

# SILVERCREST®



## DIGITALE HEISSLUFTFRITTEUSE SHFD 1400 B2

DE AT CH

### DIGITALE HEISSLUFTFRITTEUSE

Bedienungsanleitung

IT CH

### FRIGGITRICE AD ARIA CALDA

Istruzioni per l'uso

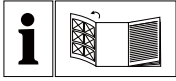
FR CH

### FRITEUSE NUMÉRIQUE À AIR CHAUD

Mode d'emploi

IAN 377118\_2110

CH



DE AT CH

Klappen Sie vor dem Lesen die beiden Seiten mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

---

FR CH

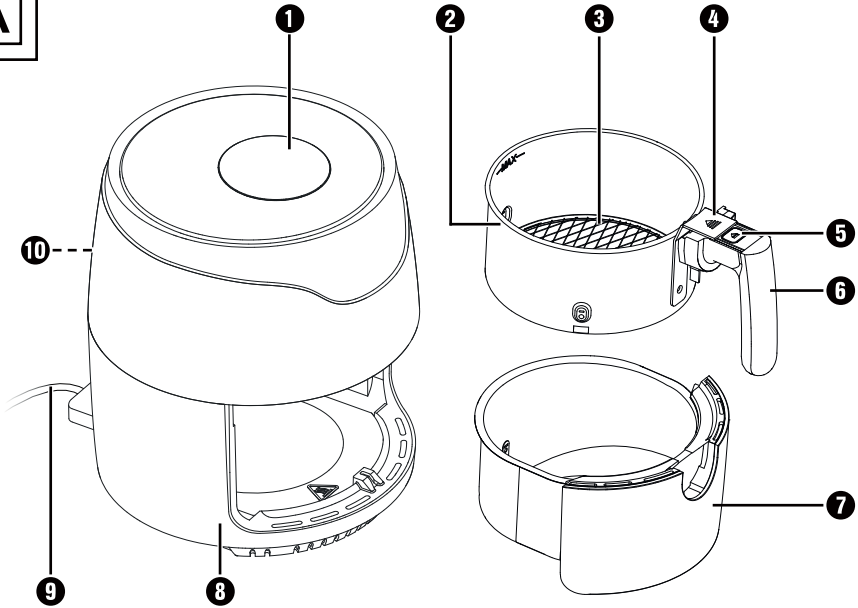
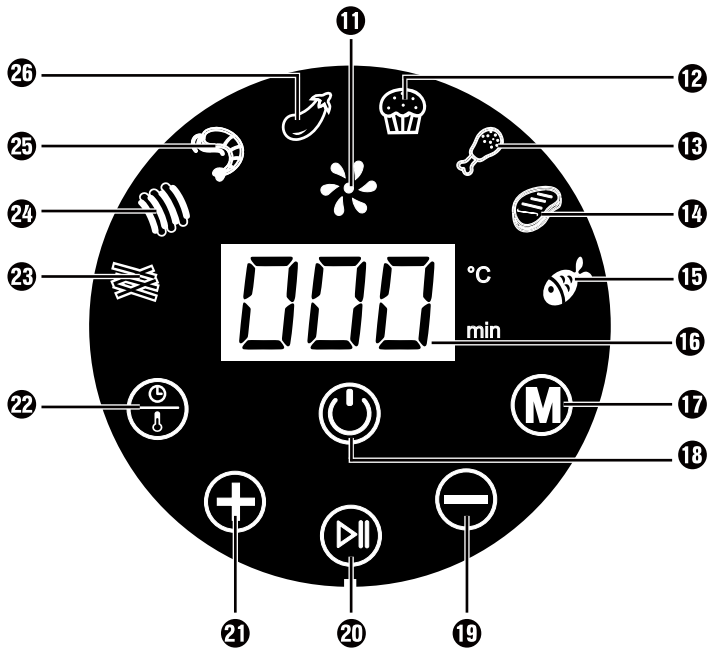
Avant de lire le mode d'emploi, ouvrez les deux pages contenant les illustrations et familiarisez-vous ensuite avec toutes les fonctions de l'appareil.

---

IT CH

Prima di leggere aprire le due pagine con le immagini e prendere confidenza con le diverse funzioni dell'apparecchio.

DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	1
FR/CH	Mode d'emploi	Page	33
IT/CH	Istruzioni per l'uso	Pagina	67

**A****B**

# Inhaltsverzeichnis

<b>1. Einleitung</b>	<b>3</b>
1.1 Bestimmungsgemäße Verwendung	3
1.2 Verwendete Warnhinweise und Symbole	3
<b>2. Sicherheitshinweise</b>	<b>5</b>
<b>3. Lieferumfang und Transportinspektion</b>	<b>8</b>
3.1 Auspacken	8
3.2 Entsorgung der Verpackung	8
<b>4. Gerät kennenlernen</b>	<b>9</b>
<b>5. Vor dem ersten Gebrauch</b>	<b>10</b>
<b>6. So gelingt das Frittieren am besten</b>	<b>11</b>
<b>7. Bedienen</b>	<b>12</b>
7.1 Schnellstart-Funktion	13
7.2 Garzeit und Temperatur manuell einstellen	13
7.3 Programme verwenden	14
7.4 Programm unterbrechen	15
7.5 Programm abbrechen	15
7.6 Frittiergut entnehmen	16
<b>8. Programmtabelle</b>	<b>17</b>
<b>9. Tabelle Garzeiten</b>	<b>18</b>
<b>10. Reinigen und Pflegen</b>	<b>20</b>
10.1 Zubehör reinigen	20
10.2 Gehäuse reinigen	21
10.3 Innenraum reinigen	21
<b>11. Aufbewahren</b>	<b>21</b>
<b>12. Fehler beheben</b>	<b>22</b>
<b>13. Gerät entsorgen</b>	<b>23</b>

<b>14. Technische Daten</b> .....	<b>23</b>
<b>15. Garantie der Kompernaß Handels GmbH</b> .....	<b>24</b>
15.1 Service .....	26
15.2 Importeur .....	26
<b>16. Rezepte</b> .....	<b>27</b>

## 1. Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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



Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

### 1.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist ausschließlich für das Garen von Lebensmitteln mit heißer Luft vorgesehen. Das Gerät ist für die Benutzung in privaten Haushalten konzipiert. Benutzen Sie das Gerät nur in trockenen Räumen und verwenden Sie es niemals im Freien. Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß. Das Gerät ist nicht zur Verwendung in gewerblichen oder industriellen Bereichen vorgesehen.

Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung, unsachgemäßen Reparaturen, unerlaubt vorgenommener Veränderungen oder Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile sind ausgeschlossen. Das Risiko trägt allein der Benutzer.

### 1.2 Verwendete Warnhinweise und Symbole

In dieser Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise verwendet (falls zutreffend):

#### **GEFAHR**

**Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine drohende gefährliche Situation.**

Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, wird dies zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen.

- Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um die Gefahr des Todes oder schwerer Verletzungen von Personen zu vermeiden.

## **WARNUNG**

**Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation.**

Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, kann dies zu schweren Verletzungen oder zum Tode führen.

- ▶ Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um die Gefahr von schweren Verletzungen oder des Todes zu vermeiden..

## **VORSICHT**

**Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation.**

Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, kann dies zu Verletzungen führen.

- ▶ Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um Verletzungen von Personen zu vermeiden.

## **ACHTUNG**

**Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet einen möglichen Sachschaden.**

Falls die Situation nicht vermieden wird, kann dies zu Sachschäden führen.

- ▶ Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um Sachschäden zu vermeiden.

## **HINWEIS**

- ▶ Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit dem Gerät erleichtern.

## 2. Sicherheitshinweise

### **⚠ STROMSCHLAGGEFAHR**

- ▶ Prüfen Sie vor der Inbetriebnahme des Gerätes, ob die Netzspannung mit der auf dem Typenschild angegebenen Netzspannung übereinstimmt.
- ▶ Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an.
- ▶ Führen Sie das Netzkabel so, dass es nicht eingeklemmt oder anderweitig beschädigt werden kann.
- ▶ Verwenden Sie das Gerät nur in trockenen Räumen, nicht im Freien.
- ⊘ Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel oder den Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Andernfalls besteht Lebensgefahr durch elektrischen Schlag!
- ▶ Ziehen Sie nach Gebrauch, zur Reinigung oder zum Bewegen des Gerätes immer den Netzstecker aus der Steckdose. Ziehen Sie nur am Netzstecker selbst, nicht am Netzkabel.
- ▶ Falls das Gerät heruntergefallen oder beschädigt ist, dürfen Sie es nicht mehr in Betrieb nehmen. Lassen Sie das Gerät von qualifiziertem Fachpersonal überprüfen und gegebenenfalls reparieren.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ▶ Berühren Sie das Gerät niemals mit nassen Händen.

