí dostat do kontaktu s horkými díly výrobku, jinak hrozí nebezpečí zásahu elektrickým proudem.
- Neuskřípujte, neohýbejte ani nezavádějte síťový kabel přes ostré hrany, abyste zabránili jeho poškození. Chraňte síťový kabel před horkými povrchy a otevřeným ohněm.
- Síťový kabel umísťujte tak, aby ho nikdo nemohl tahat nebo o něj zakopnout.
- Poškozený síťový kabel výrobku musí vyměnit výrobce nebo zákaznický servis anebo podobně kvalifikovaná osoba, aby se předešlo ohrožením.
- Při odpojování výrobku od sítě s elektrickým proudem tahejte za zástrčku, nikdy za kabel.
- Neomotávejte síťový kabel kolem výrobku. Připojujte výrobek jen na dobře přístupnou zásuvku, abyste ho mohli v případě nouze rychle odpojit od přívodu elektrického proudu.
- Tento výrobek není určen k provozu s externími spínacími hodinami nebo se separátním systémem dálkového ovládání.

- Nepoužívejte výrobek s mokřýma rukama. Nedotýkejte se výrobku s mokřýma rukama.



ZABRAŇTE NEBEZPEČÍ POŽÁRU RESP. POPÁ- LENÍ

-  **VAROVÁNÍ!
HORKÝ POVRCH!**

Držte děti a zvířata v odstupu od výrobku, pokud je v provozu nebo když chladne. Přístupné díly výrobku jsou horké.

- ⚠ **VAROVÁNÍ! NEBEZPEČÍ
POŽÁRU!** Neumísťujte výrobek do blízkosti snadno vznětlivých materiálů (např. závěsů, ubrusů).

- ⚠ **VAROVÁNÍ! NEBEZPEČÍ
POŽÁRU!** Výrobek se nesmí za provozu přikrývat, aby nedošlo k jeho přehřátí.

- ⚠ **VAROVÁNÍ! NEBEZPEČÍ
POPÁLENÍ!** Nedotýkejte se vnitřku nádoby na olej [5], víka [1] a kovového tělesa [6] výrobku, dokud je v provozu nebo ještě horký.

- ⚠ **VAROVÁNÍ! NEBEZPEČÍ
POPÁLENÍ!** Při fritování vystupuje z výrobku horká pára, obzvlášť při otevření víka.

Udržujte bezpečný odstup od páry.

- Pokud se vyskytne kouř nebo neobvyklé zvuky, ihned odpojte výrobek od sítě s elektrickým proudem. Před dalším použitím pak nechte výrobek zkontrolovat odborníkem.
- Jestliže dojde k požáru, vytáhněte nejdříve zástrčku ze zásuvky, než zahájíte vhodná protipožární opatření.
- Nezakrývejte větrací otvory výrobku. Dbejte na dostatečné větrání. Po provozu nestavte výrobek do skříně.
- Nestavte na výrobek předměty.
- Nechte k okolním předmětům odstup nejméně 50 cm, aby se nevznítily.
- ⚠ **VAROVÁNÍ! NEBEZPEČÍ
POPÁLENÍ!** Horký olej může způsobit těžká popálení, protože má vyšší teplotu než vařící se voda.
- Nenechávejte nikdy kapat vodu do horkého oleje. Voda kapající do horkého oleje způsobuje výbuch.
- Fritovací koš [3] a fritované potraviny musí být suché, než se vloží do horkého oleje. Obzvlášť u hluboce zmrazených potravin

se má nejdříve led a rozpuštěná voda odstranit.

- Výrobek musí být před použitím suchý, aby se zabránilo výbuchu.
- Výrobek obsluhujte jen se suchýma rukama.
- Vyhýbejte se kontaktu s horkým olejem, abyste se vyhnuli popálení.
- Nepohybujte nikdy s výrobkem pokud je v provozu ani s výrobkem jen s naplněným horkým olejem.

Pokyny k umístění

- Postavte výrobek na rovnou, stabilní plochu, odolnou vůči teplotám.
- Umístěte výrobek pomocí úchytek (kovové těleso) [7] do stabilní polohy, abyste vyloučili rozlití horkých tekutin.
- Výrobek se nesmí stavět bezprostředně pod zásuvku na stěně.
- Nestavte výrobek na plotýnky (plynové, elektrické, nebo kamen na uhlí).
- Používejte výrobek vždy jen na rovném, stabilním, čistém, teplotám odolávajícím a suchém povrchu.
- Po fritování, před vyprázdněním nádoby na olej, čištěním a

přepřpravou nechte výrobek nejméně 1 až 2 hodiny [5] vychladnout.

Provoz

- Nedotýkejte se nikdy vnitřku nádoby na olej [5], víka [1] a kovového tělesa [6] výrobku během provozu.
- Fritujte přísady jen ve fritovacím koši [3], abyste vyloučili kontakt s topným elementem [8].
- Při používání nenechávejte výrobek bez dohledu.

VAROVÁNÍ! Výrobek se nikdy nesmí používat bez oleje.

- Před zapojením výrobku do zásuvky musí být nádoba na olej [5] naplněná olejem nejméně až po značku MIN. Značka MAX se nesmí překročit.

Upozornění: Fritovací koš [3] se nesmí naplnit přes maximální množství pro potraviny (viz značka „FOOD LEVEL MAX“). Jinak klesne silně teplota oleje v nádobě na olej [5] a fritování potom trvá delší dobu. Zároveň absorbují fritované potraviny větší množství oleje.

Upozornění: Používejte jen vhodné oleje, například řepkový, rostlinný nebo slunečnicový.

- Používat jen vhodné oleje, jako například řepkový, rostlinný nebo slunečnicový olej.
- Prosíme, nepoužívat nevhodné tuky a oleje (jako např. margarín, máslo nebo olivový olej, směsi starého a nového oleje nebo živočišný tuk), protože se mohou při zahřátí vznítit a hrozí nebezpečí požáru.
- Nikdy nemíchat různé tuky / oleje nebo starý a nový tuk / olej.
- Tuhý tuk před použitím úplně rozpustit.

Upozornění: Olej může dosáhnout teploty až přes 200 °C. Zajistěte, aby olej tuto vysokou teplotu vydržel.

- Pokud se olej vznítí, nesmí se nikdy hasit vodou, protože by to vedlo k výbuchu. V tomto případě musíte oheň uhasit přiložením víka na výrobek nebo pomocí deky na hašení anebo vlněné deky.
- Během zahřívání a fritování musí zůstat víko [1] uzavřené, aby se zabránilo stříkání horkého oleje.
- Při zahřívání a fritování může dojít ke stříkání oleje.
- Po použití a před čištěním výrobku vždy vytahujte zástrčku [9] ze zásuvky.

● Před prvním použitím

- Odstraňte všechny obalové materiály.
- Vyčistěte výrobek (viz kapitola „Čištění a péče“).

● Příprava s nízkým obsahem akrylamidu

Akrylamid je potenciálně karcinogenní látka, která se ve větší míře tvoří reakcemi s aminokyselinami při smažení škrobových potravin. Při teplotách nad 175 °C se tvorba akrylamidu prudce zvyšuje. Proto, pokud je to možné, nefritujte potraviny se škrobem, jako jsou bramborové hranolky, při teplotě nad 170 °C. Potraviny se mají fritovat do zlatožluté barvy, místo tmavé resp. hnědé barvy. Jen tak dosáhnete výsledku s nízkým obsahem akrylamidu.

● Obsluha

● Montáž rukojeti (fritovacího koše) (viz obr. B1 - B3)

- Stlačte úchytky na rukojeti [4a] poněkud k sobě tak, aby se daly přídržné čepy nasunout do ok na fritovacím koši [3].
- Potom pusťte stlačené úchytky na rukojeti [4a], aby se prostrčily přídržné čepy skrz oka na fritovacím koši [3].
- Zatáhněte rukojeť (fritovacího koše) [4] dozadu, aby zaskočila.

Upozornění: Zajistěte, aby byla rukojeť (fritovacího koše) [4] dobře připevněná. Jinak může fritovací koš [3] spadnout dolů a způsobit zranění.

● Upravení nádoby na olej a nasazení topného elementu (viz obr. C)

- Postavte nejdříve nádobu na olej [5] do kovového tělesa [6].

- Spustíte topný element [8] dolů na kovové těleso [6], až se topný element pevně zasadí do dvou otvorů kovového tělesa.

● Zahřívání fritovacího oleje

■ Upozornění: Nikdy se nedotýkejte během provozu vnitřku nádoby na olej [5], víka [1] a kovového tělesa [6] výrobku.

- Umístíte fritovací koš [3] s připevněnou rukojetí (fritovací koše) [4] do nádoby na olej [5].
- Dříve než zapojíte výrobek do zásuvky naplňte nádobu na olej [5] nejméně až po značku MIN olejem. Značka MAX se nesmí překročit.
- Uzavřete víko [1].
- Nastavte regulátor teploty [12] na „MIN“.
- Zastrčte zástrčku síťového kabelu [9] do vhodné zásuvky.
- Kontrolka provozu (červená) [10] a kontrolka teploty (zelená) [11] se rozsvítí.
- Nastavte regulátor teploty [12] do požadované polohy, kontrolka teploty (zelená) [11] zhasne.
- Po dosažení požadované teploty se kontrolka teploty (zelená) [11] zase rozsvítí.

Nastavení teploty	Funkce
MIN	Dále nezahřívá.
130 °C 	Nastavení pro krevety
150 °C 	Nastavení pro kuře
170 °C 	Nastavení pro bramborové hranolky
190 °C 	Nastavení pro rybu

Kontrolka	Stav
Kontrolka provozu (červená) [10] svítí	Výrobek je zapnutý.
Kontrolka provozu (červená) [10] zhasla	Výrobek je vypnutý.

Kontrolka	Stav
Kontrolka teploty (zelená) [11] zhasla	Výrobek zahřívá / zase zahřívá.
Kontrolka teploty (zelená) [11] svítí	Nastavená teplota je dosažena.

Upozornění:

- Teplota se může odchýlovat v závislosti na velikosti, složení a množství potravin.
- Během provozu se kontrolka teploty (zelená) [11] občas rozsvítí a zhasne. Toto ukazuje, že se výrobek zahřívá na nastavenou teplotu.
- Kontrolka teploty (zelená) [11] svítí, jestliže je regulátor teploty [12] nastavený na MIN nebo na nižší stupeň rozsahu regulace teploty. Po nastavení regulátoru teploty [12] do požadované polohy kontrolka teploty (zelená) [11] zhasne na tak dlouho, než dosáhne výrobek odpovídající teploty.

● Fritování potravin

- Po dosažení požadované teploty otevřete víko [1] uchopením za ucho (víka) [2].
- Vyzvedněte fritovací koš [3] ven a naplňte ho potravinou, kterou chcete fritovat.

Upozornění: Fritovací koš [3] se nesmí plnit přes maximální přípustné množství potravin („FOOD LEVEL MAX“). Jinak klesne silně teplota oleje v nádobě na olej [5] a fritování trvá delší dobu. Zároveň absorbují fritované potraviny větší množství oleje.

- Ponořte fritovací koš [3] opatrně do horkého oleje.
- Uzavřete víko [1].

Upozornění: Fritovací koš [3] a naplněné potraviny musí být před ponořením do oleje suché. To platí obzvlášť pro hluboce zmrazené potraviny. Led a voda se musí odstranit.

Upozornění: Hluboce zmrazené potraviny se mají před fritováním částečně rozmrazit, aby absorbovaly méně oleje.

Upozornění: Pro rovnoměrné výsledky přípravy doporučujeme, maso, rybu nebo zeleninu rozřezat na malé kusy.

Upozornění: U obalovaných potravin zajistěte, aby strouhanka na potravíně držela. Během fritování opadávající strouhanka znečišťuje olej.

Upozornění: Prosíme, řiďte se při nastavování teploty pokyny na obalu potraviny, podle doporučení k fritování nebo údajů k teplotám na výrobku.

- **Upozornění:** Při zahřívání a fritování musí být víko [1] uzavřené, aby se zabránilo stříkání horkého oleje.
- **Upozornění:** Do horkého oleje kapající voda může vést k výbuchu. Nenechávejte nikdy kapat vodu do horkého oleje.
- **Upozornění:** Výrobek musí být před požitím suchý, aby se zabránilo výbuchu.
- **Upozornění:** Obsluhujte výrobek jen suchýma rukama.
- **Upozornění:** Vyhýbejte se kontaktu s horkým olejem nebo odletujícími kapkami, abyste zabránili zranění.
- **Upozornění:** Nikdy nehýbejte během provozu s výrobkem ani s výrobkem jen naplněným horkým olejem.
- **Upozornění:** Nedotýkejte se nikdy během provozu výrobku vnitřní strany víka [1] a kovového tělesa [6] výrobku.

● Po fritování potravin

- Nastavte regulátor teploty [12] na MIN.
- Vytáhněte zástrčku síťového kabelu [9] ze zásuvky.
- Kontrolka provozu (červená) [10] a kontrolka teploty (zelená) [11] zhasnou.
- Otevřete víko [1] uchopením za ucho (víka) [2].
- Pomalu nadzvedněte fritovací koš [3]. Vyjměte fritovací koš [3] z oleje a zavěste ho za držák fritovacího koše [14] na přední okraj nádoby na olej [5], aby mohl olej odkapat (obr. D).
- Po odkapání oleje vložte potraviny do misky nebo podobně. Doporučujeme vyjmutí potraviny vhodnou kuchyňskou pomůckou (např. kuchyňskými kleštěmi).
- Před vyprázdněním nádoby na olej [5], čištěním nebo přepravou nechte výrobek nejméně 1 až 2 hodiny vychladnout.

Upozornění: Pokud nepoužíváte fritézu pravidelně, můžete vychladlý olej uchovávat v originální láhvi nebo v jiné těsnící nádobě v chladničce anebo na tmavém, chladném a suchém místě. Plňte olej do láhve nebo do nádoby přes jemné sítko, abyste z oleje odstranili zbytky potravin.

● Demontáž rukojeti (fritovacího koše)

- Posuňte rukojeť (fritovacího koše) [4] dopředu.
- Přidržte úchytky na rukojeti [4a] stlačené dohromady a vytáhněte je z ok fritovacího koše [3].

● Uchovávání použitého oleje

Upozornění: Olej nemusíte vyměňovat po každém použití. Znečištění oleje fritováním zkracuje jeho životnost.

