



SILVERCREST®



COOL-ZONE DEEP FAT FRYER SKF 2800 A1

GB IE CY

COOL-ZONE DEEP FAT FRYER

Operating instructions

DE

KALTZONEN-FRITTEUSE

Bedienungsanleitung

GR CY

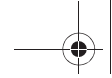
ΦΡΙΤΕΖΑ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΚΡΥΑΣ ΖΩΝΗΣ

Οδηγία χρήσης

IAN 95885

GB IE CY
GR DE





English 2

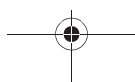
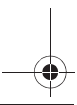
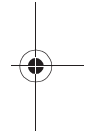
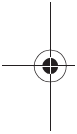
Be sure to note the fold-out page.

Ελληνικά 15

Παρακαλούμε προσέξτε την εσωτερικά διπλωμένη σελίδα του εξώφυλλου

Deutsch 30

Bitte beachten Sie die Ausklappseite





Contents

1. Product description	2
2. Names of parts (see fold-out page)	3
3. Technical data	3
4. Safety information	4
5. Before using for the first time	7
6. Before frying	7
7. Operating the appliance	8
8. After frying	10
9. Cleaning and storing	10
10. Various tips	11
11. Disposal	12
12. HOYER Handel GmbH Warranty	13

Congratulations on the purchase of your new product.

You have selected a high-quality product. The operating instructions are a constituent part of this product. They contain important information about safety, use and disposal.

Familiarize yourself with all the operating and safety instructions before using the product. Use the product only as described and for the stated spheres of application.

If you pass the product on to a third party, always pass on all the documentation as well.

1. Product description

1.1 Intended use

The SilverCrest SKF 2800 A1 Deep-Fat Fryer has been solely constructed for preparing foodstuffs such as potato chips, vegetables, chicken wings or similar items. It is not suitable for any other purpose.

This appliance should only be used in dry rooms. It must not be used out in the open or in humid rooms.

This product is intended for use in private households and is not suitable for commercial purposes.


The appliance is likewise suitable for:

- use in staff kitchens in shops, offices and other commercial areas,
- use in agricultural settings,
- customers in hotels, motels and other accommodations,
- bed-and-breakfast establishments.

1.2 What's in the box

- 1 deep-fat fryer, comprising:
 - 1 casing with lid
 - 1 fat container
 - 1 frying basket with handle
 - 1 heating element
 - 1 digital kitchen timer
 - 1 AG13 button cell (fitted in kitchen timer)
- 1 copy of the operating instructions

1.3 Symbols on the appliance

Symbol 3	Location	Meaning
	Lid 4	Warns against hot surfaces

2. Names of parts (see fold-out page)

- | | |
|--|---|
| 1 Handle of frying basket | 10 Temperature indicator light |
| 2 Unlock switch of frying basket | - lights up green as soon as the temperature selected is reached. |
| 3 Symbol "Warns against hot surfaces" | 11 On/Off switch and pilot lamp |
| 4 Lid | - lights up red as soon as the deep-fat fryer is switched on. |
| 5 Viewing window | 12 Digital kitchen timer |
| 6 Carry handle | 13 Fat container |
| 7 Unlock button of lid | 14 Frying basket |
| 8 Casing | 15 Heating element |
| 9 Temperature selector | 16 Cable store |

3. Technical data

Rated voltage: 230 - 240 V~/50 Hz
 Rated power: 2570 - 2800 W
 Protection class: I
 Maximum temperature: approx. 190 °C
 Batteries for kitchen timer: 1 AG13 button cell



4. Safety information

4.1 Explanation of terms

The following keywords are used in these user instructions:



Warning!

High risk: ignoring this warning could result in a risk to life and limb.

Caution!

Medium risk: ignoring this warning may result in damage.

Note:

Low risk: points to be noted when handling the appliance.

4.2 Special informations for this appliance



Warning! To avoid injury, please observe the following information.

- This appliance may not be used by children between the ages of 0 and 8.
- This appliance may be used by children aged 8 and above if they are under constant supervision.
- This appliance can be used by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Keep the appliance and its connecting cable out of the reach of children under the age of 8.
- Children may not perform cleaning and maintenance tasks designed for users.
- To prevent spillage of the hot liquid, cooking appliances should be set up in a stable position using the handles (if present).

- The surfaces of the appliance can get hot. When the appliance is running, only hold it by its handles.
- Always remove the plug from the mains socket before starting to clean the appliance.
- Never immerse the appliance in water, and protect it from splashes and water droplets.
- Before cleaning, allow the appliance to cool down to avoid the risk of burns.
- The appliance should only be set up on a firm, dry, level, inflammable surface to prevent it from tipping over or sliding.

Caution! To avoid material damage, please observe the following conditions.

- Never use abrasive, corrosive or caustic cleaning materials. These could damage the appliance as well as the non-stick coating.
- The appliance must not be operated with an external time switch or separate remote control system, such as a wireless remote control socket.

4.3 General information

- Please read these user instructions carefully before use. They are a constituent part of the appliance and must be kept to hand at all times.
- Use the appliance only for the purpose described (see "1.1 Intended use" on page 2).
- To prevent damage, check that the mains voltage required (see type plate on the appliance) is compatible with your mains voltage as the appliance could be damaged if used with the wrong mains voltage.
- Please note that any claim under the warranty or for liability will be invalid if accessories are used that are not

recommended in these user instructions, or if original spare parts are not used for repairs. This also applies to repairs undertaken by unqualified persons. You will find the service address in "Service Centre" on page 14.

- If the appliance should develop a fault during the warranty period, it may only be repaired by our Service Centre. Otherwise all claims under warranty are null and void.
- Never leave this appliance unattended while it is in use.
- Ensure that it is not possible for anyone to trip over or to get caught up in or step on the mains lead.

4.4 Protection against electric shock



Warning! The following safety information is intended to protect you against electric shock.

- The appliance must not under any circumstances be used if it is damaged. Have the device repaired in such cases by a qualified specialist. You will find the service address in "Service Centre" on page 14.
- If the mains cable for this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer or a person with similar qualifications in order to avoid a hazard.
- Water or other liquids must never be allowed to enter the appliance. For this reason:
 - never use it outdoors
 - never immerse it in liquids
 - never place liquid-filled objects, e.g. pans, on the appliance
 - never use in very humid environments.

If liquid should enter the appliance, unplug the mains plug immediately and have the appliance repaired by a

qualified technician. You will find the service address in "Service Centre" on page 14.

- The appliance must be connected up to a mains socket with earthing contact.
- Avoid using extension cables. An extension cable may only be used under very specific conditions:
 - the extension cable must be suitable for the current rating of the appliance;
 - the extension cable must be routed across surfaces or the floor (not allowed to hang in mid air); ensure the cable is out of the reach of children and does not pose a tripping hazard;
 - never use a damaged extension cable;
 - do not connect any other appliances to the mains socket as this could overload the mains supply (do not use multi-sockets).
- Do not touch the appliance, the mains cable or the mains plug with wet hands.
- Always unplug the mains cable by pulling out the plug. Never pull on the cable to remove the plug.
- Never carry the appliance by the mains cable.
- Ensure that the mains cable is not kinked, twisted or crushed.
- Fully unwind the mains cable during use to avoid overheating and scorching.
- Keep the mains cable away from hot surfaces, such as cooker hotplates.
- If you are not going to use the appliance for a while, remove the plug from the wall socket. This is the only way to ensure that the machine is completely free of current.

4.5 Protection against the danger of fire



Warning! As the appliance operates at high temperatures, follow the safety instructions below to prevent a fire starting.

- Keep flammable objects (e.g. curtains, paper, etc.) away from the appliance when it is in use.
- Maintain a distance of at least 50 cm from other objects to prevent them from catching fire.
- Only switch on the deep-fat fryer if it contains sufficient oil or liquid fat.
- The filling level of the fryer with oil or fat must always be between the two markings on the inside of the fat container **13** (lower marking MIN = minimum, upper marking MAX = maximum).
- The appliance must never be placed immediately beneath a wall socket as the heat it generates could damage the electrical installation.
- Never leave the appliance running unattended. Damage is almost always indicated by intensive odours. In this case, disconnect the power supply immediately and have the appliance examined. You will find the service address in "Service Centre" on page 14.

4.6 For the safety of your child



Warning! Children are often unaware of danger and are injured as a result. Please note therefore:

- Only allow children to use this device under the supervision of an adult.
- Ensure the machine is always kept out of the reach of children.
- Ensure that a child cannot pull down or tip the appliance onto himself or herself.

- Ensure that the packing foil does not become a deadly trap for a child. Packing film is not a toy.

4.7 Protection against scalds and burns



Warning! As the appliance operates at high temperatures, please observe the following safety information so that you do not burn or scald yourself.

- All parts must be completely dry before you pour oil or liquid fat into the deep-fat fryer. Otherwise the heated fat could spit badly.
- You should ideally use frying oil or liquid frying fat.
- If you use solid frying fat, you should first melt the blocks of fat slowly in a normal pan in order to avoid overheating and the fat spitting. Then pour the melted fat carefully into the deep-fat fryer before switching the fryer on.
- You must only use oils or fats that do not foam and that are suitable for frying. Please refer to the packaging or label for further information.
- Hot steam is released during the frying process. Maintain an adequate distance from the steam.
- The fat may start spitting when melted again if it is too cold! Avoid this by making some holes with a fork in the re-solidified fat. Be careful not to damage the heating element **15** while doing so.
- If you wish to move the appliance, switch it off, pull out the plug and wait until the appliance has cooled down.

4.8 Handling batteries



Warning!

To prevent a risk of explosion, normal batteries must not be charged, heated or disposed of by burning.

- Never try to open the batteries.
- To prevent injury if battery acid has leaked out, avoid contact with the skin,

eyes and mucous membranes. In the event of contact with the acid, rinse the affected areas immediately with plenty of clean water and contact a doctor at once.

Caution! To avoid damaging the appliance and to ensure it functions correctly, please note:

- Only use type AG13 batteries.

5. Before using for the first time

1. Please clean the individual parts of the deep-fat fryer thoroughly (see "9. Cleaning and storing" on page 10).
2. Then carefully dry the individual parts.

6. Before frying

1. Place the deep-fat fryer on a level and stable surface.
 2. Unwind the mains cable completely.
- Caution!** Make sure that the cable does not come into contact with the hot parts of the fryer so that it is not damaged.
3. Press the unlock button **7** to release the lid. The lid **4** will open.
 4. Move up the handle of the frying basket **1** until it audibly engages.
 5. Remove the frying basket **14**.

6.1 Add the oil or fat

You should either use liquid frying oil or solid frying fat.

You should melt solid frying fat in a frying pan or saucepan before adding it to the fryer.

Note: Never mix different types of fat or oil!

1. Add oil or melted fat up to the upper "MAX" marking of the fat container **13** in the dry and empty fryer.

Note: If you only want to fry small quantities, a bit less oil or fat may well be enough. However the items to be fried must always be completely covered and the fat or oil must reach at least as far as the lower "MIN" marking of the fat container **13**.

2. Insert the plug in a socket.

6.2 Melt existing fat

If the fryer already contains solidified fat from an earlier frying session, it must be melted in the fryer. Do this very carefully so that the melting fat does not start to spit or the fryer does not overheat.

1. Insert the plug in a socket.

Caution! Make sure that you don't damage the heating element **15** with the fork.

2. Use a fork to prick a few holes in the fat so that any steam formed can escape more easily.
3. Close the lid **4**.
4. Use the On/Off switch **11** to switch the deep-fat fryer on. The red pilot lamp lights up.
5. Turn the temperature selector **9** so it points upwards and is positioned around halfway between "130" and "MIN".
6. Let the fat melt.
7. Wait until the temperature indicator light **10** goes out or until the fat has completely melted.



7. Operating the appliance

7.1 Frying

1. Move up the handle of the frying basket **1** until it audibly engages.

This raises the basket **14** out of the oil.

Note: If there is solidified fat in the fryer, first proceed as described in "6.2 Melt existing fat" on page 7.

2. Use the On/Off switch **11** to switch the deep-fat fryer on.
3. Set the temperature selector **9** to the desired frying temperature.

Note: When on **MAX** the frying temperature is approx. 190 °C.

Refer to the pack of what you are frying for the correct frying temperature.

The temperature indicator light **10** goes out. The oil or fat is now heated to the desired temperature. The temperature indicator light **10** lights up green as soon as the oil or fat has reached the set temperature. To keep the oil or fat at the right temperature, the thermostat automatically switches the heating on and off. You can see this by the temperature indicator light **10** regularly going on and off.

Note: We recommend that you heat the oil for at least 10 to 15 minutes before you start frying. Close the lid **4**.

Note: You can leave the frying basket **14** in the fryer during heating.

4. Press the unlock button **7** to release the lid.
The lid **4** will open.



Warning! When frying frozen items, pay attention to Tip 2 (see "10. Various tips" on page 11) to prevent the fat spitting.

Caution! Please do not fill the frying basket **14** over the "MAX" mark. Take note of the food producer's information regarding the optimal quantity for frying. The items to be fried must always be completely covered with oil or fat.



5. Remove the frying basket **14** from the deep-fat fryer and place the items to be fried in it.
6. Carefully replace the frying basket **14** in the fryer. But do not yet move down the handle of the frying basket **1**.

7. Close the lid **4**.

You can see the frying process through the viewing window **5** in the lid **4** at any time.

8. Lower the frying basket **14** into the hot oil by pushing down the unlock switch of the basket **2** and then moving down the handle **1** of the basket.