### **⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- ▶ Missbrauchen Sie das Gerät nicht für andere Zwecke, als in dieser Anleitung beschrieben. Bei Missbrauch des Gerätes besteht Verletzungsgefahr.
- ▶ Sorgen Sie für einen sicheren Stand des Gerätes.



## **⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- ▶ Verlegen Sie das Netzkabel so, dass niemand darauf treten oder darüber stolpern kann.
- ▶ Schließen Sie das Gerät an eine leicht zugängliche Steckdose an. Sorgen Sie dafür, dass der Netzstecker bei Gefahr schnell erreichbar ist.
- ▶ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie 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.
- ▶ Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- ▶ Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Während des Garvorgangs wird heißer Dampf freigesetzt. Halten Sie einen sicheren Abstand zum Dampf.
- ▶ Teile des Gerätes werden während des Betriebs sehr heiß. Berühren Sie diese nicht, um Verbrennungen zu vermeiden. Berühren Sie das Innere des Gerätes nicht, wenn es in Betrieb ist. Fassen Sie nur den Griff und die Bedienelemente an.
- ▶ Bewegen Sie das Gerät nicht während des Betriebs, es besteht Verbrennungsgefahr!
- ▶ Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen oder Zubehör wechseln.

## **WARNUNG! BRANDGEFAHR!**

- ▶ Das Gerät arbeitet nur mit Heißluft. Füllen Sie niemals Öl oder andere Flüssigkeiten direkt in die Pfanne. Es besteht sonst Brandgefahr!
- ▶ Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem, um das Gerät zu betreiben.
- ▶ Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe von heißen Oberflächen oder brennbaren Materialien.
- ▶ Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.
- ▶ Stellen Sie das Gerät niemals in der Nähe von oder unter brennbaren Gegenständen auf, insbesondere nicht unter Gardinen oder Hängeschränke.
- ▶ Stecken Sie nichts in die Lüftungsschlitze auf der Rückseite des Gerätes und decken Sie diese nicht ab.



**ACHTUNG! Heiße Oberfläche!**

## **ACHTUNG – GERÄTESCHÄDEN!**

- ▶ Schützen Sie das Gerät vor Tropf- und Spritzwasser. Lassen Sie keine Flüssigkeit in die Lüftungsschlitze auf der Rückseite des Gerätes gelangen.
- ▶ Schützen Sie die Antihftbeschichtung, indem Sie keine metallischen Werkzeuge wie Messer, Gabel usw. benutzen. Wenn die Antihftbeschichtung beschädigt ist, benutzen Sie das Gerät nicht weiter.
- ▶ Benutzen Sie das Gerät nicht ohne eingesetzten Frittierkorb!
- ▶ Fassen Sie seitlich unter das Gerät, um es zu bewegen. Verwenden Sie dazu nicht den Griff des Frittierkorbs.
- ▶ Verwenden Sie nur vom Hersteller empfohlenes Zubehör.

## 3. Lieferumfang und Transportinspektion

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Heißluftfritteuse
- Pfanne
- Frittierkorb mit Siebeinsatz
- Bedienungsanleitung

### 3.1 Auspacken

#### **GEFAHR**

**Verpackungsmaterialien sind in den Händen von Kindern eine Gefahrenquelle: Erstickungsgefahr!**

- ▶ Lassen Sie Kinder niemals unbeaufsichtigt mit dem Verpackungsmaterial. Halten Sie Kinder von der Verpackung und vom Gerät fern.

- 1) Entnehmen Sie alle Teile des Gerätes und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.
- 2) Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und eventuelle Aufkleber vom Gerät.

#### **HINWEIS**

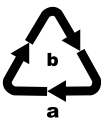
- ▶ Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- ▶ Bei einer unvollständigen Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport wenden Sie sich an die Service-Hotline (siehe Kapitel **Service**).

