

SILVERCREST®



STAINLESS STEEL DEEP FAT FRYER SFB 2300 A1

HOYER Handel GmbH

Tasköprüstraße 3
DE-22761 Hamburg
GERMANY

Az információ kelte · Stanje informacij
Stav informácií · Stand der Informationen:

05/2020 ID: SFB 2300 A1_20_V1.5

(HU) Kezelési útmutató

NEMESACÉL OLajsütő

(SI) Navodilo za uporabo

CVRTNIK IZ LEGIRANEGA JEKLA

(SK) Návod na obsluhu

FRITÉZA Z UŠLACHTILEJ OCELE

(DE) (AT) Bedienungsanleitung

EDELSTAHL-FRITTEUSE

IAN 329585_2001



IAN 329585_2001

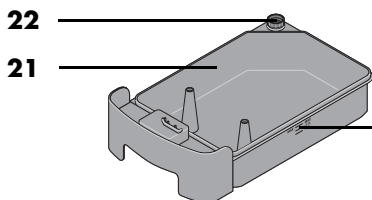
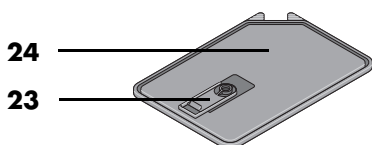
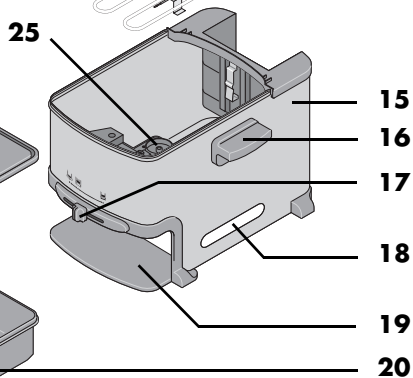
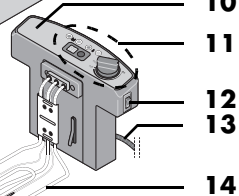
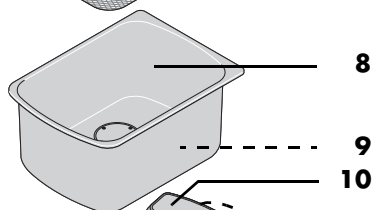
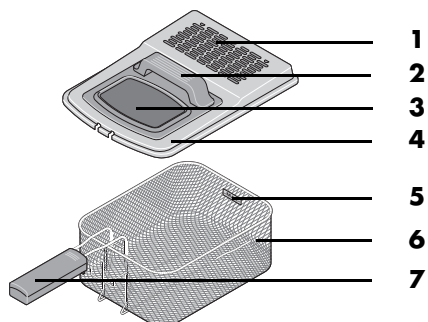
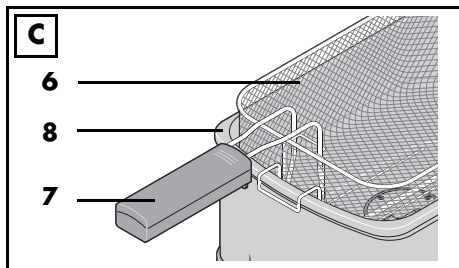
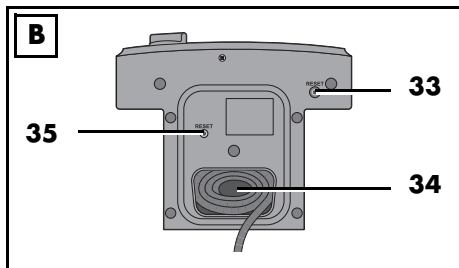
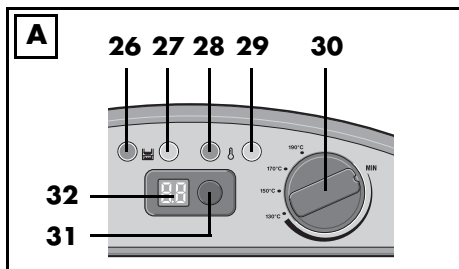




Magyar	2
Slovenščina	26
Slovenčina	46
Deutsch	68



Áttekintés / Pregled / Prehľad / Übersicht



25





Tartalom

1. Áttekintés	3
2. Rendeltetésszerű használat	4
3. Biztonsági utasítások	5
4. A csomag tartalma	9
5. Útmutató a fritőz használatához	9
6. Olajtisztítási funkció	11
7. Üzembe helyezés	12
8. A fogantyú felszerelése a sütőkosárra	12
9. Használat	13
9.1 Elhelyezés	13
9.2 A fritőz összeállítása és az olaj betöltése	13
9.3 Az olaj felmelegítése	14
9.4 Az időzítő használata	14
9.5 Sütés	14
9.6 Túlmelegedésvédelem	15
10. Tisztítás és tárolás	16
10.1 Az olaj szűrése és tárolása	16
10.2 A használt olaj újrafelhasználása	17
10.3 A sütéshez használt olaj ártalmatlanítása	17
10.4 A fritőz tisztítása	17
10.5 A fritőz tárolása	18
11. Eltávolítás	19
12. Készítsünk önállóan sült krumplit	19
13. Problémamegoldás	20
14. Műszaki adatok	21
15. Garancia	21

1. Áttekintés

- 1 Zsírszűrő (a fedélbe integrálva)
- 2 A fedél fogantyúja
- 3 Betekintőablak (a fedélen)
- 4 Fedél
- 5 **MAX** jelzés a sütőkosárban (maximális töltési magasság)
- 6 Sütőkosár
- 7 A sütőkosár fogantyúja
- 8 Olajtartály
- 9 **MIN/MAX** jelzés az olajtartályban (minimális/maximális töltési magasság)
- 10 Elektromos egység
- 11 Kezelőelemek
- 12 **O/I** Ki-/bekapcsoló (beépített ellenőrző lámpával)
- 13 Csatlakozóvezeték hálózati csatlakozódugóval
- 14 Fűtőelem
- 15 Ház/fritőz
- 16 A ház fogantyúja
- 17 Az olajkifolyó tolószabályozója
- 18 Betekintőnyílás (a házban)
- 19 Rekesz az olajtároló edényhez
- 20 **MAX** Jelzés az olajtároló edényen (maximális töltési magasság)
- 21 Olajtároló edény
- 22 Csavaros zár
- 23 Olajtöltő nyílás tolózárral
- 24 Az olajtároló edény fedele
- 25 Olajkifolyó a házon

A kép: Kezelőelemek

- 26  piros olajtisztítási ellenőrző lámpa: Az olaj túl forró a tisztítási funkcióhoz
- 27  zöld olajtisztítási ellenőrző lámpa: Az olaj megfelelően lehűlt a tisztítási funkcióhoz
- 28  piros hőmérsékletellenőrző lámpa: A készülék melegszik
- 29  zöld hőmérsékletellenőrző lámpa: a készülék elérte a beállított hőmérsékletet
- 30 Hőmérsékletszabályozó
- 31 Időzítógomb
- 32 Időzítőkijelző

B kép: Az elektromos egység hátoldala

- 33 **RESET** gomb (túlmelegedés után kiugrik)
- 34 Tárolórekesz a hálózati csatlakozódugós csatlakozóvezetékhez
- 35 **RESET** gomb (túlmelegedés után kiugrik)

Köszönjük bizalmát!

Gratulálunk az olajtisztítási funkcióval ellátott új nemesacélfritőzéhez!

A termék biztonságos használata, továbbá a szolgáltatások teljes körű megismerése érdekében:

- **Az első használatbavétel előtt figyelmesen olvassa végig a jelen kezelési útmutatót.**
- **Feltétlenül tartsa be az útmutató biztonsági utasításait!**
- **A készülék kizárólag a kezelési útmutatóban ismertetett módon üzemeltethető.**
- **Őrizze meg a kezelési útmutatót, hogy a későbbiekben is használhassa.**
- **Amennyiben később továbbadja a készüléket, kérjük, mellékelje a kezelési útmutatót is. A kezelési útmutató a termék részét képezi.**

Sok örömet kívánunk az olajtisztítási funkcióval ellátott új nemesacélfritőzéhez!

Jelek a készüléken



Ez a jelzés figyelmezteti, hogy ne érjen hozzá a forró felületekhez.



Ez a jelzés figyelmezteti, hogy sütés közben ne húzza ki az olajtároló edényt.



Ez a jelzés figyelmezteti, hogy ez az anyag nem alkalmas mikrohullámú sütőhöz és tűzhelyhez.



Az ezzel a jelzéssel megjelölt anyagok nem változtatják meg az élelmiszerek ízét vagy illatát.

2. Rendeltetésszerű használat

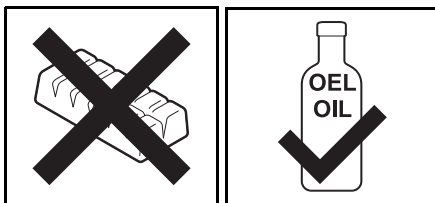
Az olajtisztítási funkcióval ellátott nemesacélfritőzt arra fejlesztették ki, hogy élelmiszereket legfeljebb 190 °C-os forró olajban süssenek benne. Az olajtisztítási funkció segítségével a lehűlt olajat meg lehet tisztítani a szilárd maradványoktól.

A fritőz kizárólag háztartási célokra készült.

A fritőzt csak beltérben szabad használni.

A készüléket nem szabad ipari célokra használni.

Előre látható helytelen használat



Ne használjon a fritőzben szilárd fritőzsírt! Kizárólag folyékony fritőzolajokat használjon a jelen útmutatóban ismertetett utasítások alapján (lásd „Milyen olajok használhatók a fritőzben?” a következő oldalon 10). Szilárd fritőzsírral nem alkalmazható a tisztítási funkció.

3. Biztonsági utasítások

Figyelmeztető jelzések

A kezelési útmutató szükség esetén a következő figyelmeztető jelzéseket használja:



VESZÉLY! Magas kockázat: a figyelmeztetés figyelmen kívül hagyása súlyos, életveszélyes sérülést okozhat.

FIGYELMEZTETÉS! Közepes kockázat: a figyelmeztetés figyelmen kívül hagyása sérüléseket vagy súlyos anyagi károkat okozhat.

VIGYÁZAT: Alacsony kockázat: A figyelmeztetés figyelmen kívül hagyása könnyű sérüléseket vagy anyagi károkat okozhat.

MEGJEGYZÉS: A készülék használatához szükséges tudnivalók, speciális jellemzők.

Tudnivalók a biztonságos üzemeltetéshez

- ⊙ A készüléket 0 és 8 év közötti gyermekek nem használhatják. A készüléket 8 év feletti gyermekek állandó felügyelet mellett használhatják. Csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező személyek, illetve akik nem rendelkeznek megfelelő tapasztalattal és/vagy tudással, csak felügyelet mellett használhatják a készüléket, illetve miután a készülék biztonságos használatáról tájékoztatást kaptak, és a lehetséges veszélyeket megértették.
- ⊙ A 8 évnél fiatalabb gyerekeket távol kell tartani az eszköztől és annak vezetékeitől.
- ⊙ A tisztítást és a felhasználói karbantartást gyerekek nem végezhetik.
- ⊙ Helyezze a készüléket stabil felületre a fogantyúval felfelé, hogy a forró folyadék ne boruljon ki.
- ⊙ A fritőzt (elektromos egység és ház), a csatlakozóvezetéket és a hálózati csatlakozódugót nem szabad vízbe vagy más folyadékba meríteni.
- ⊙ Ne nyúljon a készülék felforrósodott részeihez, például a fedélhez és a fémfelületekhez! A sütőkosarat csak a fogantyújánál fogva szabad megfogni.
- ⊙ Sütés közben a fedél nyílásain keresztül forró gőz távozik. Ne nyúljon a forró gőzbe.



- ⊙ A készüléket háztartási, illetve ehhez hasonló alkalmazási célokra terveztük, például a következőkhöz...
 - ... boltok, irodák és más kereskedelmi egységek konyháiban dolgozó munkatársak számára;
 - ... mezőgazdasági ingatlanokban;
 - ... szállodák, motelek és más lakólétesítmények vendégeinek kiszolgálására;
 - ... reggelizőhelyeken való használatra.
- ⊙ A készülék nem üzemeltethető külső időkapcsoló órával vagy külön távvezérlő rendszerrel.
- ⊙ Ha a készülék csatlakozóvezetéke megsérül, akkor azt a veszély megelőzése érdekében cseréltesse ki a gyártóval, szervizével vagy más hasonlóan képzett szakemberrel.
- ⊙ Tartsa be a tisztításról szóló fejezet utasításait (lásd „Tisztítás és tárolás” a következő oldalon 16).

VESZÉLY gyermekekre nézve

- ⊙ Gondoskodjon róla, hogy gyermekek soha ne tudják lerántani a forró fritőzt (pl. a csatlakozóvezetéknel fogva), illetve ne tudják elérni a sütőkosár kiálló fogantyúját. A forró olaj által okozott égési sérülések életveszélyesek lehetnek!
- ⊙ A csomagolóanyag nem gyermekjáték. A gyermekek nem játszhatnak a műanyag zacskókkal. A zacskók fulladást okozhatnak.

VESZÉLY házi- és használatokra nézve, és az állatok okozott veszély

- ⊙ Az elektromos készülékek veszélyt jelenthetnek a házi- és használatokra nézve. Ezenkívül az állatok is károsíthatják a készüléket. Ezért alapvetően tartsa távol az állatokat az elektromos készülékektől.

TÜZVESZÉLY

- ⊙ Soha ne üzemeltesse üresen a fritőzt! Minden bekapcsolás előtt legalább a **MIN** és legfeljebb a **MAX** jelzésig töltsse az olajtartályt.
- ⊙ A régi vagy szennyezett fritőzolajok és a nem megfelelő olajok (például az olívaolaj) felforrósodáskor öngyulladásra hajlamosak. Kizárólag arra alkalmas olajat használjon. Ügyeljen a fritőzolaj alapos tisztítására és tárolására, valamint időben történő cseréjére (lásd „Útmutató a fritőz használatához” a következő oldalon 9).
- ⊙ Soha ne keverjen össze különböző olajokat vagy régi és új olajat.
- ⊙ Az égő zsírt vagy olajat soha ne próbálja vízzel eloltani, mert az robbanást okozhat. A tüzet a fritőzre helyezett fedéllel, illetve oltótakaróval vagy gyapjútakaróval oltsa el.
- ⊙ Üzem közben mindig felügyelje a fritőzt. Így a szokatlan szagok vagy zajok

alapján időben felismeri a felmerülő problémákat.

- ⊙ Ne használja a fritőzt konyhaszekrény alatt vagy függöny, papír vagy hasonlóan éghető tárgyak közelében.
- ⊙ Ne helyezze a készüléket közvetlenül fali csatlakozóaljzat alá, mert a kialakuló hő károsíthatja az elektromos aljzatot.
- ⊙ Legalább 50 cm-es távolságot tartson a többi tárgyhoz képest, hogy azok ne gyulladhassanak meg.
- ⊙ A fritőzt kizárólag szilárd, egyenletes, csúszásmentes, száraz és nem éghető munkalapon használja, hogy ne borulhasson fel, illetve ne csúszhasson arébb.



SÉRÜLÉSVESZÉLY és égési sérülések kockázata

- ⊙ **A forró olaj komoly égési sérüléseket okozhat, hiszen sokkal melegebb, mint a forrásban lévő víz.**
- ⊙ **Amikor víz csöppen a forró zsírra vagy olajba, az robbanásszerűen kifröccsen.**
- ⊙ **Ne érjen a forró olajhoz vagy a kifröccsenő folyadékhoz.**
- ⊙ A fritőzt semmiképpen sem szabad a forró olajjal együtt mozgatni vagy szállítani.
- ⊙ Soha ne cseppentsen vizet a forró olajba.
- ⊙ A sütőkosárnak és a megsütésre szánt élelmiszernek száraznak kell lennie, amikor a forró olajba engedi azokat. Különösen a sütésre váró lefagyasztott élelmiszerről kell eltávolítani a jeget vagy a megolvadt vizet.
- ⊙ Csak száraz kézzel kezelje a fritőzt.
- ⊙ A sütőkosarat és a fedelet használat előtt ne merítse vízbe vagy egyéb folyadékba.
- ⊙ Győződjön meg róla, hogy a fritőz összes alkatrésze teljes mértékben száraz,

mielőtt használatba venné a készüléket. Kis mennyiségű víz is robbanásszerűen kifröccsenhet a felforrósított olajból.

- ⊙ A készülék felmelegítése és sütés közben hagyja csukva a fritőz fedelét.
- ⊙ Sütés közben forró gőz távozik a zsír-szűrőből. Ne nyúljon a forró gőzbe.
- ⊙ Ne nyúljon a készülék felforrósodott részeihez, például a fedélhez és a fémfelületekhez! A sütőkosarat csak a fogantyújánál fogva szabad megfogni.
- ⊙ Sütés közben ne húzza ki az olajtároló edényt.
- ⊙ Sütés után hagyja kihűlni az olajat, legalább addig, amíg a zöld olajtisztítási ellenőrző lámpa fel nem villan. Amikor a piros olajtisztítási ellenőrző lámpa világít, a sütéshez használt olaj túl forró a leeresztéshez.
- ⊙ Ügyeljen arra a sütéskor, hogy senki se rántsa véletlenül magával a sütőkosár kiálló fogantyúját.



CSÚSZÁSVESZÉLY

- ⊙ Ügyeljen arra, hogy ne csöppenjen olaj a padlóra. Csúszásveszély áll fenn!



Nedvesség következtében fellépő áramütés VESZÉLYE

- ⊙ Óvja a készüléket a nedvességtől, a fröccsenő vagy csöpögő víztől.
- ⊙ Ne használja a készüléket a szabadban, valamint vízzel töltött tárolóedények, például mosogatótal közelében.
- ⊙ Ha a készülék (az elektromos egység) mégis vízbe esik, akkor azonnal húzza ki a hálózati csatlakozódugót, és csak utána vegye ki a készüléket a vízből. Ilyen esetben ne használja tovább a készüléket, hanem ellenőriztesse szakszervizzel.



Áramütés VESZÉLYE

- ⊙ Ne működtesse a készüléket, ha a készüléken vagy a csatlakozóvezetéken látható sérülések találhatók, illetőleg, ha a készüléket előzőleg leejtették.
- ⊙ A hosszabbító kábel min. 10 amper áramerősségre legyen tervezve.
- ⊙ A csatlakozóvezetékét és a hosszabbító kábelt úgy kell vezetni, hogy azokra senki se léphessen rá, senki se akadhasson bele és senki se botolhasson meg bennük.
- ⊙ A készülék csatlakoztatása előtt győződjön meg arról, hogy a ki-/bekapcsoló a ● jelölésen áll.
- ⊙ A hálózati csatlakozódugót kizárólag olyan szabályszerűen felszerelt, jól hozzáférhető, védőérintkezős dugaszoló aljzathoz csatlakoztassa, amelynek feszültsége megfelel a készülék adatlapján feltüntetett értéknek. A csatlakozóaljzatnak a csatlakoztatást követően is jól hozzáférhetőnek kell lennie.
- ⊙ Ügyeljen arra, hogy a csatlakozóvezeték ne sérüljön meg éles peremek vagy forró felületek miatt.
- ⊙ Ne tekerje a csatlakozóvezetékét a készülékre! Használja az elektromos egység hátoldalán lévő tárolórekeszt.
- ⊙ A készülék a kikapcsolását követően sincs leválasztva a hálózati áramellátásról. Ehhez ki kell húznia a hálózati csatlakozódugót.
- ⊙ A készülék elhelyezése során ügyeljen arra, hogy a csatlakozóvezeték ne akadjon vagy csipődjön be.
- ⊙ A hálózati csatlakozódugó kihúzásakor mindig magát a csatlakozódugót fogja meg, ne a vezetékét.

- ⊙ Húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzathoz, ...
 - ... ha üzemzavar lép fel,
 - ... ha a készülék vagy a csatlakozóvezeték megsérült,
 - ... ha nem használja a készüléket,
 - ... mielőtt a készüléket tisztítaná és
 - ... vihar idején.
- ⊙ Ne csatlakoztasson ugyanazon áramkör csatlakozó aljzatára nagyobb fogyasztású készüléket. Így elkerülhető az elektromos hálózat túlterhelése.
- ⊙ Ne csatlakoztassa a készüléket elosztóba. Túlterhelés következhet be.
- ⊙ A veszélyek megelőzése érdekében ne végezzen módosításokat a készüléken!

FIGYELMEZTETÉS anyagi károkra

- ⊙ Kizárólag eredeti tartozékokat használjon.
- ⊙ A sütéshez mindig használja a sütőkosarat.
- ⊙ A készülék csúszásmentes műanyag lábakkal van felszerelve. Mivel a bútorok számos különböző festékkel és műanyaggal vannak bevonva, és különböző ápolószerekkel kezelik ezeket, ezért nem zárható ki teljességgel, hogy az ilyen anyagok olyan alkotórészeket tartalmaznak, amelyek a műanyag lábakat megtámadhatják és feloldhatják. Adott esetben helyezzen csúszásmentes alátétet a készülék alá.
- ⊙ Üzemeltetés közben az olaj kifröccsenhet a készülékből. Ezért a készüléket hőálló és zsírnak ellenálló felületre kell helyezni.
- ⊙ A sütéshez használt olajat soha ne öntse a lefolyóba vagy a WC-be! Az olaj és a zsír megkeményedhet, ami eldugíthatja a csöveket.
- ⊙ Ügyeljen rá, hogy a készülék alatti felület száraz legyen.
- ⊙ A készüléket soha ne helyezze forró felületre (pl. tűzhelyre), hőforrások vagy nyílt láng közelébe.

- ⊙ A tisztításhoz ne alkalmazzon erős vagy súroló hatású tisztítószereket.
- ⊙ A készülék alkatrészein lévő csavarokat nem szabad meglazítani.
- ⊙ Az olajtároló edény és annak fedele műanyagból van. Nem szabad ezeket mikrohullámú sütőben, tűzhelyen vagy más hőforrással melegíteni. Leeresztés előtt hagyja kihűlni az olajat, legalább addig, amíg a zöld olajtisztítási ellenőrző lámpa fel nem villan.

4. A csomag tartalma

- 1 Fedél **4**
- 1 Sütőkosár **6**
- 1 A sütőkosár fogantyúja **7**
- 1 Olajtartály **8**
- 1 Elektromos egység **10**
- 1 Ház **15**
- 1 Olajtároló edény **21** fedéllel **24** és csavaros zárral **22**
- 1 Kezelési útmutató

5. Útmutató a fritőz használatához

Az élelmiszerek előkészítése

- A sütnivaló élelmiszereknek lehetőleg száraznak kell lenniük, mert a víz robbanásszerűen kifröccsenhet, ha forró olajba kerül. Szárítsa meg a sütésre szánt élelmiszereket, illetve fagyasztott élelmiszerek esetén távolítsa el róluk a jeget.
- A mélyhűtött élelmiszereket sütés előtt fel kell egy kicsit olvasztani, hogy kevesebb zsiradékot szívjanak magukba. Távolítsa el a lehető legtöbb vizet és jeget, mielőtt a fritőzbe helyezi az élelmiszert.
- A húst, halat és zöldséget apróra kell vágni.
- Panírozott élelmiszerek esetén ügyeljen arra, hogy a panír ne váljon le könnyen az élelmiszerről. A sütés közben leváló panír szennyezi az olajat.

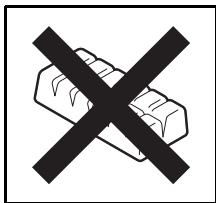
Sütési idő és hőmérséklet

- Ha finom és egészséges ételt szeretne főzni, akkor a sütési idő és hőmérséklet tekintetében pontosan tartsa be a csomagoláson feltüntetett utasításokat.
- Egyszerre csak kis mennyiségű élelmiszert süssön.
- A sütőkosarat **6** csak a **MAX** jelzésig **5** szabad tölteni. Ha több sütésre szánt élelmiszert helyez a sütőkosárba, akkor azáltal erősen lecsökkenti az olaj hőmérsékletét, a sütési folyamat hosszabb ideig fog tartani, és az élelmiszer több olajat szív magába.
- Keményítőtartalmú élelmiszerek (pl. burgonya- és gabonatermékek) sütésénél akrilamid képződhet. Elképzelhető, hogy az akrilamid rákkeltő. Kerülje a magas hőmérsékletet (170 °C felett) és a túlsütött élelmiszereket, hogy lehetőleg kevés akrilamid képződjön. 175 °C felett jelentősen több akrilamid képződik.

Sütési táblázat

Élelmiszer	Höm. (kb.)	Idő (kb. perc)
Gomba	150 °C	5 – 7
Halfilé (friss)	160 °C	3 – 4
Sült krumpli (friss)	170 °C	11 – 16
Csirkecomb	180 °C	14 – 16
Sült krumpli (fagyasztott)	a gyártó adatai alapján	
Halfilé (mélyhűtött)	190 °C	5 – 7
Csirkefalatok (mélyhűtött)	190 °C	4 – 5

Milyen olajok használhatók a fritőzben?



• Kizárólag folyékony fritőzolójakat használjon a fritőzben. Szilárd fritőzssírral nem alkalmazható a tisztítási funkció. Sokféle étolaj létezik. A fritőzben azonban nem használhat bármilyen olajat.