2. Press the Reset switch on the back of the heating element using a pen. The appliance is now ready for frying again.



7.2 Frying times

Food	Temp. (approx.)	Time (min.)
Prawns, peeled, frozen	130 °C	5-8
Chicken legs	150 °C	15-25
Chicken wings	150 °C	8-18
Chicken breast fillet	150 °C	8-18
Potato chips (fresh)	170 °C	10-15
Potato chips (frozen)	as stated by manufacturer	
Pork schnitzel, breaded	150 °C	15-25
Fillet of fish (frozen)	190 °C	8-15

The times given in the above table are guide values applicable to a quantity of 250-300 g. Frying times may differ with other quantities and depending on the type of food.

7.3 Thermal cut-out

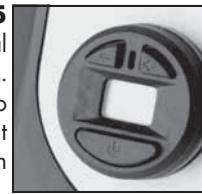
In the event of overheating, the deep-fat fryer switches off automatically, e.g. if there is no or insufficient oil or fat in the fryer. This can also happen if there is solidified fat in the fryer that is melted too quickly.

If the thermal cut-out switches off the appliance, proceed as follows:

1. Let the oil or fat cool down.

7.4 Using kitchen timer

The heating element **15** includes a digital kitchen timer **12**. Although it has no switching function, it allows you to keep an eye on the frying time.



1. Switch on timer **12** by pressing the bottom button.
2. Select the desired number of minutes using the two buttons at the top.
3. Start the kitchen timer **12** by pressing the button at the bottom.

The Minutes display flashes a few times, and the time starts running.

4. As soon as the time selected expires, a signal is heard.
5. You can stop the signal by pressing the button at the bottom.

The kitchen timer **12** is powered by one type AG13 button cell. To replace:

6. Pull the kitchen timer **12** out.
 7. Open the battery compartment at the back.
 8. Remove the old button cell.
- Note:** Please observe the instructions for disposal (see "11.4 Disposable/rechargeable batteries" on page 13).
9. Insert new batteries.

Note: Ensure the correct polarity (+/-) when inserting the batteries. The correct polarity is marked on the battery compartment. The positive pole of the battery must point upwards.

10. Close the battery compartment.
11. Insert the kitchen timer **12** in the heating element **15**.

8. After frying

1. Move up the handle of the frying basket **1** until it audibly engages.
This raises the basket **14** out of the oil.
2. Press the unlock button **7** to release the lid.
The lid **4** will open.
3. Remove the frying basket **14**.
4. Tip the fried items into a bowl, sieve, etc.
5. Turn the temperature selector **9** to the lowest level "MIN".
6. Use the On/Off switch **11** to switch the deep-fat fryer off.
7. Remove the mains plug after every use.



Warning! So that you do not burn yourself, leave the hot oil or fat to cool down before you pour it away!

8. Pull out the heating element **15** upwards.

9. Remove the fat container **13** from the casing **8**.
10. Pour away the oil or fat (see "9. Cleaning and storing" on page 10).
11. If you wish to discard the oil or fat, please take note of "11.3 Oil" on page 12.

8.1 Re-use the oil or fat

Frying oil and fat age and develop unhealthy substances. Please note therefore:

- Pour the oil or the still liquid fat through a filter (e.g. tea towel) to filter out food remains.
- The best place to store oil is in an oil bottle in the fridge.
- Fat can be poured back into the cleaned fryer, allowed to solidify and stored together with the fryer at room temperature.

9. Cleaning and storing

9.1 Cleaning the appliance

To ensure your product gives you lasting service, you should clean it regularly.



Warning! To avoid the danger of an electric shock:

- Remove the mains plug before each clean.

- The heating element **15** and the casing **8** must not under any circumstances be cleaned under running water.
1. Press the unlock button **7** to release the lid.
The lid **4** will open.
 2. Remove the frying basket **14**.
 3. Pull out the heating element **15** upwards.

Store the heating element **15** in a secure, dry place.

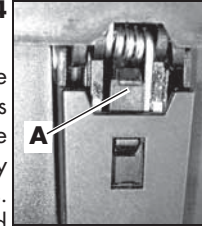
4. Remove the fat container **13** from the casing **8**.
5. Clean the frying basket **14** and the fat container **13** in hot water with a little mild detergent or in a dishwasher.
6. Then rinse them with clean water and dry them off carefully. Never use caustic or abrasive cleaning agents or cleaning materials such as scouring solution or steel wool.
7. You can use a soft, damp cloth to clean the casing **8** and the heating element **15**.
With stubborn dirt you can also use a little mild detergent and wipe over again with clean water.
8. Replace the fat container **13**, heating element **15** and the frying basket **14** in the casing **8**.
9. Close the lid **4**.
10. Roll the mains cable up at the rear of the casing **8**.

Note You can easily transport the deep-fat fryer using the carry handles **6** on the sides.

9.2 Remove lid and clean

The lid **4** of the deep-fat fryer can be removed:

1. Open the lid **4** about halfway.
2. Little lugs **A** can be found on the hinges at the rear of the appliance directly under the springs. Press these lugs and pull the lid **4** up slightly.
3. Take off the lid **4**.
4. Clean the lid **4** with a little mild detergent in hot water.
5. Then rinse with clean water and allow to dry off.
6. Insert the lid **4** back into its locators in the casing **8**.
Make sure that the hinges engage.



9.3 Storing

To store the appliance, wind up the mains cable on cable store **16**.

10. Various tips

Tip 1: How to avoid the excess formation of acrylamide

Acrylamide is a chemical substance that is formed whenever foods containing starch or a certain protein compound are prepared at temperatures over 100 °C.

- Wherever possible, you should avoid excess browning, high temperatures for baking or frying or fierce frying.
- You should not eat burnt food at all.

- When deep-frying, you should avoid temperatures of over 170 °C.
- Make sure that the colour of the fried items is "golden yellow" rather than brown or dark. Browning may develop very quickly. Use the viewing window to observe the browning level of the fried items.

Tip 2: How to fry frozen items perfectly every time

Caution!

- Preferably, thaw out frozen food at room temperature before frying. Remove as much ice and water as possible before placing the items in the fryer. Add the food as slowly and carefully as possible to the fryer because frozen food can abruptly and quickly cause the hot oil or fat to bubble.
- Frozen food (-16 to -18° C) greatly cools down oil or fat, therefore it fries more slowly and may absorb too much oil or fat. You can prevent this as follows:

Never fry large quantities at the same time.

1. Heat the oil for at least 15 minutes prior to frying.
2. Set the temperature control device **10** to the temperature stated on the pack of the frozen food.

Tip 3: How to get rid of undesired aftertastes

Some foodstuffs, such as fish, leach liquid during frying. It collects in the frying oil or fat and thus impairs the smell and taste of the fried food.

To have neutral tasting oil or fat again, proceed as follows:

1. Heat the oil or fat to 160 ° C.
2. Place two thin slices of bread or a few sprigs of parsley in the stainless steel fryer.
3. Wait until the oil or fat no longer bubbles.
4. Remove the bread or the parsley with a slotted spoon. The oil or fat has a neutral taste again.

11. Disposal

11.1 Appliance



The symbol with the crossed-out rubbish bin on wheels means that within the European Union, the product must be disposed of to a sorted rubbish collection. This applies to the product and all accessories which are marked with this symbol. Marked products must not be disposed of via the regular domestic waste but must be handed in to a recycling centre for electrical or electronic devices. Recycling helps to reduce the use of raw materials and to relieve the environment. You can obtain information

about disposal and the location of your nearest recycling centre from your local waste management service, for example, or Yellow Pages.

11.2 Packaging

If you wish to discard the packaging, please observe the applicable environmental regulations in your country.

11.3 Oil

Dispose of used oil by pouring it back into the original packaging and sealing it firmly. Leave solid fat to solidify, then wrap it in paper.

Dispose of oil or fat residues in the refuse bin or according to the relevant respective national regulations.

11.4 Disposable/rechargeable batteries



Batteries must not be disposed of with domestic waste. Spent batteries

must be disposed of properly. Special containers are provided for this purpose at shops selling batteries or at municipal collection points. Batteries and rechargeable batteries bearing the following letters contain harmful substances such as: Cd (cadmium), Hg (mercury), Pb (lead).

12. HOYER Handel GmbH Warranty

Dear Customer,

You have a warranty on this product which is valid for 3 years from the date of purchase. In the event of this product being defective, you have statutory rights against the seller of the product. These statutory rights are not limited by our warranty as set out below.

Warranty conditions

The warranty period begins with the date of purchase. Please keep the original till receipt in a safe place. This is required as your proof of purchase.

If a defect in materials or workmanship occurs within three years of the date your product was purchased, we will repair or replace the product at our discretion at no charge to you. This service under warranty assumes that the defective product and the proof of purchase (till receipt) are submitted within the three-year period and that a brief description in writing is provided of what the defect is and when it occurred.

If the defect is covered by our warranty, the repaired product or a new one will be sent back to you. There is no new warranty period following repair or replacement of the product.

Warranty period and statutory claims relating to defects

The warranty period is not extended when a service is provided under warranty. This also applies to replaced and repaired parts. Any damage or defects present at purchase must be reported immediately the product is unpacked. Repairs incurred once the warranty period has expired are chargeable.

Scope of warranty

The product has been carefully manufactured in accordance with strict quality guidelines and was thoroughly checked before being delivered.

The warranty applies to defective materials or workmanship. This warranty does not extend to product parts exposed to normal wear and tear (and which can therefore be considered wear parts) or to damage to fragile parts such as switches, batteries or parts made of glass.

This warranty is void if the product is damaged or if it is not used or maintained properly. All the information in the operating instructions should be observed precisely to ensure that the product is used properly.

It is essential to avoid intended uses and actions which are discouraged or warned against in the operating instructions.

The product is intended for only private use and not for commercial purposes.

The warranty is void in the event of misuse, incorrect treatment, use of force or interference by anyone other than our authorized service centre.

Warranty process

Please follow the instructions below to ensure that your claim is processed quickly.

- In case of any enquiry, please keep the article number (for this product: IAN 95885) and the till receipt as proof of purchase.
- The article number can be found on the rating plate, as an engraving, on the cover sheet of your instructions (bottom left) or as a label on the back or underside of your appliance.
- If malfunctions or any other defects should occur, in the first instance contact the Service Centre mentioned below by **telephone or e-mail**.
- Once a product has been recorded as defective, you can then send it Freepost to the service address you are given, enclosing the proof of purchase (till receipt) and quoting what the defect is and when it occurred.



You can download these instructions and many other manuals, product videos and software from www.lidl-service.com.



Service Centre

GB Service Great Britain
Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.co.uk

IR Service Ireland
Tel.: 1890 930 034
(0,08 EUR/Min., (peak))
(0,06 EUR/Min., (off peak))
E-Mail: hoyer@lidl.ie

CY Service Cyprus
Tel.: 8009 4409
E-Mail: hoyer@lidl.com.cy

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

IAN: 95885



Supplier

Please note that the address below is **not a service address**. In the first instance, contact the service centre mentioned above.

HOYER Handel GmbH
Kühnhöfe 5
22761 Hamburg
Germany

Περιεχόμενα

1. Περιγραφή συσκευής	15
2. Ονομασία των εξαρτημάτων (βλέπε πτυσσόμενη σελίδα)	16
3. Τεχνικά δεδομένα	16
4. Υποδείξεις ασφάλειας	17
5. Πριν από την πρώτη χρήση	21
6. Πριν το φριτάρισμα	21
7. Χειρισμός φριτέζας	22
8. Μετά το φριτάρισμα	24
9. Καθαρισμός και αποθήκευση	25
10. Διάφορες συμβουλές	26
11. Απόσυρση	27
12. Εγγύηση της HOYER Handel GmbH	28

Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας σας συσκευής.

Με την απόφασή σας αυτή αποκτήσατε ένα προϊόν υψηλής ποιότητας. Οι οδηγίες χειρισμού αποτελούν συστατικό μέρος αυτού του προϊόντος. Περιέχουν σημαντικές υποδείξεις για ασφάλεια, χρήση και απόσυρση.

Πριν από τη χρήση της συσκευής εξοικειωθείτε με όλες τις υποδείξεις χειρισμού και ασφάλειας. Χρησιμοποιείτε το προϊόν μόνο σύμφωνα με την περιγραφή και για τις αναφερόμενες εφαρμογές.

Με τη μεταβίβαση του προϊόντος σε τρίτους παραχωρείτε μαζί και όλα τα συνοδευτικά έντυπα.

1. Περιγραφή συσκευής

1.1 Προβλεπόμενη χρήση

Η φριτέζα SilverCrest SKF 2800 A1 έχει σχεδιαστεί αποκλειστικά και μόνο για την παρασκευή τροφίμων όπως τηγανητές πατάτες, λαχανικά, Chicken Wings ή παρόμοια τρόφιμα. Δεν είναι κατάλληλη για άλλους σκοπούς χρήσης!

Χρησιμοποιήστε αποκλειστικά τη συσκευή για το νοικοκυριό σας και ποτέ σε εξωτερικούς χώρους.

Αυτή η συσκευή είναι κατάλληλη για οικιακή χρήση και όχι για επαγγελματική χρήση.

Η συσκευή είναι επίσης κατάλληλη για:


- χρήση σε κουζίνες για συνεργάτες σε καταστήματα, γραφεία και άλλους επαγγελματικούς τομείς,
- χρήση σε αγροκτήματα,
- πελάτες σε ξενοδοχεία, πανδοχεία και άλλους παρόμοιους χώρους,
- πανσιόν όπου σερβίρεται πρωινό.