### 3.2 Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar.



Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert. Die Verpackungsmaterialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung: 1–7: Kunststoffe, 20–22: Papier und Pappe, 80–98: Verbundstoffe.

## 4. Gerät kennenlernen







Abbildung A (siehe Ausklappseite)

- ❶ Bedienfeld mit Display
- ❷ Frittierkorb
- ❸ Siebeinsatz (abnehmbar)
- ❹ Entriegelungsschutz
- ❺ Entriegelungstaste
- ❻ Griff
- ❼ Pfanne
- ❽ Gehäuse
- ❾ Netzkabel mit Kabelbinder
- ❿ Lüftungsschlitze

Abbildung B:

Im oberen Bereich des Bedienfelds ❶ sind Symbole für die verschiedenen Programme und Funktionen angeordnet. Sie leuchten auf, wenn ein Programm gewählt wird und dienen nur der Anzeige.

Die Symbole im unteren Bereich des Bedienfelds ❶ sind sowohl Anzeigen als auch Schaltflächen und dienen der Einstellung. Sie werden hier zur besseren Lesbarkeit als Tasten bezeichnet. Wenn sie berührt werden, ertönt ein kurzes Signal.

- ❶ Lüftersymbol 
- ❷ Anzeige Programm „Muffins“
- ❸ Anzeige Programm „Hähnchen“
- ❹ Anzeige Programm „Steak“
- ❺ Anzeige Programm „Fisch“
- ❻ Display (Anzeige Temperatur/Garzeit)
- ❼ Taste Programmwahl 
- ❽ Taste Ein/Aus 
- ❾ Taste Temperatur verringern/Garzeit verkürzen 
- ❿ Taste Start/Stop 
- ⓫ Taste Temperatur erhöhen/Garzeit verlängern 
- ⓬ Taste Temperatur/Garzeit wählen 
- ⓭ Anzeige Programm „Pommes frites“
- ⓮ Anzeige Programm „Speck“
- ⓯ Anzeige Programm „Shrimps“
- ⓰ Anzeige Programm „Gemüse“

## 5. Vor dem ersten Gebrauch

Bevor Sie die Heißluftfritteuse zum ersten Mal benutzen, reinigen Sie alle Teile wie im Kapitel **Reinigen und Pflegen** beschrieben.


### BRANDGEFAHR

Aus den Lüftungsschlitzen **10** auf der Rückseite des Gerätes entströmt heiße Luft.

- ▶ Verdecken Sie niemals die Lüftungsschlitze.
- ▶ Stellen Sie das Gerät nicht direkt unter Oberschränken, Wandsteckdosen oder in der Nähe von Gardinen, Papier oder leicht entzündlichen Materialien auf.
- ▶ Achten Sie darauf, genügend Freiraum um das Gerät zu lassen, damit die Luft gut zirkulieren kann.

- 1) Stellen Sie das Gerät auf eine waagerechte, ebene, stabile und hitzebeständige Oberfläche.

### HINWEIS

- ▶ Wenn Sie die Heißluftfritteuse unter die Dunstabzugshaube auf den Herd stellen wollen, achten Sie darauf, dass der Herd ausgeschaltet ist.
- 2) Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose. Achten Sie darauf, dass die Steckdose stets erreichbar ist, wenn das Gerät im Betrieb ist.
- ✓ Alle Symbole im Bedienfeld **1** leuchten kurz auf und ein kurzes Signal ertönt 2 Mal.
  - ✓ Die Taste Ein/Aus  **18** leuchtet permanent. Das Gerät ist nun betriebsbereit und befindet sich im Standby-Modus.

### HINWEIS

- ▶ Während der ersten Inbetriebnahme kann es durch fertigungsbedingte Rückstände zu leichter Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Das ist völlig normal und ungefährlich. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, öffnen Sie zum Beispiel ein Fenster.