- Filtruje olej po každém použití, abyste prodloužili dobu jeho používání:
Nalévejte za tímto účelem vychladlý olej přes jemné sítko, abyste odstranili z oleje zbytky potravin. Uchovávejte olej v originální láhvi nebo v jiné těsnící nádobě v chladničce nebo na tmavém, chladném a suchém místě.

- Olej vyměňujte vždy po každých 10 až 15 použití nebo dříve,
 - jestliže je již hnědý a hustý;
 - při pronikavém, špatném zápachu;
 - jestliže mají fritované potraviny špatnou chuť;
 - při hnědých, tvrdých usazeninách;
 - při pění oleje během zahřívání;
 - při vývoji silného kouře, i při nízkých teplotách.
 - Nepoužívejte olej déle než šest měsíců. Řiďte se pokyny na obalu.
- Upozornění:** Fritovací olej se nesmí vylévat do odtoku nebo do záchodu! Olej může ztuhnout a ucpat odtoky.

● Odstranění nežádoucích zápachů z oleje

Některé potraviny, např. ryby, ztrácí při fritování tekutinu. Tato se dostává do oleje a mění jeho vůni a chuť. Toto aroma se pak přenáší na další potraviny fritované v tomto oleji. Takové nežádoucí aroma můžete redukovat nebo dokonce odstranit:

- Zahřejte olej na cca 150 °C.
- Vložte 2 tenké plátky chleba nebo trochu petrželky do fritovacího koše [3].
- Nasadte fritovací koš [3] do fritézy a uzavřete víko [1].
- Počkejte až přestane olej stříkat a potom vyjměte fritovací koš [3]. Nyní má olej zase jeho vlastní aroma.

● Jak mám zacházet s použitým olejem?

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ POŠKOZENÍ VĚCI A ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ!

- Fritovací olej se nesmí likvidovat vyléváním do odtoku nebo do

záchodu! Olej ztuhne a může odtoky ucpat.

- Olej je možné odstranit do domácího odpadu v normálním množství použitém v domácnosti.
- Nevylévejte olej přímo do nádoby na odpadky, ale naplňte ho zpátky do originálního balení nebo do umělohmotného sáčku.
- Olej můžete také odnést do sběrný použitých olejů.

● Ochrana proti přehřátí

- Při přehřátí se aktivuje ochrana proti přehřátí. Výrobek se automaticky vypne a zůstane vypnutý, dokud se manuálně nevrátí do původního stavu.
- Pro vrácení do původního stavu vytáhněte nejprve zástrčku síťového kabelu [9] ze zásuvky a nechte výrobek vychladnout.
- Stiskněte tlačítko Reset [13] na zadní straně topného elementu [8] vhodným špičatým předmětem.
- Několik minut počkejte a pak můžete výrobek zase uvést do provozu.

● Doporučení k fritování

Potravina	Teplota	Doporučená váha (gram)	Doporučená doba
Zelenina	130 °C	250	4 minuty
Cibule	130 °C	250	3 minuty
Krevety	130 °C	250	2 minuty
Kuřecí stehýnka	150 °C	250	8 minut
Kuřecí křídélka	150 °C	250	7 minut
Kuřecí prsní řízký	150 °C	250	3 minuty
Proužky kuřecího masa	150 °C	250	3 minuty
Plátky masa	150 °C	300	3 minuty
Houby	150 °C	300	3 minuty
Bramborové hranolky	170 °C	250 – 500	4 – 10 minut
Rybí filé	190 °C	300	3 minuty
Steak	190 °C	200	4 minuty

● Odstranění poruch

Porucha	Možná příčina	Opatření
Výrobek nefunguje.	Bez napětí.	Zkontrolujte, jestli je výrobek připojený.
		Zkontrolujte, jestli je zásuvka pod napětím připojením jiného elektrického spotřebiče.
		Zapojte výrobek do jiné zásuvky.
Potravina je syrová nebo nerovnoměrně fritovaná.	Příliš mnoho potravin.	Redukujte množství potravin a rovnoměrně ji rozdělte.
	Teplota fritování je příliš nízká.	Zvyšte teplotu fritování.
Čerstvé bramborové hranolky se nefritovaly nebo nejsou křupavé.	Nesprávný druh brambor.	Použijte jiný druh brambor.
	Bramborové kousky jsou příliš velké.	Nařežte brambory na malé nebo tenčí kousky.

● Čištění a ošetřování

Upozornění: Pro udržení funkčnosti a vzhledu doporučujeme výrobek po každém použití pečlivě vyčistit.

- Před vyprázdněním nádoby na olej [5], čištěním nebo přepravou nechte výrobek nejméně 1 až 2 hodiny vychladnout.
- Dbejte na pečlivé čištění a skladování výrobku, stejně jako na výměnu oleje.

- Fritovací olej se nesmí likvidovat vyléváním do odtoku nebo do záchodu! Olej může ztuhnout a ucpat odtoky.
- Výrobek se nesmí vystavovat kapající nebo stříkající vodě.
- Před čištěním a při nepoužívání odpojujte výrobek od sítě s elektrickým proudem.

Díl	Čištění
Topný element [8]	VAROVÁNÍ! Výrobek se nesmí za provozu ani při čištění ponořovat do vody nebo jiných tekutin. Neomývejte výrobek pod tekoucí vodou. Vnější povrch topného elementu [8] čistěte vlhkým hadrem se slabým mýdlovým roztokem.
Zástrčka síťového kabelu [9]	Před čištěním nejprve odpojte výrobek od přívodu elektrického proudu. Nepoužívejte k čištění žádné drhnoucí, agresivní roztoky nebo tvrdé kartáče. Výrobek čistěte mírně navlhčeným hadrem. V případě potřeby můžete použít slabý prostředek na mytí nádobí.
Víko [1]	Víko [1], nádobu na olej [5], kovové těleso [6] a fritovací koš [3] můžete omývat jako obvyčejné nádoby ručně: omýjte všechny díly důkladně horkou vodou s prostředkem na mytí nádobí.
Nádoba na olej [5]	
Kovové těleso [6]	
Fritovací koš [3]	

- Před opětovným použitím a před skladováním: vytřete všechny díly čistým hadrem do sucha.
- Před použitím kontrolujte výrobek, jestli není poškozený.
- S výjimkou příležitostného čištění je tento výrobek bezúdržbový.

● Zlikvidování

Obal se skládá z ekologických materiálů, které můžete zlikvidovat prostřednictvím místních sběrů recyklovatelných materiálů.



Při třídění odpadu se řiďte podle označení obalových materiálů zkratkami (a) a čísly (b), s následujícím významem: 1–7: umělé hmoty / 20–22: papír a lepenka / 80–98: složené látky.



Výrobek a obalové materiály jsou recyklovatelné, zlikvidujte je odděleně pro lepší odstranění odpadu. Logo Triman platí jen pro Francii.



O možnostech likvidace vysloužilých zařízení se informujte u správy vaší obce nebo města.



V zájmu ochrany životního prostředí vy-
sloužilý výrobek nevyhazujte do do-
movního odpadu, ale předejte k
odborné likvidaci. O sběrnách a jejich
otevíracích hodinách se můžete infor-
movat u příslušné správy města nebo
obce.

● Skladování

- Při nepoužívání uchovávejte výrobek v origi-
nálním obalu.
- Výrobek skladujte na suchém a pro děti nepřis-
tupném místě.

● Záruka

Výrobek byl vyroben s nejvyšší pečlivostí podle
přísných kvalitativních směrnic a před odesláním
prošel výstupní kontrolou. V případě závad máte
možnost uplatnění zákonných práv vůči prodejci.
Vaše práva ze zákona nejsou omezena naší níže
uvedenou zárukou.

Na tento artikl platí 3 záruka od data zakoupení.
Záruční lhůta začíná od data zakoupení. Uschovejte
si dobře originál pokladní stvrzenky. Tuto stvrzenku
budete potřebovat jako doklad o zakoupení.

Pokud se do 3 let od data zakoupení tohoto
výrobku vyskytne vada materiálu nebo výrobní
vada, výrobek Vám – dle našeho rozhodnutí –
bezplatně opravíme nebo vyměníme. Tato záruka
zaniká, jestliže se výrobek poškodí, neodborně
použil nebo neobdržel pravidelnou údržbu.

Záruka platí na vady materiálu a výrobní vady.
Tato záruka se nevztahuje na díly výrobku podlé-
hající opotřebení (např. na baterie), dále na poško-
zení křehkých, choulostivých dílů, např. vypínačů,
akumulátorů nebo dílů zhotovených ze skla.

● Postup v případě uplatňování záruky

Pro zajištění rychlého zpracování Vašeho případu
se řiďte následujícími pokyny:

Pro všechny požadavky si připravte pokladní stvr-
zenku a číslo artiklu (např. IAN 123456_7890)
jako doklad o zakoupení.

Číslo artiklu najdete na typovém štítku, gravuře, ti-
tulní stránce návodu (vlevo dole) nebo na nálepce
na zadní nebo spodní straně.

V případě poruch funkce nebo jiných závad nej-
dříve kontaktujte, telefonicky nebo e-mailem, v ná-
sledujícím textu uvedené servisní oddělení.

Výrobek registrovaný jako vadný potom můžete s
příloženým dokladem o zakoupení (pokladní stvr-
zenkou) a údaji k závadě a kdy k ní došlo, bez-
platně zaslat na adresu servisu, která Vám byla
sdělena.

● Servis

Servis Česká republika

Tel.: 800600632

E-Mail: owim@lidl.cz



Legenda použitých piktogramov	Strana	89
Úvod	Strana	89
Používanie v súlade s určeným účelom	Strana	89
Obsah dodávky	Strana	89
Popis častí	Strana	89
Technické údaje	Strana	90
Bezpečnostné upozornenia	Strana	90
Pred prvým použitím	Strana	94
Príprava s nízkym obsahom akrylamidu	Strana	94
Ovládanie	Strana	94
Montáž hmatu (fritovací kôš)	Strana	94
Nastavenie vaničky na olej a upevnenie vyhrievacieho elementu	Strana	95
Rozpálenie fritovacieho oleja	Strana	95
Vyprážanie potravín	Strana	95
Po vyprážaní potravín	Strana	96
Demontáž hmatu (fritovací kôš)	Strana	97
Uskladnenie použitého oleja	Strana	97
Odstraňovanie neželaných zápachov z oleja	Strana	97
Čo robiť s opotrebovaným olejom?	Strana	97
Ochrana pred prehriatím	Strana	97
Odporúčania pre vyprážanie	Strana	98
Odstraňovanie porúch	Strana	98
Čistenie a starostlivosť	Strana	99
Skladovanie	Strana	99
Likvidácia	Strana	99
Záruka	Strana	100
Postup v prípade poškodenia v záruke	Strana	100
Servis	Strana	100

Legenda použitých piktogramov

	VAROVANIE! Tento symbol so signálnym slovom „VAROVANIE“ upozorňuje na nebezpečenstvo so stredným stupňom rizika, ktoré v prípade, že sa mu nepredídete, môže viesť k ťažkým poraneniam alebo k smrti.		Pre priamy kontakt s potravinami - Tento výrobok nemá nepriaznivé účinky na chuť a vôňu.
	Nikdy nenechávajte deti bez dozoru s obalovým materiálom alebo výrobkom.		Striedavý prúd / napätie
	VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO POPÁLENIA! Tento symbol označuje horúci povrch.		Všetky časti sú vhodné do umývačky riadu (okrem vyhrievacieho elementu).

Fritéza z ušľachtilej ocele

● Úvod

Blahoželáme Vám ku kúpe Vášho nového výrobku. Rozhodli ste sa pre veľmi kvalitný výrobok. Návod na obsluhu je súčasťou tohto výrobku. Obsahuje dôležité upozornenia týkajúce sa bezpečnosti, používania a likvidácie. Skôr ako začnete výrobok používať, oboznámte sa so všetkými pokynmi k obsluhu a bezpečnosti. Výrobok používajte iba v súlade s popisom a v uvedených oblastiach používania. V prípade postúpenia výrobku ďalším osobám odovzdajte aj všetky dokumenty patriace k výrobku.

● Používanie v súlade s určeným účelom

Výrobok je určený na prípravu potravín na rozpálenom oleji pri maximálnej teplote 190 °C. Výrobok je určený výhradne na súkromné a nie na priemyselné používanie. Používanie, ktoré nie je uvedené v návode na používanie, môže spôsobiť poškodenie výrobku alebo vážne poranenia. Výrobca nepreberá ručenie za škody vzniknuté neodborným používaním výrobku.

● Obsah dodávky

Bezprostredne po vybalení výrobku skontrolujte úplnosť dodávky a bezchybný stav všetkých dielov. Pred použitím odstráňte všetok obalový materiál.

- 1 fritéza z ušľachtilej ocele SEF 2000 A1, pozostávajúca z:
 - 1 kovová schránka
 - 1 vanička na olej
 - 1 vyhrievací element so sieťovým káblom a sieťovou zástrčkou
 - 1 veko
 - 1 fritovací kôš
 - 1 hmat (fritovací kôš)
- 1 návod na používanie

● Popis častí

- 1 Veko
- 2 Hmat (veko)
- 3 Fritovací kôš
- 4 Hmat (fritovací kôš)
- 4a Tyče hmatu
- 5 Vanička na olej
- 6 Kovová schránka
- 7 Hmat (kovová schránka)
- 8 Vyhrievací element
- 9 Sieťový kábel so sieťovou zástrčkou
- 10 Prevádzková kontrolka (červená)

- 11 Kontrolka teploty (zelená)
- 12 Regulátor teploty
- 13 Tlačidlo Reset
- 14 Držiak fritovacieho koša

● Technické údaje

Vstupné napätie:	220–240 V~, 50–60 Hz
Trieda ochrany:	I
Výkon:	2000 W
Objem:	Fritovací kôš: 2 l pre cca. 500 g hranoliek Vanička na olej: max. 3 l



Bezpečnostné upozornenia

PRED PRVÝM POUŽITÍM VÝROBKU SA OBOZNÁMTE SO VŠETKÝMI BEZPEČNOSTNÝMI A PREVÁDZKOVÝMI POKYNNMI! PRI PREDANÍ VÝROBKU TRETÍM OSOBÁM S NÍM ODOVZDAJTE AJ VŠETKY PODKLADY!