- Az olajnak ki kell bírnia a sütés közbeni magas hőmérsékletet. Ügyeljen arra, hogy az olaj legalább 200 °C-ig melegíthető legyen.
- A sok többszörösen telítetlen zsírsavat tartalmazó olaj nagyon egészséges a salátán, de nem alkalmas fritőzben történő használatra, mert nem elég jó a hőstabilitása.
- Az olívaolaj nem alkalmas.
- Kiválóan használható például repceolaj és a napraforgóolaj.
- Soha ne keverjen össze különböző olajfajtákat!

A használt olaj tárolása

A fritőz rendelkezik olajtisztítási funkcióval és egy praktikus olajtároló edénnyel **21** (lásd „Olajtisztítási funkció” a következő oldalon 11).

- Ha sütés közben szennyeződés kerül az olajba, akkor hamarabb megromlik. Az olajtisztítási funkció segítségével egyszerű feladat az, hogy a sütési folyamat végeztével mindig átszűrje az olajat a beépített szűrőn, hogy a darabos szennyeződést kiszűrje belőle.
- Az olaj tisztítása közben a tisztított olaj az olajtároló edénybe **21** folyik. Ebben szorosan lezárva tárolható az olaj.
- Az olajtároló edényt **21** sötét, hűvös és száraz helyen tárolja.
- Így a fénytől és oxigéntől védett olajat néhány hétig lehet tárolni.

Különböző ízek kiszűrése az olajból

Az olajtisztítási funkció segítségével a szilárd szennyeződések lehet eltávolítani. Egyes élelmiszerek, mint például a hal, levet eresztenek sütés közben. Ez az olajba kerül, és megváltoztatja annak illatát és ízét. Később az ugyanebben az olajban sült étel-miszer átveszi ezt az ízt. Egy egyszerű megoldással csökkentheti, vagy akár meg is szüntetheti a fennmaradt ízt.

1. Forrósítsa fel az olajat kb. 150 °C-ra.
2. Helyezzen két vékony szelet kenyeret és egy kis petrezselymet a sütőkosárba **6**.
3. Tegye a sütőkosarat **6** a fritőzbe, és zárja rá a fedelét **4**.
4. Várja meg, amíg az olajban abbamarad a buborékképződés, és vegye ki a sütőkosarat **6**. Addigra az olaj visszanyeri a saját ízét.

A romlott olaj felismerése

- Ha a következők közül bármelyik igaz, teljesen ki kell cserélni az olajat:
 - szúrós, rossz szag;
 - a megsütött élelmiszer rossz ízű;
 - barna, kemény lerakódás;
 - felmelegedéskor hab képződik;
 - már alacsony hőmérsékleten is sok füst képződik.

Hova kell önteni az elhasznált olajat?

FIGYELMEZTETÉS anyagi károkra!

- ⊙ A sütéshez használt olajat soha ne öntse a lefolyóba vagy a WC-be! Az olaj és a zsír megkeményedhet, ami eldugíthatja a csöveket.
- A háztartási mennyiségű olajat bele lehet tenni a háztartási szemétkébe.
- Ne közvetlenül a szemétkébe öntse az olajat, hanem lehűlés után öntse vissza az eredeti csomagolásába vagy például a tej vagy mártás csomagolásába.
- Az olajat fáradt olaj gyűjtésével foglalkozó helyen is leadhatja.

6. Olajtisztítási funkció



SÉRÜLÉSVESZÉLY és égési sérülések kockázata!

- ⊙ Sütés után hagyja kihűlni az olajat, legalább addig, amíg a zöld olajtisztítási ellenőrző lámpa **27** fel nem villan. Amikor a piros olajtisztítási ellenőrző lámpa **26** világít, a sütéshez használt olaj túl forró a leeresztéshez.

A toloszabályozón **17** a következő pozíciókat lehet beállítani:



A bal pozícióban az olajtároló edényt **21** be lehet tolni a rekeszbe **19** vagy onnan újra ki lehet húzni, valamint az olajtartályt **8** be lehet helyezni vagy el lehet távolítani.

Ebben a pozícióban nem lehet bekapcsolva a fritőz.



A középső pozíció a sütési folyamathoz van, beleértve a felmelegítést és a lehűlést is. Ebben a pozícióban nem lehet kihúzni vagy betolni az olajtároló edényt **21**. Az olajtartályt **8** be lehet helyezni vagy el lehet távolítani.



A jobb pozícióban elkezdődik az olajnak az olajtartályból **8** az olajtároló edénybe **21** való leeresztése. Az olaj átfolyik a kis szűrőn az olajtartály **8** alján, és megtisztul. Ebben a pozícióban nem lehet kihúzni vagy betolni az olajtároló edényt, és az olajtartályt nem szabad eltávolítani vagy behelyezni. Nem lehet bekapcsolva a fritőz.

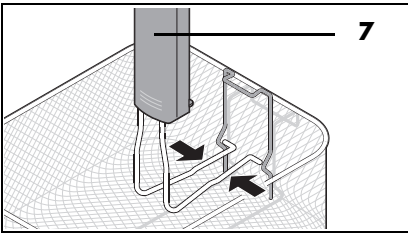
A megtisztított olaj szorosan lezárva az olajtároló edényben **21** lesz tárolva. Az olaj tovább eláll, ha meg van tisztítva és légmentesen el van zárva. A fritőz tisztítható. A következő sütési alkalommal az olajat az olajtároló edényből **21** ismét az olajtartályba **8** kell önteni.

7. Üzembe helyezés

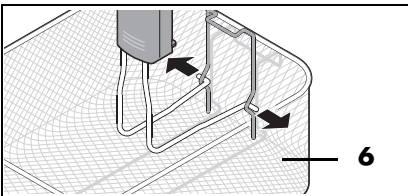
- Távolítson el minden csomagolóanyagot és az esetleges védőfóliákat és matricákat (kivéve az elektromos egység **10** hátoldalán lévő adattáblát és az elülső oldalon lévő biztonsági matricát).
- Ellenőrizze, hogy megvan minden tartozék, és sértetlenek.
- **Tisztítsa meg a készüléket az első használat előtt!** (lásd „Tisztítás és tárolás” a következő oldalon 16).

8. A fogantyú felszerelése a sütőkosárra

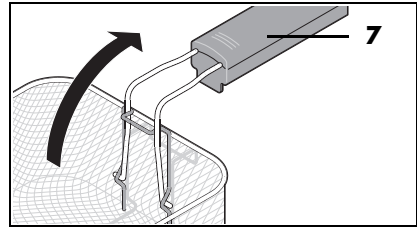
1. Nyomja össze a fogantyún **7** lévő fémszárakat.



2. A fémszárak végeit helyezze a sütőkosár **6** belső oldalán lévő kis akasztókba, majd engedje el a fémszárakat.



3. Billentse kifelé a fogantyút **7**, amíg be nem kattann a helyére.



A fogantyú leszerelése



Égési sérülések VESZÉLYE!

- ⊙ Hagyja kihűlni a sütőkosarat **6** és a fogantyút **7** fémszárait, mielőtt eltávolítaná a fogantyút a sütőkosárról.

A fogantyú **7** eltávolításához fordított sorrendben járjon el:

- A fogantyút **7** billentse befelé.
- Nyomja össze a fémszárakat, és vegye ki őket a kis akasztókból.

9. Használat

9.1 Elhelyezés



TÜZVESZÉLY / Égési sérülések VESZÉLYE!

- ⊙ A hálózati csatlakozódugót **13** csak akkor dugja be az aljzatba, ha az olajtartály **8** legalább a **MIN 9** jelzésig fel van töltve olajjal.
- ⊙ A fritőz minden alkatrészének teljesen száraznak kell lennie, amikor használja a készüléket.
- ⊙ A fritőzt szilárd, egyenletes, csúszásmentes, száraz és nem éghető munkalapra kell helyezni.
- ⊙ Ne használja a fritőzt konyhaszekrény alatt vagy függöny, papír vagy hasonlóan éghető tárgyak közelében.
- ⊙ Soha ne helyezze közvetlenül fali csatlakozóaljzat alá a készüléket.
- ⊙ A készülék minden oldalán legyen legalább 50 cm szabad hely.

- Helyezze el a házat **15** egy alkalmas helyen.

9.2 A fritőz összeállítása és az olaj betöltése



Égési sérülések VESZÉLYE! Áramütés VESZÉLYE!

- ⊙ Az összes alkatrésznek száraznak és épeknek kell lennie.



1. Állítsa a bal pozícióba a tolérszabályozót **17**.



Vagy állítsa a középső pozícióba a tolérszabályozót **17**.

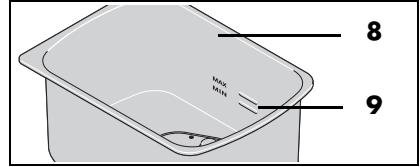
2. Helyezze az olajtartályt **8** a házba **15**.

3. Az elektromos egységet **10** fentről helyezze be a fritőzbe **15**. A fűtőelem **14** az olajtartályban **8** van.



TÜZVESZÉLY / Égési sérülések VESZÉLYE!

- ⊙ Az olaj szintjének az olajtartály **8** belső oldalán lévő **MIN** és **MAX 9** jelzések között kell lennie.



- ⊙ Kizárólag megfelelő olajat használjon (lásd „Útmutató a fritőz használatához” a következő oldalon 9).

4. Töltsön körülbelül 2,5 liter (**MIN**) és 3,5 liter (**MAX**) közötti mennyiségű olajat az olajtartályba **8**.
5. Tegye fel a fedelet **4**.



6. Állítsa a bal pozícióba a tolérszabályozót **17**.

7. Szorosan rakja rá a fedelet **24** az olajtároló edényre **21**. A csavaros zárnak **22** szorosan zárva kell lennie.
8. Tolja be az olajtároló edényt **21** a rekeszbe **19**.



9. Állítsa a középső pozícióba a tolérszabályozót **17**.

9.3 Az olaj felmelegítése



Égési sérülések VESZÉLYE!

⊙ Ne érjen a készülék forró alkatrészeihez.

1. Gondoskodjon róla, hogy a ki-/bekapcsoló **O/I 12** az **O** álláson legyen, a hőmérsékletszabályozó **30** pedig a **MIN** álláson.
2. Csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót **13** olyan elérhető védőérintkezős csatlakozóaljzatba, amelynek feszültsége megfelel az adattáblán megadott értékeknek.
3. A ki-/bekapcsoló **O/I 12** legyen **I** álláson, hogy a készülék bekapcsoljon. A ki-/bekapcsoló **O/I** ellenőrző lámpája világít.
4. Állítsa be a hőmérsékletszabályozón **30** a kívánt hőmérsékletet (lásd „Sütési idő és hőmérséklet” a következő oldalon 9).
 - A piros hőmérsékletellenőrző lámpa **28** világít, miközben a készülék melegszik.
 - A beállított hőmérséklet elérésekor a zöld hőmérsékletellenőrző lámpa **29** világít.

MEGJEGYZÉS: Az olajat ajánlatos körülbelül 10 – 15 percig melegíteni, hogy egyenletesen átmelegedjen.

Az ételkészítési csomagolásáról vagy a sütési táblázatból tájékozódjon arról, hogy hány fokon kell sütni őket (lásd „Sütési táblázat” a következő oldalon 10).

MEGJEGYZÉSEK:

- A hőmérsékletadatok csak irányértékek. Az ételkészítési jellegétől, méretétől és mennyiségétől, illetve ízétől függően eltérhet a sütési hőmérséklet.

- Csak akkor helyezze a sütőkosarat **6** a fritőzbe **15**, ha ételkészítéssel szeretne helyezni a forró olajba.

9.4 Az időzítő használata

Az időzítőt a kívánt sütési idő beállításához használhatja. Amikor lejár az idő, megszólal a figyelmeztető hang.

- Állítsa be az időzítőt az időzítőgombbal **31**:
 - Időzítőgomb **31** egyszeri megnyomása: Időzítő bekapcsolása
 - Az időzítőgomb **31** ismételt rövid megnyomása: perc beállítása
 - Időzítőgomb **31** lenyomva tartva: gyors előrehaladás
- Engedje el az időzítőgombot **31** és az időzítő elindul. Az időzítőkijelzőben **32** villog az idő. A beállított percek visszaszámlálása történik. Az utolsó perc során a másodpercek visszaszámlálása történik.
- Miközben az időzítő működik, visszaállíthatja a jelzési időt, ha lenyomva tartja az időzítőgombot **31**.
- A beállított idő lejártával hangjelzés hallatszik, és **00** villog az időzítőkijelzőn **32**. A jelzés rövid idő után egyszer ismétlődik. Az időzítő ezután kikapcsol.

9.5 Sütés



TÜZVESZÉLY / Égési sérülések VESZÉLYE!

- ⊙ Soha ne cseppentsen vizet a forró olajba.
- ⊙ A sütőkosárnak **6** és a sütésre szánt ételkészítési száraznak kell lennie.
- ⊙ Mindig csak száraz kézzel használja a készüléket.
- ⊙ Sütés közben forró gőz távozik a nyílásokon keresztül a zsírszűrőből **1**. Ne nyúljon a forró gőzbe.

- ⊙ Ne tegye a sütésre szánt élelmiszert a sütőkosárba **6**, ha a sütőkosár a forró olaj fölé van akasztva. A kisebb élelmiszerdarabok beleeshetnek az olajba és az olaj kifröccsenhet.
- ⊙ Semmi esetre se mozgassa a fritőzt **15**, amíg az forró!

1. Tegye a sütésre szánt élelmiszert a sütőkosárba **6**. A sütőkosarat **6** legfeljebb a **MAX 5** jelzésig szabad megtölteni.
2. Amikor a zöld hőmérsékletellenőrző lámpa **29** világít, vegye le a fedelet **4**.
3. Ekkor óvatosan engedje bele a sütőkosarat **6** az olajba.
4. Tegye fel a fedelet **4**.
5. Adott esetben állítsa be az időzítőgombbal **31** a kívánt sütési időt.
6. A betekintőablakon **3** keresztül nyomon követheti a sütés folyamatát. Ezzel a módszerrel az élelmiszer gyorsan elkészül. Lehetőség szerint pontosan tartsa be az ajánlott sütési időt.
7. Ha beállította az időzítőt, megszólal egy jelzés, amikor elkészült az étel.
8. Ha az élelmiszer elkészült, felfelé vegye le a fedelet **4**.
9. **C kép:** Vegye ki a sütőkosarat **6** az olajból, és lecsepeges céljából akassza fel a fogantyú **7** alatti tartó segítségével az olajtartály **8** elülső peremére.
10. Ha az olaj lecsöpögött, tegye az élelmiszert egy tálba vagy hasonló konyhai edénybe.
11. A következő sütési folyamathoz adott esetben meg kell változtatni a beállított hőmérsékletet.
12. Minden egyes használat előtt addig kell felforrósítani a készüléket, amíg a zöld hőmérsékletellenőrző lámpa **29** fel nem villan.
13. Ha befejezte a sütést, kapcsolja a hőmérsékletszabályozót **30** a **MIN** állásra.
14. Hagyja a készüléket kihűlni, amíg a zöld olajtisztítási ellenőrző lámpa **27**

fel nem villan. Azután a készülék készen áll az olajtisztítási funkcióra.

MEGJEGYZÉS: A sütés után ki is kapcsolhatja a készüléket és kihúzhatja a hálózati csatlakozódugót **13**, az olaj tisztítását pedig később (legalább 4 óra elteltével) is elvégezheti.

9.6 Túlmelegedésvédelem



Égési sérülések VESZÉLYE!

- ⊙ Várja meg a fritőz **15** szobahőmérsékletre való lehűlését, mielőtt mozgatná azt.

A fritőz túlmelegedés elleni védelemmel van ellátva, ami automatikusan kikapcsolja a készüléket, hogy ne melegedjen túl.

Ebben az esetben kiugorhat az egyik vagy mindkettő **RESET** gomb **33/35**, amely az elektromos egység **10** hátoldalán található. (Ez attól függ, hogyan váltották ki a túlmelegedésvédelmet.) Minden esetben teljesen vissza kell nyomni a **RESET** gombokat **33/35**, hogy a készüléket ismét használni lehessen.

1. Állítsa a hőmérsékletszabályozót **30** a **MIN** állásra, és húzza ki a hálózati csatlakozódugót **13**.
2. Hagyja a készüléket szobahőmérsékletre hűlni.
3. **B kép:** Teljesen nyomja vissza a két **RESET** gombot **33/35**, amelyek az elektromos egység **10** hátoldalán találhatók.
4. Várjon néhány perccig, mielőtt a hálózati csatlakozódugót **13** ismét csatlakoztatná a hálózatra, és beállítaná a kívánt hőmérsékletet.

10. Tisztítás és tárolás



Égési sérülések VESZÉLYE!

- ⊙ Hagyja kihűlni a készüléket, legalább addig, amíg a zöld olajtisztítási ellenőrző lámpa **27** fel nem villan, mielőtt a sütéshez használt olajat leeresztené az olajtároló edénybe **21**, vagy mozgatná, kiürítené vagy tisztítaná a készüléket.



Áramütés VESZÉLYE!

- ⊙ Húzza ki a hálózati csatlakozódugót **13** az aljzatból a fritőz **15** tisztítása előtt.

FIGYELMEZTETÉS anyagi károkról!

- ⊙ A tisztításhoz ne alkalmazzon erős vagy súroló hatású tisztítószeret.

10.1 Az olaj szűrése és tárolása

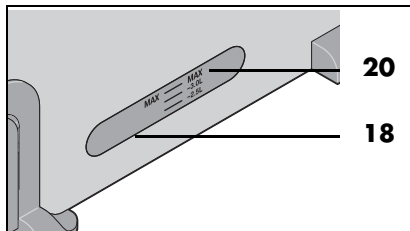
MEGJEGYZÉS: A sütés után ki is kapcsolhatja a készüléket és kihúzhatja a hálózati csatlakozódugót **13**, az olaj tisztítását pedig később (legalább 4 óra elteltével) is elvégezheti.

1. Amikor a zöld olajtisztítási ellenőrző lámpa **27** felvillan, akkor a készülék ki-kapcsolásához állítsa az **O/I 12** ki-/bekapcsolót **O** állásba. A ki-/bekapcsoló **O/I** ellenőrző lámpája kialszik.
2. Húzza ki a hálózati csatlakozódugót **13** a csatlakozóaljzatból.
3. Vegye le a fedelet **4**.
4. Ellenőrizze minden egyes sütés után az olaj minőségét (lásd „Utmutató a fritőz használatához” a következő oldalon 9).
 - Ha az olaj minősége még megfelelő, akkor tárolhatja az olajat.

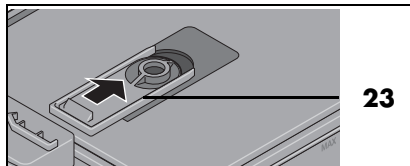
- Ha az olaj minősége nem megfelelő, akkor le kell selejtezni. Az egyszerű áttöltéshez elsőként leeresztheti az olajat az olajtároló edénybe **21**.



5. Állítsa a jobb pozícióba a tolésszabályozót **17**. Az olaj ekkor lassan átfolyik az olajtartály **8** alján lévő kis szűrőn keresztül az olajtároló edénybe **21**. Lehetőség szerint ne szakítsa félbe ezt a folyamatot.
6. A betekintőnyíláson **18** keresztül láthatja, hogy éppen mennyi olaj van az olajtároló edényben **21**. Legfeljebb a **MAX 20** jelzésig lehet tölteni. Ez az olajtartály **8** maximális töltési mennyiségének felel meg.



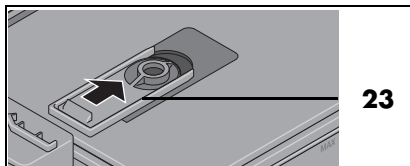
7. Ha az olajtartály **8** kiürült, állítsa a bal pozícióba a tolésszabályozót **17**.
8. Húzza ki az olajtároló edényt **21**.
9. Ellenőrizze, hogy a fedél **24**, a tolésszár **23** és a csavaros zár **22** szorosan zárva van-e.



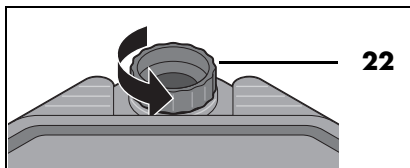
10. Helyezze a tisztított olajat tartalmazó olajtároló edényt **21** hűvös, sötét, száraz helyre.

10.2 A használt olaj újrafelhasználása

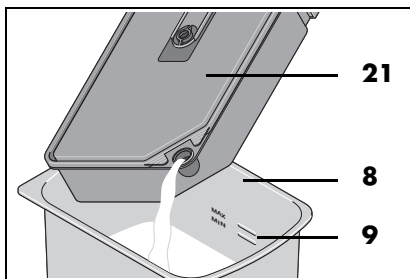
1. Ellenőrizze, hogy a fedél **24** és a tolózár **23** szorosan zárva van-e.



2. Csavarja le a csavaros zárat **22**.



3. Lassan öntse az olajat az olajtároló edényből **21** az olajtartályba **8**. Ügyeljen arra, hogy a betöltött olaj a **MIN** és **MAX 9** jelzések között legyen.



4. A sütés megkezdése előtt ellenőrizze a tárolt olaj minőségét (lásd „Útmutató a fritőz használatához” a következő oldalon 9).

10.3 A sütéshez használt olaj ártalmatlanítása

FIGYELMEZTETÉS anyagi károkra!

- ⊙ A sütéshez használt olajat soha ne öntse a lefolyóba vagy a WC-be! Az olaj és a zsír megkeményedhet, ami eldugíthatja a csöveket.

A nem megfelelő minőségű olajat haladéktalanul ártalmatlanítani kell (lásd „Útmutató a fritőz használatához” a következő oldalon 9).

10.4 A fritőz tisztítása



Áramütés VESZÉLYE!

- ⊙ Az elektromos egységet **10** nem szabad vízbe meríteni, és védeni kell a vízzel való érintkezéstől.

A fritőz szétszerelése és a darabos maradványok eltávolítása

1. Vegye le a fedelet **4**.
2. Felfelé húzza ki az elektromos egységet **10**.
3. Egy konyhai papírtörölő segítségével távolítsa el a lehető legtöbb olajat és sütési maradványt az olajtartályból **8** és a fűtőelemből **14**.



4. Állítsa a bal pozícióba a tolószabályozót **17**.



Vagy állítsa a középső pozícióba a tolószabályozót **17**.

5. Vegye ki az olajtartályt **8**.

Tartozékok tisztítása mosogatógépben

A készülék következő tartozékait lehet mosogatógépben tisztítani:

- Fedél **4**
 - Sütőkosár **6**
 - A sütőkosár fogantyúja **7**
 - Olajtartály **8**
 - Olajtároló edény **21**
 - Az olajtároló edény fedele **24**
 - Csavaros zár **22**
- A csavaros zárat **22** elkülönítve elhelyezheti például az evőeszközök kosarába vagy tartójába.
 - Ha az olajtartály **8** túl magas, ellenőrizze, hogy lehet-e állítani mosogatógépe felső kosarának magasságát.

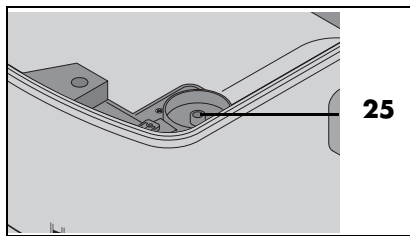
MEGJEGYZÉS: Ezeket az alkatrészeket kézzel is elmosogathatja meleg vízzel és mosogatószerrel. Végezetül öblítse el alaposan tiszta vízzel.

- Hagyja az összes alkatrészt teljesen megszáradni, mielőtt eltenné vagy újra használná azokat.

Az elektromos egység és a ház tisztítása

- Az elektromos egységet **10** és a fűtőelemet **14** nem szabad leöblíteni vagy vízbe meríteni.
 - A házat **15** tilos mosogatógépben tisztítani.
1. Törölje le többször ezeket az alkatrészeket nedves kendővel és enyhe mosogatószerrel. Ügyeljen arra, hogy ne kerüljön víz az elektromos egységbe **10**.
 2. Utána tiszta vízzel megnedvesített kendővel többször törölje át.

3. Tisztítsa meg alulról és felülről a házon **15** lévő olajkifolyót **25** is.



4. Hagyja az összes alkatrészt teljesen megszáradni, mielőtt eltenné vagy újra használná azokat.

10.5 A fritőz tárolása



VESZÉLY gyermekekre nézve!

- ⊙ A készüléket gyermekektől távol kell tartani!

- A tisztított olajat tartalmazó olajtároló edényt **21** hűvös, sötét, száraz helyen tárolja.
- Teljesen szárítsa meg az alkatrészeket, mielőtt eltenné azokat.
- Állítson össze minden alkatrészt (kivéve a megtöltött olajtároló edényt **21**).
- A helytakarékos tárolás érdekében leveheti a fogantyút **7** a sütőkosárról **6**, és beleteheti a sütőkosárba.
- Tekerje fel a csatlakozóvezetékét a hálózati csatlakozódugóval **13**, és helyezze a tárolórekeszbe **34**, amely az elektromos egység **10** hátoldalán található.
- A készülék minden alkatrészét száraz, pormentes helyen tárolja.