1.2 Περιεχόμενο παράδοσης

- 1 φριτέζα, αποτελείται από:
 - 1 περίβλημα με καπάκι
 - 1 δοχείο λίπους
 - 1 καλάθι φριταρίσματος με λαβή
 - 1 θερμαντικό στοιχείο
 - 1 ψηφιακό ρολόι μαγειρέματος

- 1 επίπεδη μπαταρία AG13 (τοποθετημένη στο ρολόι μαγειρέματος)
- οδηγίες χειρισμού

1.3 Σημάνσεις στη συσκευή

Σήμανση 3	Σημείο	Σημασία
	Καπάκι 4	Προειδοποίηση για καυτές επιφάνειες

2. Ονομασία των εξαρτημάτων (βλέπε πτυσσόμενη σελίδα)

- | | |
|---|---|
| <p>1 Λαβή του καλάθιου φριταρίσματος</p> <p>2 Μηχανισμός απασφάλισης του καλάθιου φριταρίσματος</p> <p>3 Σύμβολο "Προειδοποίηση για καυτές επιφάνειες"</p> <p>4 Καπάκι</p> <p>5 Διαφανές παράθυρο</p> <p>6 Χειρολαβή</p> <p>7 Μηχανισμός απασφάλισης του καπακιού</p> <p>8 Περίβλημα</p> <p>9 Επιλογέας θερμοκρασίας</p> <p>10 Λαμπάκι θερμοκρασίας</p> | <ul style="list-style-type: none"> - ανάβει με πράσινο χρώμα, μόλις επιτευχθεί η επιλεγμένη θερμοκρασία. <p>11 Διακόπτης ενεργοποίησης/ απενεργοποίησης και λαμπάκι ελέγχου λειτουργίας</p> <ul style="list-style-type: none"> - ανάβει κόκκινο, όταν ενεργοποιείται η φριτέζα. <p>12 Ψηφιακό ρολόι μαγειρέματος</p> <p>13 Δοχείο λίπους</p> <p>14 Καλάθι φριταρίσματος</p> <p>15 Θερμαντικό στοιχείο</p> <p>16 Περιτύλιξη καλωδίου</p> |
|---|---|

3. Τεχνικά δεδομένα

Ονομαστική τάση: 230 - 240 V~/50 Hz
 Ονομαστική ισχύς: 2.570 - 2.800 W
 Κλάση προστασίας: I
 Μέγιστη θερμοκρασία: περ. 190 °C
 Μπαταρίες για ρολόι μαγειρέματος: 1 επίπεδη μπαταρία AG13



4. Υποδείξεις ασφάλειας

4.1 Επεξήγηση όρων

Σε αυτές τις Οδηγίες χειρισμού θα βρείτε τους ακόλουθους όρους σήματα:



Προειδοποίηση!

Μεγάλος κίνδυνος: Παραβίαση της προειδοποίησης ενδέχεται να προκαλέσει σωματική βλάβη και βλάβη για τη ζωή.

Προσοχή!

Μέτριος κίνδυνος: Παραβίαση της προειδοποίησης ενδέχεται να προκαλέσει υλική βλάβη.

Υπόδειξη:

Μικρός κίνδυνος: Θέματα, σχετικά με το χειρισμό της συσκευής που πρέπει να λαμβάνονται υπόψη.

4.2 Ειδικές οδηγίες για αυτήν τη συσκευή



Προειδοποίηση! Τηρείτε τις ακόλουθες υποδείξεις προς αποφυγή τραυματισμών.

- Αυτή η συσκευή δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται από παιδιά μεταξύ 0 και 8 ετών.
- Αυτή η συσκευή επιτρέπεται να χρησιμοποιείται από παιδιά άνω των 8 ετών, εφόσον επιβλέπονται συνεχώς.
- Η χρήση της παρούσας συσκευής επιτρέπεται σε άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή σε άτομα με ελλιπή εμπειρία και/ή γνώση, εφόσον επιβλέπονται ή έχουν ενημερωθεί σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που μπορεί να προκύψουν από αυτή.

- Η συσκευή και το καλώδιο σύνδεσής της πρέπει να παραμένουν μακριά από παιδιά κάτω των 8 ετών.
 - Ο καθαρισμός και η συντήρηση που πρέπει να πραγματοποιεί ο χρήστης δεν επιτρέπεται να γίνεται από παιδιά.
 - Οι συσκευές μαγειρέματος πρέπει να τοποθετούνται σε σταθερή θέση πιάνοντάς τις από τις λαβές (εφόσον υπάρχουν) ώστε να αποφεύγεται χύσιμο καυτού υγρού.
 - Οι επιφάνειες της συσκευής μπορεί να υπερθερμανθούν. Συνεπώς πιάνετε τη συσκευή αποκλειστικά από τις προβλεπόμενες λαβές.
 - Αποσυνδέετε πριν από κάθε καθαρίσμο το βύσμα από την ηλεκτρική πρίζα.
 - Μην βυθίζετε ποτέ τη συσκευή σε νερό και την προστατεύετε από νερό ψεκασμού ή πιτσιλισματος.
 - Πριν από το καθαρίσμο αφήνετε τη συσκευή να κρυώνει καλά, ώστε να μην υπάρχει πλέον κίνδυνος εγκαυμάτων.
 - Η συσκευή επιτρέπεται να τοποθετείται μόνο πάνω σε επίπεδη, σταθερή, στεγνή και μη εύφλεκτη επιφάνεια, προς αποφυγή ανατροπής ή ολίσθησης.
- Προσοχή!** Προς αποφυγή υλικών φθορών τηρείτε τους ακόλουθους κανονισμούς.
- Δεν επιτρέπεται σε καμία περίπτωση η χρήση καυστικών απορρυπαντικών ή τέτοιων που προκαλούν εκδορές. Ενδέχεται να προκληθούν φθορές στη συσκευή και στην αντικολλητική επίστρωση.
 - Η συσκευή δεν επιτρέπεται να λειτουργεί με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ούτε με ξεχωριστό σύστημα τηλεεργοποίησης, όπως για παράδειγμα ασύρματο ρευματοδότη.

4.3 Γενικές υποδείξεις

- Πριν από τη χρήση παρακαλούμε να διαβάσετε προσεκτικά αυτές τις Οδηγίες χειρισμού. Αποτελούν συστατικό μέρος της συσκευής και θα πρέπει να είναι ανά πάσα στιγμή διαθέσιμες.
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για τον περιγραφόμενο σκοπό προορισμού (βλέπε «1.1 Προβλεπόμενη χρήση» σε σελίδα 15).
- Ελέγξτε αν η απαραίτητη τάση δικτύου (βλέπε πινακίδα τύπου στη συσκευή) συμφωνεί με την τάση δικτύου, διότι σε περίπτωση εσφαλμένης τάσης δικτύου ίσως προκληθούν βλάβες στη συσκευή.
- Παρακαλούμε έχετε υπόψη σας ότι κάθε αξίωση σχετικά με παροχή εγγύησης και ανάληψη ευθύνης διαγράφεται, εάν χρησιμοποιηθούν ανταλλακτικά, τα οποία δεν προτείνονται στις παρούσες Οδηγίες χειρισμού ή εάν δεν χρησιμοποιηθούν αποκλειστικά γνήσια ανταλλακτικά κατά την εκτέλεση εργασιών επισκευής. Αυτό ισχύει επίσης και για επισκευές, οι οποίες εκτελούνται από ανεπίσημο προσωπικό. Τα δεδομένα επικοινωνίας αναφέρονται στο «Κέντρο Σέρβις» στη σελίδα 29.
- Σε περίπτωση ενδεχομένων δυσλειτουργιών εντός του χρόνου εγγυοδοσίας η επιδιόρθωση επιτρέπεται να γίνει μόνο από το δικό μας κέντρο Σέρβις. Διαφορετικά διαγράφεται κάθε αξίωση παροχής εγγύησης. Τα δεδομένα επικοινωνίας αναφέρονται στο «Κέντρο Σέρβις» στη σελίδα 29.
- Δεν επιτρέπεται να αφήσετε ποτέ ανεπίβλεπτη τη συσκευή κατά τη διάρκεια λειτουργίας.
- Προσέχετε το καλώδιο τροφοδοσίας να τοποθετείται με τρόπο ώστε να μην μπορεί κάποιος να σκοντάψει, να πιασεί ή να πατήσει σε αυτό.

4.4 Προστασία από ηλεκτροπληξία



Προειδοποίηση! Οι ακόλουθες υποδείξεις ασφάλειας έχουν ως στόχο να σας προστατέψουν από ενδεχόμενη ηλεκτροπληξία.

- Εάν η συσκευή έχει βλάβη, δεν επιτρέπεται σε καμία περίπτωση η χρήση της συσκευής. Σε αυτή την περίπτωση, θα πρέπει να αναθέσετε την επισκευή της συσκευής σε εξειδικευμένο προσωπικό. Τα δεδομένα επικοινωνίας αναφέρονται στο «Κέντρο Σέρβις» στη σελίδα 29.
 - Εάν έχει βλάβη το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης αυτής της συσκευής, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή από ανάλογο εξειδικευμένο προσωπικό, προς αποφυγή κινδύνων.
 - Δεν επιτρέπεται σε καμία περίπτωση να διεισδύσουν νερό ή άλλα υγρά στη συσκευή. Συνεπώς:
 - δεν επιτρέπεται ποτέ η χρήση σε υπαίθριο χώρο
 - δεν επιτρέπεται ποτέ η βύθιση σε υγρό
 - απαγορεύεται η τοποθέτηση αντικειμένων, γεμάτα με υγρό, π.χ. κατσαρόλες
 - δεν επιτρέπεται ποτέ η χρήση σε υγρό περιβάλλον.
- Σε περίπτωση που διεισδύσει υγρό στη συσκευή, αποσυνδέστε αμέσως το βύσμα από την ηλεκτρική πρίζα και αναθέστε την επισκευή της συσκευής σε εξειδικευμένο προσωπικό. Τα δεδομένα επικοινωνίας αναφέρονται στο «Κέντρο Σέρβις» στη σελίδα 29.
- Συνδέστε τη συσκευή μόνο σε γειωμένη πρίζα (Schuko) που έχει εγκατασταθεί σύμφωνα με τους κανονισμούς.

- Θα πρέπει να αποφεύγετε τη χρήση καλωδίων επιμήκυνσης. Η χρήση τους επιτρέπεται μόνο υπό ορισμένων προϋποθέσεων:
 - το καλώδιο επιμήκυνσης πρέπει να είναι κατάλληλο για την ένταση ρεύματος της συσκευής
 - το καλώδιο επιμήκυνσης δεν επιτρέπεται να έχει εγκατασταθεί με "ασταθή" τρόπο: δεν επιτρέπεται να αποτελέσει παγίδα παραπατήματος ούτε να είναι προσβάσιμο σε παιδιά
 - το καλώδιο επιμήκυνσης δεν επιτρέπεται σε καμία περίπτωση να έχει υποστεί φθορά
 - δεν επιτρέπεται να συνδεθούν άλλες συσκευές στην ηλεκτρική πρίζα εκτός από αυτή τη συσκευή, διότι διαφορετικά ενδέχεται να προκληθεί υπερφόρτωση του ηλεκτρικού δικτύου (απαγορεύεται η χρήση πολύπριζου!).
- Δεν επιτρέπεται να πιάσετε ποτέ τη συσκευή, το καλώδιο τροφοδοσίας ή το βύσμα με υγρά χέρια.
- Να αποσυνδέετε τη συσκευή πάντα τραβώντας το βύσμα του καλωδίου τροφοδοσίας. Δεν επιτρέπεται να τραβήξετε ποτέ το ίδιο το καλώδιο τροφοδοσίας.
- Απαγορεύεται αυστηρά η μεταφορά της συσκευής από το καλώδιο τροφοδοσίας.
- Προσέχετε ώστε να μην προκληθεί ποτέ σπασίμο ή σύνθλιψη του καλωδίου τροφοδοσίας.
- Κατά τη λειτουργία ξετυλίγετε τελείως το καλώδιο τροφοδοσίας, προς αποφυγή υπερθέρμανσης και καψίματος.
- Διατηρείτε το καλώδιο τροφοδοσίας μακριά από υπέρθερμες επιφάνειες (π.χ. εστίες ηλεκτρικής κουζίνας).
- Όταν δεν χρησιμοποιείτε για μεγάλο χρονικό διάστημα τη συσκευή, αποσυνδέετε το βύσμα από την ηλεκτρική πρίζα. Μόνο τότε η συσκευή

είναι τελείως ελεύθερη ηλεκτρικού ρεύματος.

4.5 Προστασία από κίνδυνο πυρκαγιάς



Προειδοποίηση! Επειδή η συσκευή λειτουργεί με υψηλές θερμοκρασίες, τηρείτε τις ακόλουθες υποδείξεις ασφάλειας, ώστε να μην είναι εφικτή η πρόκληση πυρκαγιάς.

- Κατά τη διάρκεια λειτουργίας δεν επιτρέπεται να υπάρχουν εύφλεκτα αντικείμενα (π.χ. κουρτίνες, χαρτιά κ.λπ.) στο άμεσο περιβάλλον της συσκευής.
- Διατηρείτε απόσταση τουλάχιστον 50 cm ως προς άλλα αντικείμενα, έτσι ώστε να μην κινδυνεύουν από τη φωτιά.
- Ενεργοποιείτε τη φριτέζα μόνο εφόσον περιέχει λάδι ή υγρό λίπος.
- Η στάθμη πλήρωσης της φριτέζας με λάδι ή λίπος πρέπει να βρίσκεται πάντα μεταξύ των δύο σημάτων στο εσωτερικό του δοχείου λίπους **13** (κάτω σήμανση MIN = ελάχιστη στάθμη, επάνω σήμανση MAX = μέγιστη στάθμη).
- Η συσκευή δεν επιτρέπεται να τοποθετηθεί ποτέ ακριβώς κάτω από ηλεκτρική πρίζα τοίχου, διότι η παραγωγή θεμότητας ενδέχεται να προκαλέσει βλάβες στην ηλεκτρική εγκατάσταση.
- Δεν επιτρέπεται να αφήσετε ποτέ ανεπίβλεπτη τη συσκευή σε λειτουργία. Οι βλάβες επισημαίνονται πάντα μέσω δημιουργίας έντονης οσμής. Στην περίπτωση αυτή αποσυνδέετε αμέσως το βύσμα από την πρίζα και αφήνετε τη συσκευή να την ελέγξει εξειδικευμένο προσωπικό. Τα στοιχεία επικοινωνίας αναφέρονται στο «Κέντρο Σέρβις» στη σελίδα 29.