V prípade škôd, ktoré vzniknú nedodržiavaním tohto návodu na používanie, zaniká garančný nárok! Pri následných škodách nepreberá výrobca ručenie! V prípade vecných škôd alebo poranenia osôb, ktoré boli zapríčinené neodbornou manipuláciou alebo nedodržiavaním bezpečnostných pokynov, nepreberá výrobca ručenie!



VAROVANIE! **NEBEZPEČENSTVO**

OHROZENIA ŽIVOTA A NEBEZPEČENSTVO NEHODY PRE MALÉ DETI A DETI! Nikdy nenechávajte deti bez dozoru s obalovým materiálom. Existuje nebezpečenstvo zadusenía obalovým materiálom. Deti často podceňujú nebezpečenstvá. Výrobok a obalové materiály vždy držte v bezpečnej vzdialenosti od detí.

- **VAROVANIE!** Tento výrobok nie je hračka pre deti! Deti si neuvedomujú nebezpečenstvá pri manipulácii s elektrickými výrobkami.
- Tento výrobok nesmú používať deti vo veku od 0 do 8 rokov. Tento výrobok môžu používať deti od 8 rokov a staršie, ak sú pod neustálym dohľadom. Tento výrobok môžu používať osoby so zníženými psychickými, senzorickými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a / alebo vedomostí, ak sú pod dozorom alebo ak boli poučené ohľadom bezpečného používania výrobku a ak porozumeli nebezpečenstvám spojeným s jeho používaním.

- Výrobok a jeho sieťový kábel nesmú byť v dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti.
- Deti sa s výrobkom nesmú hrať.



VAROVANIE! ZABRAŇTE NEBEZPEČENSTVU OHROZENIA ŽIVOTA V DÔSLEDKU ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

- Nikdy sa nepokúšajte opraviť výrobok sami. V prípade poruchy môže opravy vykonávať iba kvalifikovaný personál.
- Schránka vyhrievacieho elementu [8] nesmie byť ponorená do vody alebo iných tekutín. Nedržte schránku vyhrievacieho elementu [8] pod tečúcou vodou.
- Nepoužívajte poškodený výrobok. Odpojte výrobok od prúdovej siete a ak je poškodený, kontaktujte Vášho predajcu.
- Neumiestňujte výrobok do blízkosti kuchynského drezu alebo na vlhké miesta.
- Pred pripojením k prúdovému zdroju sa uistite, či sa napätie a prúd zhodujú s údajmi na typovom štítku produktu. Na nastavenie výrobku na 50 Hz alebo 60 Hz nie sú potrebné žiadne kroky používateľa. Výrobok sa automaticky nastaví na 50 Hz resp. na 60 Hz.
- Spájajte výrobok výlučne s uzemnenou zásuvkou. Uistite sa, že je sieťová zástrčka správne pripojená.
- Sieťový kábel so zástrčkou nesmie prísť do kontaktu s horúcimi časťami výrobku, inak hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.
- Aby ste predišli poškodeniu sieťového kábla, nestláčajte ho ani neohýbajte a nevedzte ho po ostrých hranách. Chráňte ho tiež pred horúcimi povrchmi a otvoreným ohňom.
- Položte sieťový kábel tak, aby ho nikto nemohol omylom potiahnuť alebo oň zakopnúť.
- Ak sa poškodí sieťový kábel tohto výrobku, musí ho vymeniť výrobca alebo jeho zákazník servis alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- Pri odpájaní produktu od prúdového zdroja ťahajte za zástrčku, nie za sieťový kábel.
- Neovíjajte sieťový kábel okolo výrobku. Výrobok zapojte do

ľahko prístupnej zásuvky, aby ste ho mohli v núdzovom prípade rýchlo odpojiť z prúdovej siete.

- Výrobok nie je určený na prevádzku s externým časovačom alebo samostatným systémom diaľkového ovládania.
- Výrobok nepoužívajte s vlhkými rukami. Nedotýkajte sa výrobku mokрыmi rukami.



ZABRÁŇTE RIZIKU POŽIARU / POPÁLENIA



VAROVANIE! HO- RÚCE POVRCHY!

Držte deti a zvieratá v dostatočnej vzdialenosti od výrobku, keď je v prevádzke alebo keď sa chladí. Prístupné časti sú horúce.

- ⚠ **VAROVANIE! NEBEZPE-
ČENSTVO POŽIARU!** Neu-
miestňujte výrobok do blízkosti
ľahko horľavých materiálov
(napr. závesy, obrusy).

VAROVANIE! NEBEZPE- ČENSTVO POŽIARU!

Výrobok nesmie byť počas pre-
vádzky prikrytý, aby nedošlo k
jeho prehriatiu.

- ⚠ **VAROVANIE! NEBEZPE-
ČENSTVO POPÁLENIA!**
Nikdy sa nedotýkajte vnútra

vaničky na olej [5], veka [1] a
kovovej schránky [6] výrobku,
pokiaľ je v prevádzke alebo je
ešte horúci.

⚠ VAROVANIE! NEBEZPE- ČENSTVO POPÁLENIA!

Počas procesu vyprážania sa
uvolňuje horúca para, najmä
keď otvoríte veko. Udržujte bez-
pečnú vzdialenosť od pary.

- Ak sa vyskytne dym alebo ne-
obvyklé zvuky, okamžite odpojte
výrobok od prúdového zdroja.
Nechajte výrobok skontrolovať
špecialistovi predtým, ako ho
budete znova používať.
- V prípade požiaru najskôr vytiah-
nite sieťovú zástrčku zo zásuvky
alebo odpojte výrobok od prú-
dového napájania predtým,
ako urobíte príslušné protipo-
žiarne opatrenia.
- Nikdy neprikrývajte vetracie
otvory výrobku. Dbajte na dosta-
točné vetranie. Po prevádzke
výrobok nevkladajte do skrine.
- Nepokladajte žiadne objekty
na výrobok.
- Ponechajte vzdialenosť najmenej
50 cm od ostatných predmetov,
aby sa nezapálili.
- ⚠ **VAROVANIE! NEBEZPE-
ČENSTVO POPÁLENIA!**
Horúci olej spôsobuje ťažké

popáleniny, pretože je oveľa horúcejšia ako vriaca voda.

- Do horúceho oleja nikdy nenechajte kvapkať vodu. Ak do horúceho oleja kvapká voda, spôsobí to výbuch.
- Fritovací kôš [3] a potraviny, ktoré vyprážate, musíte vložiť do horúceho oleja suché. Ľad alebo roztopená voda by sa mali odstrániť, najmä pokiaľ ide o mrazené potraviny.
- Pred použitím musí byť výrobok suchý, aby nedošlo k výbuchu.
- Výrobok ovládajte iba so suchými rukami.
- Aby ste zabránili poraneniam, zabráňte styku s horúcim alebo striekajúcim olejom.
- Nikdy nehýbte výrobkom, keď je v prevádzke alebo ak je naplnený horúcim olejom.

Pokyny pre postavenie

- Postavte výrobok na vodorovný, stabilný, rovný a tepluvzdorný povrch.
- Pomocou hmatov (kovová schránka) [7] umiestnite výrobok do stabilnej polohy, aby ste zabránili rozliatiu horúcich tekutín.
- Výrobok nesmie byť umiestnený priamo pod nástennou sieťovou zásuvkou.

- Neumiestňujte výrobok na varné platne (plynový, elektrický sporák, sporák na uhlie atď.).
- Výrobok vždy používajte na rovnom, stabilnom, čistom, tepelne odolnom a suchom povrchu.
- Po vyprážaní nechajte výrobok pred prepravou minimálne 1 až 2 hodiny vychladnúť, vyprázdnite vaničku na olej [5] a produkt očistite.

Prevádzka

- Nikdy sa nedotýkajte vnútra vaničky na olej [5], veka [1] a kovovej schránky [6] výrobku, keď je v prevádzke.
- Všetky potraviny vyprážajte výlučne vo fritovacom koši [3], aby ste zabránili kontaktu s vyhrievacím elementom [8].
- Keď je výrobok používaný, ne nechávajte ho nikdy bez dozoru.

VAROVANIE! Výrobok sa nikdy nesmie používať bez oleja.

- Pred pripojením výrobku k zásuvke musí byť vanička na olej [5] naplnená olejom najmenej po značku MIN. Značka MAX nesmie byť prekročená.

Poznámka: Fritovací kôš [3] nesmie byť naplnený nad maximálne plniace množstvo pre potraviny (pozri označenie „FOOD

LEVEL MAX"). V opačnom prípade teplota oleja vo vaničke na olej [5] príliš poklesne a proces vyprážania bude trvať dlhšie. Potraviny určené na vyprážanie potom tiež absorbujú viac oleja.

Poznámka: Používajte iba vhodné oleje, napríklad repkový, rastlinný alebo slnečnicový olej.

- Používajte iba vhodné oleje ako je repkový olej, rastlinný olej a slnečnicový olej.
- Nepoužívajte prosím nevhodné tuky a oleje (napríklad margarín, maslo alebo olivový olej, zmesi starého a nového oleja alebo živočišne tuky). Tieto sa môžu pri zahriatí dokonca vznietiť a hrozí nebezpečenstvo požiaru.
- Nikdy nemiešajte rôzne tuky/oleje alebo staré a nové tuky/oleje.
- Pred použitím tuhý tuk úplne rozpustíte.

Poznámka: Olej sa môže zohriať na viac ako 200 °C. Zaisťte, aby olej zniesol túto vysokú teplotu.

- Ak sa olej vznietí, nikdy nepoužívajte na hasenie vodu, pretože by to spôsobilo výbuch. Požiar musíte uhasiť položením veka na výrobok alebo pomocou protipožiarnej alebo vlnenej prikrývky.

- Počas zohrievania a vyprážania musí byť veko [1] zatvorené, aby sa zabránilo rozstrekovaniu horúceho oleja.
- Počas zohrievania a vyprážania môže dôjsť k vystrieknutiu oleja.
- Po použití alebo pred čistením vytiahnite sieťovú zástrčku [9] výrobku zo zásuvky.

● Pred prvým použitím

- Odstráňte všetok obalový materiál.
- Vyčistite výrobok (pozri časť „Čistenie a starostlivosť“).

● Príprava s nízkym obsahom akrylamidu

Akrylamid je potenciálne karcinogénna látka, ktorá sa vo väčšej miere vytvára reakciami s aminokyselinami pri vyprážaní potravín obsahujúcich škrob. Pri teplotách nad 175 °C sa tvorba akrylamidu prudko zvyšuje.

Ak je to možné, nesmažte potraviny obsahujúce škrob, ako sú napríklad hranolky, pri teplote nad 170 °C. Vyprážané jedlo by malo byť vyprážané iba do zlatista, nie do tmavej alebo hnedej farby. Iba tak je možná príprava s nízkym obsahom akrylamidu.

● Ovládanie

● Montáž hmatu (fritovací kôš) (pozri obr. B1-B3)

- Tyče hmatu [4a] mierne stlačte dokopy, aby sa závesné svorníky mohli zvnútra vtláčať do očiek na fritovacom koši [3].

- Potom uvoľníte stlačené tyče hmatu [4a] tak, aby závesné svorníky vyčnievali cez očka fritovacieho koša [3].
- Potiahnite hmat (fritovací kôš) [4] dozadu tak, aby zapadol.

Poznámka: Uistite sa, že hmat (fritovací kôš) [4] je bezpečne pripevnený. Inak by mohol fritovací kôš [3] spadnúť a spôsobiť zranenie.

● Nastavenie vaničky na olej a upevnenie vyhrievacieho elementu (pozri obr. C)

- Najskôr vložte vaničku na olej [5] do kovovej schránky [6].
- Spustíte vyhrievací element [8] dole na kovovú schránku [6], až kým vyhrievací element pevne sedí v dvoch otvoroch kovovej schránky.

● Rozpálenie fritovacieho oleja

■ **Poznámka:** Nikdy sa nedotýkajte vnútra vaničky na olej [5], veka [1] a kovovej schránky [6] výrobku, zatiaľčo je v prevádzke.

- Umiestnite fritovací kôš [3] s upevneným hmatom (fritovací kôš) [4] do vaničky na olej [5].
- Pred pripojením výrobku do zásuvky naplňte vaničku na olej [5] olejom najmenej po značku MIN. Značka MAX nesmie byť prekročená.
- Zatvorte veko [1].
- Nastavte regulátor teploty [12] na MIN.
- Zastrčte sieťovú zástrčku [9] do vhodnej zásuvky.
- Rozsvieti sa červená [10] a zelená kontrolka [11].
- Nastavte regulátor teploty [12] do zelanej polohy a zelená kontrolka [11] zhasne.
- Po dosiahnutí požadovanej teploty sa znovu rozsvieti zelená kontrolka [11].

Nastavenie teploty	Funkcia
MIN	Nezohrieva viac.
130 °C 	Nastavenie pre krevety
150 °C 	Nastavenie pre kurča
170 °C 	Nastavenie pre hranolky
190 °C 	Nastavenie pre rybu

Kontrolka	Stav
červené svetielko [10] svieti	Výrobok je zapnutý.
červené svetielko [10] zhaslo	Výrobok je vypnutý.
zelené svetielko [11] zhaslo	Predhrievanie / zohrievanie výrobku.
zelené svetielko [11] svieti	Nastavená teplota je dosiahnutá.

Poznámka:

- Teplota sa môže líšiť v závislosti od veľkosti, textúry a množstva jedla.
- Počas prevádzky sa občas rozsvieti a zhasne zelená kontrolka [11]. To znamená, že sa výrobok zahrieva na nastavenú teplotu.
- Zelená kontrolka [11] sa rozsvieti, keď je regulátor teploty [12] nastavený na MIN alebo na nízky stupeň rozsahu regulácie teploty. Ak ste nastavili regulátor teploty [12] do požadovanej polohy, zelená kontrolka [11] zhasne, kým sa nedosiahne teplota.

● Vyprážanie potravín

- Po dosiahnutí požadovanej teploty otvorte veko [1] pomocou hmatu (veko) [2].
- Nadvihnite fritovací kôš [3] a naplňte potraviny určené na vyprážanie.

Poznámka: Fritovací kôš [3] nesmie byť naplnený nad maximálne plniace množstvo pre potraviny („FOOD LEVEL MAX“). V opačnom prípade teplota oleja vo vaničke na olej [5]

príliš poklesne a proces vyprážania bude trvať dlhšie. Potraviny určené na vyprážanie potom tiež absorbujú viac oleja.

- Fritovací kôš [3] opatrne ponorte do rozpáleného oleja.
- Zatvorte veko [1].