11. Eltávolítás

A terméket a 2012/19/EK európai irányelvnek megfelelően kell leselejtezni. Az áthúzott kerekese szemetestároló szimbólum azt jelenti, hogy a termék az Európai Unióban szelektív hulladékgyűjtés keretében távolítható el. Ez a termékre, valamint az ezzel a szimbólummal ellátott minden tartozékra érvényes. A megjelölt termékek nem dobhatók a háztartási szemétkbe; ezeket az elektromos és elektronikus készülékek újrahasznosításával foglalkozó gyűjtőhelyekre kell leadni.



Az újrahasznosítás szimbóluma például egy tárgyat vagy anyagrészeket újrahasznosításra alkalmasként jelöl meg. Az újrahasznosítás segít a nyersanyagok felhasználásának, valamint a környezetterhelés csökkentésében.



Csomagolás

A csomagolás kidobásakor vegye figyelembe az Ön országában érvényes megfelelő környezetvédelmi előírásokat.

12. Készítsünk önállóan sült krumplit

Milyen legyen a burgonya?

- Olyan burgonyát használjon, aminek a héja szilárd, és még nem kezdett el kirügyezni.
- Használhat puha és kemény fajtájú burgonyát is.
- Ne legyen túl apró a burgonya, és nagyjából legyen azonos méretű. Ez megkönnyíti a feldolgozását.

1. Hámozza meg a burgonyát.
2. Ízlés szerint vágja a burgonyát hasábokra vagy szeletekre.
3. Sütés előtt helyezze a burgonyát körülbelül egy órára vízbe.
4. Szárítsa meg a burgonyát, például egy konyharuha segítségével.
5. Első sütés: Süssse a burgonyát körülbelül 150 °C-on kb. 10 – 14 percig.
6. **C kép:** Vegye ki a sütőkosarat **6** az olajból, és lecsepegés céljából akassza fel a fogantyú **7** alatti tartó segítségével az olajtartály **8** elülső peremére.
7. Forróítsa fel az olajat kb. 170 °C-ra.
8. Második sütés: Süssse a burgonyát ismét körülbelül 170 °C-on kb. 3 – 4 percig.
9. Akkor hagyja abba a burgonya sütését, ha a burgonyának olyan színe lett, amelyet szeretett volna.

MEGJEGYZÉS: A fagyasztott burgonyát csak egyszer kell megsütni.

13. Problémamegoldás

Ha készüléke nem megfelelően működik, először ellenőrizze az ellenőrzőlistán felsorolt problémákat. Lehetséges, hogy csak kisebb problémáról van szó, amelyet egyedül is képes megoldani.



Áramütés VESZÉLYE!

- ⊙ Semmiképp ne kísérelje meg a készüléket önállóan megjavítani.
- ⊙ A készülék alkatrészein lévő csavarokat nem szabad meglazítani.






Hiba	Lehetséges okok / elhárítási módok
A megsütött ételkészítménynek rossz íze van	<ul style="list-style-type: none"> • Régi az olaj? • Korábban erős ízű ételkészítményt (pl. halat) süjtött ugyanabban az olajban? Cserélje le az olajat vagy tisztítsa meg (lásd „Útmutató a fritőz használatához” a következő oldalon 9).
Erős füst- és szagképződés	<ul style="list-style-type: none"> • Régi vagy szennyeződött az olaj, vagy nedvesség került az olajba? Cserélje le az olajat.

Hiba	Lehetséges okok / elhárítási módok
Nem működik	<ul style="list-style-type: none"> • Van áram? • Ellenőrizze a csatlakozást. • Ellenőrizze a két RESET gombot 33/35 (lásd „Túlmelegedésvédelem” a következő oldalon 15).
A készülék magától kikapcsolt.	<ul style="list-style-type: none"> • A túlmelegedés elleni védelem kioldott (lásd „Túlmelegedésvédelem” a következő oldalon 15)?
A sütésre szánt ételkészítmény az ajánlott időtartam után sem süjt meg	<ul style="list-style-type: none"> • Egyszerre nagyobb mennyiségű ételkészítményt tett a kosárba? • Az olaj még nem érte el az ajánlott hőmérsékletet?

14. Műszaki adatok

Modell:	SFB 2300 A1
Hálózati feszültség:	230 V ~ 50 Hz
Védelmi osztály:	I
Teljesítmény:	2300 W
Az olajtartály 8 töltési mennyisége:	MIN: kb. 2,5 liter MAX: kb. 3,5 liter
Az olajtaroló edény 21 töltési mennyisége:	MAX: kb. 3,5 liter
A sütőkosár töltési mennyisége:	MAX: kb. 2,5 liter / 1000 g

Alkalmazott szimbólumok

	Geprüfte Sicherheit (tanúsított biztonság). A készülékeknek elég kell tenniük az általánosan elfogadott műszaki szabályoknak, és meg kell felelniük a termékek biztonságáról szóló törvény (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG) rendelkezéseinek.
	A CE-jelzéssel a HOYER Handel GmbH az uniós rendelkezéseknek való megfelelést jelzi.
	Ez a szimbólum a csomagolás környezetbarát módon történő ártalmatlanítására emlékeztet.
	Újrahasznosítható anyagok: Karton (kivéve hullámpapír)
	A szimbólum azokat a darabokat jelöli, amelyek az öblítőgépben tisztíthatók.

A műszaki változtatások joga fenntartva.

15. Garancia

(HU) JÓTÁLLÁSI TÁJÉKOZTATÓ	
A termék megnevezése:	NEMESACÉL OLAJSÜTŐ
Gyártási szám:	329585_2001
A termék típusa:	SFB 2300 A1
A termék azonosításra alkalmas részeinek meghatározása:	Fedél, Sütőkosár, A sütőkosár fogantyúja, Olajtartály, Elektromos egység, Ház, Olajtaroló edény
A gyártó cégneve, címe és email címe:	Hoyer Handel GmbH Tasköprüstraße 3 DE-22761 Hamburg GERMANY
A szerviz neve, címe és telefonszáma:	Szerviz Magyarország Teknihall Elektronik GmbH Breitefeld 15 DE-64839 Münster GERMANY Tel.: 06800 21225 E-Mail: hoyer@lidl.hu
Az importáló és forgalmazó cégneve és címe:	Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt. H-1037 Budapest Rádl árok 6

1. A jótállási idő a Magyar Köztársaság területén, Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt. üzletében történt vásárlás napjától számított 3 év.
2. A jótállási igény a jótállási jeggyel érvényesíthető. A jótállási jegy szabálytalan kiállítás, vagy átadásának elmaradása nem érinti a jótállási kötelezettség-vállalás érvényességét. Kérjük, hogy a vásárlás tényének és időpontjának bizonyítására őrizze meg a pénztári fizetésnél kapott jótállási jegyet (nyugtát).

3. A vásárlástól számított három napon belül érvényesített csereigény esetén a forgalmazó köteles a terméket kicserélni, feltéve ha a hiba a rendeltetészerű használatot akadályozza. A jótállási jogokat a termék tulajdonosaként a fogyasztó érvényesítheti az áruházakban, valamint a jótállási tájékoztatóban feltüntetett szervizekben. A fogyasztó jótállási kifogásáról a forgalmazó (szerviz) jegyzőkönyvet köteles felvenni, amelyben rögzíteni kell a fogyasztó nevét, címét, a fogyasztási cikk (termék) megnevezését, vételárát, a vásárlás időpontját, a hiba leírását, a fogyasztó által érvényesíteni kívánt igényt, a kifogás rendezésének módját. Amennyiben a kifogás rendezésének módja a fogyasztó igényétől eltér, ennek indokolását a jegyzőkönyvben meg kell adni. A jegyzőkönyv másolatát a fogyasztónak át kell adni. Ha a kötelezett a fogyasztó igényének teljesíthetőségéről annak bejelentésekor nem tud nyilatkozni, álláspontjáról legkésőbb három munkanapon belül köteles értesíteni a fogyasztót. A jótállás ideje alatt a fogyasztó kérheti a termék kijavítását, kicserélését, vagy ha a termék nem javítható vagy cserélhető, árleszállítást kérhet, vagy elállhat a szerződéstől és visszakérheti a vételárát. Ha a forgalmazó, vagy szerviz a termék kijavítását megfelelő határidőre nem vállalja, vagy nem végzi el, a fogyasztó a hibát a forgalmazó költségére kijavíthatja, vagy mással kijavíttathatja. A kijavítás során a termékbe csak új alkatrész kerülhet beépítésre.
4. A fogyasztó a hiba felfedezése után a lehető legrövidebb időn belül köteles a hibát bejelenteni és a terméket a jótállási jogok érvényesítése céljából átadni. A hiba felfedezésétől számított két hónapon belül bejelentett jótállási igényt időben közöltnek kell tekinteni. A közlés elmaradásából eredő kárért a fogyasztó felelős. A jótállási igény érvényesíthetőségének határideje a termék, vagy fődarabjának kicserélése, kijavítása esetén a kicserélt, vagy kijavított termékre, illetve alkatrészre újra kezdődik.
5. A rögzített bekötésű, illetve a 10 kg-nál súlyosabb, vagy tömegközlekedési eszközön nem szállítható terméket az üzemeltetés helyén kell megjavítani. Abban az esetben, ha a javítás a helyszínen nem végezhető el, a termék ki- és visszaszereléséről, valamint szállításáról a forgalmazónak kell gondoskodnia.
6. A jótállás nem áll fenn, ha a hiba a nem rendeltetészerű használatból, átalakításból, helytelen tárolásból, vagy a használati utasítástól eltérő kezelésből, vagy bármely a vásárlást követő behatásból fakad, vagy elemi kár okozta, és azt a forgalmazó, vagy a szerviz bizonyítja. A jótállás nem vonatkozik a mozgó kopó alkatrészek (világítótestek, gumibroncsok stb.) rendeltetészerű elhasználódására. A szerviz és a forgalmazó a kijavítás során nem felel a terméken a fogyasztó vagy harmadik személyek által tárolt adatokért vagy beállításokért.

A jótállás a fogyasztó törvényből eredő szavatossági jogait és azok érvényesíthetőségét nem érinti.

A www.lidl-service.com weboldalról letöltheti ezeket a kézikönyveket, számos egyéb kézikönyvet, valamint telepítő szoftvereket.



Ezzel a QR-kóddal közvetlenül a Lidl szervizoldalára juthat (www.lidl-service.com) és a **329585_2001** cikkszám megadását követően megnyithatja a használati utasítást.



Garanciaakártya 329585_2001

A jótállási igény bejelentésének és javításra átvételi időpontja:

A hiba oka:

A fogyasztó részére történő visszaadás időpontja:

A hiba javításának módja:

A szerviz bélyegzője, kelt és aláírása:

A javításra tekintettel a jótállás új határideje:







Vsebina

1. Pregled.....	27
2. Predvidena uporaba.....	28
3. Varnostni napotki.....	29
4. Obseg dobave.....	32
5. Mala šola cvrtja.....	32
6. Funkcija čiščenja olja.....	34
7. Prva uporaba.....	35
8. Namestitev ročaja na košaro cvrtnika.....	35
9. Rokovanje.....	36
9.1 Postavitev.....	36
9.2 Sestavljanje cvrtnika in polnjenje z oljem.....	36
9.3 Segrevanje olja za cvrtje.....	37
9.4 Uporaba časovnika.....	37
9.5 Cvtje.....	38
9.6 Zaščita pred pregrevanjem.....	38
10. Čiščenje in shranjevanje.....	39
10.1 Filtriranje in shranjevanje olja za cvrtje.....	39
10.2 Ponovna uporaba že uporabljenega olja za cvrtje.....	40
10.3 Odstranjevanje olja za cvrtje.....	40
10.4 Čiščenje cvrtnika.....	40
10.5 Shranjevanje cvrtnika.....	41
11. Odstranjevanje.....	42
12. Kako lahko sami pripravite svež ocvrt krompirček?.....	42
13. Odpravljanje težav.....	43
14. Tehnični podatki.....	43
15. Garancija.....	44

1. Pregled

- 1 Maščobni filter (integriran v pokrov)
- 2 Ročaj pokrova
- 3 Okence (v pokrovu)
- 4 Pokrov
- 5 **MAX** Oznaka v košari cvrtnika (maksimalna višina polnjenja)
- 6 Košara cvrtnika
- 7 Ročaj košare cvrtnika
- 8 Posoda za olje
- 9 **MIN/MAX** Oznake v posodi za olje (najmanjša/največja višina polnjenja)
- 10 Električna enota
- 11 Upravljalni elementi
- 12 **O/I** Stikalo za vklop/izklop (z integrirano kontrolno lučko)
- 13 Napajalni kabel z omrežnim vtičem
- 14 Grelni element
- 15 Ohišje/cvrtnik
- 16 Ročaj ohišja
- 17 Drsnik za izpust olja
- 18 Okence za preverjanje olja (v ohišju)
- 19 Predalček za posodo za shranjevanje olja
- 20 **MAX** Oznaka na predalčku za posodo za shranjevanje olja (najvišja višina polnjenja)
- 21 Posoda za shranjevanje olja
- 22 Čep z navojem
- 23 Dovod olja s premičnim zapiralom
- 24 Pokrov posode za shranjevanje olja
- 25 Izpust olja na ohišju

Slika A: Upravljalni elementi

- 26  rdeča kontrolna lučka za čiščenje olja: olje je prevroče za čiščenje
- 27  zelena kontrolna lučka za čiščenje olja: olje je dovolj ohlajeno za čiščenje
- 28  rdeča kontrolna lučka za temperaturo: naprava se segreva
- 29  zelena kontrolna lučka za temperaturo: nastavljena temperatura je dosežena
- 30 Regulator temperature
- 31 Tipka časovnika
- 32 Zaslon časovnika

Slika B: zadnja stran električne enote

- 33 **RESET** Tipka (izskoči v primeru pregrevanja)
- 34 Predal za shranjevanje napajalnega kabla z omrežnim vtičem
- 35 **RESET** Tipka (izskoči v primeru pregrevanja)

Najlepša hvala za vaše zaupanje!

Čestitamo vam za nakup vašega novega cvrtnika iz nerjavečega jekla s funkcijo čiščenja olja.

Za varno ravnanje z izdelkom in informacije o njegovi celotni zmogljivosti:

- **Pred prvo uporabo podrobno preberite ta navodila za uporabo.**
- **Upoštevajte predvsem varnostne napotke!**
- **Naprava se lahko uporablja samo na način, ki je opisan v teh navodilih za uporabo.**
- **Navodila za uporabo shranite za poznejšo uporabo.**
- **Če napravo predate naprej, zraven priložite tudi ta navodila za uporabo. Ta navodila za uporabo so sestavni del izdelka.**

Želimo vam veliko zadovoljstva z vašim novim cvrtnikom iz nerjavečega jekla s funkcijo čiščenja olja!

Simboli na napravi



Ta simbol opozarja pred stikom z vročimi površinami.



Ta simbol vas opozarja na to, da med cvrtjem ne smete izvleči posode za shranjevanje olja.



Ta simbol označuje, da ta material ni primeren za mikrovalovno pečico in navadno pečico.



Simbol označuje, da materiali s tem simbolom ne vplivajo niti na okus niti na vonj živil.

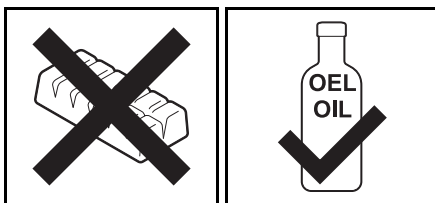
2. Predvidena uporaba

Cvrtnik iz nerjavečega jekla s funkcijo čiščenja olja je predviden za cvrtje hrane v vročem olju pri temperaturi do 190 °C. S funkcijo čiščenja olja je mogoče iz ohlajene olja odstraniti trde ostanke.

Cvrtnik je namenjen za domačo uporabo. Cvrtnik lahko uporabljate le v notranjih prostorih.

Te naprave ni dovoljeno uporabljati v komercialne namene.

Predvidena napačna uporaba



V tem cvrtniku ne smete uporabljati trde masti za cvrtje. Uporabljajte izključno tekoče olje za cvrtje, kot je opisano v teh navodilih (glejte "Katera olja so primerna?" na strani 33).

Funkcija čiščenja ne deluje s trdo maščobo za cvrtje.

3. Varnostni napotki

Opozorilni napotki

Po potrebi upoštevajte naslednje opozorilne napotke v teh navodilih za uporabo:



NEVARNOST! Visoko tveganje:

Neupoštevanje opozorila lahko povzroči telesne poškodbe in smrt.

OPOZORILO! Srednje tveganje: Neupoštevanje opozorila lahko povzroči poškodbe ali večjo materialno škodo.

POZOR: Majhno tveganje: Neupoštevanje opozorila lahko povzroči lažje poškodbe ali materialno škodo.

NAPOTEK: Dejanska stanja in posebnosti, ki jih morate upoštevati pri delu z napravo.

Navodila za varno uporabo

- ⊙ Otroci, mlajši od 8 let, te naprave ne smejo uporabljati. Otroci, starejši od 8 let, lahko uporabljajo napravo le, če jih stalno nadzoruje odrasla oseba. Osebe z omejenimi fizičnimi, čutilnimi ali umskimi sposobnostmi ali pomanjkljivimi izkušnjami in/ali znanjem lahko napravo uporabljajo le, če jih nadzoruje odrasla oseba ali če so bile poučene o varni uporabi naprave in razumejo nevarnosti, do katerih lahko pride pri taki uporabi.
- ⊙ Napravo in priključni kabel shranjujte nedosegljivo otrokom, mlajšim od 8 let.
- ⊙ Otroci ne smejo izvajati čiščenja ali vzdrževanja naprave.
- ⊙ Napravo postavite na stabilno mesto, tako da so ročaji obrnjeni navzgor, da preprečite razlitje vroče tekočine.
- ⊙ Cvrtnika (električne enote in ohišja), priključnega kabla in električnega vtiča ne potaplajte v vodo ali v katerokoli drugo tekočino.
- ⊙ Ne dotikajte se vročih delov naprave, na primer pokrova in kovinskih površin. Košaro cvrtnika držite le za ročaj.
- ⊙ Med cvrtjem iz odprtine v pokrovu uhaja vroča para. Ne segajte v paro.
- ⊙ Ta naprava je namenjena za uporabo v gospodinjstvu in pri gospodinjskih opravilih, kot na primer...
 - ... za delavce v kuhinjah, trgovinah, pisarnah in drugih gospodarskih področjih;
 - ... na kmetijskih posestvih;
 - ... za stanke v hotelih, motelih in drugih stanovanjskih objektih;
 - ... v penzionih z zajtrkom.



- ⊙ Ta naprava ni predvidena za uporabo z zunanjim časovnim stikalom ali ločenim sistemom daljinskega vodenja.
- ⊙ Če se napajalni kabel te naprave poškoduje, ga mora zamenjati proizvajalec ali njegova servisna služba oziroma podobno usposobljena oseba, da tako preprečite nevarnosti.
- ⊙ Upoštevajte poglavje o čiščenju (glejte "Čiščenje in shranjevanje" na strani 39).



NEVARNOST za otroke

- ⊙ Poskrbite, da otroci nikoli ne morejo povleci vročega cvrtnika nase (npr. za napajalni kabel) ali se približati ročajju, ki moli iz košare cvrtnika. Opekline zaradi vročega olja so lahko življenjsko nevarne!
- ⊙ Embalaža ni otroška igrača. Otroci se ne smejo igrati s plastičnimi vrečkami. Obstaja nevarnost zadušitve.



NEVARNOST za hišne ljubljence in domače živali ter zaradi njih

- ⊙ Električne naprave so lahko nevarne za hišne ljubljence in domače živali. Poleg tega lahko tudi živali povzročijo škodo na napravi. Zato živalim prepričajte stik z električnimi napravami.



NEVARNOST POŽARA

- ⊙ Nikoli ne uporabljajte praznega cvrtnika! Posodo za olje pred vsakim vklopom napolnite najmanj do oznake **MIN** in največ do oznake **MAX**.
- ⊙ Staro ali umazano olje za cvrtje in nepriporočno olje (npr. olično olje) se lahko pri segrevanju samodejno vname. Uporabljajte le primerno olje. Poskrbite za temeljito čiščenje, shranjevanje in pravočasno menjavo olja za cvrtje (glejte "Mala šola cvrtja" na strani 32).
- ⊙ Nikoli ne mešajte različnih vrst olja ali starega in novega olja.

- ⊙ Goreče maščobe ali olja nikoli ne gasite z vodo, ker to povzroči tako imenovano eksplozijo maščobe. Ogenj zadušite tako, da na cvrtnik postavite pokrov, lahko pa tudi z gasilno ali volneno odejo.
- ⊙ Cvrtnik med obratovanjem vedno nadzorujte. Tako boste lahko pravočasno odkrili morebiten nenavaden vonj ali hrup in preprečili težave.
- ⊙ Cvrtnika ne uporabljajte pod visečimi omaricami ali v bližini zaves, papirja ali podobnih vnetljivih materialov.
- ⊙ Naprave ne postavljajte neposredno pod stensko vtičnico, saj lahko vročina poškoduje električno napeljavo.
- ⊙ Ohranjajte razdaljo najmanj 50 cm od drugih predmetov, da preprečite širjenje požara.
- ⊙ Cvrtnik uporabljajte izključno na trdni, ravni, nedrseči, suhi in negorljivi delovni površini, da se ne prevrne ali zdrsne.



NEVARNOST poškodb zaradi opeklin

- ⊙ **Vroč olje povzroča hude opekline, ker je precej bolj vroče od vrele vode.**
- ⊙ **Če v vročo maščobo ali olje kapne voda, pride do eksplozije.**
- ⊙ **Preprečite vsakršen stik z vročim oljem ali brizganjem.**
- ⊙ Cvrtnika nikoli ne premikajte ali prenašajte, ko je v njem vroče olje.
- ⊙ Nikoli ne dovolite, da bi v vroče olje kapnila voda.

- ⊙ Košara cvrtnika in živilo za cvrtje morata biti suha, preden jo/ga vstavite v vroče olje. Zlasti z zamrznjenih živil odstranite led ali vodo staljenega ledu.
- ⊙ Cvrtnik upravljajte le s suhimi rokami.
- ⊙ Košare cvrtnika in pokrova pred uporabo ne smete potopiti v vodo ali druge tekočine.
- ⊙ Pred uporabo se prepričajte, da so vsi deli cvrtnika popolnoma suhi. Tudi majhni ostanki vode lahko ob stiku s segretim oljem povzročijo eksplozijo.
- ⊙ Med segrevanjem in cvrtjem pustite pokrov zaprt.
- ⊙ Med cvrtjem uhaja iz maščobnega filtra para. Ne segajte v paro.
- ⊙ Ne dotikajte se vročih delov naprave, kot so npr. pokrov in kovinske površine. Košaro cvrtnika držite le za ročaj.
- ⊙ Med cvrtjem ne smete izvleči posode za shranjevanje olja.
- ⊙ Olje naj se po cvrtju ohladi vsaj toliko, da zasveti zelena kontrolna lučka za čiščenje olja. - Dokler sveti rdeča kontrolna lučka za čiščenje olja, je olje za cvrtje prevroče za izpuščanje.
- ⊙ Med cvrtjem pazite, da nihče pomotoma ne povleče štrlečega ročaja košare cvrtnika s seboj.



NEVARNOST zdrsa

- ⊙ Pazite, da olje ne brizga na tla. Obstaja nevarnost, da vam spodrsnel!



NEVARNOST električnega udara zaradi vlage

- ⊙ Napravo zaščitite pred vlago, kapljajajočo vodo ali pršenjem vode.
- ⊙ Naprave ne uporabljajte na prostem in v bližini posod, napolnjenih z vodo, npr. pomivalnega korita.
- ⊙ Če se zgodi, da aparat (električna enota) kljub temu pade v vodo, omrežni vtič takoj izvlecite iz vtičnice in šele nato vzemite aparat iz vode. V tem primeru

naprave ne uporabljajte več, ampak naj jo pregleda strokovnjak.



NEVARNOST električnega udara

- ⊙ Ne uporabljajte naprave, če so na njej ali na napajalnem kablu vidne poškodbe ali če je naprava padla na tla.
- ⊙ Podaljški morajo prenesti vsaj 10 amperov.
- ⊙ Omrežni kabel in po potrebi podaljšek položite tako, da nanje ne more nihče stopiti, se zatakniiti ali spotakniti.
- ⊙ Pred priključitvijo naprave se prepričajte, ali je stikalo za vklop/izklop nastavljeno na oznako **O**.
- ⊙ Omrežni vtič priključite samo v pravilno nameščeno, lahko dostopno električno vtičnico z varnostnimi kontakti, katere napetost ustreza oznaki na tipski ploščici. Vtičnica mora biti tudi po vključitvi lahko dostopna.
- ⊙ Zagotovite, da se napajalni kabel ne more poškodovati na ostrih robovih ali vročih mestih.
- ⊙ Napajalnega kabla ne ovijajte okoli naprave. Uporabite predalček na zadnji strani električne enote.
- ⊙ Naprava tudi po izklopu še ni popolnoma ločena od omrežne napetosti. Če jo želite popolnoma odklopiti, izvlecite omrežni vtič.
- ⊙ Pri postavitvi naprave bodite pozorni na to, da omrežni kabel ni ukleščen ali stisnjen.
- ⊙ Ko želite izklopiti omrežni vtič iz vtičnice, vedno povlecite za vtič in ne za omrežni kabel.
- ⊙ Omrežni vtič izvlecite iz vtičnice ...
 - ... če se pojavi motnja,
 - ... če je naprava poškodovana ali je poškodovan napajalni kabel,
 - ... kadar naprave ne uporabljate,
 - ... pred čiščenjem naprave in
 - ... ob nevihtah.