4.6 Για την ασφάλεια του παιδιού σας



Προειδοποίηση! Τα παιδιά δεν μπορούν συχνά να υπολογίσουν σωστά τους κινδύνους και κινδυνεύουν από τραυματισμούς. Συνεπώς προσέχετε:

- Αυτό το προϊόν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται μόνο υπό την επίβλεψη ενηλίκων.
- Προσέχετε ιδιαίτερα ώστε η συσκευή αυτή να βρίσκεται πάντα έξω από την εμβέλεια παιδιών.
- Προσέχετε ώστε να μην είναι εφικτό σε παιδιά να τραβήξουν τη συσκευή από το καλώδιο.
- Προσέχετε ώστε το πλαστικό φύλλο συσκευασίας να μην αποτελέσει ποτέ θανατηφόρα παγίδα για παιδιά. Τα πλαστικά φύλλα συσκευασίας δεν είναι παιχνίδια.

4.7 Προστασία από ζεματίσματα και εγκαύματα



Προειδοποίηση! Επειδή η συσκευή λειτουργεί με υψηλές θερμοκρασίες, τηρείτε τις ακόλουθες υποδείξεις ασφάλειας, ώστε να μην καείτε και προς αποφυγή εγκαυμάτων.

- Όλα τα εξαρτήματα πρέπει να είναι τελείως στεγνά προτού βάλετε λάδι ή υγρό λίπος μέσα στη φριτέζα ανοξειδωτου χάλυβα. Διαφορετικά το καυτό λίπος μπορεί να πιτσιλίζει δυνατά.
- Χρησιμοποιείτε καλύτερα λάδι φριταρίσματος ή υγρό λίπος φριταρίσματος.
- Εάν χρησιμοποιείτε στερεό λίπος φριταρίσματος, θα πρέπει να το λιώνετε πρώτα αργά σε κανονικό τηγάνι προς αποφυγή πιτσιλίσματος και υπερθέρμανσης. Κατόπιν χύνετε το

λιωμένο λίπος προσεκτικά μέσα στην ανοξειδωτη φριτέζα και μετά ενεργοποιείτε τη φριτέζα.

- Επιτρέπεται να χρησιμοποιείτε μόνο λάδια, τα οποία δεν αφρίζουν και είναι κατάλληλα για φριτάρισμα. Αυτή η πληροφορία προκύπτει από τη συσκευασία ή από την ετικέτα.
- Κατά τη διάρκεια φριταρίσματος δημιουργείται καυτός ατμός. Διατηρείτε αρκετή απόσταση από τον ατμό.
- Σε περίπτωση που το λίπος είναι πολύ κρύο, τότε κατά το νέο λιώσιμο ενδέχεται να προκληθούν πάλι πιτσιλίσματα! Αποφεύγετε κάτι τέτοιο, τρυπώντας με πιρούνι μερικές φορές το λίπος που έχει στερεοποιηθεί πάλι. Κατά τη ενέργεια αυτή προσέχετε να μην προκαλέσετε βλάβη στο θερμομαντικό στοιχείο **15**.
- Εάν θέλετε να μεταφέρετε την υπέρθερμη συσκευή, απενεργοποιήστε την, αποσυνδέστε το βύσμα από την ηλεκτρική πρίζα και περιμένετε έως ότου κρυώσει καλά η συσκευή.

4.8 Χειρισμός μπαταριών



Προειδοποίηση!

Προς αποφυγή κινδύνου έκρηξης, δεν επιτρέπεται η φόρτιση κανονικών μπαταριών, ούτε η θέρμανση ή η καταστροφή τους με κάψιμο.

- Μην προσπαθήσετε ποτέ να ανοίξετε τις μπαταρίες.

Σε περίπτωση υπερχειλίσης υγρών μπαταρίας, αποφεύγετε την επαφή με δέρμα, μάτια και βλεννογόνους, προς αποφυγή τραυματισμών. Σε περίπτωση επαφής με τα υγρά μπαταρίας ξεπλύνετε το πληγέν σημείο αμέσως με άφθονο καθαρό νερό και απευθυνθείτε αμέσως σε ιατρό.

Προσοχή! Προς αποφυγή βλαβών στη συσκευή και προς διασφάλιση της λειτουργίας τηρείτε τα εξής:

- Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά μπαταρίες τύπου AG13.

5. Πριν από την πρώτη χρήση

1. Καθαρίστε σχολαστικά τα μεμονωμένα εξαρτήματα της φριτέζας (βλ. «9. Καθαρισμός και αποθήκευση» στη σελίδα 25).
2. Κατόπιν στεγνώστε προσεκτικά τα μεμονωμένα εξαρτήματα.

6. Πριν το φριτάρισμα

1. Τοποθετήστε τη φριτέζα επάνω σε επίπεδη και σταθερή επιφάνεια.
 2. Ξετυλίξτε τελείως το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης.
- Προσοχή!** Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης δεν έρχεται σε επαφή με τα καυτά εξαρτήματα της φριτέζας, για να μην υποστεί φθορές.
3. Πιέστε το μηχανισμό απασφάλισης του καπακιού **7**.
Το καπάκι **4** ανοίγει.
 4. Σηκώστε τη λαβή του καλάθιού φριταρίσματος **1** προς τα πάνω, μέχρι να ασφαλίσει.
 5. Αφαιρέστε το καλάθι φριταρίσματος **14**.
1. Βάζετε λάδι ή λιωμένο λίπος έως την επάνω σήμανση "MAX" του δοχείου λίπους **13** μέσα στη στεγνή και άδεια φριτέζα.
- Υπόδειξη:** Όταν πρόκειται για φριτάρισμα μόνο πολύ μικρών ποσοτήτων, επαρκεί επίσης λιγότερο λάδι ή λίπος. Το υλικό φριταρίσματος θα πρέπει να είναι πάντα καλά καλυμμένο ενώ θα πρέπει να συμπληρώνετε διαρκώς λίπος ή λάδι έως την κάτω σήμανση "MIN" του δοχείου φριταρίσματος **13**.
2. Συνδέστε το βύσμα σε μία ηλεκτρική πρίζα.

6.2 Λιώσιμο διαθέσιμου λίπους

6.1 Πλήρωση λαδιού ή λίπους

Χρησιμοποιείτε υγρό λάδι φριταρίσματος ή στερεό λίπος φριταρίσματος.

Το στερεό λίπος φριταρίσματος θα πρέπει να το λιώνετε πρώτα σε τηγάνι ή κατσαρόλα και μετά να το βάζετε στη φριτέζα.

Υπόδειξη: Μην αναμειγνύετε ποτέ διαφορετικά είδη λίπους ή λαδιού!

Εάν υπάρχει στη φριτέζα παγωμένο λίπος από προηγούμενη διαδικασία φριταρίσματος, πρέπει να το λιώσετε μέσ στη φριτέζα. Κατά το λιώσιμο θα πρέπει να προσέχετε ιδιαίτερα, ώστε να μην αρχίσει το λιωμένο λίπος να πιτσιλίζει ούτε να υπερθερμανθεί η φριτέζα.

1. Συνδέστε το βύσμα σε μία ηλεκτρική πρίζα.

Προσοχή! Προσέχετε να μην προκαλέσετε βλάβη με το πιρούνι στο θερμαντικό στοιχείο **15**.

2. Τρυπήστε με πιρούνι μερικές τρύπες στο λίπος, ώστε να είναι εφικτή η καλύτερη διαφυγή υδρατμών.
3. Κλείστε το καπάκι **4**.
4. Ενεργοποιήστε τη φριτέζα με το διακόπτη ενεργοποίησης/ απενεργοποίησης **11**. Το κόκκινο λαμπάκι ελέγχου λειτουργίας ανάβει.

5. Περιστρέψτε τον επιλογέα θερμοκρασίας **9** προς τα πάνω, ώστε να βρεθεί στη μισή διαδρομή μεταξύ "130" και "MIN".



6. Αφήστε το λίπος να λιώσει.
7. Περιμένετε έως ότου ανάψει το λαμπάκι θερμοκρασίας **10** ή μέχρι να λιώσει πλήρως το λίπος.

7. Χειρισμός φριτέζας

7.1 Φριτάρισμα

1. Σηκώστε τη λαβή του καλαθιού φριτάρισματος **1** προς τα πάνω, μέχρι να ασφαλίσει.

Έτσι σηκώνετε το καλάθι φριτάρισματος **14** πάνω από το λάδι.

Υπόδειξη: Αν υπάρχει πηγμένο λίπος μέσα στη φριτέζα, ακολουθήστε καταρχάς τη διαδικασία που περιγράφεται στο «6.2 Λιώσιμο διαθέσιμου λίπους» στη σελίδα 21.

2. Ενεργοποιήστε τη φριτέζα με το διακόπτη ενεργοποίησης/ απενεργοποίησης **11**.
3. Ρυθμίστε τον επιλογέα θερμοκρασίας **9** στην επιθυμητή θερμοκρασία φριτάρισματος.

Υπόδειξη: Στη σήμανση **MAX**, η θερμοκρασία φριτάρισματος ανέρχεται σε περίπου 190 °C.

Τη σωστή θερμοκρασία φριτάρισματος θα τη βρείτε στη συσκευασία του υλικού φριτάρισματος.

Το λαμπάκι θερμοκρασίας **10** σβήνει. Το λάδι ή το λίπος θερμαίνεται τώρα στην επιθυμητή θερμοκρασία. Το λαμπάκι θερμοκρασίας **10** ανάβει σε πράσινο

χρώμα, μόλις το λάδι ή το λίπος αποκτήσει τη ρυθμισμένη θερμοκρασία. Για να διατηρείται το λάδι ή το λίπος σε θερμοκρασία, ο θερμοστάτης ενεργοποιεί και απενεργοποιεί αυτόματα τη θέρμανση. Αυτό το αναγνωρίζετε από το γεγονός ότι το λαμπάκι θερμοκρασίας **10** αναβοσβήνει τακτικά.

Υπόδειξη: Σας συνιστούμε να προθερμαίνετε το λάδι τουλάχιστον 10 έως 15 λεπτά και μετά να αρχίζετε με το φριτάρισμα. Κλείστε το καπάκι **4**.

Υπόδειξη: Μπορείτε να αφήνετε το καλάθι φριτάρισματος **14** μέσα στη φριτέζα κατά την προθέρμανση.

4. Πιέστε το μηχανισμό απασφάλισης του καπακιού **7**.

Το καπάκι **4** ανοίγει.



Προειδοποίηση! Όταν πρόκειται για κατεψυγμένο υλικό φριτάρισματος προσέχετε οπωσδήποτε τη συμβουλή 2 (βλέπε «10. Διάφορες συμβουλές» σε σελίδα 26), προς αποφυγή πισσιλίσματος λίπους.

Προσοχή! Μην γεμίζετε το καλάθι φριταρίσματος **14** πάνω από τη σήμανση "MAX". Λάβετε οπωσδήποτε υπόψη τα στοιχεία του κατασκευαστή υλικού φριταρίσματος σε ό,τι αφορά στη βέλτιστη ποσότητα. Το υλικό φριταρίσματος πρέπει να είναι πλήρως καλυμμένο με λάδι ή με λίπος.



5. Βγάλτε το καλάθι φριταρίσματος **14** από τη φριτέζα και τοποθετήστε μέσα το υλικό φριταρίσματος.
6. Τοποθετήστε προσεκτικά το καλάθι φριταρίσματος **14** πάλι μέσα στη φριτέζα. Αναδιπλώστε τη λαβή του καλάθιού φριταρίσματος **1** αλλά όχι ακόμη προς τα κάτω.
7. Κλείστε το καπάκι **4**.
Μέσα από το διαφανές παράθυρο **5** στο καπάκι **4** μπορείτε να παρακολουθείτε ανά πάσα στιγμή τη διαδικασία φριταρίσματος.
8. Βυθίστε το καλάθι φριταρίσματος **14** στο καυτό λάδι, τραβώντας το μηχανισμό απασφάλισης του καλάθιού φριταρίσματος **2** προς τα κάτω και αναδιπλώνοντας τη λαβή **1** του καλάθιού φριταρίσματος προς τα κάτω.

7.2 Χρόνοι φριταρίσματος

Τρόφιμο	Θερμ. (περίπου)	Χρόνος (λεπτά)
Γαρίδες, καθαρισμένες, κατεψυγμένες	130 °C	5-8
Μπούτι κοτόπουλο	150 °C	15-25
Chicken Wings	150 °C	8-18
Φιλέτο στήθος κοτόπουλο	150 °C	8-18

Τρόφιμο	Θερμ. (περίπου)	Χρόνος (λεπτά)
Τηγανητές πατάτες (φρέσκιες)	170 °C	10-15
Τηγανητές πατάτες (κατεψυγμένες)	σύμφωνα με τις οδηγίες του παρασκευαστή	
Χοιρινό σνίτσελ, παναρισμένο	150 °C	15-25
Φιλέτο ψαριού (κατεψυγμένο)	190 °C	8-15

Οι τιμές του παραπάνω πίνακα είναι ενδεικτικές και αναφέρονται σε ποσότητα 250-300 g. Για άλλες ποσότητες και ανάλογα με τη σύνθεση των τροφίμων, οι χρόνοι φριταρίσματος μπορούν να διαφέρουν.