Poznámka: Fritovací kôš [3] a potraviny určené na vyprážanie musia byť pri vložení do horúceho oleja suché. Platí to najmä pre mrazené potraviny. Všetok ľad alebo zamrznutá voda musí byť odstránená.

Poznámka: Mrazené potraviny by ste mali pred vyprášaním čiastočne rozmraziť, aby absorbovali menej oleja.

Poznámka: Pre rovnomerné výsledky vyprážania odporúčame nakrájať mäso, ryby a zeleninu na malé kúsky.

Poznámka: V prípade vyprážaných jedál sa uistite, či brezle čo najlepšie držia na potravinách určených na vyprážanie. Brezle, ktoré počas vyprážania odpadávajú z jedla, znečistia olej.

Poznámka: Pokiaľ ide o nastavenie teploty, pozrite si pokyny na obale potravín, odporúčania pre vyprážanie alebo informácie o teplote na výrobku.

■ **Poznámka:** Veko [1] musí byť počas ohrievania a vyprážania zatvorené, aby sa zabránilo rozstrekovaniu horúceho oleja.

■ **Poznámka:** Voda kvapkajúca do horúceho oleja môže spôsobiť explóziu. Do horúceho oleja nikdy nenechajte kvapkať vodu.

■ **Poznámka:** Výrobok musí byť pred použitím suchý, aby nedošlo k výbuchu.

■ **Poznámka:** Výrobok ovládajte iba so suchými rukami.

■ **Poznámka:** Vyvarujte sa kontaktu s horúcim olejom alebo rozstrekovaním oleja, aby nedošlo k zraneniu osôb.

■ **Poznámka:** Nikdy nehýbte výrobkom, keď je v prevádzke alebo ak je naplnený horúcim olejom.

■ **Poznámka:** Nikdy sa nedotýkajte vnútornej strany, veka [1] a kovovej schránky [6] výrobku, keď je v prevádzke.

● Po vyprážaní potravín

- Nastavte regulátor teploty [12] na MIN.
- Vytiahnite sieťovú zástrčku [9] zo zásuvky.
- Červená [10] a zelená kontrolka [11] zhasli.
- Otvorte veko [1] s hmatom (veko) [2].
- Pomaly nadvihnite fritovací kôš [3]. Fritovací kôš [3] vyberte z oleja a zaveste ho pomocou držiaka [14] na prednej hrane vaničky na olej [5] tak, aby z neho mohol odkvapkať olej (obr. D).
- Keď odtiekne olej, vložte jedlo do misy alebo podobného. Potraviny odporúčame vybrať pomocou vhodného kuchynského náradia (napr. kuchynské kliešte).
- Pred prepravou nechajte výrobok aspoň 1 až 2 hodiny vychladnúť, vyprázdnite vaničku na olej [5] a vyčistite výrobok.

Poznámka: Ak fritézu nepoužívate pravidelne, môžete ochladený olej uložiť v pôvodnej fľaši alebo inej dobre uzavretej nádobe v chladničke alebo na tmavom, chladnom a suchom mieste. Nalejte olej do fľaše alebo nádoby cez jemné sítko, aby ste z oleja odstránili zvyšky jedla.

● Demontáž hmatu (fritovací kôš)

- Vysuňte hmat (fritovací kôš) [4] smerom dopredu.
- Tyče hmatu [4a] držte stlačené a vyberte ich z očiek fritovacieho koša [3].

● Uskladnenie použitého oleja

Poznámka: Olej nemusíte meniť po každom použití. Nečistoty z vyprážania v oleji skracujú jeho životnosť.

- Po každom použití olej prefiltrujte, aby sa predĺžila jeho životnosť:
Za týmto účelom prelejte ochladený olej cez jemné sítko, aby ste z oleja odstránili všetky zvyšky jedla. Uchovávajte ho v pôvodnej fľaši alebo inej dobre uzavretej nádobe v chladničke alebo na tmavom, chladnom a suchom mieste.
 - Olej vymieňajte vždy po 10–15 použitíach alebo skôr,
 - ak je hnedý alebo hustý;
 - pri prenikavom, neodobrom zápachu;
 - ak má vyprážané jedlo zlú chuť;
 - pri hnedých, tvrdých usadeninách;
 - pri tvorbe peny pri zohriatí;
 - pri tvorbe silného dymu, aj pri nízkych teplotách.
 - Nepoužívajte však olej dlhšie ako šesť mesiacov. Vždy postupujte podľa pokynov na obale.
- Poznámka:** Fritovací olej sa nesmie likvidovať do odtoku alebo v toaletu! Olej môže stuhnúť a upchať odtoky.

● Odstraňovanie neželaných zápachov z oleja

Niektoré potraviny, napr. ryby, strácajú pri vyprážaní tekutiny. Táto sa dostane do oleja a zmení jeho vôňu a chuť. Táto aróma sa potom preniesie na ďalšie jedlo, ktoré sa v tomto oleji vypráža. Tieto nežiadúce arómy môžete obmedziť alebo dokonca odstrániť:

- Rozpáľte olej na cca. 150 °C.
- Do fritovacieho koša [3] vložte 2 tenké krajce chleba alebo trochu petržlenovej vňate.

- Vložte fritovací kôš [3] do fritézy a zatvorte veko [1].
- Počkajte, kým olej prestane striekať, a potom fritovací kôš [3] vyberte. Olej by teraz mal mať opäť svoju vlastnú arómu.

● Čo robiť s opotrebovaným olejom?

⚠ VAROVANIE! NEBEZPEČENSTVO MATERIÁLNYCH ŠKÔD A ŠKÔD NA ŽIVOTNOM PROSTREDÍ!

- Fritovací olej sa nesmie vylievať do odtoku alebo do záchoda! Olej stuhne a môže upchávať odtoky.
- Olej môže byť zlikvidovaný v bežnom množstve spolu s domovým odpadom.
- Olej nedávajte priamo do odpadkového koša, vlejte ho späť do pôvodného obalu alebo do plastového vrečka.
- Môžete ho priniesť aj na miesto zberu použitého oleja.

● Ochrana pred prehriatím

- V prípade prehriatia sa aktivuje ochrana pred prehriatím. Výrobok sa automaticky vypne, kým sa manuálne neresetuje.
- Pre zresetovanie ochrany pred prehriatím najskôr vytiahnite sieťovú zástrčku [9] zo zásuvky a nechajte produkt vychladnúť.

- Stlačte tlačidlo Reset 13 na zadnej strane vyhrievacieho elementu 8 vhodným ostrým predmetom.
- Počkajte niekoľko minút a výrobok môžete znova začať používať.

● **Odporúčania pre vyprážanie**

Potravina	Teplota	Odporúčaná hmotnosť (Gram)	Odporúčaný čas
Zelenina	130 °C	250	4 min.
Cibuľa	130 °C	250	3 min.
Krevety	130 °C	250	2 min.
Kuracie stehná	150 °C	250	8 min.
Kuracie krídelká	150 °C	250	7 min.
Filé z kuracích prs	150 °C	250	3 min.
Nakrájané kuracie mäso	150 °C	250	3 min.
Plátky mäsa	150 °C	300	3 min.
Huby	150 °C	300	3 min.
Hranolky	170 °C	250 – 500	4 – 10 min.
Rybíe filé	190 °C	300	3 min.
Steak	190 °C	200	4 min.

● **Odstraňovanie porúch**

Porucha	Možná príčina	Opatrenie
Žiadna funkcia.	Žiadny zdroj napätia.	Skontrolujte, či je výrobok pripojený.
		Pripojením iného elektrického zariadenia skontrolujte, či je zásuvka pod napätím.
		Spojte výrobok s inou zásuvkou.
Jedlo príliš surové alebo upečené nerovnomerne.	Príliš veľké množstvo jedla.	Znížte množstvo jedla a rovnomerne ho rozdeľte.
	Teplota vyprážania je príliš nízka.	Zvýšte teplotu vyprážania.
Čerstvé hranolky nie sú upečené alebo chrumkavé.	Nesprávny druh zemiakov.	Použite iný druh zemiakov.
	Kúsky zemiakov sú príliš veľké.	Kúsky zemiakov nakrájajte na menšie alebo tenšie prúžky.

● Čistenie a starostlivosť

Poznámka: Z dôvodu zachovania funkčnosti a vzhľadu výrobku ho odporúčame po každom použití starostlivo vyčistiť.

- Pred prepravou nechajte výrobok aspoň 1 až 2 hodiny vychladnúť, vyprázdňte vaničku na olej [5] a vyčistite výrobok.
- Výrobok starostlivo vyčistite a uskladnite a vymeňte olej.

- Fritovací olej sa nesmie vylievať do odtoku alebo do záchoda! Olej môže stuhnúť a upchať odtoky.
- Výrobok nesmie byť vystavený kvapkajúcej a striekajúcej vode.
- Ak výrobok nepoužívate a pred čistením ho odpojte zo zásuvky.

Časť	Čistenie
Vyhrievací element [8]	VAROVANIE! Výrobok nesmie byť počas čistenia alebo prevádzky ponorený do vody alebo inej tekutiny. Nedržte výrobok pod tečúcou vodou. Vonkajší povrch vyhrievacieho elementu [8] očistite vlhkou handričkou s jemným mydlovým roztokom.
Sieťový kábel so sieťovou zástrčkou [9]	Pred čistením odpojte výrobok z prúdovej siete. Na čistenie nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky, agresívne roztoky ani tvrdé kefy. Výrobok čistite jemne navlhčenou handričkou. V prípade potreby môžete použiť jemný čistiaci prostriedok.
Veko [1]	Veko [1], vaničku na olej [5], kovovú schránku [6] a fritovací kôš [3] môžete umývať ručne ako bežné riady. Časti dôkladne očistite horúcou vodou a prostriedkom na riad.
Vanička na olej [5]	
Kovová schránka [6]	Veko [1], vanička na olej [5], kovová schránka [6] a fritovací kôš [3] sú vhodné pre umývačku riadu.
Fritovací kôš [3]	

- Pred opätovným použitím a pred uskladnením: Všetky diely otrite dosucha čistou handričkou.
- Pred každým použitím skontrolujte, či výrobok nie je viditeľne poškodený.
- Okrem občasného čistenia si tento výrobok nevyžaduje údržbu.

● Skladovanie

- Pokiaľ sa výrobok nepoužíva, uchovávajte ho v pôvodnom obale.
- Výrobok uschovajte na suchom mieste, ktoré je nedostupné pre deti.

● Likvidácia

Obal pozostáva z ekologických materiálov, ktoré môžete odovzdať na miestnych recyklačných zberných miestach.



Všímajte si prosím označenie obalových materiálov pre triedenie odpadu, sú označené skratkami (a) a číslami (b) s nasledujúcim významom: 1–7: Plasty / 20–22: Papier a kartón / 80–98: Spojené látky.



Výrobok a obalové materiály sú recyklovateľné, zlikvidujte ich oddelene pre lepšie spracovanie odpadu. Trimán-Logo platí iba pre Francúzsko.



O možnostiach likvidácie opotrebovaného výrobku sa môžete informovať na Vašej obecnej alebo mestskej správe.



Ak výrobok doslúžil, v záujme ochrany životného prostredia ho neodhodte do domového odpadu, ale odovzdajte na odbornú likvidáciu. Informácie o zberných miestach a ich otváracích hodinách získate na Vašej príslušnej správe.

● Záruka

Tento výrobok bol dôkladne vyrobený podľa prísnych akostných smerníc a pred dodaním svedomito testovaný. V prípade nedostatkov tohto výrobku Vám prináležia zákonné práva voči predajcovi produktu. Tieto zákonné práva nie sú na šou nižšie uvedenou zárukou obmedzené.

Na tento produkt poskytujeme 3-ročnú záruku od dátumu nákupu. Záručná doba začína plynúť dátumom kúpy. Starostlivo si prosím uschovajte originálny pokladničný lístok. Tento doklad je potrebný ako dôkaz o kúpe.

Ak sa v rámci 3 rokov od dátumu nákupu tohto výrobku vyskytne chyba materiálu alebo výrobná chyba, výrobok Vám bezplatne opravíme alebo vymeníme – podľa nášho výberu. Táto záruka zaniká, ak bol produkt poškodený, neodborne používaný alebo neodborne udržiavaný.

Poskytnutie záruky sa vzťahuje na chyby materiálu a výrobné chyby. Táto záruka sa nevzťahuje na časti produktu, ktoré sú vystavené normálnemu opotrebovaniu, a preto ich je možné považovať za opotrebovateľné diely (napr. batérie) alebo na poškodenia na rozbitných dieloch, napr. na spínači, akumulátorových batériách alebo častiach, ktoré sú zhotovené zo skla.

● Postup v prípade poškodenia v záruke

Pre zaručenie rýchleho spracovania Vašej požiadavky dodržte prosím nasledujúce pokyny:

Pre všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (napr. IAN 123456_7890) ako dôkaz o kúpe.

Číslo výrobku nájdete na typovom štítku, gravúre, na prednej strane Vášho návodu (dole vľavo) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane.

Ak sa vyskytnú funkčné poruchy alebo iné nedostatky, najskôr telefonicky alebo e-mailom kontaktujte následne uvedené servisné oddelenie.

Produkt označený ako defektný potom môžete s priloženým dokladom o kúpe (pokladničný lístok) a uvedením, v čom spočíva nedostatok a kedy sa vyskytol, bezplatne odoslať na Vám oznámenú adresu servisného pracoviska.

● Servis



Servis Slovensko

Tel.: 0800 008158

E-pošta: owim@lidl.sk



Leyenda de pictogramas utilizados	Página 102
Introducción	Página 102
Especificaciones de uso.....	Página 102
Contenido.....	Página 102
Descripción de los componentes	Página 102
Características técnicas	Página 103
Advertencias de seguridad	Página 103
Antes del primer uso	Página 108
Cocción sin acrilamida	Página 108
Manejo	Página 108
Montar el asa (cesta de freír)	Página 108
Fijar el depósito de aceite y colocar el elemento calefactor	Página 108
Calentar el aceite para freír.....	Página 108
Freír alimentos	Página 109
Tras freír alimentos.....	Página 110
Desmontar el asa (cesta de freír).....	Página 110
Guardar el aceite usado	Página 110
Eliminar olores no deseados del aceite.....	Página 110
¿Qué hacer con el aceite usado?.....	Página 111
Protección contra sobrecalentamiento	Página 111
Recomendaciones para freír	Página 111
Solución de problemas	Página 112
Limpieza y cuidado	Página 112
Almacenamiento	Página 113
Eliminación	Página 113
Garantía	Página 113
Tramitación de la garantía	Página 114
Asistencia.....	Página 114

Leyenda de pictogramas utilizados

	¡ADVERTENCIA! Este símbolo con la palabra «ADVERTENCIA» indica un peligro con un nivel de riesgo medio que, si no se evita, puede provocar lesiones graves o incluso la muerte.		Apto para alimentos – Este producto no tiene efectos negativos sobre el sabor o el olor.
	Nunca deje a los niños con el material de embalaje o con el producto sin vigilancia.		Corriente / tensión alterna
	¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE QUEMADURAS! Este símbolo indica una superficie caliente.		Todas las piezas son aptas para lavavajillas (excepto el elemento calefactor).