- ⊙ Ne priključite kakšne druge naprave z visoko porabo energije na vtičnico istega električnega tokokroga. Tako boste preprečili preobremenitev električnega omrežja.
- ⊙ Naprave ne priključite na električni razdelilnik. Lahko pride do preobremenitve.
- ⊙ Da bi preprečili morebitne nevarnosti, naprave ne predelujte.

OPOZORILO pred materialno škodo

- ⊙ Uporabljajte le originalni pribor.
- ⊙ Za cvrtje vedno uporabljajte košaro cvrtnika.
- ⊙ Naprava je opremljena z nedrsečimi nogicami iz umetne mase. Ker je pohištvo zaščiteno z različnimi vrstami lakov in umetnih snovi ter se neguje z različnimi vrstami negovalnih sredstev, pri tem ne moremo popolnoma izključiti možnosti, da lahko nekatera od teh sredstev vsebujejo sestavine, ki lahko načenjajo in zmeščajo nogice iz umetne mase. Po možnosti pod napravo položite nedrsečo podlago.
- ⊙ Med uporabo lahko pride do škropljenja olja. Napravo zato postavite na površino, odporno na vročino in maščobo.
- ⊙ Olja od cvrtja ne smete vlivati v odtoke ali stranišče! Zaradi strditve lahko pride do zamašitve.
- ⊙ Poskrbite, da je podlaga pod napravo suha.
- ⊙ Naprave ne postavljajte na vroče površine (npr. plošče štedilnika) ali v bližini virov vročine ali odprtega ognja.
- ⊙ Ne uporabljajte agresivnih ali abrazivnih čistil.
- ⊙ Ne odvijte vseh vijakov na delih naprave.
- ⊙ Posoda za shranjevanje olja in pokrov sta iz umetne mase. Teh delov ne smete segrevati v mikrovalovni pečici, pečici ali drugem viru toplote. Preden olje za

cvrtje izpustite iz cvrtnika, naj se ohladi vsaj toliko, da zasveti zelena kontrolna lučka za čiščenje olja.

4. Obseg dobave

- 1 pokrov **4**
- 1 košara cvrtnika **6**
- 1 ročaj košare cvrtnika **7**
- 1 posoda za olje **8**
- 1 električna enota **10**
- 1 ohišje **15**
- 1 posoda za shranjevanje olja **21** s pokrovom **24** in čepom z navojem **22**
- 1 navodila za uporabo

5. Mala šola cvrtja

Priprava živila

- Vsako živilo mora biti za cvrtje čim bolj suho, ker voda ob stiku z vročim oljem povzroči eksplozijo. Živilo za cvrtje osušite oz. z zamrznjenih živil odstranite led.
- Zamrznjena živila je treba pred cvrtjem odtajati, da hrana absorbira čim manj maščobe. Preden daste hrano v cvrtnik, odstranite čim več vode in ledu.
- Meso, ribe in zelenjavo narežite na majhne koščke.
- Pri panirani hrani pazite, da se panada čim tesneje drži živila za cvrtje. Panada, ki med cvrtjem odstopi, umaže olje.

Čas in temperatura cvrtja

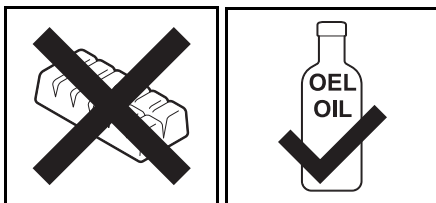
- Za okusen in zdrav rezultat je treba natančno upoštevati podatke glede temperature in časa cvrtja na embalaži.
- Cvrte le majhne količine naenkrat.
- Košare cvrtnika **6** ne smete napolniti več kot do oznake **MAX 5**. Če dodate več živil za cvrtje, temperatura olja po dodajanju preveč pade in postopek cvrtja traja predolgo, prav tako pa hrana absorbira preveč olja.

- Pri cvrtju živil, ki vsebujejo škrob (npr. izdelki iz krompirja in žit) se lahko tvori akrilamid. Akrilamid je lahko rakotvoren. Da bi zagotovili čim manjše tvorjenje akrilamida, se izogibajte visokim temperaturam (nad 170 °C) in premočni zapečenosti. Pri temperaturah nad 175 °C se tvori bistveno več akrilamida.

Tabela za cvrtje

Živilo	Temp. (pribl.)	Čas (pribl. minut)
Gobe	150 °C	5 – 7
Ribji file (svež)	160 °C	3 – 4
Ocvrt krompirček (svež)	170 °C	11 – 16
Piščančja stegna	180 °C	14 – 16
Ocvrt krompirček (zamrznjen)	po navodilih proizvajalca	
Ribji file (zamrznjen)	190 °C	5 – 7
Piščančji medaljoni (globoko zamrznjeni)	190 °C	4 – 5

Katera olja so primerna?



- V tem cvrtniku uporabljajte le tekoče olje za cvrtje. Funkcija čiščenja ne deluje s trdo maščobo za cvrtje.

Na voljo imate veliko izbiro jedilnih olj. Toda za cvrtje niso primerna vsa olja.

- Olje mora vzdržati visoke temperature med cvrtjem. Upoštevajte, da se olje segreje do najmanj 200 °C.

- Olja, ki so bogata z večkrat nenasičenimi maščobnimi kislinami, so zelo zdrava za uporabo v solatah, vendar niso primerna za cvrtje, ker nimajo potrebne toplotne stabilnosti.
- Oljčno olje ni primerno.
- Zelo primerna sta, na primer, repično in sončnično olje.
- Nikoli ne mešajte različnih vrst olj.

Shranjevanje uporabljenega olja

Cvrtnik ima funkcijo čiščenja olja in uporabno posodo za shranjevanje olja **21** (glejte "Funkcija čiščenja olja" na strani 34).

- Onesnaženost olja zaradi cvrtja skrajša čas njegove uporabnosti. Funkcija čiščenja olja omogoča povsem enostavno shranjevanje olja po vsakem cvrtju, saj se to prek vgrajenega cedila filtrira, da se iz njega odstrani groba umazanija.
- Med čiščenjem olja odteka očiščeno olje v posodo za shranjevanje olja **21**. V tej posodi je mogoče olje skladiščiti popolnoma zaprto.
- Posodo za shranjevanje olja **21** skladiščite na temnem, hladnem in suhem mestu.
- Na tak način lahko olje skladiščite zaščiteno pred svetlobo in kisikom nekaj tednov.

Kako prefiltrirati neprijeten okus iz olja?

Funkcija čiščenja olja odstrani iz olja trde umazanije. Nekatera živila, npr. ribe, med cvrtjem izgubijo tekočino. Ta ostane v olju in vpliva na vonj in okus. Ta okus se potem prenese na naslednje živilo, ki ga cvrete v olju. Z enostavnim trikom lahko neprijeten okus zmanjšate ali celo popolnoma odstranite.

1. Olje segrejte na pribl. 150 °C.
2. V košaro cvrtnika **6** dajte 2 tanki rezini kruha ali nekaj peteršilja.

3. Košaro cvrtnika **6** vstavite v cvrtnik in zaprite pokrov **4**.
4. Počakajte, da olje neha brbotati, nato pa odstranite košaro cvrtnika **6**. Sedaj bi moralo imeti olje znova svoj okus.

Kako prepoznate slabo olje?

- Če pri olju ugotovite kaj izmed naslednjega, ga morate v celoti zamenjati:
 - oster, neprijeten vonj;
 - slab okus ocvrte hrane;
 - rjave, trde usedline;
 - penjenje med segrevanjem;
 - močno nastajanje dima že pri nizkih temperaturah.

Kaj storiti s starim oljem?

OPOZORILO pred materialno škodo!

- ⊙ Olja od cvrtja ne smete vlivati v odtok ali stranišče! Zaradi strditve lahko pride do zamašitve.
-
- Majhne količine olja lahko zavržete med gospodinjske odpadke.
 - Olja ne dajajte neposredno v koš za smeti, temveč počakajte, da se ohladi, nato pa ga vlijte v originalno embalažo ali embalažo od soka ali mleka.
 - Olje lahko oddate tudi na zbirnem mestu za uporabljene maščobe.

6. Funkcija čiščenja olja



NEVARNOST poškodb zaradi opeklin!

- ⊙ Olje naj se po cvrtju ohladi vsaj toliko, da zasveti zelena kontrolna lučka za čiščenje olja **27**. Dokler sveti rdeča kontrolna lučka za čiščenje olja **26**, je olje za cvrtje prevroče za izpuščanje.

Na drsniku **17** lahko nastavite te položaje:



Ko je drsnik skrajno levo, lahko posodo za shranjevanje olja **21** potisnete v predal **19** ali jo znova izvlečete ali pa vstavite posodo za olje **8** oz. jo odstranite.

V tem položaju cvrtnika ne smete vklopiti.



Ko je drsnik na sredini, cvrtnik deluje, vključno s segrevanjem in ohlajanjem. V tem položaju posode za shranjevanje olja **21** ni mogoče izvleči ali jo vstaviti. Posodo za olje **8** lahko vstavite ali jo odstranite.



V skrajnem desnem položaju drsnika se odpre pretok olja iz posode za olje **8** v posodo za shranjevanje olja **21**. Olje steče skozi majhno cedilo na dnu posode za olje **8** in se očisti. V tem položaju posode za shranjevanje olja ni mogoče izvleči ali jo vstaviti, prav tak pa ne morete odstraniti ali vstaviti posode za olje. Cvrtnika ni dovoljeno vklopiti.

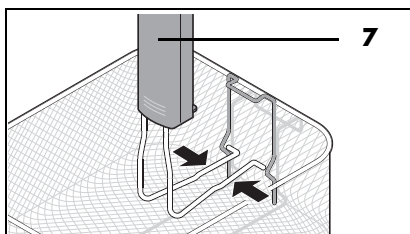
Očiščeno olje za cvrtje je tesno zaprto v posodi za shranjevanje olja **21**. Očiščeno in nepredušno zaprto olje ima daljši čas uporabnosti. Cvrtnik lahko očistite. Za naslednje cvrtje se olje za cvrtje iz posode za shranjevanje olja **21** znova vlije v posodo za olje **8**.

7. Prva uporaba

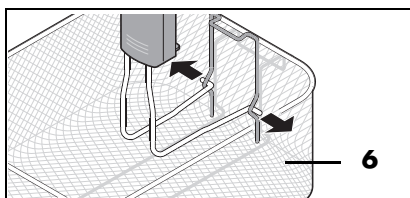
- Odstranite ves embalažni material in morebitne zaščitne folije in nalepke (razen napisne ploščice na zadnji strani električne enote **10** in varnostne nalepke na sprednji strani).
- Preverite, ali je ves pribor priložen in nepoškodovan.
- **Pred prvo uporabo napravo očistite!** (glejte "Čiščenje in shranjevanje" na strani 39).

8. Namestitev ročaja na košaro cvrtnika

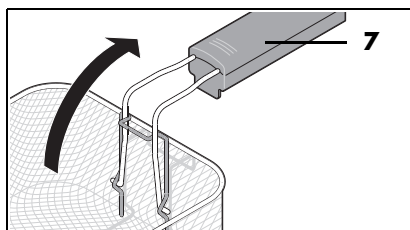
1. Stisnite kovinska nosilca na ročaju **7** skupaj.



2. Vstavite konca kovinskih nosilcev v mala zatiča na notranji strani košare cvrtnika **6** in spustite kovinska nosilca, da se ponovno razpreta.



3. Nagnite ročaj **7** navzven, da se zatakne.



Odstranitev ročaja



NEVARNOST opeklin!

- ⊙ Počakajte, da se košara cvrtnika **6** in kovinski nosilci ročaja **7** ohladijo, preden jih odstranite s košare cvrtnika.

Za odstranitev ročaja **7** postopajte v nasprotnem vrstnem redu:

- Ročaj **7** zvrnite navznoter.
- Stisnite kovinska nosilca skupaj in jih vzemite iz malih zatičev.

9. Rokovanje

9.1 Postavitev



NEVARNOST požara / NEVARNOST opeklin!

- ⊙ Električni vtič **13** vključite v vtičnico šele, ko je posoda za olje **8** napolnjena z oljem najmanj do oznake **MIN 9**.
- ⊙ Ko uporabljate napravo, morajo biti vsi deli cvrtnika popolnoma suhi.
- ⊙ Postavite cvrtnik na trdno, ravno, nedrsečo, suho in negorljivo delovno površino.
- ⊙ Cvrtnika ne uporabljajte pod visečimi omaricami ali v bližini zaves, papirja ali podobnih vnetljivih materialov.
- ⊙ Naprave ne postavite neposredno pod stensko vtičnico.
- ⊙ Na vseh straneh pustite najmanj 50 cm prostora.

- Ohišje **15** postavite na ustrezno mesto.

9.2 Sestavljanje cvrtnika in polnjenje z oljem



NEVARNOST opeklin! NEVARNOST električnega udara!

- ⊙ Vsi deli morajo biti suhi in nepoškodovani.



1. Drsnik **17** pomaknite skrajno levo.



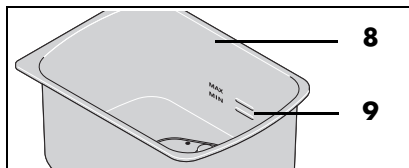
Lahko pa drsnik **17** pomaknete na sredino.

2. Posoda za olje **8** vstavite v ohišje **15**.
3. Električno enoto **10** vstavite od zgoraj v cvrtnik **15**. Grelni element **14** leži v posodi za olje **8**.



NEVARNOST požara / NEVARNOST opeklin!

- ⊙ Nivo polnjenja olja za cvrtje mora biti med oznakama **MIN** in **MAX 9** na notranji strani posode za olje **8**.



- ⊙ Uporabljajte le olja, primerna za cvrtje (glejte "Mala šola cvrtja" na strani 32).

4. Nalijte pribl. 2,5 l (**MIN**) do 3,5 l (**MAX**) olja za cvrtje v posodo za olje **8**.
5. Pokrijte s pokrovom **4**.



6. Drsnik **17** pomaknite skrajno levo.

7. S pokrovom **24** trdno zaprite posodo za shranjevanje olja **21**. Čep z navojem **22** mora biti trdno zaprt.
8. Posodo za shranjevanje olja **21** potisnite v predal **19**.



9. Drsnik **17** pomaknite na sredino.

9.3 Segrevanje olja za cvrtje



NEVARNOST opeklin!

⊙ Ne dotikajte se vročih delov naprave.

1. Preverite, ali je stikalo za vklop/izklop **O/I 12** naprave na položaju **O**, regulator temperature **30** pa na položaju **MIN**.
2. Omrežni vtič **13** priključite v lahko dostopno vtičnico z zaščitnim kontaktom, katere napetost ustreza oznaki na napisni ploščici.
3. Stikalo za vklop/izklop **O/I 12** preklopite na **I**, da vklopite napravo. Kontrolna lučka v stikalu za vklop/izklop **O/I** svetli.
4. Z regulatorjem temperature **30** nastavite zeleno temperaturo (glejte "Čas in temperatura cvrtja" na strani 32).
 - Med segrevanjem svetli rdeča kontrolna lučka za temperaturo **28**.
 - Ko je nastavljena temperatura dosežena, zasveti zelena kontrolna lučka za temperaturo **29**.

NAPOTEK: Priporočamo, da olje za cvrtje segrevate pribl. 10 do 15 minut, da zagotovite enakomerno pregreteje.

Podatke o temperaturi za pripravo jedi poiščite na embalaži živila ali v tabeli za cvrtje (glejte "Tabela za cvrtje" na strani 33).

NAPOTKI:

- Podatki o temperaturi služijo kot smernice. Temperatura se lahko razlikuje glede na kakovost, velikost in količino živila pa tudi glede na vaš okus.
- Košaro cvrtnika **6** vstavite v cvrtnik **15** šele, ko želite v vroče olje položiti živila za cvrtje.

9.4 Uporaba časovnika

S časovnikom lahko nastavite zeleni čas cvrtja. Ko čas poteče, se sprosti zvočno opozorilo.

- Časovnik nastavite s tipko časovnika **31**:
 - 1 x pritisnite tipko časovnika **31**: časovnik se vklopi
 - Znova na kratko pritisnite tipko časovnika **31**: nastavite minute
 - Pritisnite in držite tipko časovnika **31**: hitro previjanje naprej
- Spustite tipko časovnika **31** in časovnik se vklopi. Na zaslonu časovnika **32** začne utripati čas. Nastavljene minute se začnejo odštevati. Med zadnjo minuto se začnejo odštevati sekunde.
- Med potekom časa lahko ponastavite čas zvočnega opozorila, tako da pritisnete in zadržite tipko časovnika **31**.
- Po preteku nastavljenega časa se sprosti zvočno opozorilo, na zaslonu časovnika pa utripa **00 32**. Zvočno opozorilo se po krajšem času 1 x ponovi. Nato se časovnik izklopi.

9.5 Cvretje



NEVARNOST požara / NEVARNOST opeklin!

- ⊙ Nikoli ne dovolite, da bi v vroče olje za cvrtje kapnila voda.
- ⊙ Košara cvrtnika **6** in hrana, ki jo želite cvreti, morata biti suha.
- ⊙ Naprave se dotikajte le s suhimi rokami.
- ⊙ Med cvrtjem iz odprtine prek maščobnega filtra **1** uhaja vroča para. Ne segajte v paro.
- ⊙ Hrane za cvrtje ne dajajte v košaro cvrtnika **6**, če košara visi nad vročim oljem. Majhni kosi lahko padejo v olje in povzročijo škropljenje.
- ⊙ Nikoli ne premikajte cvrtnika **15**, dokler je še vroč!

1. Postavite hrano v košaro cvrtnika **6**. Košaro cvrtnika **6** smete napolniti maksimalno do oznake **MAX 5**.
2. Ko zasveti zelena kontrolna lučka za temperaturo **29**, snemite pokrov **4**.
3. Sedaj košaro cvrtnika **6** previdno potopite v olje.
4. Pokrijte s pokrovom **4**.
5. Zdaj lahko s tipko časovnika **31** nastavite zeleni čas cvrtja.
6. Postopek cvrtja opazujte skozi okenca **3**. Pri cvrtju so živila pečena zelo hitro. Čim bolj upoštevajte priporočeni čas cvrtja.
7. Če ste nastavili časovnik, se bo sprostilo zvočno opozorilo, ko bo hrana pečena.
8. Ko je hrana pečena, snemite pokrov **4**, tako da ga privzdignete.
9. **Slika C:** Vzemite košaro cvrtnika **6** iz olja in jo z držalom pod ročajem **7** obesite na sprednji rob posode za olje **8**, da se odteče.
10. Ko olje odteče, preložite hrano v skledo ali podobno posodo.
11. Za nadaljnje cvrtje po potrebi nastavite drugačno temperaturo.

12. Pred vsakim cvrtjem počakajte, da se naprava segreje in zasveti zelena kontrolna lučka za temperaturo **29**.
13. Ko zaključite s cvrtjem, zavrtite regulator temperature **30** na **MIN**.
14. Pustite, da se naprava ohlaja tako dolgo, da zasveti zelena kontrolna lučka za čiščenje olja **27**. Takrat je naprava pripravljena na čiščenje olja.

NAPOTEK: Po končanem cvrtju lahko napravo izklopite in izvlečete omrežni vtič **13**, postopek čiščenja olja pa izvedete pozneje (po vsaj 4 urah).

9.6 Zaščita pred pregrevanjem



NEVARNOST opeklin!

- ⊙ Preden prestavite cvrtnik **15**, počakajte, da se ohladi na sobno temperaturo.

Cvrtnik ima zaščito pred pregrevanjem, ki napravo v primeru pregretja samodejno izključi. V tem primeru lahko izskočita obe tipki **RESET 33/35** na zadnji strani električne enote **10** ali pa samo ena. (To je odvisno od tega, kaj je sprožilo zaščito pred pregrevanjem.) V vsakem primeru morate obe tipki **RESET 33/35** znova potisniti do konca noter, da lahko ponovno uporabite napravo.

1. Regulator temperature **30** zavrtite na **MIN** in izvlecite omrežni vtič **13**.
2. Pustite, da se naprava ohladi na sobno temperaturo.
3. **Slika B:** Znova potisnite obe tipki **RESET 33/35** na zadnji strani električne enote **10** do konca noter.
4. Počakajte nekaj minut, preden omrežni kabel **13** znova priključite, in nastavite zeleno temperaturo.

10. Čiščenje in shranjevanje



NEVARNOST opeklin!

- ⊙ Počakajte, da se naprava ohladi vsaj toliko, da zasveti zelena kontrolna lučka za čiščenje olja **27**, preden izpustite olje za cvrtje v posode za shranjevanje olja **21**, premaknete napravo, jo izpraznite ali očistite.



NEVARNOST električnega udara!

- ⊙ Pred čiščenjem cvrtnika **15** izvlecite električni vtič **13** iz vtičnice.

OPOZORILO pred materialno škodo!

- ⊙ Ne uporabljajte agresivnih ali abrazivnih čistil.

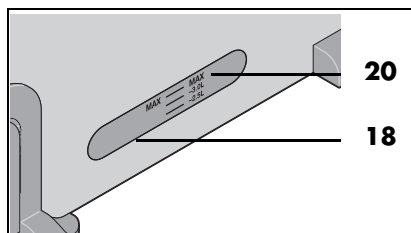
10.1 Filtriranje in shranjevanje olja za cvrtje

NAPOTEK: Po končanem cvrtju lahko napravo izklopite in izvlečete omrežni vtič **13**, postopek čiščenja olja pa izvedete pozneje (po vsaj 4 urah).

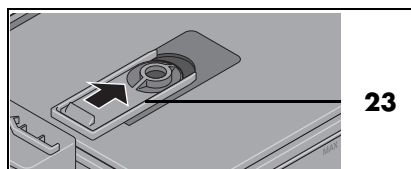
1. Ko sveti zelena kontrolna lučka za čiščenje olja **27**, preklopite stikalo za vklop/izklop **O/I 12** na **O**, da izklopite napravo. Kontrolna lučka v stikalu za vklop/izklop **O/I** ugasne.
2. Izvlecite omrežni vtič **13** iz vtičnice.
3. Snemite pokrov **4**.
4. Po vsakem cvrtju preverite kakovost olja za cvrtje (glejte "Mala šola cvrtja" na strani 32).
 - Če je kakovost še dobra, lahko olje za cvrtje shranite.
 - Če olje ni več kakovostno, morate olje zavreči. Za lažje pretakanje lahko olje najprej izpustite v posodo za shranjevanje olja **21**.



5. Drsnik **17** pomaknite skrajno desno. Olje za cvrtje počasi steče skozi majhno cedilo na dnu posode za olje **8** v posodo za shranjevanje olja **21**. Če je le mogoče, tega postopka ne prekinajte.
6. Skozi okence za preverjanje olja **18** lahko preverite, koliko olja je že v posodi za shranjevanje olja **21**. Posoda se lahko napolni le do oznake **MAX 20**. Količina je enaka največji količini polnjenja posode za olje **8**.



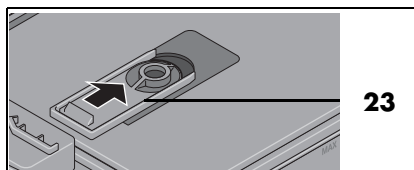
7. Ko je posoda za olje **8** izpraznjena, pomaknite drsnik **17** skrajno levo.
8. Izvlecite posodo za shranjevanje olja **21**.
9. Preverite, ali so pokrov **24**, premično zapiralo **23** in čep z navojem **22** tesno zaprti.



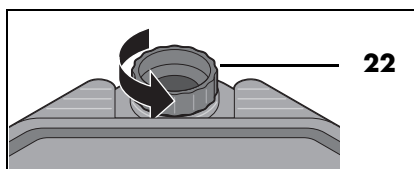
10. Posodo za shranjevanje olja **21** z očiščenim oljem postavite na hladno, temno in suho mesto.

10.2 Ponovna uporaba že uporabljenega olja za cvrtje

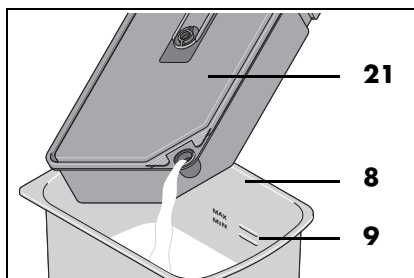
1. Preverite, ali sta pokrov **24** in premično zapiralo **23** tesno zaprta.



2. Odvijte čep z navojem **22**.



3. Olje za cvrtje počasi prelijte iz posode za shranjevanje olja **21** v posodo za olje **8**. Upoštevajte, da mora količina polnjenja ležati med oznakama **MIN** in **MAX 9**.



4. Pred vsakim cvrtjem znova preverite kakovost shranjenega olja za cvrtje (glejte "Mala šola cvrtja" na strani 32).

10.3 Odstranjevanje olja za cvrtje

OPOZORILO pred materialno škodo!