7.3 Προστασία υπερθέρμανσης

Σε περίπτωση υπερθέρμανσης η φριτέζα απενεργοποιείται αυτόματα, π.χ. εάν δεν υπάρχει αρκετό λάδι ή λίπος μέσα στη φριτέζα. Αυτό μπορεί να συμβεί επίσης εάν στη φριτέζα υπάρχει παγωμένο λίπος, το οποίο λιώνει πολύ γρήγορα.

Σε περίπτωση που ο διακόπτης προστασίας υπερθέρμανσης απενεργοποιήσει τη συσκευή, κάνετε τα εξής:

1. Αφήστε το λάδι ή το λίπος να κρυώσει.
2. Πιέστε με ένα στυλό τον διακόπτη Reset στην πίσω πλευρά του θερμαντικού στοιχείου. Η φριτέζα είναι τώρα πάλι σε ετοιμότητα.



7.4 Χρήση ρολογιού μαγειρέματος

Στο θερμαντικό στοιχείο **15** είναι ενσωματωμένο ένα ψηφιακό **12** ρολόι. Αυτό δεν έχει λειτουργία ενεργοποίησης αλλά χρησιμεύει στην επιτήρηση του χρόνου φριταρίσματος.



1. Ενεργοποιήστε το ρολόι μαγειρέματος **12**, πιέζοντας το κάτω πλήκτρο.
2. Ρυθμίστε με τα δύο πάνω πλήκτρα τα επιθυμητά λεπτά.
3. Ξεκινήστε το ρολόι μαγειρέματος **12**, πιέζοντας το κάτω πλήκτρο.
Η ένδειξη λεπτών αναβοσβήνει μερικές φορές και ο χρόνος ξεκινά να τρέχει.
4. Μόλις περάσει το ρυθμισμένο χρονικό διάστημα, ακούγονται αρκετοί ήχοι σήματος.

5. Μπορείτε να τερματίσετε τους ήχους σήματος, πιέζοντας το κάτω πλήκτρο.

Το ρολόι μαγειρέματος **12** τροφοδοτείται με ρεύμα από 1 επίπεδη μπαταρία τύπου AG13. Για να την αλλάξετε:

6. Τραβήξτε έξω το ρολόι μαγειρέματος **12**.
7. Ανοίξτε στην πίσω πλευρά τη θήκη μπαταριών.
8. Πάρτε τις παλιές επίπεδες μπαταρίες.
Υπόδειξη: Τηρείτε τις υποδείξεις απόρριψης (βλέπε «11.4 Μπαταρίες/συσσωρευτές» σε σελίδα 27).
9. Τοποθετήστε νέες μπαταρίες.

Υπόδειξη: Κατά την τοποθέτηση των μπαταριών προσέχετε τη σωστή πολικότητα (+/-). Η σωστή πολικότητα είναι τυπωμένη στη θήκη μπαταριών. Ο θετικός πόλος των μπαταριών πρέπει να δείχνει προς τα πάνω.

10. Κλείνετε τη θήκη μπαταριών.
11. Τοποθετήστε το ρολόι μαγειρέματος **12** μέσα στο θερμαντικό στοιχείο **15**.

8. Μετά το φριτάρισμα

1. Σηκώστε τη λαβή του καλαθιού φριταρίσματος **1** προς τα πάνω, μέχρι να ασφαλίσει.
Έτσι σηκώνετε το καλάθι φριταρίσματος **14** πάνω από το λάδι.
2. Πιέστε το μηχανισμό απασφάλισης του καπακιού **7**.
Το καπάκι **4** ανοίγει.
3. Αφαιρέστε το καλάθι φριταρίσματος **14**.
4. Αδειάστε το τηγανητό σε πιατέλα, σουρωτήρι κ.λπ.
5. Στρέψτε τον επιλογέα θερμοκρασίας **9** στη χαμηλότερη βαθμίδα "MIN".

6. Απενεργοποιήστε τη φριτέζα με το διακόπτη ενεργοποίησης/απενεργοποίησης **11**.
7. Αποσυνδέετε μετά από κάθε χρήση το βύσμα από την ηλεκτρική πρίζα.



Προειδοποίηση! Προς αποφυγή εγκαυμάτων αφήνετε οπωσδήποτε να κρυώσει καλά το λάδι ή το λίπος και μετά να το χύνετε!

8. Αφαιρέστε το θερμαντικό στοιχείο **15** τραβώντας το προς τα πάνω.
9. Πάρτε το δοχείο λίπους **13** από το περίβλημα **8**.
10. Αδειάστε το λάδι ή το λίπος (βλέπε «9. Καθαρισμός και αποθήκευση» σε σελίδα 25).

11. Εάν θέλετε να απορρίψετε το λάδι ή το λίπος, λάβετε υπόψη σας το «11.3 Λάδι» στη σελίδα 27.

8.1 Εκ νέου χρήση λαδιού ή λίπους

Τα λάδια και τα λίπη φριταρίσματος παλιώνουν και δημιουργούν έτσι ανθυγιεινές ουσίες. Συνεπώς προσέξτε:

- Χύνετε το λάδι ή το ακόμα υγρό λίπος μέσα από φίλτρο (π.χ. πανάκι κουζίνας), για να φιλτράρετε υπολείμματα φαγητών.
- Διατηρείτε το λάδι καλύτερα σε φιάλη λαδιού μέσα στο ψυγείο.
- Το λίπος μπορείτε να το τοποθετήσετε πάλι στην καθαρισμένη φριτέζα, να το αφήσετε να πήξει και να το διατηρήσετε με τη φριτέζα σε θερμοκρασία δωματίου.

9. Καθαρισμός και αποθήκευση

9.1 Καθαρισμός συσκευής

Για να χαρείτε πολλά χρόνια τη συσκευή σας, θα πρέπει να την καθαρίζετε τακτικά.



Προειδοποίηση! Για να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας:

- Αποσυνδέετε πριν από κάθε καθαρισμό το βύσμα.
 - Δεν επιτρέπεται σε καμία περίπτωση ο καθαρισμός του θερμαντικού στοιχείου **15** και του περιβλήματος **8** κάτω από τρεχούμενο νερό.
1. Πιέστε το μηχανισμό απασφάλισης του καπακιού **7**.
Το καπάκι **4** ανοίγει.
 2. Αφαιρέστε το καλάθι φριταρίσματος **14**.
 3. Αφαιρέστε το θερμαντικό στοιχείο **15** τραβώντας το προς τα πάνω.
Φυλάσσετε το θερμαντικό στοιχείο **15** σε ασφαλές και ξηρό σημείο.
 4. Πάρτε το δοχείο λίπους **13** από το περίβλημα **8**.
 5. Καθαρίστε το καλάθι φριταρίσματος **14** και το δοχείο λίπους **13** με λίγο ήπιο απορρυπαντικό για πιάτα σε καυτό νερό ή στο πλυντήριο πιάτων.
 6. Κατόπιν ξεπλένετε με καθαρό νερό και στεγνώνετε προσεκτικά. Για τον

καθαρισμό δεν επιτρέπεται σε καμία περίπτωση η χρήση καυστικών ή δραστικών καθαριστικών μέσων/υλικών καθαρισμού όπως απορρυπαντικά για τρίψιμο ή σύρματα.

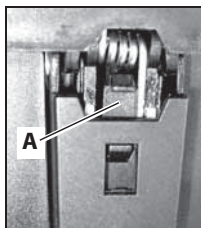
7. Το περίβλημα **8** και το θερμαντικό στοιχείο **15** μπορείτε να το καθαρίζετε με ένα μαλακό, ελαφρά βρεγμένο πανί.
Αν υπάρχει έντονη ρύπανση, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε και λίγο ήπιο απορρυπαντικό πιάτων. Σε αυτή την περίπτωση σκουπίστε με καθαρό νερό.
8. Τοποθετήστε το δοχείο λίπους **13**, το θερμαντικό στοιχείο **15** και το καλάθι φριταρίσματος **14** μέσα στο περίβλημα **8**.
9. Κλείστε το καπάκι **4**.
10. Τυλίξτε το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης στην πίσω πλευρά του περιβλήματος **8**.

Υπόδειξη: Μπορείτε να μεταφέρετε εύκολα τη φριτέζα κρατώντας την από τις πλευρικές **6** λαβές.

9.2 Αφαίρεση και καθαρισμός καπακιού

Το καπάκι **4** της φριτέζας είναι αφαιρούμενο:

1. Ανοίξτε το καπάκι **4** περίπου μέχρι τη μέση.
2. Στους μεντεσέδες στην πίσω πλευρά της συσκευής υπάρχουν ακριβώς κάτω από τα ελατήρια μικρές προεξοχές **A**. Πιέστε αυτές τις προεξοχές και τραβήξτε ταυτόχρονα το καπάκι **4** λίγο προς τα πάνω.



3. Αφαιρέστε το καπάκι **4**.
4. Καθαρίστε το καπάκι **4** με λίγο ήπιο απορρυπαντικό πιάτων σε καυτό νερό.
5. Κατόπιν ξεπλύντε με καθαρό νερό και αφήστε το να στεγνώσει πλήρως.
6. Τοποθετήστε το καπάκι **4** πάλι στις υποδοχές του στο περίβλημα **8**. Προσέξτε ώστε να ασφαλισουν οι μεντεσέδες.

9.3 Αποθήκευση

Για να αποθηκεύσετε τη συσκευή, τυλίξτε το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεση στην περιτύλιξη καλωδίου **16**.

10. Διάφορες συμβουλές

Συμβουλή 1: Έτσι αποφεύγετε την υπερβολική δημιουργία ακρυλαμίδιου

Το ακρυλαμίδιο είναι μία χημική ουσία, η οποία δημιουργείται όταν παρασκευάζονται τρόφιμα που περιέχουν άμυλο ή ένα συγκεκριμένο στοιχείο πρωτεΐνης σε θερμοκρασίες πάνω από 100 °C.

- Θα πρέπει να αποφεύγετε όσο γίνεται ισχυρό κάψιμο, υψηλές θερμοκρασίες κατά το ψήσιμο ή φριτάρισμα και ισχυρό τσιγάρισμα.
- Καμένα τρόφιμα δεν επιτρέπεται να καταναλώνονται σε καμία περίπτωση.
- Κατά το φριτάρισμα θα πρέπει να αποφεύγετε θερμοκρασίες πάνω από 170 °C.
- Προσέχετε ώστε το χρώμα του τηγανητού να είναι καλύτερα «χρυσάφι» και όχι καφέ ή σκούρο. Το κάψιμο μπορεί να σημειωθεί πολύ γρήγορα. Χρησιμοποιείτε το διαφανές παράθυρο για να παρακολουθείτε το βαθμό καστανώσης του τηγανητού.

Συμβουλή 2: Έτσι επιτυγχάνεται πάντα το τέλειο φριτάρισμα κατεψυγμένων

Προσοχή!

- Κατά προτίμηση αφήνετε τα κατεψυγμένα να αποψυχθούν σε θερμοκρασία δωματίου πριν από το φριτάρισμα. Απομακρύνετε όσο γίνεται περισσότερο νερό ή πάγο πριν βάλετε το τρόφιμο μέσα στη φριτέζα. Βάζετε το τρόφιμο μέσα στη φριτέζα όσο γίνεται πιο αργά και προσεκτικά, διότι τα κατεψυγμένα ενδέχεται να προκαλέσουν ξαφνικό και ισχυρό ανάβλυσμα στο καυτό λάδι ή λίπος.
- Τα κατεψυγμένα τρόφιμα (-16 έως -18° C) ψύχουν σημαντικά το λάδι ή το λίπος, και συνεπώς ψήνονται αργότερα και ενδεχομένως απορροφούν πολύ λάδι ή λίπος. Αυτό μπορείτε να το αποφύγετε ως εξής:
 1. Μην κάνετε ταυτόχρονο φριτάρισμα μεγάλων ποσοτήτων.
 2. Πριν από το φριτάρισμα θερμαίνετε το λάδι τουλάχιστον 15 λεπτά.

3. Ρυθμίστε το ρυθμιστή θερμοκρασίας **9** στη θερμοκρασία που αναφέρεται στη συσκευασία του τροφίμου.

Συμβουλή 3: Έτσι αποφεύγετε ανεπιθύμητες γεύσεις

Μερικά τρόφιμα όπως τα ψάρια απολύουν υγρά κατά το φριτάρισμα. Συγκεντρώνονται στο λάδι ή στο λίπος φριταρίσματος και επηρεάζουν έτσι την οσμή και τη γεύση του τροφίμου.

Για να έχετε πάλι λάδι ή λίπος χωρίς οσμές, τηρείτε τα εξής:

1. Θερμαίνετε το λάδι ή το λίπος σε 160° C.
2. Βάζετε μέσα στη φριτέζα ανοξείδωτου χάλυβα δύο λεπτές φέτες ψωμί ή μερικά κλαράκια μαϊντανό.
3. Περιμένετε έως ότου σταματήσει να αναβλύζει το λάδι ή το λίπος.
4. Απομακρύνετε το ψωμί ή το μαϊντανό με τρυπητή κουτάλα. Τώρα το λάδι ή το λίπος έχει ουδέτερη γεύση.

11. Απόσυρση

11.1 Συσκευή



Το σύμβολο του διαγραμμένου δοχείου απορριμμάτων δηλώνει ότι το προϊόν στην Ευρωπαϊκή Ένωση πρέπει να αποσυρθεί σε ξεχωριστή συλλογή απορριμμάτων. Αυτό ισχύει για το προϊόν και για όλα τα εξαρτήματα που φέρουν τη σήμανση με το ίδιο σύμβολο. Προϊόντα που φέρουν σήμανση δεν επιτρέπεται να αποσύρονται με τα κανονικά οικιακά απορρίμματα, αλλά πρέπει να συλλέγονται σε ειδικά σημεία υποδοχής για την ανακύκλωση ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών. Η ανακύκλωση υποστηρίζει τη μείωση κατανάλωσης πρώτων υλών και ανακουφίζει το περιβάλλον. Πληροφορίες σχετικά με την απόσυρση και την τοποθεσία του πλησιέστερου σημείου ανακύκλωσης μπορείτε να πάρετε π.χ. από την υπηρεσία απορριμμάτων του δήμου σας ή από το Χρυσό Οδηγό.