Freidora de acero inoxidable

● Introducción

Enhorabuena por la adquisición de su nuevo producto. Ha optado por un producto de alta calidad. El manual de instrucciones forma parte de este producto. Contiene importantes indicaciones sobre seguridad, uso y eliminación. Antes de usar el producto, familiarícese con todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Utilice el producto únicamente como se describe a continuación y para las aplicaciones indicadas. Adjunte igualmente toda la documentación en caso de entregar el producto a terceros.

● Especificaciones de uso

El producto está pensado para cocinar alimentos en aceite caliente a una temperatura de máximo 190 °C. El producto solo está destinado para el uso privado y en ningún caso para uso industrial. Los usos no mencionados en este manual de instrucciones pueden dañar el producto o provocar lesiones graves. El fabricante no se responsabiliza por los daños provocados por un uso inadecuado.

● Contenido

Compruebe la integridad del contenido y el perfecto estado de todas las piezas después de desembalar el producto. Retire todos los materiales del embalaje antes del uso.

- 1 freidora de acero inoxidable SEF 2000 A1, compuesta de:
 - 1 carcasa de metal
 - 1 depósito de aceite
 - 1 elemento calefactor con cable de alimentación y enchufe
 - 1 tapa
 - 1 cesta de freír
 - 1 asa (cesta de freír)
- 1 manual de instrucciones

● Descripción de los componentes

- 1 Tapa
- 2 Asa (tapa)
- 3 Cesta de freír
- 4 Asa (cesta de freír)
- 4a Barras tiradoras
- 5 Depósito de aceite
- 6 Carcasa de metal
- 7 Asa (carcasa de metal)
- 8 Elemento calefactor
- 9 Cable de alimentación con enchufe

- 10 Indicador luminoso de funcionamiento (rojo)
- 11 Indicador luminoso de temperatura (verde)
- 12 Termostato
- 13 BOTÓN de reinicio
- 14 Soporte para la cesta de freír

● Características técnicas

Tensión de entrada: 220-240 V~, 50-60 Hz
 Clase de protección: I
 Potencia: 2000 W
 Capacidad: Cesta de freír: 2 l para
 aprox. 500 g de patatas
 Depósito de aceite: máx. 3 l



Advertencias de seguridad

¡ANTES DE COMENZAR A UTILIZAR EL PRODUCTO, FAMILIARÍCESE CON TODAS LAS INDICACIONES DE MANEJO Y SEGURIDAD! SI ENTREGA ESTE PRODUCTO A TERCEROS, ¡NO OLVIDE ADJUNTAR IGUALMENTE TODA LA DOCUMENTACIÓN!

¡La garantía no cubre los daños provocados por el incumplimiento de estas instrucciones de uso! ¡No se asumirá ninguna responsabilidad por daños indirectos! ¡El fabricante no asume ninguna responsabilidad por los daños materiales o personales causados

por el manejo incorrecto del producto o el incumplimiento de las advertencias de seguridad!



¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE MUERTE

Y LESIONES PARA BEBÉS Y NIÑOS! Nunca deje a los niños sin vigilancia con el material de embalaje. Existe peligro de asfixia por el material de embalaje. Los niños no suelen ser conscientes de los peligros. Mantenga a los niños siempre alejados del producto y el material de embalaje.



¡ADVERTENCIA! ¡Este producto no es un juguete para niños! Los niños no conocen los riesgos potenciales asociados al manejo de productos eléctricos.

■ Este producto no debe ser utilizado por niños de entre 0 y 8 años de edad. Este producto puede ser utilizado por niños de 8 años de edad y más si están supervisados constantemente. Este producto puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o que cuenten con poca experiencia y/o falta de conocimientos, siempre y cuando se les haya enseñado cómo utilizar el producto de forma

segura y hayan comprendido los peligros que pueden resultar de un mal uso del mismo.

- Mantenga el producto y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Los niños no deben llevar a cabo la limpieza o el mantenimiento del aparato destinados al usuario.
- No permita que los niños jueguen con el producto.



¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE MUERTE POR DESCARGA ELÉCTRICA!

- No intente reparar el producto usted mismo. En caso de avería, únicamente personal especializado debe realizar las reparaciones.
- La carcasa del elemento calefactor [8] no debe sumergirse en agua u otros líquidos. No mantenga la carcasa del elemento calefactor [8] bajo agua corriente.
- Nunca utilice un producto que esté dañado. Desconecte el producto de la red eléctrica y diríjase a su comerciante si estuviera dañado.

- No coloque el producto al lado de un fregadero o en lugares húmedos.
- Antes de conectar al suministro eléctrico, asegúrese de que la tensión y la corriente coinciden con los datos en la placa de características del producto. No es necesario que el usuario aplique ninguna medida para ajustar el producto a 50 Hz o 60 Hz. El producto se ajusta automáticamente a 50 Hz y/o 60 Hz.
- Conecte el producto únicamente a una toma de corriente con conexión a tierra. Asegúrese de que el enchufe esté conectado adecuadamente.
- El cable de alimentación con enchufe no debe entrar en contacto con las piezas calientes del producto; en caso contrario, existe el peligro de una descarga eléctrica.
- Para evitar daños en el cable de alimentación, no lo aplaste ni lo doble ni lo pase por bordes afilados. Manténgalo también lejos de superficies calientes y llamas vivas.
- Coloque el cable de red de modo que nadie pueda estirar o tropezar accidentalmente con él.

- Si el cable de conexión de este producto se daña, deberá ser sustituido por el fabricante, el servicio técnico u otra persona cualificada, para así evitar cualquier peligro.
- Al desconectar el producto de la corriente eléctrica, estire del enchufe y no del cable de alimentación.
- No enrolle el cable de alimentación alrededor del producto. Conecte el producto solo a una toma de corriente de fácil acceso para poder desconectarlo rápidamente en caso de emergencia.
- El producto no está pensado para funcionar con un temporizador externo o un sistema de mando a distancia separado.
- No utilice el producto con las manos mojadas. No toque el producto con las manos mojadas.



EVITE EL PELIGRO DE INCENDIO/QUEMADURAS

-  **¡ADVERTENCIA! ¡SUPERFICIE CALIENTE!** Mantenga a los niños y los animales lejos del producto cuando esté en funcionamiento

o enfriándose. Las piezas accesibles están calientes.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡RIESGO DE INCENDIO! No coloque el producto cerca de materiales inflamables (p. ej. cortinas, manteles).

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡RIESGO DE INCENDIO! Para evitar un sobrecalentamiento, no cubra el producto durante el funcionamiento.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE QUEMADURAS! No toque nunca el interior del depósito de aceite [5], la tapa [1] y la carcasa de metal [6] del producto mientras esté en funcionamiento o aún caliente.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE QUEMADURAS! Durante el proceso de fritura, se libera vapor caliente, especialmente si la tapa está abierta. Mantenga una distancia de seguridad respecto al vapor.

- Si aparecen humo u olores extraños, desconecte inmediatamente el producto de la red eléctrica. Asegúrese de que un especialista revise el producto antes de volver a utilizarlo.
- Si se produjera un incendio, desconecte primero el enchufe

- de la toma de corriente o desconecte el producto del suministro eléctrico antes de tomar medidas para extinguir el incendio.
- No cubra las aberturas de ventilación del producto. Asegúrese de que exista ventilación suficiente. No guarde el producto en un armario tras la utilización.
- No ponga ningún objeto sobre el producto.
- Deje una distancia de al menos 50 cm respecto de otros objetos para que no puedan prenderse fuego.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE QUEMADURAS!

- El aceite caliente provoca quemaduras graves, ya que está considerablemente más caliente que el agua hirviendo.
- No deje que gotee agua en el aceite caliente. Si gotea agua en el aceite caliente, esto provocará una explosión.
 - La cesta de freír [3] y los alimentos a freír deben estar secos al introducirlos en el aceite caliente. Debe eliminarse cualquier tipo de hielo o agua fundiéndose, especialmente en el caso de alimentos ultracongelados.

- El producto debe estar seco antes de la utilización para evitar explosiones.
- Maneje el producto solo con las manos secas.
- No toque nunca el aceite caliente ni las salpicaduras de aceite para evitar lesiones.
- Nunca mueva el producto mientras esté en funcionamiento o lleno de aceite caliente.

Indicaciones de colocación

- Coloque el producto sobre una superficie horizontal, estable, plana y resistente al calor.
- Coloque el producto mediante las asas (carcasa de metal) [7] en una posición estable para evitar sacudir los líquidos calientes.
- No coloque el producto inmediatamente debajo de una toma de corriente de pared.
- No coloque el producto sobre una placa de cocina (cocina de gas, eléctrica, de carbón, etc.).
- Opere siempre el producto sobre una superficie plana, estable, limpia, resistente al calor y seca.
- Después de freír, deje que el producto se enfríe de 1 a 2 horas antes de transportarlo, vacíe el depósito de aceite [5] y limpie el producto.

Funcionamiento

- No toque nunca el interior del depósito de aceite [5], la tapa [1] y la carcasa de metal [6] del producto mientras esté en funcionamiento.
- Fría todos los ingredientes únicamente en la cesta de freír [3] para evitar el contacto con el elemento calefactor [8].
- Nunca deje el producto sin supervisión mientras esté en funcionamiento.

¡ADVERTENCIA! El producto no debe utilizarse nunca sin aceite.

- Antes de conectar el producto a la toma de corriente, el depósito de aceite [5] debe llenarse de aceite al menos hasta la marca MIN. No debe superarse la marca MAX.

Nota: la cesta de freír [3] no debe llenarse por encima de la capacidad de llenado máxima para alimentos (ver marca «FOOD LEVEL MAX»). En caso contrario, la temperatura del aceite en el depósito de aceite [5] se reduce demasiado, y el proceso de fritura dura más tiempo. Además, los alimentos a freír absorben más aceite.

Nota: utilice solo aceites adecuados, por ejemplo, aceite de colza, vegetal o de girasol.

- Utilice solo aceites adecuados, como aceite de colza, vegetal o de girasol.
 - Por favor, no utilice grasas o aceites inadecuados (p. ej. margarina, mantequilla o aceite de oliva, mezclas de aceites usados y nuevos y / o grasa animal). Estos podrían hasta inflamarse al calentarse y existe peligro de incendio.
 - Nunca mezcle grasas / aceites distintos o grasa / aceite usado y nuevo.
 - Derrita completamente la grasa sólida antes de utilizarla.
- Nota:** el aceite puede calentarse por encima de los 200 °C. Asegúrese de que el aceite soporta esas temperaturas altas.
- Si el aceite prende fuego, no debe apagarse nunca con agua, ya que esto provocaría una explosión. Debe apagar el fuego colocando la tapa sobre el producto o con una manta extintora o de lana.
 - Al calentar y freír, la tapa [1] debe estar cerrada para evitar que el aceite caliente salpique.

- Al calentar y freír, el aceite puede salpicar.
- Desconecte el enchufe [9] del producto después del uso o antes de la limpieza.

● Antes del primer uso

- Retire todos los materiales del embalaje.
- Limpie el producto como se describe (véase «Limpieza y cuidados»).

● Cocción sin acrilamida

La acrilamida es una sustancia potencialmente cancerígena que se genera más intensamente al freír alimentos amiláceos por reacción con los aminoácidos. A temperaturas de más de 175 °C, la formación de acrilamida aumenta repentinamente. Por ello, de ser posible, no fría alimentos amiláceos, como por ejemplo patatas fritas, a una temperatura de más de 170 °C. Los alimentos deben dorarse en vez de oscurecerse o quemarse. Solo así se consigue una cocción sin acrilamida.

● Manejo

● Montar el asa (cesta de freír) (ver fig. B1-B3)

- Presione ligeramente las barras tiradoras [4a] entre sí para que los pernos de sujeción puedan introducirse desde dentro en los ojales de la cesta de freír [3].
- Luego, suelte las barras tiradoras [4a] presionadas para que los pernos de sujeción sobresalgan a través de los ojales de la cesta de freír [3].
- Empuje el asa (cesta de freír) [4] hacia dentro para que encaje.

Nota: asegúrese de que el asa (cesta de freír) [4] esté bien fijada. En caso contrario,

la cesta de freír [3] podría caerse y provocar lesiones.

● Fijar el depósito de aceite y colocar el elemento calefactor (ver fig. C)

- Primero, coloque el depósito de aceite [5] en la carcasa de metal [6].
- Presione el elemento calefactor [8] hacia abajo en la carcasa de metal [6] hasta que el elemento calefactor quede bien encajado en las dos aberturas de la carcasa de metal.

● Calentar el aceite para freír

- **Nota:** no toque nunca el interior del depósito de aceite [5], la tapa [1] y la carcasa de metal [6] del producto mientras esté en funcionamiento.

- Coloque la cesta de freír [3] con el asa (cesta de freír) [4] insertada en el depósito de aceite [5].
- Llene el depósito de aceite [5] al menos hasta la marca MIN de aceite antes de conectar el producto a la toma de corriente. No debe superarse la marca MAX.
- Cierre la tapa [1].
- Ajuste el termostato [12] a MIN.
- Introduzca el enchufe [9] en una toma de corriente adecuada.
- Los indicadores luminosos rojo [10] y verde [11] se iluminan.
- Ajuste el termostato [12] a la posición deseada, el indicador luminoso verde [11] se apaga.
- Cuando se alcance la temperatura necesaria, el indicador luminoso verde [11] volverá a encenderse.

Ajuste de temperatura	Función
MIN	No sigue calentando.
130 °C 	Ajuste para gambas
150 °C 	Ajuste para pollo
170 °C 	Ajuste para patatas fritas
190 °C 	Ajuste para pescado

Indicador luminoso	Estado
Luz roja  encendida	El producto está encendido.
Luz roja  apagada	El producto está apagado.
Luz verde  apagada	El producto precalienta / vuelve a calentarse.
Luz verde  encendida	Se ha alcanzado la temperatura ajustada.