- ⊙ Olja od cvrtja ne smete vlivati v odtoke ali stranišče! Zaradi strditve lahko pride do zamašitve.

Olje, ki ni več kakovostno, morate nemudoma odstraniti (glejte "Mala šola cvrtja" na strani 32).

10.4 Čiščenje cvrtnika



NEVARNOST električnega udara!

- ⊙ Električne enote **10** ne smete potopiti v vodo in jo je treba zaščititi pred vodo.

Cvrtnik razstavite in odstranite večje ostanke živil.

1. Snemite pokrov **4**.
2. Električno enoto **10** povlecite navzgor.
3. S papirnatimi brisačami iz posode za olje **8** in grelnega elementa **14** odstranite čim več olja in ostankov cvrtja.
4. Drsnik **17** pomaknite skrajno levo.



Lahko pa drsnik **17** pomaknete na sredino.

5. Izvlecite posodo za olje **8**.

Čiščenje pribora v pomivalnem stroju

Te dele pribora lahko operete v pomivalnem stroju:

- pokrov **4**
 - košara cvrtnika **6**
 - ročaj košare cvrtnika **7**
 - posoda za olje **8**
 - posoda za shranjevanje olja **21**
 - pokrov posode za shranjevanje olja **24**
 - čep z navojem **22**
- Čep z navojem **22** odložite na primer v košaro za pribor ali predal za pribor.
 - Če je posoda za olje **8** previsoka, preverite, ali lahko spremenite višino zgornje košare v vašem pomivalnem stroju.

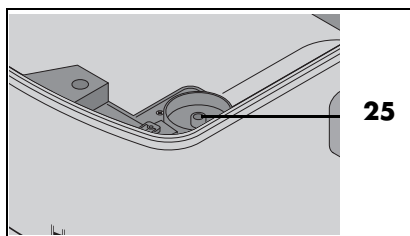
NAPOTEK: Te dele lahko pomijete tudi ročno s toplo vodo in sredstvom za pomivanje. Temeljito splaknite s čisto vodo.

- Preden dele pospravite ali ponovno uporabite, morate počakati, da se popolnoma osušijo.

Čiščenje električne enote in ohišja

- Električne enote **10** z grelnim elementom **14** ne smete izprati pod vodo ali je potopiti v vodo.
 - Ohišja **15** ne smete oprati v pomivalnem stroju.
1. Ta del večkrat obrišite z vlažno krpo in blagim čistilnim sredstvom. Pri tem pazite, da voda ne prodre v električno enoto **10**.
 2. Večkrat obrišite s krpo, ki ste jo navlažili s čisto vodo.

3. Na ohišju **15** očistite tudi izpust olja **25** z zgornje in spodnje strani.



4. Preden dele pospravite ali ponovno uporabite, morate počakati, da se popolnoma osušijo.

10.5 Shranjevanje cvrtnika



NEVARNOST za otroke!

- ⊙ Napravo shranjujte izven dosega otrok.

- Posodo za shranjevanje olja **21** z očiščenim oljem postavite na hladno, temno in suho mesto.
- Preden dele naprave pospravite, naj se popolnoma posušijo.
- Sestavite vse dele (razen polne posode za shranjevanje olja **21**).
- Če želite prihraniti prostor, lahko snamete ročaj **7** s košare cvrtnika **6** in ga položite v košaro cvrtnika.
- Navijte napajalni kabel z omrežnim vtičem **13** in ga shranite v predal **34** na zadnji strani električne enote **10**.
- Ves pribor shranjujte na suhem mestu, kjer se ne praši..

11. Odstranjanje

Za ta izdelek velja evropska direktiva 2012/19/EU.

Simbol prečrtanega smetiščne ga koša na kolesčkih pomeni, da se mora proizvod v Evropski Uniji odstranjevati v ločenem postopku zbiranja odpadkov. To velja za proizvod in za vse dodatne kose proizvoda, ki so označeni s tem simbolom. Označene proizvode ne smete odstranjevati skupaj s hišnimi smetmi, ampak jih morate oddati na posebnih zbirnih mestih za električne in elektronske aparate.



Ta simbol za recikliranje označuje npr. predmet ali dele materiala, ki so primerni za ponovno uporabo. Recikliranje pomaga pri zmanjševanju porabe surovin in tako razbremenjuje okolje.



Embalaza

Kadar bi želeli odstraniti embalažo, bodite prosimo pozorni na okoljske predpise v Vaši državi.

12. Kako lahko sami pripravite svež ocvrt krompirček?

Kakšen mora biti krompir?

- Krompir mora imeti trdo lupino in še ne sme kaliti.
- Uporabite mokast ali pretežno voskast krompir.
- Krompirji morajo biti približno enako veliki in ne smejo biti premajhni. To olajša pripravo.

1. Krompir najprej olupite.
2. Po želji ga narežite na trakove ali rezine.
3. Krompir pred cvrtjem položite za pribl. 1 uro v vodo.
4. Krompir osušite npr. s kuhinjsko brisačo.
5. Prvi del cvrtja: Krompir cvrite pribl. 10 – 14 minut pri pribl. 150 °C.
6. **Slika C:** Vzemite košaro cvrtnika **6** iz olja in jo z držalom pod ročajem **7** obesite na sprednji rob posode za olje **8**, da se odteče.
7. Segrejte olje na pribl. 170 °C.
8. Drugi del cvrtja: Krompir znova cvrite pribl. 3 – 4 minute pri pribl. 170 °C.
9. Ko dosežete zeleno stopnjo zapečnosti, prenehajte s cvrtjem.

NAPOTEK: Zamrznjen ocvrt krompirček je treba cvreti le enkrat.

13. Odpravljanje težav

Če vaša naprava nenadoma ne deluje tako, kot bi želeli, najprej preglejte spodnji seznam. Morda gre za manjšo težavo, ki jo lahko odpravite sami.



NEVARNOST električnega udara!

- ⊙ Nikoli ne poskušajte sami popravljati naprave.
- ⊙ Ne odvijte vseh vijakov na delih naprave.

Napaka	Možni vzroki / ukrepi
Brez ukrepov funkcija	<ul style="list-style-type: none"> • Ali je zagotovljeno napajanje naprave? • Preverite priključek. • Preverite obe tipi RESET 33/35 (glejte "Zaščita pred pregrevanjem" na strani 38).
Naprava se je sama izključila.	<ul style="list-style-type: none"> • Ali se je sprožila zaščita pred pregrevanjem (glejte "Zaščita pred pregrevanjem" na strani 38)?
Hrana po predpisanem času še ni pečena	<ul style="list-style-type: none"> • Ali ste naenkrat cvrli večjo količino? • Ali olje še ni bilo segreto na priporočeno temperaturo?
Slab okus ocvrte hrane.	<ul style="list-style-type: none"> • Je olje staro? • Ali ste v istem olju pekli živila močnega okusa (npr. ribe)? Zamenjajte olje ali ga očistite (glejte "Mala šola cvrtja" na strani 32).
Močno nastajanje dima in vonja	<ul style="list-style-type: none"> • Ali je olje staro, umazano ali pa je v njem vlaga? Zamenjajte olje.

14. Tehnični podatki

Model:	SFB 2300 A1
Omrežna napetost:	230 V ~ 50 Hz
Razred zaščite:	I
Moč:	2300 W
Višina polnjenja v posodi za olje 8 :	MIN: pribl. 2,5 l MAX: pribl. 3,5 l
Višina polnjenja v posodi za shranjevanje olja 21 :	MAX: pribl. 3,5 l
Višina polnjenja v košari cvrtnika:	MAX: pribl. 2,5 l / 1000 g

Uporabljeni simboli

	Gepürfte Sicherheit (preizkušena varnost). Naprave morajo biti v skladu s splošno priznanimi tehničnimi predpisi in z nemškim zakonom o varnosti izdelkov (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Z oznako CE podjetje HOYER Handel GmbH zagotavlja skladnost s predpisi EU.
	Ta simbol vas opozarja, da embalažo odstranite okolju prijazno.
	Materiali, ki jih je mogoče reciklirati: Karton (razen valovitega kartona)
	Simbol označuje dele, ki jih lahko operete v pomivalnem stroju.

Pridržujemo si pravice do tehničnih sprememb.

15. Garancija



Dobavitelj


Upoštevajte, da naslednji naslov **ni naslov servisnega centra.**

Najprej se obrnite na zgoraj naveden servisni center.

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
DE-22761 Hamburg
NEMČIJI



Servisni Center

 Servis Slovenija
Tel.: 080080917
E-Mail: hoyer@lidl.si

IAN: 329585_2001

Garancijski list

1. S tem garancijskim listom Hoyer Handel GmbH jamčimo, da bo izdelek v garancijskem roku ob normalni in pravilni uporabi brezhibno deloval in se zavezuje, da bomo ob izpolnjenih spodaj navedenih pogojih odpravili morebitne pomanjkljivosti in okvare zaradi napak v materialu ali izdelavi oziroma po svoji presoji izdelek zamenjali ali vrnili kupnino.
2. Garancija je veljavna na ozemlju Republike Slovenije.
3. Garancijski rok za proizvod je 36 mesecev od datuma izročitve blaga. Datum izročitve blaga je razviden iz računa.
4. Kupec je dolžan okvaro javiti pooblaščenemu servisu oziroma se informirati o nadaljnjih postopkih na zgoraj navedeni telefonski številki. Svetujemo vam, da pred tem natančno preberete navodila o sestavi in uporabi izdelka.

5. Kupec je dolžan pooblaščenemu servisu predložiti garancijski list in račun, kot potrdilo in dokazilo o nakupu ter dnevu izročitve blaga.
6. V primeru, da proizvod popravlja nepooblaščen servis ali oseba, kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.
7. Vzroki za okvaro oziroma nedelovanje izdelka morajo biti lastnosti stvari same, in ne vzroki, ki so zunaj proizvajalčeve oziroma prodajalčeve sfere. Kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije, če se ni držal priloženih navodil za sestavo in uporabo izdelka ali če je izdelek kakorkoli spremenjen ali nepravilno vzdrževan.
8. Jamčimo servisiranje in rezervne dele za minimalno dobo, ki je zahtevana s strani zakonodaje.
9. Obrabni deli oz. potrošni material so izvzeti iz garancije.
10. Vsi potrebni podatki za uveljavljanje garancije se nahajajo na dveh ločenih dokumentih (garancijski list, račun).
11. Ta garancija proizvajalca ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz odgovornosti prodajalca za napake na blagu.

Prodajalec:

Lidl Slovenija d.o.o.k.d.
Pod lipami 1
SI-1218 Komenda

Ta priročnik in še mnoge druge priročnike, video posnetke o izdelkih ter programsko opremo za namestitvev lahko prenesete s spletne strani www.lidl-service.com.



S to kodo QR odprete Lidlovo spletno stran (www.lidl-service.com), na kateri lahko vpišete številko artikla (IAN) **329585_2001** in odprete navodila za uporabo.





Obsah

1. Prehľad	47
2. Účel použitia.....	48
3. Bezpečnostné pokyny	49
4. Obsah balenia	52
5. Základy fritovania v kocke.....	53
6. Funkcia čistenia oleja.....	55
7. Uvedenie do prevádzky.....	55
8. Montáž rúčky na fritovací kôš.....	55
9. Obsluha	56
9.1 Inštalácia	56
9.2 Poskladanie fritézy a naplnenie oleja	56
9.3 Zohriatie fritovacieho oleja	57
9.4 Používanie časovača	58
9.5 Fritovanie.....	58
9.6 Ochrana proti prehriatiu	59
10. Čistenie a skladovanie	59
10.1 Filtrovanie a uchovávanie fritovacieho oleja	59
10.2 Opätovné použitie použitého fritovacieho oleja	60
10.3 Likvidácia fritovacieho oleja	61
10.4 Čistenie fritézy.....	61
10.5 Uskladnenie fritézy.....	62
11. Likvidácia	62
12. Vyrobté si čerstvé hranolky	63
13. Riešenie problémov	63
14. Technické údaje	64
15. Záruka spoločnosti HOYER Handel GmbH	65

1. Prehľad

- 1 Tukový filter (integrovaný vo veku)
- 2 Rúčka veka
- 3 Priehľadné okienko (vo veku)
- 4 Veko
- 5 **MAX** Značka vo fritovacom koši (maximálna výška naplnenia)
- 6 Fritovací kôš
- 7 Rúčka fritovacieho koša
- 8 Olejová vanička
- 9 **MIN/MAX** Značky v nádobe na olejovej vaničke (minimálna/maximálna výška naplnenia)
- 10 Elektrická jednotka
- 11 Ovládacie prvky
- 12 **O/I** Zapínač/vypínač (s integrovanou kontrolkou)
- 13 Pripojovací kábel so zástrčkou
- 14 Vyhrievací prvok
- 15 Teleso/fritéza
- 16 Rukoväť telesa
- 17 Posuvný regulátor na vypúšťanie oleja
- 18 Priehľadný otvor (v telese)
- 19 Priehradka na nádobu na uchovávanie oleja
- 20 **MAX** Značka na nádobe na uchovávanie oleja (maximálna výška naplnenia)
- 21 Nádoba na uchovávanie oleja
- 22 Skrutkovací uzáver
- 23 Vpust oleja s posuvným uzáverom
- 24 Veko nádoby na uchovávanie oleja
- 25 Výpust oleja na telesa

Obrázok A: Ovládacie prvky

- 26  Červená kontrolka čistenia oleja: olej príliš horúci pre funkciu čistenia
- 27  Zelená kontrolka čistenia oleja: olej dostatočne vychladnutý pre funkciu čistenia
- 28  Červená kontrolka teploty: prístroj sa zahrieva
- 29  Zelená kontrolka teploty: nastavená teplota je dosiahnutá
- 30 Regulátor teploty
- 31 Tlačidlo časovača
- 32 Displej časovača

Obrázok B: Zadná strana elektrickej jednotky

- 33 **RESET** Tlačidlo (po prehriatí vyskočí)
- 34 Odkladacia priehradka na pripojovacie vedenie so zástrčkou
- 35 **RESET** Tlačidlo (po prehriatí vyskočí)

Ďakujeme vám za dôveru!

Gratulujeme vám k novej fritéze z ušľachtilej ocele s funkciou čistenia oleja.

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

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

Prajeme vám veľa radosti s vašou novou fritézou z ušľachtilej ocele s funkciou čistenia oleja!

Symbody na prístroji



Tento symbol vás varuje pred dotýkaním sa horúcich povrchov.



Tento symbol vás varuje pred vytiahnutím nádoby na uchovávanie oleja počas fritovania.



Tento symbol uvádza, že materiál nie je vhodný pre mikrovlnné rúry a rúry.

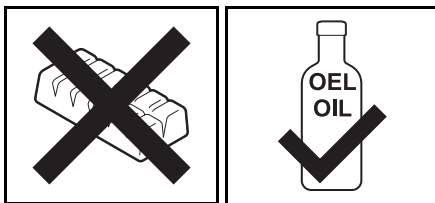


Symbol uvádza, že takto označené materiály nemenia chuť ani vôňu potravín.

2. Účel použitia

Fritéza z ušľachtilej ocele s funkciou čistenia oleja je určená na prípravu potravín v horúcom oleji pri maximálnej teplote 190 °C. Pomocou funkcie čistenia oleja sa môže vychladnutý olej očistiť od pevných zvyškov. Fritéza je koncipovaná na domáce používanie. Fritéza sa smie používať len vo vnútorných priestoroch. Tento prístroj sa nesmie používať na komerčné účely.

Predvídateľné nesprávne použitie



V tejto fritéze nepoužívajte tuhý fritovací tuk! Používajte výlučne tekuté fritovacie oleje, ako je popísané v tomto návode (pozri „Ktoré oleje sú vhodné?“ na strane 53). S pevnými fritovacími tukmi nie je funkcia čistenia realizovateľná.

3. Bezpečnostné pokyny

Výstražné upozornenia

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



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

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

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

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

Pokyny pre bezpečnú prevádzku

- ⊙ Tento prístroj nesmú používať deti vo veku 0 až 8 rokov. Tento prístroj môžu používať deti od 8 rokov len pod stálym dohľadom. Tento prístroj môžu používať osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a/alebo vedomostí, pokiaľ sú pod dohľadom alebo ak boli poučené o bezpečnom používaní prístroja a z toho vyplývajúcich nebezpečenstvách.
- ⊙ Deti mladšie ako 8 rokov by ste nemali púšťať do blízkosti prístroja a pripojovacieho kábla.
- ⊙ Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti.
- ⊙ Prístroj položte do stabilnej polohy, čím zabránite vyliatiu horúcej tekutiny.
- ⊙ Fritéza (elektrická jednotka a teleso), pripojovacie vedenie a zástrčka sa nesmú ponárať do vody alebo iných kvapalín.
- ⊙ Nedotýkajte sa horúcich častí prístroja, ako napr. veka a kovových povrchov. Fritovací kôš uchopujte len za rúčku.
- ⊙ Počas fritovania uniká z otvorov vo veku horúca para. Nikdy nesiahajte do pary.
- ⊙ Tento prístroj je určený aj na použitie v domácnosti a na podobné použitia, ako napríklad...
 - ... v závodných kuchyniach, predajniach, kanceláriách a iných komerčných oblastiach;
 - ... na poľnohospodárskych farmách;
 - ... hosťami v hoteloch, motelloch a iných obytných zariadeniach;
 - ... v penziónoch s raňajkami.



- ⊙ Tento prístroj nie je určený na prevádzkovanie s externým časovačom alebo separátnym diaľkovým ovládacím systémom.
- ⊙ V prípade, že je poškodený elektrický pripojovací kábel tohto prístroja, musí ho výrobca, jeho zákaznícky servis alebo podobne kvalifikovaná osoba nahradiť, aby sa predišlo ohrozeniu.
- ⊙ Dodržiavajte pokyny v kapitole Čistenie (pozri „Čistenie a skladovanie“ na strane 59).



NEBEZPEČENSTVO pre deti

- ⊙ Zabezpečte, aby deti nikdy nemohli stiahnuť dolu horúcu fritézu (napr. za pripojovacie vedenie) alebo aby sa mohli dostať k vyčnievajúcej rúčke fritovacieho koša. Pri popálení horúcim olejom hrozí smrteľné nebezpečenstvo!
- ⊙ Obalový materiál nie je hračka. Deti sa nesmú hrať s plastovými vreckami. Hrozí nebezpečenstvo udusenía.



NEBEZPEČENSTVO pre domáce a úžitkové zvieratá a nebezpečenstvo nimi spôsobené

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



NEBEZPEČENSTVO POŽIARU

- ⊙ Fritézu nikdy neprevádzkujte prázdnu! Olejovú vaničku naplňte pred každým zapnutím aspoň po značku **MIN** a najviac po značku **MAX**.
- ⊙ Staré alebo znečistené fritovacie oleje a nevhodné oleje (ako napr. olivový olej) sa môžu pri zahriatí samy vznietiť. Preto používajte len vhodné oleje. Dbajte na starostlivé čistenie a skladovanie a včasné vymieňanie fritovacieho oleja (pozri „Základy fritovania v kocke“ na strane 53).

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



NEBEZPEČENSTVO poranení v dôsledku popálenia

- ⊙ **Horúci olej spôsobuje nepríjemné popáleniny, keďže je omnoho horúcejší ako vriaca voda.**
- ⊙ **Ak sa do horúceho tuku alebo oleja dostane voda, spôsobí to prskanie podobné výbuchom.**
- ⊙ **Zabráňte akémukoľvek kontaktu s horúcim olejom alebo so striekancami.**

- ⊙ Fritézou s horúcim olejom nehýbte ani ju takto neprepravujte.
- ⊙ Do horúceho oleja vám nikdy nesmie kvapnúť voda.
- ⊙ Keď fritovací kôš a fritované potraviny vkladáte do horúceho oleja, musia byť suché. Predovšetkým z hlboko zmrazených potravín odstráňte prilnutý ľad a vodu.
- ⊙ Fritézu obsluhujte len so suchými rukami.
- ⊙ Fritovací kôš a veko pred použitím neponárajte do vody ani do iných kvapalín.
- ⊙ Pred tým, než začnete fritézu používať, ubezpečte sa, že všetky jej časti sú úplne suché. Aj malé zvyšky vody môžu v kombinácii so zohriatym olejom spôsobiť mierne explózie.
- ⊙ Počas zohrievania a fritovania musí byť veko zatvorené.
- ⊙ Počas fritovania uniká z filtra tuku horúca para. Nikdy nesiahajte do pary.
- ⊙ Nedotýkajte sa horúcich častí prístroja, ako napr. veka a kovových povrchov. Fritovací kôš uchopujte len za rúčku.
- ⊙ Počas fritovania nevyťahujte nádobu na uchovávanie oleja.
- ⊙ Olej nechajte po fritovaní vychladnúť, aspoň kým sa nerozsvieti zelená kontrolka čistenia oleja. -Kým svieti červená kontrolka čistenia oleja, je fritovací olej príliš horúci na vypustenie.
- ⊙ Pri fritovaní dbajte o to, aby nikto nemohol neúmyselne strhnúť vyčnievajúcu rúčku fritovacieho kôša.



NEBEZPEČENSTVO poklznutia

- ⊙ Zabráňte vystrekovaniu oleja na podlahu. Hrozí nebezpečenstvo poklznutia.



NEBEZPEČENSTVO zásahu elektrickým prúdom v dôsledku vlhkosti

- ⊙ Prístroj chráňte pred vlhkosťou, kvapkajúcou alebo striekajúcou vodou.
- ⊙ Nepoužívajte prístroj vonku a v blízkosti nádob naplnených vodou, ako napr. drez.
- ⊙ Ak prístroj (elektrická jednotka) predsa len niekedy spadne do vody, ihneď vyťahnite zástrčku a až potom prístroj vyberte. V takom prípade prístroj viac nepoužívajte a nechajte ho skontrolovať v odbornom servise.



NEBEZPEČENSTVO zásahu elektrickým prúdom

- ⊙ Prístroj nikdy neuvádzajte do prevádzky v prípade, že sú prístroj alebo pripojovacie vedenie viditeľne poškodené alebo ak vám predtým prístroj spadol.
- ⊙ Predlžovacie káble musia byť dimenzované minimálne na 10 Ampérov.
- ⊙ Pripojovací kábel a prípadný predlžovací kábel uložte tak, aby naň nikto nemohol stúpiť, zachytiť sa alebo oň zakopnúť.
- ⊙ Pred pripojením prístroja sa uistite, že zapínač/vypínač je na značke **●**.
- ⊙ Zástrčku pripájajte len do riadne nainštalovanej, dobre prístupnej zásuvky s ochrannými kontaktmi, ktorej napätie zodpovedá údajom na typovom štítku. Zásuvka musí byť aj po pripojení naďalej dobre prístupná.
- ⊙ Dávajte pozor na to, aby sa pripojovacie vedenie nemohlo poškodiť na ostrých hranách alebo horúcich miestach.
- ⊙ Pripojovacie vedenie neobtáčajte okolo prístroja. Použite odkladaciu priehradku na zadnej strane elektrickej jednotky.
- ⊙ Prístroj nie je ani po vypnutí úplne odpojený od siete. Aby ste ho odpojili, vyťahnite zástrčku.

- ⊙ Pri inštalácii prístroja dbajte na to, aby sa pripojovací kábel nazacvikol alebo nestlačil.
- ⊙ Pri vyťahovaní zástrčky zo zásuvky ťahajte vždy za zástrčku, nikdy nie za pripojovacie vedenie.
- ⊙ Zástrčku vytiahnite zo zásuvky ...
 - ... v prípade poruchy,
 - ... keď je poškodený prístroj alebo pripojovacie vedenie,
 - ... ak prístroj nepoužívate,
 - ... pred čistením a
 - ... počas búrky.
- ⊙ Do zásuvky rovnakého elektrického okruhu nepripájajte žiadny ďalší prístroj s vysokým príkonom. Tým predídete preťaženiu elektrickej siete.
- ⊙ Prístroj zapájajte len do samotnej zásuvky, nie do zásuvky, do ktorej sa dajú zapojiť viaceré zariadenia. Mohlo by totiž dôjsť k preťaženiu.
- ⊙ Aby sa predišlo rizikám, nevykonávajte na prístroji žiadne zmeny.

VÝSTRAHA pred vecnými škodami

- ⊙ Používajte iba originálne príslušenstvo.
- ⊙ Na fritovanie vždy používajte fritovací kôš.
- ⊙ Prístroj je vybavený protišmykovými plastovými nožičkami. Pretože povrchová úprava nábytku obsahuje rôzne laky a plasty a nábytok sa preto ošetruje rôznymi čistiacimi prostriedkami, nedá sa úplne vylúčiť, že niektoré z týchto látok obsahujú zložky, ktoré môžu poškodiť a zmäkčiť plastové nožičky. V prípade potreby podložte pod prístroj protišmykovú podložku.
- ⊙ Počas prevádzky môže dôjsť k vystreknutiu oleja. Prístroj preto umiestnite na teplovzdornú podložku odolnú voči tukom.
- ⊙ Fritovací olej nevyliievajte do odtoku alebo toalety! Stuhnutím by mohlo dôjsť k ich upchaniu.