## 6. So gelingt das Frittieren am besten

- Für die Zubereitung von Speisen in der Heißluftfritteuse wird in der Regel kein Öl benötigt. Die Zugabe von einigen Tropfen Öl kann jedoch den Geschmack verstärken. Generell lassen sich mit der Heißluftfritteuse alle Speisen zubereiten, die im Umluftbackofen gelingen.
- Für das Frittieren in der Heißluftfritteuse müssen alle Lebensmittel möglichst trocken sein. Trocknen Sie das Frittiertgut gut ab, bevor Sie es in den Frittierkorb ② einfüllen.
- Für die Zubereitung von Kartoffelgerichten in der Heißluftfritteuse sind festkochende Kartoffelsorten am besten geeignet. Spülen Sie die geschnittenen Kartoffelstücke mit klarem Wasser ab, um ein Aneinanderkleben während des Garvorgangs zu verhindern. Trocknen Sie die Kartoffelstücke sorgfältig ab, bevor Sie sie in die Heißluftfritteuse geben.
- Entfernen Sie eventuelle Eiskristalle oder gefrorenes Wasser gründlich von tiefgefrorenen Lebensmitteln.
- Achten Sie darauf, dass die Panade sich nicht von panierten Lebensmitteln löst, sondern möglichst fest am Frittiertgut anhaftet.
- Halten Sie sich an den Zubereitungshinweisen auf der Verpackung des Frittiertguts. Stellen Sie die Temperatur und die Garzeit so ein wie empfohlen.
- Wenn auf der Verpackung der Lebensmittel keine Empfehlungen für die Zubereitung mit der Heißluftfritteuse vorhanden sind, orientieren Sie sich an den Angaben für Umluftbackofen.
- Vermeiden Sie es, große Mengen auf einmal zu frittieren. Für beste Bräunungsergebnisse empfehlen wir, maximal 400–500 g tiefgefrorene Pommes frites auf einmal zuzubereiten.
- Überfüllen Sie den Frittierkorb ② nicht! Füllen Sie den Frittierkorb maximal bis zur MAX Markierung. Achten Sie darauf, dass das Frittiertgut nicht an das Heizelement an der Oberseite des Innenraums gelangen kann.
- Acrylamid ist ein möglicherweise krebserzeugender Stoff, der beim Frittieren von stärkehaltigen Lebensmitteln gebildet wird. Stärkehaltige Lebensmittel, wie zum Beispiel Pommes frites, sollten daher nur goldgelb anstatt dunkel oder braun frittiert werden. Nur so erreichen Sie eine acrylamidarme Zubereitung.
- Für eine gleichmäßige Bräunung und eine krosse Konsistenz, z. B. bei Pommes frites oder Chicken Nuggets, muss das Frittiertgut während des Garvorgangs 1–2 Mal geschüttelt oder gewendet werden.

- Hierzu ziehen Sie die Pfanne ⑦ mit Frittierkorb ② aus dem Gerät und schütteln Sie das Frittiergut oder wenden Sie es unter Zuhilfenahme von geeignetem Besteck. Setzen Sie dann die Pfanne ⑦ inkl. Frittierkorb ② wieder ein.
  - Das Frittierprogramm wird beim Herausziehen der Pfanne ⑦ mit Frittierkorb ② automatisch unterbrochen und läuft automatisch weiter, sobald die Pfanne ⑦ mit Frittierkorb ② wieder eingesetzt wird.
- Sie können mit der Heißluftfritteuse auch Backwaren wie Muffins oder kleine Kuchen zubereiten. Dabei darf der Teig **auf keinen Fall** direkt in die Pfanne ⑦ oder in den Frittierkorb ② gegeben werden. Nutzen Sie hierfür kleine Backformen wie Muffinförmchen, die Sie dann mit dem Teig in den Frittierkorb ② stellen.

## 7. Bedienen


### VERBRENNUNGSGEFAHR

- ▶ Teile des Gerätes werden während des Betriebs sehr heiß. Berühren Sie diese nicht, um Verbrennungen zu vermeiden.
- ▶ Verwenden Sie Topflappen oder Ofenhandschuhe, wenn Sie die Pfanne ⑦ oder den Frittierkorb ② anfassen müssen.
- ▶ Aus den Lüftungsschlitzen ⑩ auf der Rückseite des Gerätes entströmt heiße Luft. Fassen Sie nicht in diesen Bereich.
- ▶ Bewegen oder versetzen Sie das Gerät nicht, wenn es in Betrieb ist.

### ACHTUNG SACHSCHADEN!

- ▶ Verwenden Sie die Pfanne ⑦ nie ohne Frittierkorb ②.
- ▶ Füllen Sie den Frittierkorb ② maximal bis zur MAX Markierung und achten Sie darauf, dass das Frittiergut das Heizelement im Inneren des Gehäuses ⑧ nicht berührt.