Nota:

- La temperatura puede variar según el tamaño, la textura y la cantidad de los alimentos.
- Durante el funcionamiento, el indicador luminoso verde  se enciende y se apaga de vez en cuando. Esto indica que el producto calienta a la temperatura fijada.
- El indicador luminoso verde  se ilumina cuando el termostato  está ajustado a MIN o a un nivel inferior del rango de regulación de temperatura. Cuando haya ajustado el termostato  a la posición deseada, el indicador luminoso verde  se apaga hasta que se alcance la temperatura.

● Freír alimentos

- Abra la tapa  con el asa (tapa)  cuando se haya alcanzado la temperatura deseada.
- Extraiga la cesta de freír  y llénela con los alimentos a freír.

Nota: la cesta de freír  no debe llenarse por encima de la capacidad de llenado máxima para alimentos («FOOD LEVEL MAX»). En caso contrario, la temperatura del aceite en el depósito de aceite  se reduce demasiado, y el proceso de fritura dura más tiempo. Además, los alimentos a freír absorben más aceite.

- Sumerja la cesta de freír  con cuidado en el aceite caliente.
- Cierre la tapa .

Nota: la cesta de freír  y los alimentos a freír deben estar secos al introducirlos en el aceite caliente. Esto se aplica especialmente en los alimentos ultracongelados. Debe eliminarse cualquier resto de hielo o agua fundida.

Nota: los alimentos ultracongelados deben descongelarse parcialmente antes de freírlos para que absorban menos aceite.

Nota: para un resultado de cocción uniforme, le recomendamos cortar la carne, el pescado y las verduras en trozos pequeños.

Nota: con alimentos rebozados, asegúrese de que el rebozado se ha adherido lo mejor posible a los alimentos a freír. Al freírse, el rebozado que se desprenda de los alimentos ensucia el aceite.

Nota: para el ajuste de temperatura, por favor, consulte las instrucciones en el envase del alimento, las recomendaciones de fritura o las indicaciones de temperatura en el producto.

■ **Nota:** al calentar y freír, la tapa  debe estar cerrada para evitar que el aceite caliente salpique.

■ **Nota:** si gotea agua en el aceite caliente, puede provocar una explosión. No deje nunca que gotee agua en el aceite caliente.

- **Nota:** el producto debe estar seco antes de la utilización para evitar explosiones.
- **Nota:** maneje el producto solo con las manos secas.
- **Nota:** evite el contacto con el aceite caliente o las salpicaduras de aceite para evitar lesiones.
- **Nota:** nunca mueva el producto mientras esté en funcionamiento o lleno de aceite caliente.
- **Nota:** nunca toque la parte interior, la tapa [1] y la carcasa de metal [6] del producto mientras esté en funcionamiento.

● Tras freír alimentos

- Ajuste el termostato [12] a MIN.
- Extraiga el enchufe [9] de la toma de corriente.
- Los indicadores luminosos rojo [10] y verde [11] se apagan.
- Abra la tapa [1] con el asa (tapa) [2].
- Levante despacio la cesta de freír [3]. Extraiga la cesta de freír [3] del aceite y cuélguela con la ayuda del soporte [14] del borde frontal del depósito de aceite [5] para que el aceite pueda gotear (fig. D).
- Cuando el aceite haya goteado, coloque los alimentos en un plato o algo similar. Le recomendamos retirar los alimentos con un utensilio de cocina adecuado (p. ej. pinzas de cocina).
- Deje que el producto se enfríe de 1 a 2 horas antes de transportarlo, vacíe el depósito de aceite [5] y limpie el producto.

Nota: si no utiliza la freidora con regularidad, puede guardar el aceite frío en la botella original o en otros recipientes de cierre hermético en la nevera o en un lugar oscuro,

fresco y seco. Cuele el aceite por un filtro fino a la botella o al recipiente para eliminar todos los restos de alimentos del aceite.

● Desmontar el asa (cesta de freír)

- Estire del asa (cesta de freír) [4] hacia delante.
- Mantenga las barras tiradoras [4a] presionadas entre sí y extráigalas de los ojales de la cesta de freír [3].

● Guardar el aceite usado

Nota: no es necesario que cambie el aceite después de cada uso. La suciedad en el aceite al freír acorta su vida útil.

- Filtre el aceite después de cada uso para alargar su vida útil:
Para ello, cuele el aceite por un filtro fino para eliminar todos los restos de alimentos del aceite. Guárdelo en la botella original o en otros recipientes de cierre hermético en la nevera o en un lugar oscuro, fresco y seco.
- Sustituya el aceite tras cada 10–15 usos,
 - cuando se oscurezca o espese;
 - si desprende un olor malo, penetrante;
 - cuando los alimentos fritos tengan mal sabor;
 - si muestra sedimentaciones oscuras, duras;
 - si se forma espuma al calentarlo;
 - si desprende un humo espeso, también a temperaturas bajas.
- No obstante, no utilice el aceite durante más de seis meses. Siga siempre las instrucciones en el envase.

Nota: ¡no deseche el aceite para freír por el desagüe o el inodoro! El aceite puede adherirse y obstruir los desagües.

● Eliminar olores no deseados del aceite

Algunos alimentos, p. ej. el pescado, pierden fluidos al freírse. Estos pasan al aceite y alteran su

olor y sabor. Luego, este aroma se transfiere al siguiente alimento que se fría en dicho aceite. Puede reducir o incluso eliminar esos aromas no deseados:

- Caliente el aceite a aprox. 150 °C.
- Introduzca 2 rodajas finas de pan o un poco de perejil en la cesta de freír [3].
- Coloque la cesta de freír [3] en la freidora y cierre la tapa [1].
- Espere a que el aceite no salpique y, entonces, retire la cesta de freír [3]. El aceite debería haber recuperado su propio aroma.

● ¿Qué hacer con el aceite usado?

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE DAÑOS MATERIALES Y MEDIOAMBIENTALES!

- ¡No deseche el aceite para freír por el desagüe o el inodoro! El aceite se adhiere y puede obstruir los desagües.
- El aceite puede desecharse en cantidades corrientes junto con la basura doméstica.

● **Recomendaciones para freír**

Alimento	Temperatura	Peso recomendado (gramos)	Tiempo recomendado
Verduras	130 °C	250	4 min.
Cebollas	130 °C	250	3 min.
Gambas	130 °C	250	2 min.
Muslos de pollo	150 °C	250	8 min.
Alitas de pollo	150 °C	250	7 min.

- No tire el aceite directamente al cubo de basura, devuélvalo a su envase original o échelo en una bolsa de plástico.
- También puede llevarlo a un punto de recogida para aceite usado.

● **Protección contra sobrecalentamiento**

- La protección contra sobrecalentamiento se activa en caso de sobrecalentamiento. El producto se apagará automáticamente hasta que se restablezca manualmente.
- Para restablecer la protección contra sobrecalentamiento, retire primero el enchufe [9] de la toma de corriente y deje enfriar el producto.
- Pulse el botón de reinicio [13] en la parte posterior del elemento calefactor [8] con un objeto afilado adecuado.
- Espere unos minutos y luego ya podrá volver a poner el producto en funcionamiento.

Alimento	Temperatura	Peso recomendado (gramos)	Tiempo recomendado
Filete de pechuga de pollo	150 °C	250	3 min.
Tiras de carne de pollo	150 °C	250	3 min.
Carne en rodajas	150 °C	300	3 min.
Setas	150 °C	300	3 min.
Patatas fritas	170 °C	250 – 500	4 – 10 min.
Filete de pescado	190 °C	300	3 min.
Filete	190 °C	200	4 min.

● Solución de problemas

Problema	Posible causa	Medidas
El aparato no funciona.	No hay suministro eléctrico.	Compruebe si el producto está conectado.
		Compruebe si la toma de corriente tiene tensión conectando otro aparato eléctrico.
		Conecte el producto a otra toma de corriente.
Los alimentos quedan crudos o no se cocinan uniformemente.	Demasiados alimentos.	Reduzca la cantidad de alimentos y distribúyalos uniformemente.
	La temperatura de cocción es demasiado baja.	Aumente la temperatura de cocción.
Las patatas fritas frescas están poco o nada crujientes.	Tipo de patata incorrecto.	Utilice otro tipo de patata.
	Los trozos de patata son demasiado grandes.	Corte los trozos de patata en tiras más pequeñas o más finas.

● Limpieza y cuidado

Nota: para conservar la funcionalidad y el aspecto del producto, recomendamos limpiarlo cuidadosamente después de cada uso.

- Deje que el producto se enfríe de 1 a 2 horas antes de transportarlo, vacíe el depósito de aceite [5] y limpie el producto.
- Asegúrese de limpiar y almacenar el producto cuidadosamente y de sustituir el aceite.

- ¡No deseche el aceite para freír por el desagüe o el inodoro! El aceite puede adherirse y obstruir los desagües.
- No exponga el producto a salpicaduras ni gotas de agua.
- Desconecte el producto de la red eléctrica si no va a utilizarlo y antes de limpiarlo.

Pieza	Limpieza
Elemento calefactor [8]	¡ADVERTENCIA! No sumerja el producto en agua u otros líquidos durante la limpieza o el funcionamiento. No mantenga el producto bajo agua corriente. Limpie la superficie exterior del elemento calefactor [8] con un paño húmedo y una solución jabonosa suave.
Cable de alimentación con enchufe [9]	Desconecte el producto de la red eléctrica antes de limpiarlo. No utilice productos abrasivos, soluciones agresivas o cepillos duros para la limpieza. Limpie el producto con un paño suave y ligeramente humedecido. En caso necesario, puede utilizar un detergente suave.
Tapa [1]	La tapa [1], el depósito de aceite [5], la carcasa de metal [6] y la cesta de freír [3] pueden lavarse a mano como un utensilio convencional: lave las piezas minuciosamente con agua caliente y jabón.
Depósito de aceite [5]	
Carcasa de metal [6]	
Cesta de freír [3]	La tapa [1], el depósito de aceite [5], la carcasa de metal [6] y la cesta de freír [3] son aptos para lavavajillas.

- Antes de reutilizar y almacenar: seque todas las piezas frotándolas con un paño limpio.
- Antes de cada uso, revise el producto en busca de daños visibles.
- Exceptuando la limpieza ocasional, el producto no requiere mantenimiento.

● Almacenamiento

- Guarde el producto en su embalaje original cuando no vaya a utilizarlo.
- Almacene el producto en un lugar seco fuera del alcance de los niños.

● Eliminación

El embalaje está compuesto por materiales no contaminantes que pueden ser desechados en el centro de reciclaje local.



Tenga en cuenta el distintivo del embalaje para la separación de residuos. Está compuesto por abreviaturas (a) y números (b) que significan lo siguiente: 1-7: plásticos / 20-22: papel y cartón / 80-98: materiales compuestos.



El producto y el material de embalaje son reciclables. Separe los materiales para un mejor tratamiento de los residuos. El logotipo Trimán se aplica solo para Francia.



Para obtener información sobre las posibilidades de desecho del producto al final de su vida útil, acuda a la administración de su comunidad o ciudad.



Para proteger el medio ambiente no tire el producto junto con la basura doméstica cuando ya no le sea útil. Désechelo en un contenedor de reciclaje. Diríjase a la administración competente para obtener información sobre los puntos de recogida de residuos y sus horarios.

● Garantía

El producto ha sido fabricado cuidadosamente siguiendo exigentes normas de calidad y ha sido probado antes de su entrega. En caso de defecto del producto, usted tiene derechos legales frente al vendedor del mismo. Nuestra garantía (abajo

indicada) no supone una restricción de dichos derechos legales.

Este producto dispone de una garantía de 3 años desde la fecha de compra. El plazo de garantía comienza a partir de la fecha de compra. Por favor, conserve adecuadamente el justificante de compra original. Este documento se requerirá como prueba de que se realizó la compra.

Si en el plazo de 3 años a partir de la fecha de compra se produce un fallo de material o fabricación en este producto, repararemos el producto o lo sustituiremos gratuitamente por un producto nuevo (según nuestra elección). La garantía quedará anulada si el producto resulta dañado o es utilizado o mantenido de forma inadecuada.

La garantía cubre defectos de materiales o de fabricación. Esta garantía no cubre aquellos componentes del producto sometidos a un desgaste normal y que, por ello, puedan considerarse piezas de desgaste (por ej. las pilas). Tampoco cubre daños de componentes frágiles como, por ejemplo, los interruptores, baterías y piezas de cristal.

● Tramitación de la garantía

Para garantizar una rápida tramitación de su consulta, tenga en cuenta las siguientes indicaciones:

Para realizar cualquier consulta, tenga a mano el recibo y el número de artículo (por ej. IAN 123456_7890) como justificante de compra.

Encontrará el número de artículo en una inscripción de la placa indentificativa, en la portada de las instrucciones (abajo a la izquierda) o en una pegatina en la parte posterior o inferior.

Si el producto fallase o presentase algún defecto, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia indicado, ya sea por teléfono o correo electrónico.

Puede enviarnos el producto defectuoso libre de franqueo adjuntando el recibo de compra (ticket de compra) e indicando dónde está y cuándo ha ocurrido el fallo a la dirección de asistencia que le indicamos.

● Asistencia

ES Asistencia en España

Tel.: 900984948

E-Mail: owim@lidl.es



De anvendte piktogrammers legende	Side 116
Indledning	Side 116
Formålsbestemt anvendelse	Side 116
Leverede dele	Side 116
Beskrivelse af de enkelte dele	Side 116
Tekniske data.....	Side 117
Sikkerhedshenvisninger	Side 117
Inden den første anvendelse	Side 121
Akrylamidfattig tilberedelse	Side 121
Betjening	Side 121
Montér greb (friturekurv)	Side 121
Indstil oljekar og anbring varmeelement	Side 122
Opvarm olie til friturestegning	Side 122
Friturestegning af levnedsmidler.....	Side 122
Efter friturestegningen af levnedsmidler	Side 123
Afmontér greb (friturekurv)	Side 124
Opbevaring af brugt olie	Side 124
Uønsket lugt fjernes fra olien.....	Side 124
Hvordan håndterer jeg den brugte olie?.....	Side 124
Overophedningssikring.....	Side 124
Anbefalinger til friturestegning	Side 125
Fejlfinding	Side 125
Rengøring og pleje	Side 126
Opbevaring	Side 126
Bortskaffelse	Side 126
Garanti	Side 127
Afvikling af garantisager	Side 127
Service	Side 127

De anvendte piktogrammers legende

	ADVARSEL! Dette symbol med signalordet „ADVARSEL“ betegner en fare med middel risikoniveau, som, når den ikke undgås, kan have en alvorlig personskade til følge.		Levnedsmiddelægte, dette produkt har ikke nogen negativ indflydelse på smag eller lugt.
	Lad aldrig børn være uden opsyn med emballagen eller produktet.		Vekselstrøm / -spænding
	ADVARSEL! FORBRÆNDINGS-FARE! Dette symbol gør opmærksom på en varm overflade.		Alle dele er egnet til opvaskemaskine (undtagen varmeelement).