- ⊙ Dbajte na to, aby podklad pod prístrojom bol suchý.
- ⊙ Prístroj nikdy nekladte na horúce povrchy (napr. platničky sporáka), ani do blízkosti zdrojov tepla alebo otvoreného ohňa.
- ⊙ Nepoužívajte agresívne alebo abrazívne čistiace prostriedky.
- ⊙ Nesmú sa uvoľňovať žiadne skrutky na častiach prístroja.
- ⊙ Nádoba na uchovávanie oleja a jej veko sú z plastu. Nesmú sa zohrievať v mikrovlnnej rúre, rúre alebo inými tepelnými zdrojmi. Fritovací olej nechajte pred vypustením vychladnúť, aspoň kým sa nerozsvieti zelená kontrolka čistenia oleja.

4. Obsah balenia

- 1 veko **4**
- 1 fritovací kôš **6**
- 1 rúčka fritovacieho koša **7**
- 1 olejová vanička **8**
- 1 elektrická jednotka **10**
- 1 teleso **15**
- 1 nádoba na uchovávanie oleja **21** s vekom **24** a skrutkovacím uzáverom **22**
- 1 návod na obsluhu

5. Základy fritovania v kocke

Príprava potravín

- Všetky potraviny musia byť pred fritovaním podľa možnosti suché, pretože keď sa voda dostane do horúceho oleja spôsobuje mierne explózie. Fritované potraviny osušte, resp. pri mrazených potravinách z nich odstráňte ľad.
- Hlboko zmrazené potraviny by mali byť pred fritovaním rozmrazené, aby sa do nich vsiaklo menej tuku. Kým vložíte potraviny do fritézy, odstráňte toľko vody a ľadu, koľko len bude možné.
- Mäso, ryby a zelenina by sa mali nakrájať na malé kúsky.
- Pri obaľovaných potravinách dbajte na to, aby strúhanka čo najviac priliehala na potravinu. Strúhanka, ktorá sa pri fritovaní uvoľní, znečistí olej.

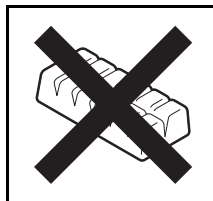
Čas a teplota fritovania

- Na dosiahnutie chutného a zdravého výsledku by ste mali veľmi presne dodržiavať teplotu a čas fritovania uvedené na obale.
- Na jedenkrát fritujte len menšie množstvo potravín.
- Fritovací kôš **6** sa nesmie naplniť vyššie ako po značku **MAX 5**. Keď pridáte viac fritovaných potravín, teplota oleja príliš klesne, fritovanie trvá dlhšie a fritovaná potravina absorbuje viac oleja.
- Pri fritovaní potravín s obsahom škrobu (napr. zemiaky a obilné výrobky) sa môže tvoriť akrylamid. Akrylamid môže byť karcinogénny. Pre čo najnižšie vytváranie akrylamidu sa vyvarujte vysokých teplôt (nad 170 °C) a pripálenia potravín. Pri teplotách vyšších ako 175 °C sa tvorí výrazne viac akrylamidu.

Tabuľka fritovania

Potraviny	Tepl. (cca)	Čas (cca minúty)
Hríby	150 °C	5 – 7
Rybie filé (čerstvé)	160 °C	3 – 4
Hranolčky (čerstvé)	170 °C	11 – 16
Kuracie stehná	180 °C	14 – 16
Hranolčky (hlboko zmrazené)	podľa údajov výrobcu	
Rybia fileta (hlboko zmrazená)	190 °C	5 – 7
Kuracie nugety (mrazené)	190 °C	4 – 5

Ktoré oleje sú vhodné?



- V tejto fritéze používajte výlučne tekuté fritovacie oleje! S pevnými fritovacími tukmi nie je funkcia čistenia realizovateľná.
- Existuje veľká ponuka jedlých olejov. Na fritovanie však nie sú vhodné všetky oleje.
- Tuk musí pri fritovaní znášať vysoké teploty. Berte do úvahy, že olej sa môže zahriať minimálne na 200 °C.
 - Oleje bohaté na viacnásobné nenasýtené mastné kyseliny sú síce veľmi zdravé pri príprave šalátov, ale na fritovanie sú nevhodné, keďže nie sú tepelne stabilné.
 - Olivový olej nie je vhodný.
 - Veľmi vhodný je napríklad repkový olej a slnečnicový olej.
 - Nikdy nemiešajte rôzne druhy oleja!

Uchovanie použitého oleja

Táto fritéza má funkciu čistenia oleja a praktickú nádobu na uchovávanie oleja **21** (pozri „Funkcia čistenia oleja“ na strane 55).

- Znečistenia oleja počas fritovania skracujú trvanlivosť. Pomocou funkcie čistenia oleja je celkom jednoduché prefiltrovať olej po každom fritovaní cez integrované sito, aby sa zbavil hrubých nečistôt a mohol sa uskladniť.
- Počas čistenia oleja tečie vyčistený olej do nádoby na uchovávanie oleja **21**. V nej sa môže olej pevne uzavretý uskladniť.
- Nádobu na uchovávanie oleja **21** uchovávajú v tme, chlade a suchu.
- Tak sa môže oleje chránený pred svetlom a kyslíkom skladovať niekoľko týždňov.

Takto z oleja vyfiltrujete príchut'

Pomocou funkcie čistenia oleja sa odstráni pevné nečistoty. Niektoré potraviny, napr. ryby, pri fritovaní strácajú tekutinu. Táto sa dostane do oleja a zmení jeho vôňu a chuť. Táto chuť sa potom dostane do ďalšej potraviny, ktorá sa v tomto oleji frituje.

Vďaka jednoduchému triku môžete pachy eliminovať alebo aj úplne odstrániť.

1. Olej zohrejte na cca 150 °C.
2. Do fritovacieho koša **6** vložte dva tenké krajce chleba alebo trochu petržlenovej vňate.
3. Fritovací kôš **6** vložte do fritézy a ztvorte veko **4**.
4. Počkajte, kým olej prestane vriť a fritovací kôš **6** vyberte. Olej by mal teraz mať znovu svoju vlastnú chuť.

Rozpoznanie zlého oleja

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

Kam so starým olejom?

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ Fritovací olej nevyliievajte do odtoku alebo toalety! Stuhnutím by mohlo dôjsť k ich upchaniu.
- V bežných množstvách je možné olej vyhodiť do komunálneho odpadu.
- Olej nedávajte priamo do nádoby na odpad, ale naplňte ho po vychladnutí do originálneho obalu alebo napríklad do obalu od džúsu alebo mlieka.
- Olej môžete odovzdať aj v zberni na staré tuky.

6. Funkcia čistenia oleja 7. Uvedenie do prevádzky



NEBEZPEČENSTVO poranení spôsobených popálením!

- ⊙ Olej nechajte po fritovaní vychladnúť, aspoň kým sa nerozsvieti zelená kontrolka čistenia oleja **27**. Kým svieti červená kontrolka čistenia oleja **26**, je fritovací olej príliš horúci na vypustenie.

Na posuvnom regulátore **17** je možné nastaviť nasledujúce polohy:



V ľavej polohe sa môže nádoba na uchovávanie oleja **21** zasunúť do priehradky **19** alebo znovu vytiahnuť a olejová vanička **8** sa môže vložiť alebo odstrániť.

V tejto polohe sa fritéza nesmie zapínať.



Stredná poloha je na fritovanie vrátane zohrievania a chladnutia. V tejto polohe sa nádoba na uchovávanie oleja **21** nesmie vyťahovať ani zasúvať. Olejová vanička **8** sa môže vložiť alebo odstrániť.



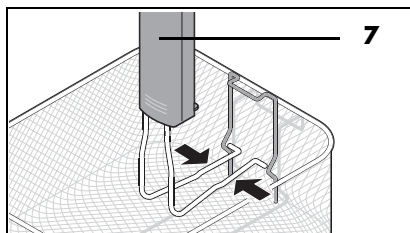
V pravej polohe sa otvorí odtok oleja z olejovej vaničky **8** do nádoby na uchovávanie oleja **21**. Horúci olej tečie cez malé sito na dne olejovej vaničky **8** a čistí sa. V tejto polohe sa nádoba na uchovávanie oleja nesmie vyťahovať ani zasúvať a olejová vanička sa nesmie vyberať ani vkladať. Fritéza nemôže byť zapnutá.

Vyčistený fritovací olej sa skladuje v pevne uzavretej nádobe na uchovávanie oleja **21**. Vyčistený a vzduchotesne uzavretý má dlhšiu trvanlivosť. Fritéza sa môže čistiť. Pri ďalšom fritovaní sa fritovací olej znovu vyleje z nádoby na uchovávanie oleja **21** do olejovej vaničky **8**.

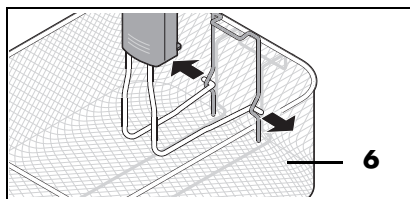
- Odstráňte všetok obalový materiál a prípadné ochranné fólie a nálepky (okrem typového štítku na zadnej strane elektrickej jednotky **10** a bezpečnostnej nálepky na čelnej strane).
- Skontrolujte, či máte všetky diely príslušenstva a či nie sú poškodené.
- **Pred prvým použitím prístroj očistite!** (pozri „Čistenie a skladovanie“ na strane 59).

8. Montáž rúčky na fritovací kôš

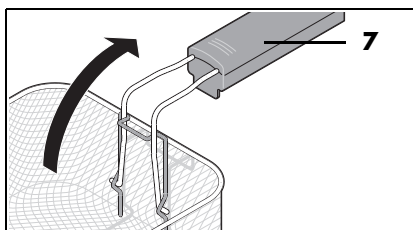
1. Stlačte kovové držadlá na rúčke **7**.



2. Nasadíte konce kovových držiadiel do malých ôk na vnútornej strane fritovacieho koša **6** a znovu uvoľníte kovové držadlá.



3. Rukoväť **7** fritovacieho koša vyklopte smerom von, kým nezapadne.



Odobratie rúčky



NEBEZPEČENSTVO popálenia!

- ⊙ Fritovací kôš **6** a kovové držadlá rúčky **7** nechajte vychladnúť predtým, ako ich vyberiete z fritovacieho koša.

Pri odnímaní rúčky **7** postupujte v opačnom poradí:

- Rúčku **7** sklopte dovnútra.
- Stlačte kovové držadlá a vyberte ich z malých ôk.

9. Obsluha

9.1 Inštalácia



NEBEZPEČENSTVO požiaru / NEBEZPEČENSTVO popálenia!

- ⊙ Zástrčku **13** zasunúť do zásuvky až vtedy, keď je olejová vanička **8** naplnená olejom aspoň po značku **MIN 9**.
- ⊙ Keď idete prístroj používať, musia byť všetky časti fritézy úplne suché.
- ⊙ Fritézu postavte na pevnú, nešmyklavú, rovnú, suchú a nehorľavú podložku.
- ⊙ Fritézu nikdy nepoužívajte pod hornými skrinkami ani v blízkosti závesov, záclon, papiera ani podobných horľavých predmetov.
- ⊙ Prístroj nepokladajte bezprostredne pod zásuvku.
- ⊙ Dodržujte minimálnu vzdialenosť 50 cm.

- Postavte teleso **15** na vhodné miesto.

9.2 Poskladanie fritézy a naplnenie oleja



NEBEZPEČENSTVO popálenia! NEBEZPEČENSTVO zásahu elektrickým prúdom!

- ⊙ Všetky časti musia byť nepoškodené.



1. Nastavte posuvný regulátor **17** do ľavej polohy.



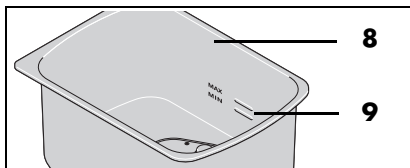
Alebo nastavte posuvný regulátor **17** do strednej polohy.

2. Vložte olejovú vaničku **8** do telesa **15**.
3. Vložte elektrickú jednotku **10** zhora do fritézy **15**. Vyhrievací prvok **14** leží v olejovej vaničke **8**.



NEBEZPEČENSTVO požiaru / NEBEZPEČENSTVO popálenia!

- ⊙ Výška naplnenia fritovacieho oleja musí byť medzi značkami **MIN** a **MAX 9** na vnútornej strane olejovej vaničky **8**.



- ⊙ Používajte len vhodné fritovacie oleje (pozri „Základy fritovania v kocke“ na strane 53).
4. Naplňte cca 2,5 litra (**MIN**) až 3,5 litra (**MAX**) fritovacieho oleja do olejovej vaničky **8**.
 5. Nasadte veko **4**.



6. Nastavte posuvný regulátor **17** do ľavej polohy.

7. Pevne nasadte veko **24** na nádobu na uchovávanie oleja **21**. Skrutkovací uzáver **22** musí byť pevne uzavretý.
8. Posuňte nádobu na uchovávanie oleja **21** do priehradky **19**.



9. Nastavte posuvný regulátor **17** do strednej polohy.

9.3 Zohriatie fritovacieho oleja



NEBEZPEČENSTVO popálenia!

- ⊙ Nedotýkajte sa horúcich častí prístroja.

1. Uistite sa, že je zapínač/vypínač **O/I 12** na **O** a regulátor teploty **30** na **MIN**.
2. Zástrčku **13** zastrčte do zásuvky s ochranným kontaktom, ktorá je dobre prístupná a ktorej napätie zodpovedá údaju na typovom štítku.
3. Zapínač/vypínač **O/I 12** prepnite na **I**, aby ste zapli prístroj. Kontrolka v zapínači/vypínači **O/I** svieti.
4. Regulátorom teploty **30** nastavte požadovanú teplotu (pozri „Čas a teplota fritovania“ na strane 53).
 - Počas zohrievania svieti kontrolka teploty **28**.
 - Keď sa dosiahne nastavená teplota, svieti zelená kontrolka teploty **29**.

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

Údaje o teplote nájdete na obaloch potravín alebo v tabuľke fritovania (pozri „Tabuľka fritovania“ na strane 53).

UPOZORNENIA:

- Údaje o teplote sú orientačné. V závislosti od druhu, veľkosti a množstva potravín a ich chuti sa môže teplota líšiť.
- Fritovací kôš **6** vložte do fritézy **15** až vtedy, keď chcete dať potraviny na fritovanie do horúceho oleja.

9.4 Používanie časovača

Časovač môžete použiť na nastavenie požadovanej doby fritovania. Po uplynutí času zaznie alarm.

- Nastavte časovač tlačidlom časovača **31**:
 - Tlačidlo časovača **31** stlačte 1x: Zapnutie časovača
 - Opakovane krátko stlačte tlačidlo časovača **31**: nastavenie minút
 - Tlačidlo časovača **31** podržte stlačené: rýchly chod dopredu
- Pustíte tlačidlo časovača **31** a časovač sa spustí. Na displeji časovača **32** bliká čas. Nastavené minúty sa odpočítavajú. Počas poslednej minúty sa odpočítavajú sekundy.
- Kým beží časovač, môžete vynulovať čas alarmu tak, že podržíte stlačené tlačidlo časovača **31**.
- Po uplynutí nastaveného času zaznie alarm a na displeji časovača **32** bliká 00. Po krátkom čase zaznie alarm opakovane 1x. Potom sa časovač vypne.

9.5 Fritovanie



NEBEZPEČENSTVO požiaru / NEBEZPEČENSTVO popálenia!

- ⊙ Do horúceho fritovacieho oleja vám nikdy nesmie kvapnúť voda.
- ⊙ Fritovací kôš **6** a fritované potraviny musia byť suché.
- ⊙ Prístroj prevádzkujte len so suchými rukami.
- ⊙ Počas fritovania uniká z otvorov nad tukovým filtrom **1** horúca para. Nikdy nesiahajte do pary.
- ⊙ Fritované potraviny nevkladajte do fritovacieho koša **6** vtedy, keď je zavesený nad horúcim olejom. Menšie kúsky by mohli spadnúť do oleja a začať prskať.

⊙ S fritézou **15** v žiadnom prípade nehybte, keď je ešte horúca!

1. Fritované potraviny vložte do fritovacieho koša **6**. Fritovací kôš **6** sa môže naplniť maximálne po značku **MAX 5**.
2. Keď svieti zelená kontrolka teploty **29**, snímte veko **4**.
3. Fritovací kôš **6** opatrne ponorte do oleja.
4. Nasadte veko **4**.
5. Teraz prípadne tlačidlom časovača **31** nastavte požadovanú dobu fritovania.
6. Fritovanie pozorujte cez priehľadné okienko **3**. Pri fritovaní sa potraviny pripravujú veľmi rýchlo. Čo možno najpresnejšie dodržujte odporúčaný čas fritovania.
7. Ak ste nastavili časovač, zaznie alarm, keď je fritovaný pokrm hotový.
8. Keď je fritovaný pokrm hotový, veko **4** snímte nahor.
9. **Obrázok C:** Fritovací kôš **6** vyberte z oleja a zaveste ho pomocou držiaka pod rúčkou **7** na predný okraj olejovej vaničky **8**, aby sa mohol odkvapkať.
10. Keď olej odkvapká, vložte potraviny do misky alebo podobnej nádoby.
 11. Na ďalšie fritovanie nastavte novú požadovanú teplotu.
 12. Prístroj nechajte pred každým fritovaním rozohriať, kým zelená kontrolka teploty **29** nezačne znovu svietiť.
 13. Keď ukončíte fritovanie, otočte regulátorom teploty **30** na **MIN**.
 14. Prístroj nechajte vychladnúť, kým sa nerozsvieti zelená kontrolka čistenia oleja **27**. Potom je prístroj pripravený na funkciu čistenia oleja.

UPOZORNENIE: Po fritovaní tiež môžete prístroj vypnúť a vytiahnuť zástrčku **13** a čistenie vykonať neskôr (najmenej po 4 hodinách).

9.6 Ochrana proti prehriatiu



NEBEZPEČENSTVO popálenia!

- ⊙ Fritézu **15** nechajte vychladnúť na izbovú teplotu predtým, ako ňou budete hýbať.

Fritéza je vybavená ochranou pred prehriatím, ktorá pri prehriatí prístroj automaticky vypne. V tomto prípade môžu vyskočiť obidve tlačidlá **RESET 33/35** na zadnej strane elektrickej jednotky **10** alebo len jedno z nich. (Tá závisí od toho, ako sa spustila ochrana proti prehriatiu.) V každom prípade sa musia obidve tlačidlá **RESET 33/35** znovu celkom zatlačiť, aby sa prístroj mohol znovu uviesť do prevádzky.

1. Otočte regulátor teploty **30** na **MIN** a vytiahnite zástrčku **13**.
2. Prístroj nechajte vychladnúť na izbovú teplotu.
3. **Obrázok B:** Obidve tlačidlá **RESET 33/35** na zadnej strane elektrickej jednotky **10** znovu úplne zatlačte.
4. Kým zástrčku **13** zapojíte späť do zásuvky a nastavíte požadovanú teplotu, počkajte niekoľko minút.

10. Čistenie a skladovanie



NEBEZPEČENSTVO popálenia!

- ⊙ Pred vypustením oleja do nádoby na uchovávanie oleja **21**, pred premiestnením, vyprázdnením alebo čistením prístroja ho nechajte vychladnúť, aspoň kým sa nerozsvieti zelená kontrolka čistenia oleja **27**.



NEBEZPEČENSTVO zásahu elektrickým prúdom!

- ⊙ Vytiahnite zástrčku **13** zo zásuvky, skôr ako budete fritézu **15** čistiť.

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ Nepoužívajte agresívne alebo abrazívne čistiace prostriedky.

10.1 Filtrovanie a uchovávanie fritovacieho oleja

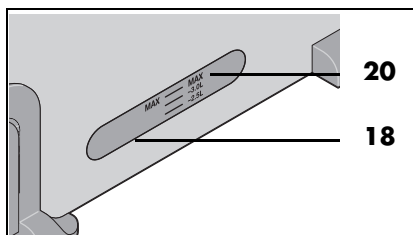
UPOZORNENIE: Po fritovaní tiež môžete prístroj vypnúť a vytiahnuť zástrčku **13** a čistenie vykonať neskôr (najmenej po 4 hodinách).

1. Keď svieti zelená kontrolka čistenia oleja **27**, prepnite zapínač/vypínač **O/I 12** na **O**, aby ste prístroj vyplli. Kontrolka v zapínači/vypínači **O/I** zhasne.
2. Vytiahnite zástrčku **13** zo zásuvky.
3. Zložte veko **4**.
4. Po každom fritovaní skontrolujte kvalitu fritovacieho oleja (pozri „Základy fritovania v kocke“ na strane 53).
 - Ak je jeho kvalita ešte dobrá, môžete olej uskladniť.
 - Keď už olej nie je kvalitný, musí sa zlikvidovať. Na jednoduché preliatie oleja najskôr vypustíte do nádoby na uchovávanie oleja **21**.



5. Nastavte posuvný regulátor **17** do pravej polohy. Fritovací olej teraz tečie cez malé sito na dne olejovej vaničky **8** do nádoby na uchovávanie oleja **21**. Tento proces podľa možnosti neprerušujte.

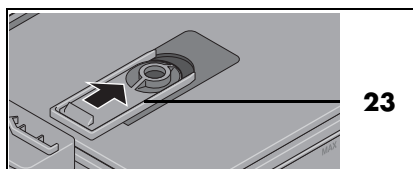
6. Cez priehľadný otvor **18** môžete vidieť, koľko oleja sa už nachádza v nádobe na uchovávanie oleja **21**. Môže sa naplniť maximálne po značku **MAX 20**. Toto zodpovedá maximálnemu množstvu náplne olejovej vaničky **8**.



7. Keď je olejová vanička **8** vyprázdnená, nastavte posuvný regulátor **17** do ľavej polohy.

8. Vytiahnite nádobu na uchovávanie oleja **21**.

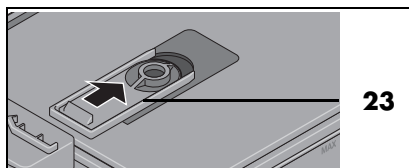
9. Skontrolujte, či sú veko **24**, posuvný uzáver **23** a skrutkový uzáver **22** pevne uzavreté.



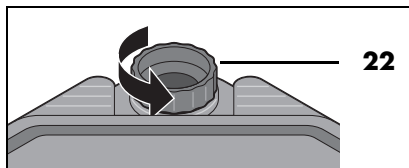
10. Nádobu na uchovávanie oleja **21** s vyčisteným olejom postavte na chladné, tmavé, suché miesto.

10.2 Opätovné použitie použitého fritovacieho oleja

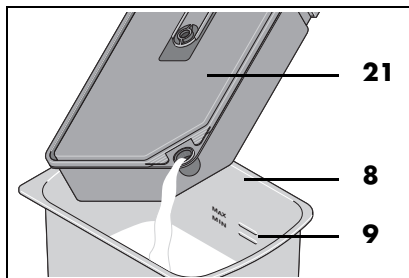
1. Skontrolujte, či sú veko **24** a posuvný uzáver **23** pevne uzavreté.



2. Odskrutkujte skrutkový uzáver **22**.



3. Pomaly vylejte fritovací olej z nádoby na uchovávanie oleja **21** do olejovej vaničky **8**. Nezabudnite, že výška náplne musí byť medzi značkami **MIN** a **MAX 9**.



4. Pred fritovaním znovu skontrolujte kvalitu uskladneného fritovacieho oleja (pozri „Základy fritovania v kocke“ na strane 53).

10.3 Likvidácia fritovacieho oleja

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ Fritovací olej nevyliievajte do odtoku alebo toalety! Stuhnutím by mohlo dôjsť k ich upchaniu.

Olej s nedostatočnou kvalitou sa musí hneď zlikvidovať (pozri „Základy fritovania v kocke“ na strane 53).

10.4 Čistenie fritézy



NEBEZPEČENSTVO zásahu elektrickým prúdom!

- ⊙ Elektrická jednotka **10** sa nesmie ponárať do vody a musí sa chrániť pred vodou.

Rozobratie fritézy a hrubé odstránenie zvyškov

1. Zložte veko **4**.
2. Elektrickú jednotku **10** opatrne vytiahnite nahor.
3. Papierovou utierkou odstráňte čo najviac oleja a zvyškov po fritovaní z olejovej vaničky **8** a vyhrievacieho prvku **14**.



4. Nastavte posuvný regulátor **17** do ľavej polohy.



Alebo nastavte posuvný regulátor **17** do strednej polohy.

5. Vyberte olejovú vaničku **8**.

Umývanie dielov príslušenstva v umývačke riadu

Nasledujúce diely príslušenstva sa môžu umývať v umývačke riadu:

- veko **4**
 - fritovací kôš **6**
 - rúčka fritovacieho koša **7**
 - olejová vanička **8**
 - nádoba na uchovávanie oleja **21**
 - veko nádoby na uchovávanie oleja **24**
 - skrutkovací uzáver **22**
- Skrutkovací uzáver **22** dajte samostatne napríklad do koša na príbor alebo do priehradky na príbor.
 - Ak je olejová vanička **8** príliš vysoká, skontrolujte, či sa nedá horný kôš vo vašej umývačke riadu výškovo prestaviť.