- 1) Stellen Sie das Gerät so auf, wie im Kapitel **Vor dem ersten Gebrauch** beschrieben.
- 2) Bereiten Sie die Lebensmittel nach Rezept vor und geben Sie sie in den Frittierkorb ②.
- 3) Setzen Sie den Frittierkorb ② in die Pfanne ⑦. Achten Sie dabei darauf, dass der Griff ⑥ hörbar in der Pfanne ⑦ einrastet.
- 4) Schieben Sie den Entriegelungsschutz ④ über die Entriegelungstaste ⑤.
- 5) Setzen Sie die Pfanne ⑦ inkl. Frittierkorb ② in das Gehäuse ⑧.



- 6) Drücken Sie die Taste Ein/Aus  **18**, um das Bedienfeld **1** einzuschalten.
- ✓ Ein kurzes Signal ertönt.
  - ✓ Die Symbole der Bedienelemente im unteren Abschnitt des Bedienfelds **1** leuchten auf. Im Display **16** wechseln sich die voreingestellte Temperatur *180 °C* und die Garzeit *15 min* ab.

Sie können nun entweder die Schnellstart-Funktion wählen, einen Garvorgang mit manuell eingestellter Garzeit und Temperatur starten oder eines der Frittierprogramme verwenden. Lesen Sie hierzu die nachfolgenden Kapitel.

## HINWEIS

- Der Garvorgang lässt sich nur starten, wenn die Pfanne **7** inkl. Frittierkorb **2** korrekt in ihrer Aufnahme eingerastet ist.




## 7.1 Schnellstart-Funktion

Wenn Sie keine weitere Einstellung benötigen, können Sie die Schnellstart-Funktion nutzen und den Garvorgang sofort starten. Drücken Sie hierzu die Taste Start/Stopp  **20**, um sofort mit dem Frittieren zu beginnen. Das Gerät arbeitet mit der voreingestellten Temperatur *180 °C* und für die voreingestellte Garzeit von *15 min*. Das Lüftersymbol  **11** blinkt während des Garvorgangs.

Sie können die Garzeit und die Temperatur jederzeit verändern, wie im nächsten Kapitel beschrieben.



## 7.2 Garzeit und Temperatur manuell einstellen




Wenn das Gerät eingeschaltet ist, sind die Tasten im unteren Abschnitt des Bedienfelds **1** aktiv und leuchten. Sie können jederzeit, auch wenn gerade ein Frittierprogramm läuft, die Temperatur und die Garzeit Ihren Bedürfnissen anpassen. Gehen Sie hierzu wie folgt vor:

- 1) Wählen Sie mit der Taste  **22**, ob die Temperatur oder die Garzeit im Display **16** angezeigt wird.
- 2) Drücken Sie die Taste  **19**, um die angezeigten Werte zu verringern bzw. drücken Sie die Taste  **21**, um sie zu erhöhen:
  - Die Temperatur können Sie zwischen 80 °C und 200 °C in Schritten von 5 °C erhöhen oder reduzieren.
  - Die Garzeit können Sie zwischen 1 und 60 Minuten in Schritten von 1 Minute erhöhen oder reduzieren.
  - Bei jedem Betätigen der Tasten ertönt ein akustisches Signal.



## HINWEIS



- ▶ Sie können die Tasten  **19** oder  **21** gedrückt halten, um die Werte schnell durchlaufen zu lassen.

- 3) Starten Sie den Garvorgang, falls nicht schon geschehen, indem Sie die Taste  **20** Start-Stopp  kurz drücken.
- ✓ Im Bedienfeld blinken das Lüftersymbol  **11** und das Symbol des gewählten Programms gleichzeitig. Das Gerät beginnt aufzuheizen.


## 7.3 Programme verwenden





Das Gerät verfügt über 8 voreingestellte Garprogramme. Wenn Sie eines der Programme wählen, leuchtet im oberen Abschnitt des Bedienfelds **1** das entsprechende Programmsymbol auf. Die voreingestellte Temperatur und Garzeit werden im Display **16** angezeigt. Diese Einstellungen können Sie je nach Rezept oder eigenem Bedarf verändern, wie im vorigen Kapitel beschrieben.