Frituregryde i rustfrit stål

● Indledning

Hjerteligt tillykke med købet af deres nye produkt. Du har besluttet dig for et produkt af høj kvalitet. Brugervejledningen er en del af dette produkt. Den indeholder vigtige informationer om sikkerhed, brug og bortskaffelse. Gør dig inden ibrugtagning af produktet fortrolig med alle betjenings- og sikkerhedsanvisninger. Benyt kun produktet som beskrevet og til de oplyste formål. Videregiv alle papirer, hvis du giver produktet videre til tredjemand.

● Formålsbestemt anvendelse

Produktet er beregnet til at lade levnedsmidler småkoge i varm olie ved en temperatur op til maksimal 190 °C. Produktet er udelukkende beregnet til privat og ikke til erhvervsmæssig brug. Anvendelsesformål, som ikke nævnes i betjeningsvejledningen, kan beskadige produktet eller forårsage alvorlige personskader. Producenten hæfter ikke for skader på grund af uhensigtsmæssig brug.

● Leverede dele

Kontrollér produktet umiddelbart efter udpakningen for komplethed og om alle dele er fejlfrie. Fjern alt emballagemateriale inden ibrugtagningen.

- 1 Ædelstål-friture SEF 2000 A1, som består af
 - 1 metalkabinet
 - 1 oljekar
 - 1 varmeelement med strømledning og netstik
 - 1 låg
 - 1 Friturekurv
 - 1 greb (friturekurv)
- 1 Betjeningsvejledning

● Beskrivelse af de enkelte dele

- 1 Låg
- 2 Greb (låg)
- 3 Friturekurv
- 4 Greb (friturekurv)
- 4a Grebsstænger
- 5 Oljekar
- 6 Metalkabinet
- 7 Greb (metalkabinet)
- 8 Varmeelement
- 9 Strømledning med netstik
- 10 Drift-kontrollampe (rød)
- 11 Temperatur-kontrollampe (grøn)
- 12 Temperaturregulator
- 13 RESET-knap
- 14 Friturekurvens holder

● Tekniske data

Indgangsspænding: 220–240 V~, 50 / 60 Hz
Beskyttelsesklasse: I
Effekt: 2000 W
Volumen: friturekurv: 2 l til ca. 500 g
pommes frites
Oljekar: maks. 3 l



Sikkerheds- henvisninger

**GØR DIG INDEN DEN FØRSTE
IBRUGTAGNING AF PRODUKTET
FORTROLIG MED ALLE BETJE-
NINGS- OG SIKKERHEDSHEN-
VISNINGER! UDLEVER DESUDEN
ALLE DOKUMENTER VED OVER-
DRAGELSE AF PRODUKTET TIL
TREDJEMAND!**

Ved skader, som forårsages af ikke-overholdelse af denne betjeningsvejledning, bortfalder garantikravet! For følgeskader overtages ingen hæftelse! Ved materielle skader eller personskader, som forårsages af u hensigtsmæssig håndtering eller ikke-overholdelse af sikkerhedshenvisningerne, overtages der ingen hæftelse!



ADVARSEL!

LIVS- OG ULYKKE-

FARE FOR AT SMÅBØRN OG BØRN FALDER!

Lad aldrig børn være uden opsyn med emballagen. Der består fare for kvælning gennem emballagen. Børn undervurderer ofte farerne. Hold børn altid på afstand fra produkt og emballagematerialer.



ADVARSEL!

Dette produkt er ikke noget legetøj for børn! Børn er ikke bevidste omkring farerne ved brug af elektriske produkter.

- Dette produkt må ikke benyttes af børn i alderen mellem 0 og 8 år. Dette produkt kan benyttes af børn fra 8-årsalderen og opad, når de er under konstant opsyn. Dette produkt kan benyttes af personer med indskrænkede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og / eller viden, når de er under opsyn eller er blevet undervist i forbindelse med den sikre brug af apparatet og har forstået de derudaf resulterende farer.
- Produktet og dets strømledning skal holdes på afstand af børn som er under 8 år.

- Rengøring og vedligeholdelse må ikke foretages af børn.
- Børn må ikke lege med produktet.



ADVARSEL! UNDGÅ LIVSFARE Gennem ELEKTRISK STØD!

- Forsøg ikke selv at reparere produktet. I tilfælde af en fejlfunktion må reparationer udelukkende gennemføres af kvalificeret personale.
- Varmeelementets [8] kabinet må ikke dykkes ned i vand eller andre væsker. Varmeelementets [8] kabinet må ikke holdes under rindende vand.
- Anvend ikke et beskadiget produkt. Skil produktet fra strømmen og kontakt deres forhandler, såfremt det skulle være beskadiget.
- Stil produktet ikke ved siden af en håndvask eller på fugtige steder.
- Sørg inden tilslutning til strømforsyningen for at spændingen og strømforsyningen stemmer overens med angivelserne på produktets typeskilt. Ingen forholdsregler fra brugerens side af er påkrævet, for at indstille produktet til 50 eller 60 Hz. Produkt indstilles automatisk på 50 eller 60 Hz.
- Tilslut produktet udelukkende med en jordet stikkontakt. Sørg for at netstikket er tilsluttet forskriftsmæssigt.
- Strømledningen med netstikket må ikke komme i kontakt med produktets varme dele, ellers består der fare for elektrisk stød.
- For at undgå beskadigelser ved strømledningen, må du ikke mase eller bøje den og før den ikke over skarpe kanter. Hold den også væk fra varme overflader og åbne flammer.
- Læg strømledningen sådan, at ingen tilfældigvis kan trække i den eller snuble over den.
- Hvis produktets strømledning er beskadiget, skal den erstattes af producenten eller dennes kundeservice eller en lignende kvalificeret person for at undgå farer.
- Når du skiller produktet fra strømforsyningen, skal du trække i netstikket og ikke i strømledningen.
- Vikkel aldrig strømledningen rundt om produktet. Tilslut produktet kun til en stikkontakt med

en godt tilgængelig stikdåse, således at du hurtigt kan adskille produktet fra strømnettet ved en fejlfunktion.

- Produktet er ikke beregnet til driften med en ekstern timer eller med et separat fjernbetjeningssystem.
- Produktet må kun anvendes med tørre hænder. Du må ikke røre ved produktet med våde hænder.



UNDGÅ BRAND-/FORBRÆNDINGSFARE

-  **ADVARSEL! VARME OVERFLADER!** Hold børn og dyr væk fra produktet, når det er i drift eller når det afkøles. De tilgængelige dele er varme.

- ⚠ **ADVARSEL! BRANDFARE!** Anbring produktet ikke i nærheden af let antændelige materialer (f.eks. forhæng, duge).

- ⚠ **ADVARSEL! BRANDFARE!** For at undgå en overophedning, må produktet ikke være til-dækket under driften.

- ⚠ **ADVARSEL! FORBRÆNDINGSFARE!** Rør aldrig ved oljekarrets  indvendige del, låget  og produktets

metalkabinat  så længe det er i drift eller stadig er varmt.

- ⚠ **ADVARSEL! FORBRÆNDINGSFARE!** Under friturestegningen frisættes varm damp, især når du åbner låget. Hold en sikker afstand til dampen.
- Hvis røg eller usædvanlige lyde skulle opstå, skal du med det samme skille produktet fra strømnettet. Lad en kvalificeret specialist kontrollere produktet, inden du igen tager det i brug.
- Skulle der opstå en brand, skal du først trække netstikket ud af stikdåsen eller skille produktet fra strømforsyningen, inden du påbegynder egnede foranstaltninger til brandbekæmpelse.
- Tildæk ikke produktets luftningsåbninger. Vær opmærksom på en tilstrækkelig ventilering. Stil produktet efter driften ikke i et skab.
- Stil ikke genstande på produktet.
- Hold en afstand på mindst 50 cm til andre genstande, så disse ikke kan fænge ild.
- ⚠ **ADVARSEL! FARE FOR FORBRÆNDING!** Varm olie kan føre til alvorlige forbrændinger, da den er væsentlig varmere end kogende vand.

- Lad aldrig vand dryppe i den varme olie. Når vand drypper i den varme olie, fører dette til en eksplosion.
- Friturekurven [3] og levnedsmidlerne, som skal frituresteges, skal være tørre, når disse tilsættes den varme olie. Især ved dybfrosne levnedsmidler bør enhver slags is eller smeltevand fjernes.
- Produktet skal være tør inden anvendelsen, for at undgå en eksplosion.
- Betjen produktet kun med tørre hænder.
- Kom aldrig i kontakt med den varme olie eller oljestænk, for at undgå personskader.
- Bevæg produktet aldrig, når det er i drift eller er fyldt med varm olie.
- Stil produktet ikke på kogeplader (gas-, el-, kulkomfur osv.).
- Driv produktet altid på en jævn, stabil, ren, varmebestandig og tør overflade.
- Efter friturestegningen skal produktet afkøle mindst 1 til 2 timer inden transporten, oljekarret [5] skal tømmes og produktet skal rengøres.

Drift

- Rør aldrig ved oljekarrets [5] indvendige del, låget [1] og produktets metalkabinet [6] mens det er i drift.
- Frituresteg alle ingredienser udelukkende i friturekurven [3] for at undgå kontakt med varmeelementet [8].
- Lad produktet aldrig være uden opsyn, så længe det er i brug.

ADVARSEL! Produktet må aldrig anvendes uden olie.

- Inden produktet tilsluttes stikdåsen, skal oljekarret [5] fyldes mindst op til MIN-markeringen med olie. MAX-markeringen må ikke overskrides.

Henvisning: Friturekurven [3] må ikke fyldes op ud over den maksimale tilladte påfyldningsmængde til levnedsmidler (se markering „FOOD LEVEL MAX“).

Instruktioner til opstilling

- Stil produktet på en horisontal, stabil, jævn og varmebestandig overflade.
- Anbring produktet i en stabil position ved hjælp af grebene (metalkabinet) [7], for at undgå spild af de varme væsker.
- Produktet må ikke umiddelbart opstilles under væggens stikdåse.

Ellers falder oljetemperaturen i oljekarret [5] for meget og friturestegningen varer længere. Så optager levnedsmidlerne, som skal frituresteges, også mere olie.

Henvisning: Du må kun anvende egnede oljetyper, som f.eks. raps-, plante- eller solsikkeolie.

- Brug kun egnede olier som f.eks. raps-, plante- eller solsikkeolie.
- Brug ikke uegnede fedtstoffer og olier (som f.eks. margarine, smør eller olivenolie, blandinger af gammel og ny olie eller animalske fedtstoffer). Disse kan antændes under opvarmning og der er brandfare.
- Bland aldrig forskellige fedtstoffer / olier eller gammel og ny fedtstof / olie.
- Faste fedtstoffer skal smeltes helt inden brug.

Henvisning: Oljen kan blive mere end 200 °C varm. Sørg for at oljen kan holde til denne høje temperatur.

- Når oljen fænger ild, så må den aldrig slukkes med vand, da dette kan medføre en eksplosion. Du skal slukke ilden ved at lægge låget på produktet eller slukke den med et brand- eller ildtæppe.

- Under opvarmningen og friturestegningen skal låget [1] være lagt på for at undgå at den varme olie sprøjter.
- Ved opvarmning og friturestegning kan der opstå oljestænk.
- Træk produktets netstik [9] efter brug eller inden rengøringen.

● Inden den første anvendelse

- Fjern alle emballagematerialer.
- Rengør produktet (se afsnit "Rengøring og pleje").

● Akrylamidfattig tilberedelse

Akrylamid er muligvis et kræftfremkaldende stof, som ved friturestegning af stivelsesholdige levnedsmidler, gennem reaktioner med aminosyrer ydermere kan dannes. Ved temperaturer af mere end 175 °C stiger dannelsen af akrylamid abrupt. Frituresteg derfor stivelsesholdige levnedsmidler, som for eksempel pommes frites, hvis muligt, ikke ved en temperatur af mere end 170 °C. Friturestykkerne bør kun frituresteges indtil de har en gullig gylden i stedet for mørk eller brun farve. Kun sådan opnår du en akrylfattig tilberedelse.

● Betjening

● Montér greb (friturekurv) (se afbildning B1-B3)

- Tryk grebsstængerne [4a] noget sammen, så holdeboltene indefra lader sig skubbe ind i øskene ved friturekurven [3].
- Slip så de sammentrykkede grebsstænger [4a], så holdeboltene rager gennem friturekurvens [3] øskene.

- Træk grebet (friturekurv) [4] bagud, så dette går i hak.

Henvisning: Sørg for at grebet (friturekurv) [4] er godt fastgjort. Ellers kan friturekurven [3] falde ned og medføre personskader.

● Indstil oljekar og anbring varmeelement (se afbildning C)

- Stil først oljekarret [5] i metalkabinettet [6].
- Sænk varmeelementet [8] ned på metalkabinettet [6], indtil varmeelementet sidder fast i metalkabinettets to åbninger.

● Opvarm olie til friturestegning

■ **Henvisning:** Rør aldrig ved oljekarrets indvendige del [5], låget [1] og produktets metalkabinet [6] mens det er i drift.

- Anbring friturekurven [3] med anbragt greb (friturekurv) [4] i oljekarret [5].
- Fyld oljekarret [5] op med olie mindst op til MIN-markeringen, inden du forbinder produktet med stikdåsen. MAX-markeringen må ikke overskrides.
- Luk låget [1].
- Stil temperaturregulatoren [12] på "MIN".
- Sæt netstikket [9] i en egnet stikdåse.
- Den røde [10] og den grønne kontrollampe [11] lyser op.
- Stil temperaturregulatoren [12] i den ønskede position, den grønne kontrollampe [11] slukkes.
- Når den nødvendige temperatur er nået, så lyser den grønne kontrollampe [11] op igen.