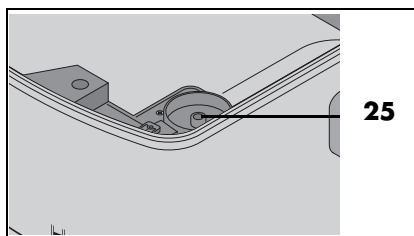
UPOZORNENIE: Tieto diely môžete umyť aj ručne teplou vodou a prostriedkom na umývanie. Potom ich dôkladne opláchnite čistou vodou.

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

Čistenie elektrickej jednotky a telesa

- Elektrická jednotka **10** s vyhrievacím prvkom **14** sa nesmie oplachovať ani ponárať do vody.
 - Teleso **15** sa nesmie umývať v umývačke riadu.
1. Tieto diely viackrát utrite vlhkou handrou a jemným prostriedkom na umývanie. Dbajte o to, aby sa pritom nedostala voda do elektrickej jednotky **10**.
 2. Následne ho viackrát utrite vlhkou handrou s čistou vodou.

3. Na telese **15** vyčistíte aj výpusť oleja **25** zhora nadol.



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

10.5 Uskladnenie fritézy



NEBEZPEČENSTVO pre deti!

- ⊙ Prístroj uchovávajte mimo dosahu detí.

- Nádobu na uchovávanie oleja **21** s vyčisteným olejom postavte na chladné, tmavé, suché miesto.
- Všetky diely nechajte úplne vyschnúť, skôr ako ich odložíte.
- Poskladajte všetky diely (okrem naplnej nádoby na uchovávanie oleja **21**).
- Na priestorovo úsporné uskladnenie môžete odobrať rúčku **7** z fritovacieho koša **6** a odložiť ju do fritovacieho koša.
- Naviňte pripojovacie vedenie so zástrčkou **13** a zasuňte ho do odkladacej priehradky **34** na zadnej strane elektrickej jednotky **10**.
- Všetky diely príslušenstva uchovávajte na suchom, bezprašnom mieste.

11. Likvidácia

Tento produkt podlieha európskej smernici 2012/19/EÚ.

Symbol prečiarknutého smetného koša na kolečkách znamená, že produkt musí byť odovzdaný do osobitného



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

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



Obal

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

12. Vyroberte si čerstvé hranolky

Zemiaky by mali byť takéto

- Zemiaky by mali mať pevnú šupu a ešte by nemali klíčiť.
 - Používajte múčne až polopevné druhy zemiakov (varný typ C až B).
 - Zemiaky by nemali byť príliš malé a mali by byť približne rovnako veľké. Uľahčuje to spracovávanie.
1. Zemiaky ošúpte.
 2. Nakrájajte ich na prúžky alebo kolieska.
 3. Pred tým, ako ich budete fritovať, položte ich cca. na 1 hodinu do studenej vody.
 4. Zemiaky osušte, napr. papierovou utierkou.
 5. Prvé fritovanie: Zemiaky fritujte cca 10 – 14 minút pri teplote cca 150 °C.
 6. **Obrázok C:** Fritovací kôš **6** vyberte z oleja a zaveste ho pomocou držiaka pod rúčkou **7** na predný okraj olejovej vaničky **8**, aby sa mohol odkvapkať.
 7. Olej zohrejte na cca 170 °C.
 8. Druhé fritovanie: Zemiaky fritujte cca 3 – 4 minúty pri teplote 170 °C.
 9. Fritovanie ukončíte, keď sú zemiaky také hnedé, aké by ste ich chceli mať.

UPOZORNENIE: Hlboko zmrazené hranolčky sa fritujú len jedenkrát.

13. Riešenie problémov

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



NEBEZPEČENSTVO zásahu elektrickým prúdom!

- ⊙ V žiadnom prípade sa nepokúšajte opraviť prístroj sami.
- ⊙ Nesmú sa uvoľňovať žiadne skrutky na častiach prístroja.

Chyba	Možné príčiny / opatrenia
Žiadne funkcia	<ul style="list-style-type: none">• Je zabezpečené napájanie prúdom?• Skontrolujte pripojenie.• Skontrolujte obidve tlačidlá RESET 33/35 (pozri „Ochrana proti prehriatiu“ na strane 59).
Prístroj sa vypol sám od seba.	<ul style="list-style-type: none">• Nespustila sa poisťka proti prehriatiu (pozri „Ochrana proti prehriatiu“ na strane 59)?
Po odporúčanom čase fritovania nie je fritovaná potravina hotová.	<ul style="list-style-type: none">• Fritovali ste naraz väčšie množstvo potravín?• Je možné, že olej ešte nebol zohriaty na odporúčanú teplotu?
Pachujú fritovaných potravín	<ul style="list-style-type: none">• Nie je olej starý?• Nefritovali ste predtým v tom istom oleji potraviny s výraznou chuťou (napr. rybu)? Vymeňte olej alebo ho vyčistite (pozri „Základy fritovania v kocke“ na strane 53).

Chyba	Možné príčiny / opatrenia
Silný dym a zápach	<ul style="list-style-type: none"> Nie je olej starý, znečistený alebo sa do neho dostala vlhkosť? Vymeňte olej.

14. Technické údaje

Model:	SFB 2300 A1
Sieťové napätie:	230 V ~ 50 Hz
Trieda ochrany:	I
Výkon:	2300 W
Výška náplne olejovej vaničky 8 :	MIN: cca 2,5 litra MAX: cca 3,5 litra
Výška náplne nádoby na uchovávanie oleja 21 :	MAX: cca 3,5 litra
Výška náplne fritovacieho koša:	MAX: cca 2,5 litra / 1000 g

Použité symboly

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

Technické zmeny vyhradené.

15. Záruka spoločnosti HOYER Handel GmbH

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

Záručné podmienky

Záručná doba začína plynúť od dátumu kúpy. Originálny pokladničný blok si, prosím, uschovajte. Tento blok slúži ako doklad o kúpe.

V prípade, že sa v priebehu troch rokov od dátumu kúpy tohto výrobku vyskytne materiálová alebo výrobná chyba, výrobok pre vás bezplatne opravíme, vymeníme alebo vám vrátime kúpnu cenu – podľa nášho výberu. Toto záručné plnenie predpokladá, že v rámci trojročnej lehoty predložíte nefunkčný prístroj a doklad o kúpe (pokladničný blok) a krátko písomne popíšete, v čom spočíva nedostatok a kedy sa vyskytol.

V prípade, že sa záruka vzťahuje na príslušnú poruchu, obdržíte od nás opravený alebo nový výrobok. Pri oprave alebo výmene výrobku nezačína plynúť nová záručná doba.

Záručná doba a zákonná záruka

Záručná doba sa záručným plnením nepredlžuje. Toto sa vzťahuje aj na vymenené a opravené diely. Prípadné poškodenia a nedostatky existujúce už pri kúpe sa musia nahlásiť ihneď po vybalení. Prípadné opravy po uplynutí záručnej doby budú spoplatnené.

Rozsah záruky

Prístroj bol starostlivo zhotovený podľa prírodných smerníc kvality a pred zaslaním bol dôkladne skontrolovaný.

Záručné plnenie sa vzťahuje na materiál a navýrobné chyby.

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

Táto záruka zaniká, ak bol výrobok poškodený alebo nebol používaný alebo udržiavaný odborne. Pre správne používanie výrobku sa musia presne dodržiavať všetky pokyny uvedené v návode na obsluhu. Účelom použitia a konaniam, ktoré návod na obsluhu neodporúča alebo pred ktorými varuje, je potrebné sa bezpodmienečne vyhybať.

Výrobok je určený výlučne na súkromné použitie a nie na komerčné účely. V prípade nevhodného a neodborného, príp. násilného zaobchádzania s prístrojom a zásahov, ktoré neboli vykonané našim servisným centrom, záruka zaniká.

Postup pri reklamácii

Pre rýchle spracovanie vašej žiadosti, prosím, postupujte podľa nasledovných pokynov:

- Pri všetkých otázkach majte pripravené číslo výrobku **IAN: 329585_2001** a pokladničný blok ako doklad o kúpe.
- Číslo artikla nájdete na typovom štítku, ako rytinu, na titulnej stránke návodu (vľavo dole) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane prístroja.
- V prípade, že sa na prístroji vyskytli chyby vo funkcii alebo iné nedostatky, najskôr **telefonicky** alebo **e-mailom** kontaktujte nižšie uvedené servisné centrum.
- Výrobok, ktorý bol označený za nefunkčný, môžete následne spolu s dokladom o kúpe (pokladničný blok) a uvedením, v čom spočíva daný nedostatok a kedy sa objavil, zaslať zdarma na servisnú adresu, ktorá vám bola oznámená.

Na www.lidl-service.com si môžete stiahnuť túto a ďalšie príručky, produktové videá a inštalačný softvér.



S týmto QR kódom sa dostanete priamo na stránku Lidl servisu (www.lidl-service.com) a po zadaní čísla artikla (IAN) **329585_2001** si môžete otvoriť svoj návod na obsluhu.



Servisné stredisko

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

IAN: 329585_2001



Dodávateľ

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

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
DE-22761 Hamburg
NEMECKO

Inhalt

1. Übersicht	69
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	70
3. Sicherheitshinweise	71
4. Lieferumfang	75
5. Kleines 1x1 des Frittierens	75
6. Ölreinigungsfunktion	77
7. Inbetriebnahme	78
8. Griff am Frittierkorb montieren	78
9. Bedienung	79
9.1 Aufstellen	79
9.2 Fritteuse zusammensetzen und Öl einfüllen	79
9.3 Frittieröl aufheizen	80
9.4 Timer verwenden	80
9.5 Frittieren	80
9.6 Überhitzungsschutz	81
10. Reinigen und Aufbewahren	82
10.1 Frittieröl filtern und aufbewahren	82
10.2 Gebrauchtes Frittieröl wiederverwenden	83
10.3 Frittieröl entsorgen	83
10.4 Fritteuse reinigen	83
10.5 Fritteuse aufbewahren	84
11. Entsorgen	85
12. Frische Pommes selber machen	85
13. Problemlösung	86
14. Technische Daten	87
15. Garantie der HOYER Handel GmbH	87

1. Übersicht

- 1 Fettfilter (integriert im Deckel)
- 2 Griff des Deckels
- 3 Sichtfenster (im Deckel)
- 4 Deckel
- 5 **MAX** Markierung im Frittierkorb (maximale Füllhöhe)
- 6 Frittierkorb
- 7 Griff des Frittierkorbes
- 8 Ölwanne
- 9 **MIN/MAX** Markierungen in der Ölwanne (minimale/maximale Füllhöhe)
- 10 Elektrische Einheit
- 11 Bedienelemente
- 12 **O/I** Ein-/Ausschalter (mit integrierter Kontrollleuchte)
- 13 Anschlussleitung mit Netzstecker
- 14 Heizelement
- 15 Gehäuse/Fritteuse
- 16 Griff des Gehäuses
- 17 Schieberegler für den Ölauslass
- 18 Sichtöffnung (im Gehäuse)
- 19 Fach für den Ölaufbewahrungsbehälter
- 20 **MAX** Markierung am Ölaufbewahrungsbehälter (maximale Füllhöhe)
- 21 Ölaufbewahrungsbehälter
- 22 Schraubverschluss
- 23 Öleinlass mit Schiebeverschluss
- 24 Deckel des Ölaufbewahrungsbehälters
- 25 Ölauslass am Gehäuse

Bild A: Bedienelemente





- 26  rote Ölreinigungs-Kontrollleuchte: Öl zu heiß für die Reinigungsfunktion
- 27  grüne Ölreinigungs-Kontrollleuchte: Öl für die Reinigungsfunktion ausreichend abgekühlt
- 28  rote Temperatur-Kontrollleuchte: Gerät heizt auf
- 29  grüne Temperatur-Kontrollleuchte: eingestellte Temperatur ist erreicht
- 30 Temperaturregler
- 31 Timer-Taste
- 32 Timer-Display

Bild B: Rückseite der elektrischen Einheit

- 33 **RESET** Taste (springt nach Überhitzung heraus)
- 34 Staufach für Anschlussleitung mit Netzstecker
- 35 **RESET** Taste (springt nach Überhitzung heraus)

Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen!

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrer neuen Edelstahl-Fritteuse mit Öltreinigungsfunktion.

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

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

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrer neuen Edelstahl-Fritteuse mit Öltreinigungsfunktion!

Symbole am Gerät



Dieses Symbol warnt Sie vor dem Berühren der heißen Oberfläche.



Dieses Symbol warnt Sie davor, den Ölaufbewahrungsbehälter während des Frittierens herauszuziehen.



Dieses Symbol gibt an, dass dieses Material nicht für Mikrowellen und Backöfen geeignet ist.



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

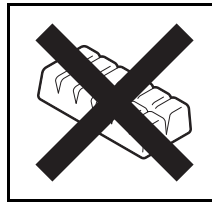
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Die Edelstahl-Fritteuse mit Öltreinigungsfunktion ist zum Garen von Lebensmitteln in heißem Öl bei einer Temperatur bis maximal 190 °C vorgesehen. Mit Hilfe der Öltreinigungsfunktion kann das abgekühlte Öl von festen Rückständen gereinigt werden.

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

Dieses Gerät darf nicht für gewerbliche Zwecke eingesetzt werden.

Vorhersehbarer Missbrauch



Verwenden Sie in dieser Fritteuse kein festes Frittierfett! Verwenden Sie ausschließlich flüssige Frittieröle, wie in dieser Anleitung beschrieben (siehe "Welche Öle sind geeignet?" auf Seite 76).

Mit festen Frittierfetten ist die Reinigungsfunktion nicht durchführbar.

3. Sicherheitshinweise

Warnhinweise

Falls erforderlich, werden folgende Warnhinweise in dieser Bedienungsanleitung verwendet:




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

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

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

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

Anweisungen für den sicheren Betrieb

- ⊙ Dieses Gerät darf nicht von Kindern im Alter zwischen 0 und 8 Jahren benutzt werden. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber benutzt werden, wenn sie ständig beaufsichtigt werden. Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauches des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ⊙ Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- ⊙ Die Reinigung und die Wartung durch den Benutzer dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden.
- ⊙ Stellen Sie das Gerät in einer stabilen Lage mit den Handgriffen auf, um das Verschütten der heißen Flüssigkeit zu vermeiden.
- ⊙ Die Fritteuse (elektrische Einheit und Gehäuse), die Anschlussleitung und der Netzstecker dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
-  ⊙ Berühren Sie nicht die heißen Geräteteile, wie z. B. der Deckel und die Metalloberflächen. Fassen Sie den Frittierkorb nur am Griff an.
- ⊙ Während des Frittierens entweicht aus den Öffnungen im Deckel heißer Dampf. Fassen Sie nicht in den Dampf.

- ⊙ Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und in haushaltsähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise ...
 - ... in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
 - ... in landwirtschaftlichen Anwesen;
 - ... von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
 - ... in Frühstückspensionen.
- ⊙ Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.
- ⊙ Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ⊙ Beachten Sie das Kapitel zur Reinigung (siehe "Reinigen und Aufbewahren" auf Seite 82).



GEFAHR für Kinder

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



GEFAHR für und durch Haus- und Nutztiere

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



BRANDGEFAHR

- ⊙ Betreiben Sie die Fritteuse niemals leer! Füllen Sie die Ölwanne vor jedem Einschalten mindestens bis zur Markierung **MIN** und höchstens bis zur Markierung **MAX**.
- ⊙ Alte oder verschmutzte Frittieröle und ungeeignete Öle (wie z. B. Olivenöl) können sich beim Erhitzen selbst entzünden. Benutzen Sie nur geeignete Öle. Achten Sie auf sorgfältiges Reinigen und Aufbewahren und rechtzeitiges Austauschen des Frittieröles (siehe "Kleines 1x1 des Frittierens" auf Seite 75).
- ⊙ Mischen Sie niemals verschiedene Öle oder altes und neues Öl.
- ⊙ Löschen Sie einen Fett- oder Ölbrand niemals mit Wasser, weil dies zur sogenannten Fettextplosion führt. Ersticken Sie den Brand, indem Sie den Deckel auf die Fritteuse setzen oder mit einer Löschdecke oder Woldecke.

- ⊙ Beaufsichtigen Sie die Fritteuse immer während des Betriebes. So erkennen Sie auftretende Probleme frühzeitig durch ungewöhnliche Gerüche oder Geräusche.
- ⊙ Benutzen Sie die Fritteuse nicht unter Oberschränken und nicht in der Nähe von Gardinen, Papier oder ähnlichen brennbaren Gegenständen.
- ⊙ Stellen Sie das Gerät nicht unmittelbar unter einer Wandsteckdose auf, da die entstehende Hitze zu Schäden an der elektrischen Installation führen kann.
- ⊙ Halten Sie einen Abstand von mindestens 50 cm zu anderen Gegenständen, damit diese kein Feuer fangen können.
- ⊙ Betreiben Sie die Fritteuse ausschließlich auf einer festen, ebenen, rutschfesten, trockenen und nicht brennbaren Arbeitsfläche, um zu verhindern, dass sie umkippt oder wegrutscht.
- ⊙ Tauchen Sie den Frittierkorb und den Deckel vor der Benutzung nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- ⊙ Stellen Sie sicher, dass alle Teile der Fritteuse absolut trocken sind, bevor Sie diese in Gebrauch nehmen. Auch kleine Wasserreste können mit dem erhitzten Öl zu explosionsartigen Verpuffungen führen.
- ⊙ Lassen Sie während des Aufheizens und des Frittierens den Deckel geschlossen.
- ⊙ Während des Frittierens entweicht aus dem Fettfilter heißer Dampf. Fassen Sie nicht in den Dampf.
- ⊙ Berühren Sie nicht die heißen Geräteteile, wie z. B. den Deckel und die Metalloberflächen. Fassen Sie den Frittierkorb nur am Griff an.
- ⊙ Ziehen Sie während des Frittierens den Ölaufbewahrungsbehälter nicht heraus.
- ⊙ Lassen Sie das Öl nach dem Frittieren abkühlen, mindestens bis die grüne Ölräucherkontrollleuchte leuchtet. Solange die rote Ölräucherkontrollleuchte leuchtet, ist das Frittieröl zu heiß zum Ablassen.
- ⊙ Achten Sie beim Frittieren darauf, dass niemand versehentlich den herausstehenden Griff des Frittierkorbes mitreißt.



GEFAHR von Verletzungen durch Verbrennen

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



GEFAHR durch Ausrutschen

- ⊙ Vermeiden Sie Ölspritzer auf dem Fußboden. Es besteht Rutschgefahr!



GEFAHR von Stromschlag durch Feuchtigkeit

- ⊙ Schützen Sie das Gerät vor Feuchtigkeit, Tropf- oder Spritzwasser.
- ⊙ Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien und nicht in der Nähe von mit Wasser gefüllten Behältern, wie z. B. Spülbecken.
- ⊙ Sollte das Gerät (die elektrische Einheit) doch einmal ins Wasser gefallen sein, ziehen Sie sofort den Netzstecker und nehmen Sie erst danach das Gerät heraus. Benutzen Sie das Gerät in diesem

Fall nicht mehr, sondern lassen Sie es von einer Fachwerkstatt überprüfen.



GEFAHR durch Stromschlag

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

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

WARNUNG vor Sachschäden

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

die Nähe von Wärmequellen oder offenem Feuer.

- ⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder kratzenden Reinigungsmittel.
- ⊙ Alle Schrauben an den Geräteteilen dürfen nicht gelöst werden.
- ⊙ Der Ölaufbewahrungsbehälter und sein Deckel sind aus Kunststoff. Sie dürfen nicht in einer Mikrowelle, einem Backofen oder durch andere Hitzequellen erwärmt werden. Lassen Sie Frittieröl vor dem Ablassen abkühlen, mindestens bis die grüne Ölreinigungs-Kontrollleuchte leuchtet.

4. Lieferumfang

- 1 Deckel **4**
- 1 Frittierkorb **6**
- 1 Griff des Frittierkorbes **7**
- 1 Ölwanne **8**
- 1 Elektrische Einheit **10**
- 1 Gehäuse **15**
- 1 Ölaufbewahrungsbehälter **21** mit Deckel **24** und Schraubverschluss **22**
- 1 Bedienungsanleitung

5. Kleines 1x1 des Frittierens

Vorbereitung der Lebensmittel

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

Frittierzeit und -temperatur

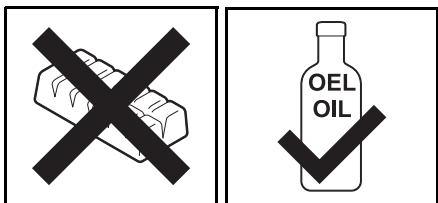
- Für ein schmackhaftes und gesundes Ergebnis sollten Sie sich bei der Wahl der Temperatur und der Frittierzeit sehr genau an die Angaben auf der Verpackung halten.
- Frittieren Sie nur kleine Mengen auf einmal.
- Der Frittierkorb **6** darf nicht höher als bis zur **MAX**-Markierung **5** gefüllt werden. Wenn Sie mehr Frittiertgut zugeben, sinkt die Öl-Temperatur beim Zugeben zu stark ab, der Frittiervorgang dauert länger und das Frittiertgut nimmt mehr Öl auf.
- Beim Frittieren von stärkehaltigen Lebensmitteln (z. B. Kartoffel- und Getreideprodukte) kann sich Acrylamid bilden. Acrylamid ist möglicherweise krebserregend. Um die Bildung von Acrylamid möglichst gering zu halten, vermeiden Sie hohe Temperaturen (über 170 °C) und zu starke Bräunung. Bei

Temperaturen von über 175 °C bildet sich deutlich mehr Acrylamid.

Frittieretabelle

Lebensmittel	Temp. (ca.)	Zeit (ca. Minuten)
Pilze	150 °C	5 - 7
Fischfilet (frisch)	160 °C	3 - 4
Pommes frites (frisch)	170 °C	11 - 16
Hähnchenschenkel	180 °C	14 - 16
Pommes frites (tiefgekühlt)	nach Angaben des Herstellers	
Fischfilet (tiefgekühlt)	190 °C	5 - 7
Chicken Nuggets (tiefgekühlt)	190 °C	4 - 5

Welche Öle sind geeignet?



- Verwenden Sie in dieser Fritteuse ausschließlich flüssige Frittieröle. Mit festen Frittierfetten ist die Reinigungsfunktion nicht durchführbar.

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

- Das Öl muss die hohen Temperaturen beim Frittieren vertragen. Achten Sie darauf, dass das Öl bis mindestens 200 °C erhitzt werden kann.
- Öle, die reich an mehrfach ungesättigten Fettsäuren sind, sind sehr gesund für die Verwendung in Salaten, sind aber nicht zum Frittieren geeignet, da sie nicht die notwendige Hitzestabilität aufweisen.
- Olivenöl ist nicht geeignet.

- Gut geeignet sind zum Beispiel Rapsöl und Sonnenblumenöl.
- Mischen Sie niemals verschiedene Ölsorten!

Gebrauchtes Öl aufbewahren

Diese Fritteuse hat eine Ölreinigungsfunktion und einen praktischen Ölaufbewahrungsbehälter **21** (siehe "Ölreinigungsfunktion" auf Seite 77).

- Verschmutzungen des Öls durch das Frittieren verkürzen die Haltbarkeit. Mit der Ölreinigungsfunktion ist es ganz einfach, das Öl nach jedem Frittiervorgang zum Lagern durch das integrierte Sieb zu filtern, um es von grobem Schmutz zu befreien.
- Während der Ölreinigung fließt das gereinigte Öl in den Ölaufbewahrungsbehälter **21**. In diesem kann das Öl fest verschlossen gelagert werden.
- Bewahren Sie den Ölaufbewahrungsbehälter **21** dunkel, kühl und trocken auf.
- So kann das Öl vor Licht und Sauerstoff geschützt einige Wochen gelagert werden.

So filtern Sie Fremdgeschmack aus dem Öl

Mit der Ölreinigungsfunktion werden feste Verschmutzungen entfernt. Einige Lebensmittel, z. B. Fisch, verlieren Flüssigkeit beim Frittieren. Diese gelangt ins Öl und verändert dort den Geruch und Geschmack. Dieser Geschmack wird dann an das nächste Lebensmittel abgegeben, das in diesem Öl frittiert wird.

Mit einem einfachen Trick können Sie den Fremdgeschmack vermindern oder sogar ganz entfernen.

1. Erhitzen Sie das Öl auf ca. 150 °C.
2. Geben Sie 2 dünne Scheiben Brot oder etwas Petersilie in den Frittierkorb **6**.
3. Geben Sie den Frittierkorb **6** in die Fritteuse und schließen Sie den Deckel **4**.

4. Warten Sie, bis das Öl nicht mehr sprudelt, und entnehmen Sie dann den Frittierkorb **6**. Das Öl sollte nun wieder seinen eigenen Geschmack haben.

Schlechtes Öl erkennen

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

Wohin mit dem alten Öl?

WARNUNG vor Sachschäden!

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

- Öl kann in haushaltsüblichen Mengen in den Hausmüll gegeben werden.
- Geben Sie das Öl nicht direkt in die Mülltonne, sondern füllen Sie es nach dem Abkühlen in die Original-Verpackung oder zum Beispiel in eine Saft- oder Milch-Verpackung.
- Sie können das Öl auch bei einer Sammelstelle für Altfette abgeben.

6. Ölreinigungsfunktion



GEFAHR von Verletzungen durch Verbrennen!