11.2 Συσκευασία


Σε περίπτωση που επιθυμείτε την απόσυρση της συσκευασίας, λάβετε υπόψη σας τις αντίστοιχες διατάξεις περιβαλλοντικής προστασίας της χώρας σας.

11.3 Λάδι

Απορρίψτε το χρησιμοποιημένο λάδι, αφού το χύσετε πάλι μέσα στη γνήσια συσκευασία και την κλείσετε καλά. Το στερεό λίπος το αφήνετε πρώτα να παγώσει και μετά το διπλώνετε σε χαρτί.

Απορρίψτε τα υπολείμματα λαδιού ή λίπους στον κάδο για υπόλοιπα απορρίμματα ή σύμφωνα με τις εκάστοτε εθνικές προδιαγραφές.

11.4 Μπαταρίες/συσσωρευτές

 Οι μπαταρίες δεν επιτρέπεται να καταλήγουν στα οικιακά απορρίμματα. Οι άχρηστες μπαταρίες πρέπει να απορριπτονται σύμφωνα με τους κανονισμούς. Προς τον σκοπό αυτό υπάρχουν διαθέσιμα ειδικά δοχεία απόρριψης μπαταριών στο ειδικό

εμπόριο μπαταριών όπως και στις αρμόδιες δημοτικές υπηρεσίες συλλογής μπαταριών. Μπαταρίες και συσσωρευτές που επισμαίνονται με τα ακόλουθα γράμματα,

περιέχουν μεταξύ άλλων και τις βλαβερές ουσίες: Cd (κάδμιο), Hg (υδράργυρος), Pb (μόλυβδος).

12. Εγγύηση της HOYER Handel GmbH

Αξιότιμη πελάτισσα, αξιότιμε πελάτη,

Για αυτή τη συσκευή έχετε εγγύηση 3 ετών από την ημερομηνία αγοράς. Σε περίπτωση ελαττωμάτων αυτού του προϊόντος έχετε νόμιμα δικαιώματα, τα οποία μπορείτε να αξιώσετε έναντι του πωλητή του προϊόντος. Αυτά τα νόμιμα δικαιώματα δεν περιορίζονται από την εγγύησή μας, η οποία περιγράφεται κατωτέρω.

Ύροι εγγύησης

Ο χρόνος της εγγύησης αρχίζει με την ημερομηνία αγοράς. Παρακαλούμε διαφυλάξτε προσεκτικά τη γνήσια απόδειξη ταμείου. Αυτό το έγγραφο είναι απαραίτητο ως αποδεικτικό στοιχείο για την αγορά.

Εάν εντός τριών ετών από την ημερομηνία αγοράς αυτού του προϊόντος παρουσιαστεί ελάττωμα υλικού ή κατασκευής, τότε το προϊόν αυτό το επισκευάζουμε ή το αντικαθιστούμε δωρεάν σύμφωνα με δική μας επιλογή. Αυτή η παροχή εγγύησης προϋποθέτει ότι εντός του τριετούς χρόνου εγγύησης η ελαττωματική συσκευή και το αποδεικτικό αγοράς (απόδειξη ταμείου) θα κατατεθούν και θα περιγραφεί περιληπτικά γραπτώς το ελάττωμα και το χρονικό σημείο εμφάνισης του ελαττώματος.

Εάν το ελάττωμα καλύπτεται από την εγγύησή μας, θα σας επιστρέψουμε το επισκευασμένο ή ένα νέο προϊόν. Με την επισκευή ή την αντικατάσταση του προϊόντος δεν ανανεώνεται το χρονικό διάστημα της εγγύησης.

Χρόνος εγγύησης και νόμιμες αξιώσεις εξαιτίας ελαττωμάτων

Ο χρόνος εγγύησης δεν παρατείνεται με την παροχή εγγύησης. Αυτό ισχύει επίσης για εξαρτήματα που αντικαθιστούνται ή επισκευάζονται. Ενδεχόμενες βλάβες ή ελαττώματα που παρουσιάζονται κατά την αγορά, πρέπει να αναφέρονται αμέσως μετά τον άνοιγμα πακέτου του προϊόντος. Μετά την παρέλευση του χρόνου εγγύησης οι ενδεχόμενες επισκευές χρεώνονται.

Επίπεδο εγγύησης

Η συσκευή κατασκευάστηκε προσεκτικά και σύμφωνα με αυστηρές οδηγίες ποιότητας και ελέγχθηκε αξιόπιστα πριν από την παράδοσή της.

Η παροχή εγγύησης ισχύει για ελαττώματα υλικού ή κατασκευής. Αυτή η εγγύηση δεν καλύπτει εξαρτήματα προϊόντος, τα οποία εκτίθενται σε φυσιολογική φθορά και συνεπώς μπορούν να θεωρηθούν ως φθειρόμενα εξαρτήματα ούτε βλάβες σε εύθραυστα εξαρτήματα, π.χ. διακόπτες, συσσωρευτές ή εξαρτήματα, τα οποία έχουν κατασκευαστεί από γυαλί.

Αυτή η εγγύηση εκπίπτει εάν το προϊόν καταστράφηκε ή δεν χρησιμοποιήθηκε και δεν συντηρήθηκε σύμφωνα με τους κανονισμούς. Για την κατάλληλη χρήση του προϊόντος πρέπει να τηρούνται με ακρίβεια όλες οι υποδείξεις που αναφέρονται στις οδηγίες χειρισμού.

Χρήσεις και χειρισμοί, οι οποίοι δεν συμφωνούν με τις υποδείξεις που αναφέρονται στις οδηγίες χειρισμού, πρέπει οπωσδήποτε να αποφεύγονται.

Το προϊόν προβλέπεται μόνο για την ιδιωτική χρήση και όχι για επαγγελματικές εφαρμογές.

Σε περίπτωση καταχρηστικής και ακατάλληλης χρήσης, άσκηση βίας και σε επεμβάσεις, οι οποίες δεν εκτελούνται από το εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις της εταιρείας μας, η εγγύηση διαγράφεται.

Διακανονισμός σε περίπτωση εγγύησης

Προς διασφάλιση ταχείας διευθέτησης της υπόθεσής σας, παρακαλούμε τηρείτε τις ακόλουθες υποδείξεις:

- Παρακαλούμε έχετε διαθέσιμα για όλα τα θέματα τον αριθμό είδους (για αυτή τη συσκευή: IAN 95885) και την απόδειξη ταμείου ως αποδεικτικό αγοράς.
- Τον αριθμό είδους θα τον βρείτε στην πινακίδα τύπου, μία γκραβούρα στο εξώφυλλο των οδηγιών χειρισμού της συσκευής σας (κάτω αριστερά) ή ως αυτοκόλλητο στην πίσω ή κάτω πλευρά.
- Εάν παρουσιαστούν σφάλματα λειτουργίας ή άλλα ελαττώματα, απευθυνθείτε πρώτα στο κατωτέρω αναφερόμενο Κέντρο Σέρβις **τηλεφωνικώς** ή μέσω **E-Mail**.
- Το προϊόν που καταγραφεί ως ελαττωματικό μπορείτε να το αποστείλετε ατελώς στην αναφερόμενη ταχυδρομική διεύθυνση Σέρβις επισυνάπτοντας το αποδεικτικό αγοράς (απόδειξη ταμείου) και αναφέροντας το ελάττωμα και το χρονικό σημείο εμφάνισής του.



Στη διαδικτυακή πύλη www.lidl-service.com μπορείτε να κατεβάσετε αυτές τις οδηγίες χειρισμού και πολλά άλλα εγχειρίδια, βίντεο προϊόντων και λογισμικά.



Κέντρο Σέρβις

GR Σέρβις Ελλάδα
Tel.: 801 5000 019 (0,03 EUR/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.gr

CY Σέρβις Κύπρος
Tel.: 8009 4409
E-Mail: hoyer@lidl.com.cy

IAN: 95885



Διανομέας

Παρακαλούμε έχετε υπόψη ότι η ακόλουθη διεύθυνση **δεν είναι διεύθυνση Σέρβις**. Απευθυνθείτε πρώτα στο ανωτέρω αναφερόμενο Κέντρο Σέρβις.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 5
22761 Hamburg
Γερμανία

Inhalt

1. Gerätebeschreibung	30
2. Benennung der Teile (siehe Ausklappseite)	31
3. Technische Daten	31
4. Sicherheitshinweise	32
5. Vor dem ersten Gebrauch	35
6. Vor dem Frittieren	35
7. Fritteuse bedienen	36
8. Nach dem Frittieren	39
9. Reinigen und lagern	39
10. Diverse Tipps	40
11. Entsorgung	41
12. Garantie der HOYER Handel GmbH	42

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

Sie haben sich damit für ein hochwertiges Gerät entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Geräts. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung.

Machen Sie sich vor der Benutzung des Geräts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie das Gerät nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche.

Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Geräts an Dritte mit aus.

1. Gerätebeschreibung

1.1 Verwendungszweck

Die Fritteuse SilverCrest SKF 2800 A1 ist ausschließlich zum Zubereiten von Lebensmitteln wie Pommes Frites, Gemüse, Chicken Wings oder ähnlichem konstruiert worden. Für andere Verwendungszwecke ist sie nicht geeignet!

Dieses Gerät darf nur in trockenen Räumen verwendet werden. Eine Verwendung im Freien oder in Feuchträumen ist nicht gestattet. Dieses Gerät ist für den Einsatz in Privathaushalten und nicht für den gewerblichen Einsatz geeignet.


Das Gerät ist ebenfalls geeignet für:

- den Einsatz in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen,
- den Einsatz in landwirtschaftlichen Anwesen,
- Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen,
- Frühstückspensionen.

1.2 Lieferumfang

- 1 Fritteuse, bestehend aus:
 - 1 Gehäuse mit Deckel
 - 1 Fettbehälter
 - 1 Frittierkorb mit Handgriff
 - 1 Hezelement
 - 1 digitaler Küchentimer
 - 1 Knopfzelle AG13 (im Küchentimer eingebaut)
- 1 Bedienungsanleitung

1.3 Kennzeichnungen am Gerät

Kennzeichen 3	Ort	Bedeutung
	Deckel 4	Warnung vor heißen Oberflächen

2. Benennung der Teile (siehe Ausklappseite)

- | | |
|---|---|
| <p>1 Handgriff des Frittierkorbes</p> <p>2 Entriegelung des Frittierkorbes</p> <p>3 Symbol „Warnung vor heißen Oberflächen“</p> <p>4 Deckel</p> <p>5 Sichtfenster</p> <p>6 Tragegriff</p> <p>7 Entriegelung des Deckels</p> <p>8 Gehäuse</p> <p>9 Temperaturwähler</p> | <p>10 Temperatur-Leuchte
- leuchtet grün, sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist.</p> <p>11 Ein-/Aus-Schalter und Betriebskontrollleuchte
- leuchtet rot, sobald die Fritteuse eingeschaltet ist.</p> <p>12 Digitaler Küchentimer</p> <p>13 Fettbehälter</p> <p>14 Frittierkorb</p> <p>15 Hezelement</p> <p>16 Kabelaufwicklung</p> |
|---|---|

3. Technische Daten

Nennspannung:	230 - 240 V~/50 Hz
Nennleistung:	2.570 - 2.800 W
Schutzklasse:	I
Maximale Temperatur:	ca. 190 °C
Batterien für Küchentimer:	1 Stück Knopfzelle AG13



4. Sicherheitshinweise

4.1 Begriffserklärung

Folgende Signalbegriffe finden Sie in dieser Bedienungsanleitung:



Warnung!

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

Vorsicht!

Mittleres Risiko: Missachtung der Warnung kann einen Sachschaden verursachen.

Hinweis:

Geringes Risiko: Sachverhalte, die im Umgang mit dem Gerät beachtet werden sollten.

4.2 Besondere Hinweise für dieses Gerät



Warnung! Beachten Sie folgende Hinweise, um Verletzungen zu vermeiden.

- Dieses Gerät darf nicht von Kindern 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 Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.
- Die Reinigung und die Wartung durch den Benutzer darf nicht von Kindern durchgeführt werden.

- Kochgeräte sollten in einer stabilen Lage mit den Handgriffen (sofern vorhanden) aufgestellt werden, um das Verschütten der heißen Flüssigkeit zu vermeiden.
- Die Oberflächen des Gerätes können heiß werden. Fassen Sie daher das Gerät im Betrieb ausschließlich an den vorgesehen Griffen an.
- Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- Tauchen Sie das Gerät nie in Wasser ein und schützen Sie es vor Spritz- und Tropfwasser.
- Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen soweit abkühlen, dass keine Verbrennungsgefahr mehr besteht.
- Das Gerät darf ausschließlich auf einem festen, ebenen, trockenen und nicht brennbaren Untergrund aufgestellt werden, um zu verhindern, dass es umkippt oder wegrutscht.

Vorsicht! Um Sachschäden zu vermeiden, beachten Sie folgende Bestimmungen:

- Verwenden Sie keinesfalls scheuernde, ätzende oder kratzende Reinigungsmittel. Dadurch könnte das Gerät sowie die Antihalt-Beschichtung beschädigt werden.
- Das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem, wie zum Beispiel einer Funksteckdose, betrieben werden.