Temperatur-indstilling	Funktion
MIN	Opvarmer ikke længere.
130 °C 	Indstilling til rejer
150 °C 	Indstilling til kylling
170 °C 	Indstilling til pommes frites
190 °C 	Indstilling til fisk

Kontrollampe	Status
rød lampe [10] lyser	Produktet er tændt.
rød lampe [10] slukket	Produktet er slukket.
grøn lampe [11] slukket	Produkt varmer for / op. igen.
grøn lampe [11] lyser	Den indstillede temperatur er nået.

Henvisning:

- Temperaturen kan, alt efter levnedsmidlernes størrelse og mængde, afvige.
- Under driften tændes og slukkes den grønne kontrollampe [11] fra tid til anden. Det viser at produktet opvarmes til den indstillede temperatur.
- Den grønne kontrollampe [11] lyser op, når temperaturregulatoren [12] er indstillet på MIN eller på et lavt trin hos temperaturregulatorens område. Når du har bragt temperaturregulatoren [12] i den ønskede position, så slukkes den grønne kontrollampe [11] indtil temperaturen er nået.

● Friturestegning af levnedsmidler

- Åben låget [1] med grebet (låg) [2], når den ønskede temperatur er nået.
- Løft friturekurven [3] op og fyld levnedsmidlerne som skal frituresteges i.

Henvisning: Friturekurven [3] må ikke fyldes op ud over den maksimale tilladte påfyldningsmængde til levnedsmidler („FOOD LEVEL MAX“). Ellers falder oljetemperaturen i

- oljekarret [5] for meget og friturestegningen varer længere. Så optager levnedsmidlerne, som skal frituresteges, også mere olie.
- Sænk friturekurven [3] forsigtigt ned i den varme olie.
 - Luk låget [1].

Henvisning: Friturekurven [3] og levnedsmidlerne som skal frituresteges, skal være tørre når de tilsættes den varme olie. Dette gælder især ved dybfrosne levnedsmidler. Al slags is eller tøvdand bør fjernes.

Henvisning: Dybfrosne levnedsmidler bør, inden de frituresteges, delvis optøs, så de optager mindre olie.

Henvisning: Til jævne småsimringsresultater anbefaler vi at skære kød, fisk og grøntsager i små stykker.

Henvisning: Sørg ved panerede levnedsmidler venligst for at paneringen klæber bedst muligt på de levnedsmidler som skal frituresteges. Panering som falder af levnedsmidlerne under friturestegningen, forurener olien.

Henvisning: Henholder du dig til temperaturindstillingen til anvisningerne på levnedsmiddelemballagen, anbefalingerne til friturestegningen eller til temperaturangivelserne på produktet.

- **Henvisning:** Under opvarmningen og friturestegningen skal låget [1] være lukket for at undgå at den varme olie sprøjter.
- **Henvisning:** Vand som drypper ned i varm olie kan føre til en eksplosion. Lad aldrig vand dryppe ned i den varme olie.
- **Henvisning:** Produktet skal være tørt inden anvendelsen, for at undgå en eksplosion.
- **Henvisning:** Betjen produktet kun med tørre hænder.

- **Henvisning:** Undgå kontakt med den varme olie eller oljesprøjt for at undgå personskader.
- **Henvisning:** Bevæg produktet aldrig, når det er i drift eller fyldt med varm olie.
- **Henvisning:** Rør aldrig ved lågets [1] indvendige side og produktets metalkabinet [6], mens dette er i drift.

● Efter friturestegningen af levnedsmidler

- Stil temperaturregulatoren [12] på MIN.
- Træk netstikket [9] ud af stikdåsen.
- Den røde [10] og den grønne kontrollampe [11] er slukket.
- Åben låget [1] med grebet (låg) [2].
- Løft friturekurven [3] langsom op. Tag friturekurven [3] ud af olien og hæng den med holderens [14] hjælp på oljekarrets [5] forreste kant, så olie kan dryppe af (afbildning D).
- Når olien er dryppet af, skal du lægge levnedsmidlerne i en skål eller lignende. Vi anbefaler at fjerne levnedsmidlerne med et egnet køkkenredskab (f.eks. køkkentang).
- Lad produktet afkøle i mindst 1 til 2 timer, inden du transporterer det; tøm oljekarret [5] og rengør produktet.

Henvisning: Når du ikke anvender frituren regelmæssigt, så kan du opbevare den afkølede olie i den originale flaske eller andre tæt lukkede beholdere i køleskabet eller på et andet mørkt køligt og tørt sted. Fyld olien gennem en fin si på flasken eller beholder, for at fjerne alle levnedsmiddelrester fra olien.

● Afmonter greb (friturekurv)

- Skub grebet (friturekurv) [4] fremad.
- Hold grebsstængerne [4a] sammentrykket og tag disse ud af friturekurvens [3] øske.

● Opbevaring af brugt olie

Henvisning: Du skal ikke skifte olien efter hver anvendelse. Oliens forurening, som opstår gennem friturestegningen, forkorter dens levetid.

- Filtrér olien efter hver anvendelse, for at forlænge dens brugstid:
Hæld dertil den afkølede olie gennem en fin si, for at fjerne alle levnedsmiddelrester fra olien. Opbevar den i den originale flaske eller andre tæt lukkede beholdere i køleskabet eller på et mørkt, køligt og tørt sted.
 - Skift olien efter henholdsvis 10–15 anvendelser eller tidligere ud,
 - når den bliver brun eller tyk;
 - ved stikkende, dårlig lugt;
 - når de friturestegte levnedsmidler har en dårlig smag;
 - ved brune, hårde aflejringer;
 - ved skumdannelse under opvarmningen;
 - ved tæt røgdannelse, også ved lave temperaturer.
 - Anvend olien dog ikke længere end seks måneder. Følg altid anvisningerne på emballagen.
- Henvisning:** Fritureolie må ikke bortskaffes i afløbet eller toilettet! Olijen kan størkne eller tilstoppe afløb.

● Uønsket lugt fjernes fra olien

Nogle levnedsmidler, f.eks. fisk, mister væske ved friturestegningen. Denne trænger ind i olien og ændrer dennes lugt og smag. Denne aroma overføres så til det næste levnedsmiddel, som frituresteges i denne olie. Du kan reducere eller endda helt fjerne sådanne uønskede smagsstoffer:

- Opvarm olien op til ca. 150 °C.
- Tilføj 2 tynde skiver brød eller en lille smule persille i friturekurven [3].

- Sæt friturekurven [3] i frituren og luk låget [1].
- Vent til olien ikke sprøjter mere og tag så friturekurven [3] ud. Olijen bør nu have sin egen smag igen.

● Hvordan håndterer jeg den brugte olie?

ADVARSEL! FARE FOR MATERIELLE OG MILJØSKADER!

- Fritureolie må ikke bortskaffes i afløbet eller toilettet! Olijen størkner eller kan tilstoppe afløb.
- Olie i handelsgængse mængder, kan bortskaffes med restaffaldet.
- Hæld olien ikke direkte i skraldespanden; fyld den tilbage i dens originalemballage eller en plastikpose.
- Du kan bringe olien til et indsamlingssted for brugt olie.

● Overophedningssikring

- Ved overophedning aktiveres overophedningssikringen. Produktet slukkes automatisk, indtil det manuelt nulstilles.
- Træk til nulstillingen af overophedningssikringen først netstikket [9] ud af stikdåsen og lad produktet afkøle.
- Tryk reset-knappen [13] på varmeelementets [8] bagside med en egnet spids genstand.
- Vent nogle minutter og du kan tage produktet i drift igen.

● Anbefalinger til friturestegning

Levnedsmidler	Temperatur	Anbefalet vægt (gram)	Anbefalet tid
Grøntsager	130 °C	250	4 min.
Løg	130 °C	250	3 min.
Rejer	130 °C	250	2 min.
Kyllingelår	150 °C	250	8 min.
Kyllingevinger	150 °C	250	7 min.
Kyllingebrystfilet	150 °C	250	3 min.
Strimler af kyllingekød	150 °C	250	3 min.
Kød i skiver	150 °C	300	3 min.
Svampe	150 °C	300	3 min.
Pommes frites	170 °C	250 – 500	4 – 10 min.
Fiskefilet	190 °C	300	3 min.
Steak	190 °C	200	4 min.

● Fejlfinding

Fejl	Mulig årsag	Forholdsregel
Ingen funktion.	Ingen spændingsforsyning.	Kontrollér om produktet er tilsluttet.
		Kontrollér om stikdåsen står under spænding, idet du tilslutter et andet elektrisk apparat.
		Forbind produktet med en anden stikdåse.
Mad som skal steges, for råt eller ujævn stegt.	For meget mad som skal koges.	Formindsk mængden af mad som skal steges og fordel dette jævnt.
	Stegetemperaturen er for lav.	Forhøj stegetemperaturen.
Friske pommes frites bliver ikke stegt eller ikke sprøde.	Forkert kartoffeltype.	Anvend en anden kartoffeltype.
	Kartoffelstykker er for store.	Skær kartoffelstykkerne i mindre eller tyndere strimler.

● Rengøring og pleje

Henvisning: For at opretholde funktionaliteten og produktets udseende anbefaler vi at rengøre det grundigt efter hver brug.

- Lad produktet afkøle i mindst 1 til 2 timer, inden du transporterer det; tøm oljekarret [5] og rengør produktet.

- Sørg for at rengøre og opbevare produktet grundigt og at udskifte oljen.
- Fritureolie må ikke bortskaffes i afløbet eller toiletet! Oljen kan størkne eller tilstoppe afløb.
- Produktet må ikke udsættes for dryp- og sprøjt vand.
- Skild produktet, når det ikke er i brug, og inden rengøring fra strømnettet.

Del	Rengøring
Varmeelement [8]	ADVARSEL! Under rengøringen eller driften må produktet ikke dykkes ned i vand eller andre væsker. Hold produkt ikke under rindende vand. Rengør varmeelementets [8] udvendige flade med en fugtig klud med et mildt sæbemiddel.
Strømledning med netstik [9]	Skil produktet inden rengøringen fra strømnettet. Anvend ikke nogle skuremidler, aggressive opløsningsmidler eller hårde børster til rengøringen. Rengør produktet med en let fugtet klud. Ved behov kan du anvende et mildt opvaskemiddel.
Låg [1]	Låg [1], oljekar [5], metalkabinet [6] og friturekurv [3] kan du vaske af med hånden som normalt bestik: Rengør delene grundigt med varmt vand og opvaskemiddel.
Oljekar [5]	
Metalkabinet [6]	Låg [1], oljekar [5], metalkabinet [6] og friturekurv [3] er egnet til opvaskemaskine.
Friturekurv [3]	

- Inden genbrugen og inden opbevaringen skal du gnide alle dele med en ren klud.
- Kontrollér produktet inden hver brug for synlige beskadigelser.
- Undertagen den lejlighedsvis rengøring, så er dette produkt vedligeholdelsesfrit.

● Opbevaring

- Opbevar produktet når det ikke bruges i originalballagen.
- Opbevar produktet på et tørt, og for børn utilgængeligt sted.

● Bortskaffelse

Indpakningen består af miljøvenlige materialer, som De kan bortskaffe over de lokale genbrugssteder.



Bemærk forpakkingsmaterialernes mærkning til affaldssorteringen, disse er mærket med forkortelser (a) og numre (b) med følgende betydning: 1-7: kunststoffer / 20-22: papir og pap / 80-98: kompositmaterialer.



Produktet og indpakkingsmaterialerne kan genbruges; bortskaf disse særskilt til en bedre affaldsbehandling. Trimanlogoet gælder kun for Frankrig.



De får oplyst muligheder til bortskaffelse af det udtjente produkt hos deres lokale myndigheder eller bystyre.



For miljøets skyld, så må produktet aldrig smides ud sammen med husholdningsaffaldet, når det er udtjent, men skal afleveres til en fagmæssig korrekt bortskaffelse. De kan informere Dem vedrørende opsamlingssteder og deres åbningstider hos deres ansvarlige forvaltning.

● **Garanti**

Produktet blev produceret omhyggeligt efter de strengeste kvalitetskrav og kontrolleret grundigt inden levering. Hvis der forekommer mangler ved dette produkt, så har de juridiske rettigheder over for sælgeren af dette produkt. Disse juridiske rettigheder indskrænkes ikke af vores garanti, der beskrives i det følgende.

De får 3 års garanti fra købsdatoen på dette produkt. Garantifristen begynder med købsdatoen. Opbevar den originale kassebon på et sikkert sted. Denne kassebon behøves som dokumentation for købet.

Hvis der inden for 3 år fra købsdatoen af for dette produkt opstår en materiale- eller fabrikationsfejl, bliver produktet repareret eller erstattet – efter vores valg – af os uden omkostninger for dem. Garantien bortfalder, hvis produktet bliver beskadiget eller ikke anvendes eller vedligeholdes korrekt.

Garantien gælder for materiale- eller fabrikationsfejl. Denne garanti dækker ikke produktdele, som er udsat for normalt slid og derfor kan betragtes som normale sliddele (f.eks. batterier) eller ved skader på skrøbelige dele; f.eks. kontakter, akkumulatorer som er fremstillet af glas.

● **Afvikling af garantisager**

For at kunne garantere en hurtig sagsbehandling af deres forespørgsel, bedes De følge følgende anvisninger:

Opbevar kassebon og artikelnummer (f. eks. IAN 123456_7890) som købsdokumentation, så disse kan fremlægges på forespørgsel. Artikelnumrene er angivet på typeskiltet, ved en indgraving, på forsiden af vejledningen (nederst til venstre) eller på et mærkat på bag- eller undersiden. Hvis der forekommer funktionsfejl eller andre mangler, skal De først kontakte nedenstående serviceafdeling telefonisk eller via e-mail.

Et produkt, der er registreret som defekt, kan De derefter sende portofrit til den meddelte serviceadresse ved vedlæggelse af købsbeviset (kassebon) og angivelsen af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.

● **Service**

 **Service Danmark**

Tel.: 80253972

E-Mail: owim@lidl.dk



OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model-No.: HG07503

Version: 02 / 2021

Stand der Informationen · Last Information

Update · Version des informations · Stand

van de informatie · Stan informacii · Stav

informací · Stav informácii · Estado de las

informaciones · Tilstand af information:

04 / 2021 · Ident.-No.: HG07503042021-8

IAN 359395_2007