So stellen Sie ein Programm ein:

- 1) Drücken Sie die Taste Ein/Aus  **18**, falls sich das Gerät im Standby-Modus befindet.
- ✓ Die Symbole der Bedienelemente im unteren Abschnitt des Bedienfelds **1** leuchten auf.
- 2) Drücken Sie die Taste Programmwahl  **17** so oft, bis das Symbol des gewünschten Programms im oberen Abschnitt des Bedienfelds **1** aufleuchtet.
- ✓ Die für dieses Programm voreingestellte Temperatur und die Garzeit werden im Display **16** abwechselnd angezeigt.

## HINWEIS

- ▶ Im Display **16** wechseln sich Temperatur und Garzeit alle 5 Sekunden ab. Um schneller zwischen Temperatur und Garzeit zu wechseln, drücken Sie die Taste  **22**.









- 3) Passen Sie ggf. Temperatur und Garzeit mit der Taste  **19** oder  **21** an Ihre Bedürfnisse an.
  - 4) Drücken Sie die Taste Start/Stopp  **20**.
- ✓ Im Bedienfeld blinken das Lüftersymbol  **11** und das Symbol des gewählten Programms gleichzeitig. Das Gerät beginnt aufzuheizen.

Bei Programmende schaltet sich das Gerät automatisch ab: Ein Signalton ertönt mehrmals, das Lüftersymbol  11 erlischt und im Display  blinkt „000“ einige Sekunden lang. Danach erlöschen alle Anzeigen bis auf die Taste Ein/Aus  13.



Das Gerät befindet sich wieder im Standby-Modus.





## 7.4 Programm unterbrechen

Sie können den Frittiervorgang jederzeit unterbrechen, z. B. um den Bräunungsgrad zu überprüfen oder das Frittiergut zu schütteln oder zu wenden.




- 1) Drücken Sie die Taste Start/Stop  20.
- ✓ Das Lüftersymbol  11 erlischt, die Taste Start/Stop  20 blinkt. Temperatur und Restzeit werden abwechselnd im Display  angezeigt. Die Programmanzeige leuchtet durchgehend.
- 2) Ziehen Sie die Pfanne  7 am Griff  6 aus dem Gehäuse  8 heraus.
- 3) Wenden oder schütteln Sie ggf. das Frittiergut im Frittierkorb  2.

### ACHTUNG SACHSCHADEN!


- ▶ Die Pfanne  7 und der Frittierkorb  2 sind mit einer Antihafbeschichtung versehen. Schützen Sie die Antihafbeschichtung, indem Sie keine metallischen Werkzeuge wie Messer, Gabel usw. benutzen, um das Gargut zu wenden oder herauszunehmen.


- 4) Setzen Sie die Pfanne  7 mit Frittierkorb  2 wieder ein.
- 5) Drücken Sie wieder die Taste Start/Stop  20.
- ✓ Die Programmanzeige und das Lüftersymbol  11 blinken wieder gleichzeitig.
- ✓ Das Programm wird bis zum Ende der Garzeit automatisch fortgeführt.

### HINWEIS

- ▶ Sie können die Pfanne  7 auch aus dem Gerät ziehen, ohne vorher die Taste Start/Stop  20 zu drücken. Das Programm stoppt automatisch und wird wieder fortgeführt, sobald Sie die Pfanne  7 wieder einsetzen. Es muss dafür keine Taste gedrückt werden.

## 7.5 Programm abbrechen

Um ein Programm abzubrechen, den Garvorgang vorzeitig zu beenden oder zu den Grundeinstellungen zurückzukehren, halten Sie die Taste Ein/Aus  13 ca. 3 Sekunden lang gedrückt.

- ✓ Ein Signal ertönt. Alle Anzeigen außer der Taste Ein/Aus  13 erlöschen. Das Gerät ist wieder im Standby-Modus.