4.3 Allgemeine Hinweise

- Lesen Sie vor dem Gebrauch sorgfältig diese Bedienungsanleitung. Sie ist Bestandteil des Gerätes und muss jederzeit verfügbar sein.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den beschriebenen Verwendungszweck (siehe „1.1 Verwendungszweck“ auf Seite 30).

- Überprüfen Sie, ob die erforderliche Netzspannung (siehe Typenschild am Gerät) mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt, da bei einer falschen Netzspannung das Gerät beschädigt werden könnte.
 - Beachten Sie, dass jeglicher Anspruch auf Garantie und Haftung erlischt, wenn Zubehörteile verwendet werden, die nicht in dieser Bedienungsanleitung empfohlen werden oder wenn bei Reparaturen nicht ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden. Dies gilt auch für Reparaturen, die durch nicht-qualifizierte Personen durchgeführt werden. Die Kontaktdaten finden Sie in „Service-Center“ auf Seite 43.
 - Bei eventuellen Funktionsstörungen während der Garantiezeit darf die Instandsetzung des Gerätes nur durch unser Service-Center erfolgen. Ansonsten erlischt jeglicher Garantieanspruch.
 - Lassen Sie das Gerät während des Betriebes niemals unbeaufsichtigt.
 - Achten Sie darauf, dass die Netzanschlussleitung nie zur Stolperfalle wird oder sich jemand darin verfangen oder darauftreten kann.
- zierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- In das Gerät dürfen keinesfalls Wasser oder andere Flüssigkeiten eindringen. Daher:
 - niemals im Freien einsetzen
 - niemals in Flüssigkeit tauchen
 - keine mit Flüssigkeit gefüllten Gegenstände, z.B. Töpfe, darauf stellen
 - niemals in sehr feuchter Umgebung einsetzen.
- Falls doch einmal Flüssigkeit in das Gerät gelangt, ziehen Sie sofort den Netzstecker und lassen das Gerät von qualifiziertem Fachpersonal reparieren. Die Kontaktdaten finden Sie in „Service-Center“ auf Seite 43.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine Netzsteckdose mit Schutzkontakten (Schuko) an.
 - Die Benutzung von Verlängerungskabeln sollten Sie vermeiden. Sie ist nur unter ganz bestimmten Voraussetzungen gestattet:
 - das Verlängerungskabel muss für die Stromstärke des Gerätes geeignet sein
 - das Verlängerungskabel darf nicht „fliegend“ verlegt sein: es darf nicht zur Stolperfalle werden oder von Kindern erreichbar sein
 - das Verlängerungskabel darf keinesfalls beschädigt sein
 - es dürfen keine weiteren Geräte als dieses Gerät an der Netzsteckdose angeschlossen werden, da es sonst zu einer Überlastung des Stromnetzes kommen kann (Verbot von Mehrfachsteckdosen!).
 - Fassen Sie das Gerät, die Netzanschlussleitung oder den Netzstecker niemals mit feuchten Händen an.
 - Ziehen Sie die Netzanschlussleitung stets am Netzstecker heraus. Ziehen Sie

4.4 Schutz vor elektrischem Schlag



Warnung! Die folgenden Sicherheitshinweise sollen Sie vor einem elektrischen Schlag schützen.

- Wenn das Gerät beschädigt ist, darf das Gerät keinesfalls benutzt werden. Lassen Sie das Gerät in diesem Falle von qualifiziertem Fachpersonal reparieren. Die Kontaktdaten finden Sie in „Service-Center“ auf Seite 43.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

niemals an der Netzanschlussleitung selber.

- Tragen Sie das Gerät nie an der Netzanschlussleitung.
- Achten Sie darauf, dass die Netzanschlussleitung nie geknickt oder gequetscht wird.
- Wickeln Sie die Netzanschlussleitung im Betrieb vollständig ab, um eine Überhitzung und Durchschmoren zu verhindern.
- Halten Sie die Netzanschlussleitung von heißen Flächen (z.B. Herdplatte) fern.
- Wenn Sie das Gerät nicht benutzen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose. Nur dann ist das Gerät völlig stromfrei.

4.5 Schutz vor Brandgefahr



Warnung! Da das Gerät mit hohen Temperaturen arbeitet, beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, damit kein Brand entstehen kann.

- Während des Betriebes dürfen sich keine brennbaren Gegenstände (z.B. Vorhänge, Papier usw.) in unmittelbarer Umgebung des Gerätes befinden.
- Halten Sie einen Abstand von mindestens 50 cm zu anderen Gegenständen ein, damit diese kein Feuer fangen können.
- Schalten Sie die Fritteuse nur dann ein, wenn sich Öl oder flüssiges Fett darin befindet.
- Der Füllstand der Fritteuse mit Öl oder Fett muss immer zwischen den beiden Markierungen auf der Innenseite des Fettbehälters **13** liegen (untere Markierung MIN = Minimum, obere Markierung MAX = Maximum).
- Das Gerät darf niemals direkt unter einer Wandsteckdose aufgestellt werden, da die entstehende Hitze zu Schäden an

der elektrischen Installation führen könnte.

- Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt laufen. Schäden kündigen sich fast immer durch intensive Geruchsbildung an. Ziehen Sie in diesem Falle sofort den Netzstecker und lassen Sie das Gerät überprüfen. Die Service-Adresse finden Sie in „Service-Center“ auf Seite 43.

4.6 Zur Sicherheit Ihres Kindes



Warnung! Kinder können Gefahren oft nicht richtig einschätzen und sich dadurch Verletzungen zuziehen. Beachten Sie daher:

- Dieses Gerät darf nur unter Aufsicht von Erwachsenen verwendet werden.
- Achten Sie sorgfältig darauf, dass sich das Gerät immer außerhalb der Reichweite von Kindern befindet.
- Achten Sie darauf, dass Kinder niemals das Gerät an der Netzanschlussleitung herunterziehen können.
- Achten Sie darauf, dass die Verpackungsfolie nicht zur tödlichen Falle für Kinder wird. Verpackungsfolien sind kein Spielzeug.

4.7 Schutz vor Verbrühungen und Verbrennungen



Warnung! Da das Gerät mit hohen Temperaturen arbeitet, beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, damit Sie sich nicht verbrennen oder verbrühen.

- Alle Teile müssen vollständig trocken sein, bevor Sie Öl oder flüssiges Fett in die Fritteuse geben. Das erhitzte Fett könnte sonst stark spritzen.
- Verwenden Sie idealerweise Frittieröl oder flüssiges Frittierfett.

- Wenn Sie festes Frittierfett benutzen, sollten Sie zur Vermeidung von Fettspritzern und Überhitzung die Fettblöcke zunächst langsam in einer normalen Pfanne schmelzen. Gießen Sie anschließend das geschmolzene Fett vorsichtig in die Fritteuse und schalten Sie erst dann die Fritteuse an.
- Sie dürfen nur Öle oder Fette verwenden, die nicht schäumen und zum Frittieren geeignet sind. Diese Informationen entnehmen Sie bitte der Verpackung oder dem Etikett.
- Während des Frittiervorgangs wird heißer Dampf freigesetzt. Bewahren Sie einen ausreichenden Abstand zum Dampf.
- Sollte das Fett zu kalt sein, so kann es bei erneutem Schmelzen spritzen! Vermeiden Sie dies, indem Sie mit einer Gabel einige Löcher in das wieder fest gewordene Fett stechen. Beschädigen Sie dabei nicht das Heizelement **15**.
- Wenn Sie das Gerät transportieren wollen, schalten Sie es aus, ziehen den

Netzstecker und warten ab, bis sich das Gerät abgekühlt hat.

4.8 Umgang mit Batterien



Warnung!

Um eine Explosionsgefahr zu vermeiden, dürfen normale Batterien nicht geladen, erhitzt oder durch Verbrennen beseitigt werden.

- Versuchen Sie niemals, die Batterien zu öffnen.

Wenn Batteriesäure ausgelaufen ist, vermeiden Sie den Kontakt mit Haut, Augen und Schleimhäuten, um Verletzungen zu verhindern. Spülen Sie bei Kontakt mit der Säure die betroffenen Stellen sofort mit reichlich klarem Wasser und suchen Sie umgehend einen Arzt auf.

Vorsicht! Um Schäden am Gerät zu vermeiden und die Funktion zu gewährleisten beachten Sie:

- Verwenden Sie ausschließlich Batterien vom Typ AG13.

5. Vor dem ersten Gebrauch

1. Reinigen Sie die einzelnen Teile der Fritteuse gründlich (siehe „9. Reinigen und lagern“ auf Seite 39).
2. Trocknen Sie die einzelnen Teile anschließend sorgfältig ab.

6. Vor dem Frittieren

1. Stellen Sie die Fritteuse auf eine gerade und stabile Oberfläche.
 2. Wickeln Sie die Netzanschlussleitung vollständig ab.
- Vorsicht!** Stellen Sie sicher, dass die Netzanschlussleitung nicht mit den heißen Teilen
- der Fritteuse in Berührung kommt, damit sie nicht beschädigt wird.
 3. Drücken Sie die Entriegelung des Deckels **7**.
Der Deckel **4** öffnet sich.

4. Klappen Sie den Handgriff des Frittierkorbes **1** nach oben, bis er einrastet.
5. Entnehmen Sie den Frittierkorb **14**.

6.1 Öl oder Fett einfüllen

Verwenden Sie entweder flüssiges Frittieröl oder festes Frittierfett.

Festes Frittierfett sollten Sie in einer Pfanne oder einem Topf schmelzen, bevor Sie es in die Fritteuse einfüllen.

Hinweis: Vermischen Sie niemals verschiedene Fett- oder Ölsorten!

1. Füllen Sie Öl oder geschmolzenes Fett bis zur oberen Markierung „MAX“ des Fettbehälters **13** in die trockene und leere Fritteuse.

Hinweis: Wenn Sie nur sehr wenig Frittiergut frittieren wollen, kann auch etwas weniger Öl oder Fett genügen. Das Frittiergut muss aber immer vollständig bedeckt sein und es muss mindestens bis zur unteren Markierung „MIN“ des Fettbehälters **13** Fett oder Öl eingefüllt sein.

2. Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.

6.2 Vorhandenes Fett schmelzen

Wenn sich in der Fritteuse schon erstarrtes Fett von einem früheren Frittiervorgang befindet, müssen Sie dieses in der Fritteuse schmelzen. Dabei müssen Sie sehr vorsichtig vorgehen, damit das schmelzende Fett nicht anfängt zu spritzen oder die Fritteuse überhitzt.

1. Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.

Vorsicht! Achten Sie darauf, dass Sie mit der Gabel nicht das Heizelement **15** beschädigen.

2. Stechen Sie mit einer Gabel ein paar Löcher in das Fett, damit entstehender Wasserdampf besser austreten kann.
3. Klappen Sie den Deckel **4** zu.
4. Schalten Sie die Fritteuse mit dem Ein-/Aus-Schalter **11** ein. Die rote Betriebskontrollleuchte leuchtet.

5. Drehen Sie den Temperaturwähler **9** nach oben, sodass er etwa auf der Hälfte zwischen „130“ und „MIN“ steht.



6. Lassen Sie das Fett schmelzen.
7. Warten Sie ab, bis die Temperaturleuchte **10** aufleuchtet bzw. bis das Fett vollständig geschmolzen ist.

7. Fritteuse bedienen

7.1 Frittieren

1. Klappen Sie den Handgriff des Frittierkorbes **1** nach oben, bis er einrastet.

Damit wird der Frittierkorb **14** aus dem Öl gehoben.

Hinweis: Sollte sich in der Fritteuse festgewordenes Fett befinden, gehen Sie zunächst so vor, wie in „6.2 Vorhandenes Fett schmelzen“ auf Seite 36 beschrieben.

2. Schalten Sie die Fritteuse mit dem Ein-/Aus-Schalter **11** ein.
3. Stellen Sie den Temperaturwähler **9** auf die gewünschte Frittier-Temperatur ein.

Hinweis: Auf **MAX** beträgt die Frittier-Temperatur etwa 190 °C.

Entnehmen Sie die richtige Frittier-Temperatur der Packung des Frittierguts.

Die Temperatur-Leuchte **10** erlischt. Das Öl oder Fett wird nun auf die gewünschte Temperatur erhitzt. Die Temperatur-Leuchte **10** leuchtet grün auf, sobald das Öl oder Fett die eingestellte Temperatur erreicht hat. Um das Öl oder Fett auf Temperatur zu halten, schaltet der Thermostat die Heizung automatisch ein und aus. Dies erkennen Sie daran, dass die Temperatur-Leuchte **10** regelmäßig an und ausgeht.

Hinweis: Wir empfehlen Ihnen, das Öl mindestens zwischen 10 bis 15 Minuten zu erhitzen, bevor Sie mit dem Frittieren beginnen. Schließen Sie dabei den Deckel **4**.

Hinweis: Sie können den Frittierkorb **14** beim Aufheizen auch in der Fritteuse lassen.

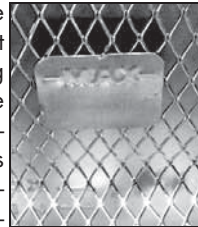
4. Drücken Sie die Entriegelung des Deckels **7**.

Der Deckel **4** öffnet sich.



Warnung! Achten Sie bei tiefgekühltem Frittiergut unbedingt auf Tipp 2 (siehe „10. Diverse Tipps“ auf Seite 40), um Fettspritzer zu vermeiden.

Vorsicht! Füllen Sie den Frittierkorb **14** nicht über die Markierung "MAX". Beachten Sie unbedingt die Angaben des Herstellers des Frittiergutes zur optimalen Menge. Das Frittiergut muss vom Öl bzw. Fett vollständig bedeckt sein.