- ⊙ Lassen Sie das Öl nach dem Frittieren abkühlen, mindestens bis die grüne Ölerreinigungs-Kontrollleuchte **27** leuchtet. Solange die rote Ölerreinigungs-Kontrollleuchte **26** leuchtet, ist das Frittieröl zu heiß zum Ablassen.

Am Schieberegler **17** können folgende Positionen eingestellt werden:



In der linken Position kann der Ölaufbewahrungsbehälter **21** in das Fach **19** geschoben oder wieder herausgezogen werden und die Ölwanne **8** kann eingesetzt oder entfernt werden.

In dieser Position darf die Fritteuse nicht eingeschaltet sein.



Die mittlere Position ist für den Frittiervorgang inklusive Aufheizen und Abkühlen. In dieser Position kann der Ölaufbewahrungsbehälter **21** nicht herausgezogen oder eingeschoben werden. Die Ölwanne **8** kann eingesetzt oder entfernt werden.



In der rechten Position wird der Ablauf des Öls von der Ölwanne **8** in den Ölaufbewahrungsbehälter **21** geöffnet. Das Öl fließt durch das kleine Sieb im Boden der Ölwanne **8** und wird gereinigt. In dieser Position kann der Ölaufbewahrungsbehälter nicht herausgezogen oder eingeschoben werden und die Ölwanne darf nicht entfernt oder eingesetzt werden. Die Fritteuse darf nicht eingeschaltet sein.

Das gereinigte Frittieröl wird fest verschlossen im Ölaufbewahrungsbehälter **21** gelagert. Gereinigt und luftdicht verschlossen ist es länger haltbar. Die Fritteuse kann gerei-

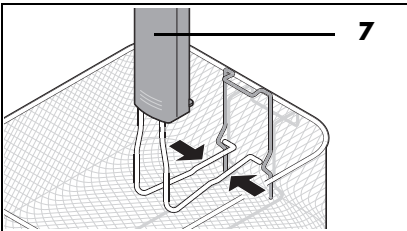
nigt werden. Für den nächsten Frittiervorgang wird das Frittieröl aus dem Ölaufbehälter **21** wieder in die Ölwanne **8** gegossen.

7. Inbetriebnahme

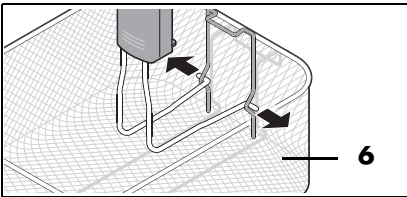
- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und ggf. vorhandene Schutzfolien und Aufkleber (außer dem Typenschild auf der Rückseite der elektrischen Einheit **10** und dem Sicherheitsaufkleber auf der Frontseite).
- Überprüfen Sie, ob alle Zubehörteile vorhanden und unbeschädigt sind.
- **Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung!** (siehe "Reinigen und Aufbewahren" auf Seite 82).

8. Griff am Frittierkorb montieren

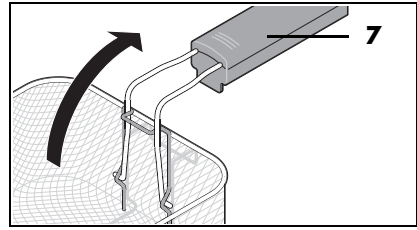
1. Drücken Sie die Metallbügel am Griff **7** zusammen.



2. Setzen Sie die Enden der Metallbügel in die kleinen Ösen auf der Innenseite des Frittierkorbes **6** und lassen Sie die Metallbügel sich wieder auseinander bewegen.



3. Kippen Sie den Griff **7** nach außen, bis er einrastet.



Griff abnehmen



GEFAHR von Verbrennungen!

- ⊙ Lassen Sie den Frittierkorb **6** und die Metallbügel des Griffs **7** abkühlen, bevor Sie diesen vom Frittierkorb abnehmen.

Zum Abnehmen des Griffs **7** gehen Sie umgekehrt vor:

- Griff **7** nach innen kippen.
- Die Metallbügel zusammendrücken und aus den kleinen Ösen herausnehmen.

9. Bedienung

9.1 Aufstellen



BRANDGEFAHR / GEFAHR von Verbrennungen!

- ⊙ Stecken Sie den Netzstecker **13** erst dann in die Steckdose, wenn die Ölwanne **8** mindestens bis zur Markierung **MIN 9** mit Öl gefüllt ist.
- ⊙ Alle Teile der Fritteuse müssen vollständig trocken sein, wenn Sie das Gerät benutzen.
- ⊙ Stellen Sie die Fritteuse auf eine feste, ebene, rutschfeste, trockene und nicht brennbare Arbeitsfläche.
- ⊙ Benutzen Sie die Fritteuse nicht unter Oberschränken und nicht in der Nähe von Gardinen, Papier oder ähnlichen brennbaren Gegenständen.
- ⊙ Stellen Sie das Gerät nicht unmittelbar unter einer Wandsteckdose auf.
- ⊙ Halten Sie zu allen Seiten einen Abstand von mindestens 50 cm.

- Stellen Sie das Gehäuse **15** an einem geeigneten Platz auf.

9.2 Fritteuse zusammensetzen und Öl einfüllen



GEFAHR von Verbrennungen! GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Alle Teile müssen trocken und ohne Beschädigung sein.



1. Stellen Sie den Schieberegler **17** in die linke Position.



Oder stellen Sie den Schieberegler **17** in die mittlere Position.

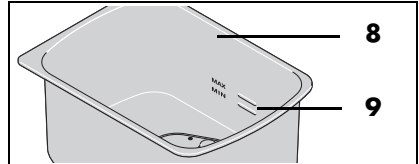
2. Setzen Sie die Ölwanne **8** in das Gehäuse **15**.

3. Setzen Sie die elektrische Einheit **10** von oben in die Fritteuse **15**. Das Heizelement **14** liegt in der Ölwanne **8**.



BRANDGEFAHR / GEFAHR von Verbrennungen!

- ⊙ Die Füllhöhe des Frittieröles muss zwischen den Markierungen **MIN** und **MAX 9** an der Innenseite der Ölwanne **8** liegen.



- ⊙ Verwenden Sie nur geeignete Frittieröle (siehe "Kleines 1x1 des Frittierens" auf Seite 75).

4. Füllen Sie ca. 2,5 Liter (**MIN**) bis 3,5 Liter (**MAX**) Frittieröl in die Ölwanne **8**.
5. Setzen Sie den Deckel **4** auf.



6. Stellen Sie den Schieberegler **17** in die linke Position.

7. Setzen Sie den Deckel **24** fest auf den Ölaufbewahrungsbehälter **21**. Der Schraubverschluss **22** muss fest verschlossen sein.
8. Schieben Sie den Ölaufbewahrungsbehälter **21** in das Fach **19**.



9. Stellen Sie den Schieberegler **17** in die mittlere Position.

9.3 Frittieröl aufheizen



GEFAHR von Verbrennungen!

⊙ Berühren Sie nicht die heißen Geräteteile.

1. Stellen Sie sicher, dass der Ein-/Ausschalter **O/I 12** auf **O** steht und der Temperaturregler **30** auf **MIN**.
2. Stecken Sie den Netzstecker **13** in eine gut zugängliche Schutzkontakt-Steckdose, deren Spannung der Angabe auf dem Typenschild entspricht.
3. Schalten Sie den Ein-/Ausschalter **O/I 12** auf **I**, um das Gerät einzuschalten. Die Kontrollleuchte im Ein-/Ausschalter **O/I** leuchtet.
4. Stellen Sie mit dem Temperaturregler **30** die gewünschte Temperatur ein (siehe "Frittierzeit und -temperatur" auf Seite 75).
 - Während des Aufheizens leuchtet die rote Temperatur-Kontrollleuchte **28**.
 - Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, leuchtet die grüne Temperatur-Kontrollleuchte **29**.

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

Die Angaben für die Temperatur entnehmen Sie den Verpackungen der Lebensmittel oder der Frittiertabelle (siehe "Frittiertabelle" auf Seite 76).

HINWEISE:

- Die Temperaturangaben sind Richtwerte. Abhängig von der Beschaffenheit, der Größe und der Menge der Lebensmittel sowie Ihrem Geschmack kann die Temperatur abweichen.
- Setzen Sie den Frittierkorb **6** erst dann in die Fritteuse **15** ein, wenn Sie die Lebensmittel zum Frittieren ins heiße Öl geben wollen.

9.4 Timer verwenden

Den Timer können Sie verwenden, um die gewünschte Frittierzeit einzustellen. Bei Erreichen der abgelaufenen Zeit ertönt ein Alarm.

- Stellen Sie den Timer mit der Timer-Taste **31**:
 - Timer-Taste **31** 1x drücken: Timer einschalten
 - Timer-Taste **31** wiederholt kurz drücken: Minuten einstellen
 - Timer-Taste **31** gedrückt halten: schneller Vorlauf
- Lassen Sie die Timer-Taste **31** los und der Timer startet. Im Timer-Display **32** blinkt die Zeit. Die eingestellten Minuten werden heruntergezählt. Während der letzten Minute werden Sekunden heruntergezählt.
- Während der Timer läuft, können Sie die Alarmzeit zurücksetzen, indem Sie die Timer-Taste **31** gedrückt halten.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Alarm und **00** blinkt im Timer-Display **32**. Der Alarm wird nach kurzer Zeit 1x wiederholt. Danach schaltet sich der Timer aus.

9.5 Frittieren



BRANDGEFAHR / GEFAHR von Verbrennungen!

- ⊙ Lassen Sie niemals Wasser ins heiße Frittieröl tropfen.
- ⊙ Frittierkorb **6** und Frittiergut müssen trocken sein.
- ⊙ Bedienen Sie das Gerät nur mit trockenen Händen.
- ⊙ Während des Frittierens entweicht aus den Öffnungen über dem Fettfilter **1** heißer Dampf. Fassen Sie nicht in den Dampf.
- ⊙ Das Frittiergut nicht in den Frittierkorb **6** geben, wenn dieser über dem heißen

Öl hängt. Kleinteile können in das Öl fallen und zu Spritzern führen.

- ⊙ Bewegen Sie auf keinen Fall die Fritteuse **15**, solange sie noch heiß ist!

1. Füllen Sie das Frittiergut in den Frittierkorb **6**. Der Frittierkorb **6** darf maximal bis zur Markierung **MAX 5** gefüllt werden.
2. Wenn die grüne Temperatur-Kontrollleuchte **29** leuchtet, nehmen Sie den Deckel **4** ab.
3. Senken Sie nun den Frittierkorb **6** vorsichtig in das Öl.
4. Setzen den Deckel **4** auf.
5. Stellen Sie nun ggf. mit der Timer-Taste **31** die gewünschte Frittierzeit ein.
6. Beobachten Sie den Frittiervorgang durch das Sichtfenster **3**. Beim Frittieren garen die Lebensmittel sehr schnell. Halten Sie sich möglichst genau an die empfohlenen Frittierzeiten.
7. Falls Sie den Timer gestellt haben, ertönt ein Alarm, wenn das Frittiergut fertig gegart ist.
8. Wenn das Frittiergut fertig gegart ist, nehmen Sie den Deckel **4** nach oben ab.
9. **Bild C:** Nehmen Sie den Frittierkorb **6** aus dem Öl heraus und hängen Sie ihn zum Abtropfen mit der Halterung unter dem Griff **7** auf den vorderen Rand der Ölwanne **8**.
10. Wenn das Öl abgetropft ist, geben Sie die Lebensmittel in eine Schüssel oder ähnliches.
11. Für weitere Frittiergänge stellen Sie gegebenenfalls eine andere Temperatur ein.
12. Lassen Sie das Gerät vor jedem Frittiergang aufheizen, bis die grüne Temperatur-Kontrollleuchte **29** wieder leuchtet.
13. Wenn Sie das Frittieren beenden, drehen Sie den Temperaturregler **30** auf **MIN**.
14. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bis die grüne Ölreinigungs-Kontrollleuchte **27**

leuchtet. Dann ist das Gerät bereit für die Ölreinigungsfunktion.

HINWEIS: Sie können nach dem Frittieren auch das Gerät ausschalten und den Netzstecker **13** ziehen und die Ölreinigung später (nach mindestens 4 Stunden) durchführen.

9.6 Überhitzungsschutz



GEFAHR von Verbrennungen!

- ⊙ Lassen Sie die Fritteuse **15** auf Zimmertemperatur abkühlen, bevor Sie diese bewegen.
-

Die Fritteuse hat einen Überhitzungsschutz, der das Gerät bei einer Überhitzung automatisch ausschaltet.

In diesem Fall können beide **RESET**-Tasten **33/35** auf der Rückseite der elektrischen Einheit **10** herauspringen oder nur eine von beiden. (Dies hängt davon ab, wie der Überhitzungsschutz ausgelöst wurde.) In jedem Fall müssen beide **RESET**-Tasten **33/35** wieder ganz hereingedrückt sein, damit das Gerät wieder in Betrieb genommen werden kann.

1. Drehen Sie den Temperaturregler **30** auf **MIN** und ziehen Sie den Netzstecker **13**.
2. Lassen Sie das Gerät auf Zimmertemperatur abkühlen.
3. **Bild B:** Drücken Sie beide **RESET**-Tasten **33/35** auf der Rückseite der elektrischen Einheit **10** wieder ganz hinein.
4. Warten Sie einige Minuten, bis Sie den Netzstecker **13** wieder mit dem Netz verbinden und die gewünschte Temperatur einstellen.

10. Reinigen und Aufbewahren



GEFAHR von Verbrennungen!

- ⊙ Lassen Sie das Gerät abkühlen, mindestens bis die grüne Ölreinigungs-Kontrollleuchte **27** leuchtet, bevor Sie das Frittieröl in den Ölaufbewahrungsbehälter **21** ablassen, das Gerät bewegen, entleeren oder reinigen.



GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Ziehen Sie den Netzstecker **13** aus der Steckdose, bevor Sie die Fritteuse **15** reinigen.

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder kratzenden Reinigungsmittel.

10.1 Frittieröl filtern und aufbewahren

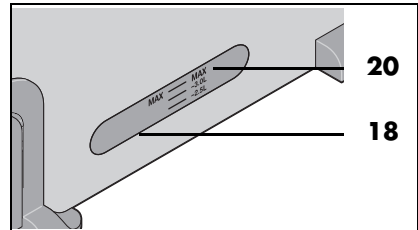
HINWEIS: Sie können nach dem Frittieren auch das Gerät ausschalten und den Netzstecker **13** ziehen und die Ölreinigung später (nach mindestens 4 Stunden) durchführen.

1. Wenn die grüne Ölreinigungs-Kontrollleuchte **27** leuchtet, schalten Sie den Ein-/Ausschalter **O/I 12** auf **O**, um das Gerät auszuschalten. Die Kontrollleuchte im Ein-/Ausschalter **O/I** erlischt.
2. Ziehen Sie den Netzstecker **13** aus der Steckdose.
3. Nehmen Sie den Deckel **4** ab.
4. Überprüfen Sie nach jedem Frittieren die Qualität des Frittieröles (siehe "Kleines 1x1 des Frittierens" auf Seite 75).
 - Ist die Qualität noch gut, können Sie das Öl aufbewahren.

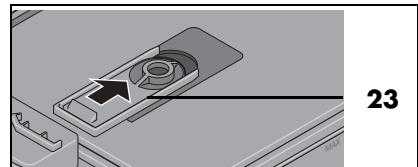
- Hat das Öl Qualitätsmängel, muss es entsorgt werden. Zum einfachen Umfüllen können Sie das Öl zunächst in den Ölaufbewahrungsbehälter **21** ablassen.



5. Stellen Sie den Schieberegler **17** in die rechte Position. Das Frittieröl fließt nun langsam durch das kleine Sieb im Boden der Ölwanne **8** in den Ölaufbewahrungsbehälter **21**. Unterbrechen Sie diesen Vorgang nach Möglichkeit nicht.
6. Durch die Sichtöffnung **18** können Sie erkennen, wie viel Öl sich bereits im Ölaufbewahrungsbehälter **21** befindet. Er darf höchstens bis zur Markierung **MAX 20** gefüllt werden. Dies entspricht der maximalen Füllmenge der Ölwanne **8**.



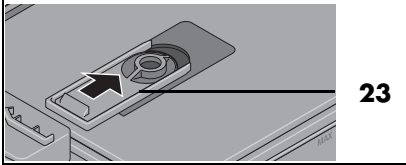
7. Wenn die Ölwanne **8** geleert ist, stellen Sie den Schieberegler **17** in die linke Position.
8. Ziehen Sie den Ölaufbewahrungsbehälter **21** heraus.
9. Prüfen Sie, dass der Deckel **24**, der Schieberverschluss **23** und der Schraubverschluss **22** fest verschlossen sind.



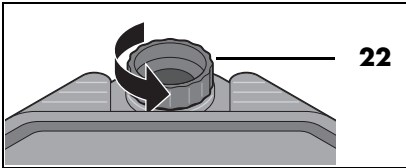
10. Stellen Sie den Ölaufbewahrungsbehälter **21** mit dem gereinigten Öl an einen kühlen, dunklen, trockenen Ort.

10.2 Gebrauchtes Frittieröl wiederverwenden

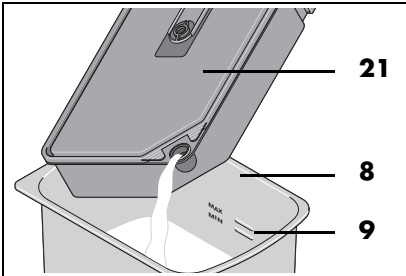
1. Prüfen Sie, dass der Deckel **24** und der Schiebeverschluss **23** fest verschlossen sind.



2. Schrauben Sie den Schraubverschluss **22** ab.



3. Gießen Sie langsam das Frittieröl aus dem Ölaufbewahrungsbehälter **21** in die Ölwanne **8**. Beachten Sie, dass die Füllhöhe zwischen den Markierungen **MIN** und **MAX 9** liegen muss.



4. Überprüfen Sie vor dem Frittieren erneut die Qualität des gelagerten Frittieröls (siehe "Kleines 1x1 des Frittierens" auf Seite 75).

10.3 Frittieröl entsorgen

WARNUNG vor Sachschäden!

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

Öl mit Qualitätsmängeln muss sofort entsorgt werden (siehe "Kleines 1x1 des Frittierens" auf Seite 75).

10.4 Fritteuse reinigen



GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Die elektrische Einheit **10** darf nicht in Wasser getaucht werden und muss vor Wasser geschützt werden.

Fritteuse auseinandernehmen und Rückstände grob entfernen

1. Nehmen Sie den Deckel **4** ab.
2. Ziehen Sie die elektrische Einheit **10** nach oben heraus.
3. Entfernen Sie mit Küchenkrepp so viel Öl und Frittierückstände wie möglich aus der Ölwanne **8** und vom Heizelement **14**.



4. Stellen Sie den Schieberregler **17** in die linke Position.



Oder stellen Sie den Schieberregler **17** in die mittlere Position.

5. Nehmen Sie die Ölwanne **8** heraus.

Zubehörteile in der Geschirrspülmaschine reinigen

Die folgenden Zubehörteile können in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden:

- Deckel **4**
 - Frittierkorb **6**
 - Griff des Frittierkorbes **7**
 - Ölwanne **8**
 - Ölaufbewahrungsbehälter **21**
 - Deckel des Ölaufbewahrungsbehälters **24**
 - Schraubverschluss **22**
- Geben Sie den Schraubverschluss **22** einzeln zum Beispiel in den Besteckkorb oder eine Ablage für Besteck.
 - Falls die Ölwanne **8** zu hoch ist, prüfen Sie, ob bei Ihrer Geschirrspülmaschine der obere Korb höhenverstellbar ist.

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

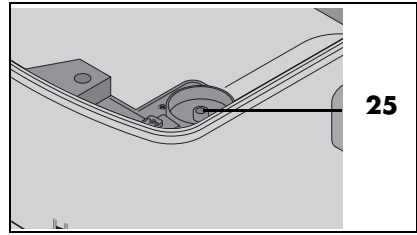
- Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen, bevor Sie diese wegräumen oder erneut benutzen.

Elektrische Einheit und Gehäuse reinigen

- Die elektrische Einheit **10** mit dem Heizelement **14** darf nicht abgespült werden oder in Wasser getaucht werden.
- Das Gehäuse **15** darf nicht in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

1. Wischen Sie diese Teile mehrfach mit einem feuchten Tuch und mildem Spülmittel ab. Achten Sie darauf, dass dabei kein Wasser in die elektrische Einheit **10** eindringt.
2. Wischen Sie mehrfach mit einem feuchten Tuch mit klarem Wasser nach.

3. Reinigen Sie am Gehäuse **15** auch den Ölauslass **25** von oben und unten.



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

10.5 Fritteuse aufbewahren



GEFAHR für Kinder!

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

- Stellen Sie den Ölaufbewahrungsbehälter **21** mit dem gereinigten Öl an einen kühlen, dunklen, trockenen Ort.
- Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen, bevor Sie diese wegräumen.
- Setzen Sie alle Teile (außer dem gefüllten Ölaufbewahrungsbehälter **21**) zusammen.
- Zum platzsparenden Aufbewahren können Sie den Griff **7** vom Frittierkorb **6** abnehmen und ihn in den Frittierkorb legen.
- Wickeln Sie die Anschlussleitung mit Netzstecker **13** auf und stecken diese in das Staufach **34** auf der Rückseite der elektrischen Einheit **10**.
- Bewahren Sie alle Zubehörteile an einem trockenen, staubfreien Ort auf.

11. Entsorgen

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



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



Verpackung

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

12. Frische Pommes selber machen

So sollten die Kartoffeln sein

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

HINWEIS: Tiefgefrorene Pommes frites müssen nur einmal frittiert werden.

13. Problemlösung

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



GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Versuchen Sie auf keinen Fall, das Gerät selbstständig zu reparieren.
- ⊙ Alle Schrauben an den Geräteteilen dürfen nicht gelöst werden.

Fehler	Mögliche Ursachen / Maßnahmen
Keine Funktion	<ul style="list-style-type: none"> • Ist die Stromversorgung sichergestellt? • Überprüfen Sie den Anschluss. • Überprüfen Sie beide RESET-Tasten 33/35 (siehe "Überhitzungsschutz" auf Seite 81).
Gerät hat sich von allein abgeschaltet.	<ul style="list-style-type: none"> • Wurde der Überhitzungsschutz ausgelöst (siehe "Überhitzungsschutz" auf Seite 81)?
Frittiergut nach der empfohlenen Zeit noch nicht fertig	<ul style="list-style-type: none"> • Haben Sie eine größere Menge auf einmal frittiert? • War das Öl noch nicht auf die empfohlene Temperatur aufgeheizt?

Fehler	Mögliche Ursachen / Maßnahmen
Schlechter Geschmack des Frittiergutes	<ul style="list-style-type: none"> • Ist das Öl alt? • Haben Sie vorher Lebensmittel mit starkem Geschmack (z. B. Fisch) in demselben Öl frittiert? Wechseln Sie das Öl aus oder reinigen Sie es (siehe "Kleines 1x1 des Frittierens" auf Seite 75).
Starke Rauch- und Geruchsentwicklung	<ul style="list-style-type: none"> • Ist das Öl alt, verschmutzt oder ist Feuchtigkeit ins Öl gelangt? Wechseln Sie das Öl aus.

14. Technische Daten

Modell:	SFB 2300 A1
Netzspannung:	230 V ~ 50 Hz
Schutzklasse:	I
Leistung:	2300 W
Füllhöhe Ölwanne 8 :	MIN: ca. 2,5 Liter MAX: ca. 3,5 Liter
Füllhöhe Ölaufbewahrungsbehälter 21 :	MAX: ca. 3,5 Liter
Füllhöhe Frittierkorb:	MAX: ca. 2,5 Liter / 1000 g

Verwendete Symbole

	G epürfte S icherheit. Geräte müssen den allgemein anerkannten Regeln der Technik genügen und gehen mit dem Produktsicherheitsgesetz (ProdSG) konform.
	Mit der CE-Kennzeichnung erklärt die HOYER Handel GmbH die EU-Konformität.
	Dieses Symbol erinnert daran, die Verpackung umweltfreundlich zu entsorgen.
	Wiederverwertbare Materialien: Pappe (außer Wellpappe)
	Das Symbol kennzeichnet Teile, die in der Spülmaschine gereinigt werden können.

Technische Änderungen vorbehalten.

15. Garantie der HOYER Handel GmbH

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

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Original Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Produkt zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft.

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler.

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen die Artikelnummer **IAN: 329585_2001** und den Kassensbon als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer finden Sie auf dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Gerätes.

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

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



Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) **329585_2001** Ihre Bedienungsanleitung öffnen.



Service-Center



Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

(kostenfrei)

E-Mail: hoyer@lidl.de



Service Österreich

Tel.: 0820 201 222

(0,15 EUR/Min.)

E-Mail: hoyer@lidl.at



Service Schweiz

Tel.: 0842 665566

(0,08 CHF/Min.,

Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: hoyer@lidl.ch

IAN: 329585_2001



Lieferant

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

Kontaktieren Sie zunächst das genannte Service-Center.

HOYER Handel GmbH

Tasköprüstraße 3

DE-22761 Hamburg

DEUTSCHLAND