5. Nehmen Sie den Frittierkorb **14** aus der Fritteuse und geben Sie das Frittiergut hinein.
6. Setzen Sie den Frittierkorb **14** vorsichtig wieder in die Fritteuse. Klappen Sie den Handgriff des Frittierkorbes **1** aber noch nicht nach unten.
7. Schließen Sie den Deckel **4**.
Durch das Sichtfenster **5** im Deckel **4** können Sie den Frittiervorgang jederzeit beobachten.
8. Senken Sie den Frittierkorb **14** ins heiße Öl ab, indem Sie die Entriegelung des Frittierkorbes **2** nach unten ziehen und dann den Handgriff **1** des Frittierkorbes nach unten klappen.

7.2 Frittierzeiten

Lebensmittel	Temp. (ca.)	Zeit (min.)
Garnelen, geschält, tiefgekühlt	130 °C	5-8
Hähnchenschenkel	150 °C	15-25
Chicken Wings	150 °C	8-18
Hühnerbrustfilet	150 °C	8-18
Pommes Frites (frisch)	170 °C	10-15
Pommes Frites (tiefgekühlt)	nach Angaben des Herstellers	
Schweineschnitzel, paniert	150 °C	15-25
Fischfilet (tiefgekühlt)	190 °C	8-15

Die Angaben in obiger Tabelle sind Orientierungswerte, die sich auf eine Menge von 250-300 g beziehen. Bei anderen Mengen und je nach Beschaffenheit der Lebensmittel können die Frittierzeiten unterschiedlich sein.

7.3 Überhitzungsschutz

Bei Überhitzung schaltet die Fritteuse automatisch aus, z.B. wenn sich kein oder nicht ausreichend Öl oder Fett in der Fritteuse befindet. Dies kann auch passieren, wenn sich in der Fritteuse erstarrtes Fett befindet, das zu schnell geschmolzen wird.

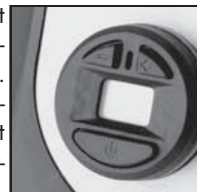
Sollte der Hitzeschutzschalter das Gerät abschalten, gehen Sie bitte wie folgt vor:

1. Lassen Sie das Öl oder Fett abkühlen.
2. Drücken Sie mit einem Stift den Reset-Schalter an der Rückseite des Heizelements. Die Fritteuse ist nun wieder frittierbereit.



7.4 Küchentimer verwenden

Im Heizelement **15** ist ein digitaler Küchentimer **12** integriert. Dieser hat keine Schaltfunktion, ermöglicht Ihnen aber, die Frittierzeit zu überwachen.



1. Schalten Sie den Küchentimer **12** ein, indem Sie die untere Taste drücken.
2. Stellen Sie mit den beiden oberen Tasten die gewünschte Anzahl an Minuten ein.
3. Starten Sie den Küchentimer **12**, indem Sie die untere Taste drücken.

Die Minutenanzeige blinkt einige Male und die Zeit beginnt zu laufen.

4. Sobald die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönen mehrere Signaltöne.
5. Sie können die Signaltöne beenden, indem Sie die untere Taste drücken.

Der Küchentimer **12** wird von 1 Knopfzelle Typ AG13 mit Strom versorgt. Um diese zu wechseln:

6. Ziehen Sie den Küchentimer **12** heraus.
7. Öffnen Sie auf der Rückseite das Batteriefach.
8. Entnehmen Sie die alten Knopfzellen.
9. Legen Sie neue Batterien ein.

Hinweis: Beachten Sie die Entsorgungshinweise (siehe „1.4 Batterien/Akkus“ auf Seite 42).

Hinweis: Achten Sie beim Einlegen der Batterien auf die korrekte Polarität (+/-). Die korrekte Polarität ist auf dem Batteriefach eingeprägt. Der Pluspol der Batterien muss nach oben zeigen.

10. Schließen Sie das Batteriefach.
11. Setzen Sie den Küchentimer **12** in das Heizelement **15** ein.

8. Nach dem Frittieren

1. Klappen Sie den Handgriff des Frittierkorbes **1** nach oben, bis er einrastet.
Damit wird der Frittierkorb **14** aus dem Öl gehoben.
2. Drücken Sie die Entriegelung des Deckels **7**.
Der Deckel **4** öffnet sich.
3. Entnehmen Sie den Frittierkorb **14**.
4. Schütten Sie das Frittiergut in eine Schüssel, Sieb o.ä.
5. Drehen Sie den Temperaturwähler **9** auf die niedrigste Stufe „MIN“.
6. Schalten Sie die Fritteuse mit dem Ein-/Aus-Schalter **11** aus.
7. Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker.
8. Ziehen Sie das Heizelement **15** nach oben heraus.
9. Nehmen Sie den Fettbehälter **13** aus dem Gehäuse **8**.
10. Gießen Sie das Öl oder Fett ab (siehe „9. Reinigen und lagern“ auf Seite 39).
11. Wenn Sie das Öl oder Fett entsorgen wollen, beachten Sie „11.3 Öl“ auf Seite 42.



Warnung! Um sich nicht zu verbrennen, lassen Sie das heiße Öl oder Fett unbedingt gut abkühlen, bevor Sie es umschütten!

8.1 Öl oder Fett wiederverwenden

Frittieröl und Frittierfett altern und entwickeln dabei ungesunde Stoffe. Beachten Sie daher:

- Gießen Sie das Öl bzw. das noch flüssige Fett durch einen Filter (z.B. Geschirrtuch), um Speisereste herauszufiltern.
- Bewahren Sie Öl am besten in einer Ölflasche im Kühlschrank auf.
- Fett können Sie in die gereinigte Fritteuse zurückschütten, erstarren lassen und mit der Fritteuse zusammen bei Raumtemperatur aufbewahren.

9. Reinigen und lagern

9.1 Gerät reinigen

Damit Sie lange Freude an Ihrem Gerät haben, sollten Sie es regelmäßig reinigen.



Warnung! Um die Gefahr eines elektrischen Schlages zu vermeiden:

- Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker.
 - Das Heizelement **15** und das Gehäuse **8** darf keinesfalls unter fließendem Wasser gereinigt werden.
1. Drücken Sie die Entriegelung des Deckels **7**.
Der Deckel **4** öffnet sich.
 2. Entnehmen Sie den Frittierkorb **14**.
 3. Ziehen Sie das Heizelement **15** nach oben heraus.
Bewahren Sie das Heizelement **15** an einem sicheren und trockenen Ort auf.
 4. Nehmen Sie den Fettbehälter **13** aus dem Gehäuse **8**.

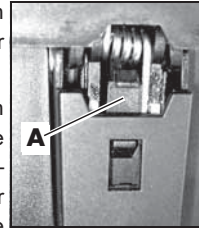
5. Reinigen Sie den Frittierkorb **14** und den Fettbehälter **13** mit etwas mildem Spülmittel in heißem Wasser oder in der Spülmaschine.
6. Anschließend mit klarem Wasser nachspülen und sorgfältig abtrocknen. Verwenden Sie zur Reinigung auf keinen Fall ätzende oder scheuernde Reinigungsmittel/-materialien wie Scheuermilch oder Stahlwolle.
7. Das Gehäuse **8** und das Heizelement **15** können Sie mit einem weichen angefeuchteten Tuch reinigen.
Bei starker Verschmutzung können Sie auch etwas mildes Spülmittel nehmen. Wischen Sie in diesem Fall mit klarem Wasser nach.
8. Setzen Sie Fettbehälter **13**, Heizelement **15** und Frittierkorb **14** in das Gehäuse **8** ein.
9. Schließen Sie den Deckel **4**.
10. Rollen Sie die Netzanschlussleitung auf der Rückseite des Gehäuses **8** auf.

Hinweis: Die Fritteuse können Sie problemlos mit den seitlich angebrachten Tragegriffen **6** transportieren.

9.2 Deckel abnehmen und reinigen

Der Deckel **4** der Fritteuse ist abnehmbar:

1. Klappen Sie den Deckel **4** etwa zur Hälfte auf.
2. In den Scharnieren auf der Rückseite des Gerätes befinden sich direkt unter den Federn kleine Nasen **A**. Drücken Sie auf diese Nasen und ziehen Sie den Deckel **4** dabei etwas nach oben.
3. Ziehen Sie den Deckel **4** ab.
4. Reinigen Sie den Deckel **4** mit etwas mildem Spülmittel in heißem Wasser.
5. Anschließend mit klarem Wasser nachspülen und vollständig trocknen lassen.
6. Stecken Sie den Deckel **4** wieder in seine Aufnahmen im Gehäuse **8**.
Achten Sie darauf, dass die Scharniere einrasten.



9.3 Lagern

Um das Gerät zu verstauen, wickeln Sie die Netzanschlussleitung auf der Kabelaufwicklung **16** auf.

10. Diverse Tipps

Tipp 1: So vermeiden Sie die übermäßige Bildung von Acrylamid

Acrylamid ist ein chemischer Stoff, der immer dann entsteht, wenn Lebensmittel, die Stärke oder einen bestimmten Eiweißbaustein enthalten, bei Temperaturen über 100 °C zubereitet werden.

- Auf zu starke Bräunung, hohe Temperaturen beim Backen und Frittieren oder

scharfes Anbraten sollten Sie möglichst verzichten.

- Verbrannte Lebensmittel sollten Sie überhaupt nicht verzehren.
- Beim Frittieren sollten Sie Temperaturen über 170 °C vermeiden.
- Achten Sie darauf, dass die Farbe des Frittiergutes eher „goldgelb“ als braun oder dunkel ist. Die Bräunung kann sich

unter Umständen sehr rasch entwickeln. Nutzen Sie das Sichtfenster, um den Bräunungsgrad des Frittiergutes zu beobachten.

Tipp 2: So gelingt tiefgekühltes Frittiergut immer perfekt
Vorsicht!

- Vorzugsweise lassen Sie Tiefkühlkost vor dem Frittieren bei Zimmertemperatur antauen. Entfernen Sie so viel Eis und Wasser wie möglich, bevor Sie das Frittiergut in die Fritteuse geben. Geben Sie das Frittiergut möglichst langsam und vorsichtig in die Fritteuse, da Tiefkühlkost das heiße Öl oder Fett abrupt und heftig zum Sprudeln bringen kann.
- Tiefgekühltes Frittiergut (-16 bis -18° C) kühlt Öl oder Fett erheblich ab, brät deshalb langsamer an und nimmt möglicherweise zuviel Öl oder Fett auf. Dies können Sie wie folgt vermeiden:
 1. Frittieren Sie keine großen Mengen gleichzeitig.

2. Erhitzen Sie vor dem Frittieren das Öl mindestens 15 Minuten.
3. Stellen Sie den Temperaturwähler **9** auf die auf der Packung des Frittiergutes angegebene Temperatur.

Tipp 3: So werden Sie ungewünschten Beigeschmack los

Manche Nahrungsmittel wie Fisch geben beim Frittieren Flüssigkeit ab. Sie sammelt sich im Frittieröl oder -fett an und beeinträchtigt so den Geruch und Geschmack des frittiergutes.

Um wieder geschmacklich neutrales Öl oder Fett zu erhalten, beachten Sie folgendes:

1. Erhitzen Sie das Öl oder Fett auf 160° C.
2. Geben Sie zwei dünne Scheiben Brot oder einige Zweige Petersilie in die Fritteuse.
3. Warten Sie, bis das Öl oder Fett nicht mehr sprudelt.
4. Entfernen Sie das Brot bzw. die Petersilie mit einem Schaumlöffel. Das Öl oder Fett ist nun wieder geschmacksneutral.

11. Entsorgung

11.1 Gerät



Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern bedeutet, dass das Produkt in der Europäischen Union einer getrennten Müllsammlung 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. Recy-

ling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu reduzieren und die Umwelt zu entlasten. Informationen zur Entsorgung und zur Lage des nächsten Recyclinghofes erhalten Sie z.B. bei Ihrer Stadtreinigung oder in den Gelben Seiten.

11.2 Verpackung

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

11.3 Öl

Entsorgen Sie das benutzte Öl, indem Sie es in die Originalverpackung zurück gießen und diese gut verschließen. Festes Fett lassen Sie erst erstarren und wickeln es in Papier.

Entsorgen Sie die Öl- oder Fettreste in der Restmülltonne oder gemäß der jeweiligen nationalen Vorschriften.

11.4 Batterien/Akkus



Batterien dürfen nicht in den Hausmüll. Verbrauchte Batterien müssen sachgerecht entsorgt werden. Zu diesem Zweck stehen im batterievertreibenden Handel sowie bei den kommunalen Sammelstellen entsprechende Behälter zur Batterie-Entsorgung bereit. Batterien und Akkus, die mit den folgenden Buchstaben versehen sind, beinhalten u.a. die Schadstoffe: Cd (Cadmium), Hg (Quecksilber), Pb (Blei).

12. 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 Geräts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Geräts 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 das Original des Kassenbons gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Geräts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Gerät 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 Gerät zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Geräts 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 Anlieferung gewissenhaft geprüft.

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Geräteteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können

oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schaltern, Akkus oder Teilen, die aus Glas gefertigt sind.

Diese Garantie verfällt, wenn das Gerät beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Geräts 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 Gerät ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserem autorisierten Service-Center vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen die Artikelnummer (für dieses Gerät: IAN 95885) und den Kassenbon als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt ihrer Bedienungsanleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst das nachfolgend benannte Service-Center **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Gerät können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der

Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift übersenden.



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



Service-Center

DE Service Deutschland
Tel.: 0800-5435111
(kostenlos)
E-Mail: hoyer@lidl.de

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

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

IAN: 95885



Lieferant

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

HOYER Handel GmbH
Kühnhöfe 5
22761 Hamburg
Deutschland



HOYER HANDEL GMBH
Kühnhöfe 5
22761 Hamburg
Germany

Status of information · Дата на информацията · Stand der Informationen:

12/2013 · Ident.-Nr.: SKF 2800 A1

IAN 95885