## 7.6 Frittiergut entnehmen

### ⚠ VERBRENNUNGSGEFAHR!

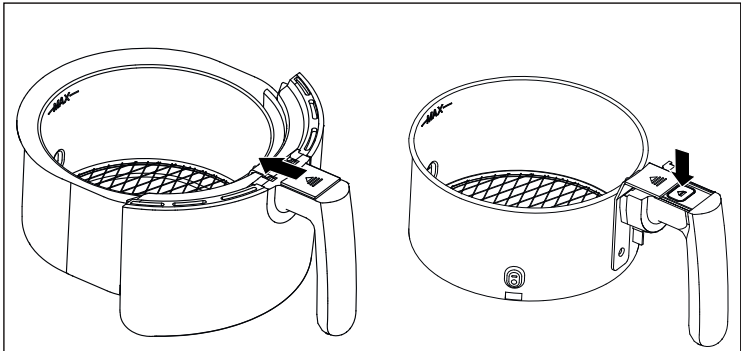
- ▶ Verwenden Sie Topflappen oder Ofenhandschuhe, wenn Sie die Pfanne **7** oder den Frittierkorb **2** anfassen müssen.

Wenn der Frittiervorgang beendet ist, ertönt mehrmals ein akustisches Signal, während im Display **16** „000“ angezeigt wird. Das Gerät schaltet dann automatisch in den Standby-Modus.

- 1) Schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- 2) Halten Sie eine hitzebeständige Unterlage für die Pfanne **7** und den Frittierkorb **2** sowie ein Gefäß, z. B. Teller oder Schüssel, für das Frittiergut bereit.
- 3) Ziehen Sie die Pfanne **7** am Griff **6** aus dem Gehäuse **8** heraus.

### ACHTUNG SACHSCHADEN!

- ▶ Trennen Sie niemals den Frittierkorb **2** von der Pfanne **7**, während Sie diese in der Hand halten, da sie sonst herunterfallen würde. Stellen Sie hierfür die Pfanne **7** auf eine hitzebeständige Unterlage.
- 4) Schieben Sie den Entriegelungsschutz **4** in Pfeilrichtung, so dass die darunter liegende Entriegelungstaste **5** freigelegt wird.
  - 5) Drücken Sie die Entriegelungstaste **5** und heben Sie gleichzeitig den Frittierkorb **2** nach oben aus der Pfanne **7** heraus.



- 6) Stellen Sie den Frittierkorb **2** auf eine hitzebeständige Unterlage.









## ACHTUNG SACHSCHADEN!

- Die Pfanne ⑦ und der Frittierkorb ② sind mit einer Antihafbeschichtung versehen. Schützen Sie die Antihafbeschichtung, indem Sie keine metallischen Werkzeuge wie Messer, Gabel usw. benutzen, um das Gargut zu wenden oder herauszunehmen.

- Entnehmen Sie das Frittiergut aus dem Frittierkorb ②.
- Lassen Sie das Gerät und das Zubehör vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen und wegräumen.

## 8. Programmtabelle

Die in den Tabellen angegebenen bzw. im Gerät vorprogrammierten Werte sind Orientierungshilfen. Die tatsächlichen Garzeiten können je nach Beschaffenheit der Lebensmittel variieren. Kontrollieren Sie den Garvorgang regelmäßig.

Symbol	Programm geeignet für:	voreingestellte Temperatur (einstellbarer Bereich)	voreingestellte Garzeit (einstellbarer Bereich)
	Pommes frites, Kartoffelspalten, Rösti	200 °C (80 - 200 °C)	20 Min. (1 - 60 Min.)
	Speck, Mozzarellasticks, Würstchen im Teigmantel	180 °C (80 - 200 °C)	10 Min. (1 - 60 Min.)
	Shrimps, Garnelen (ohne Schale)	160 °C (80 - 200 °C)	13 Min. (1 - 60 Min.)
	Gemüse, Pilze	180 °C (80 - 200 °C)	22 Min. (1 - 60 Min.)
	Muffins, Backwaren, Kuchen	160 °C (80 - 200 °C)	15 Min. (1 - 60 Min.)
	Geflügelteile, Hänchenflügel oder Hänchenkeulen	200 °C (80 - 200 °C)	20 Min. (1 - 60 Min.)
	Steak, Koteletts, Schnitzel	200 °C (80 - 200 °C)	20 Min. (1 - 60 Min.)
	Fisch, Fischstäbchen, Calamares	180 °C (80 - 200 °C)	18 Min. (1 - 60 Min.)

## 9. Tabelle Garzeiten

Die Tabelle gibt Beispiele an, welche Nahrungsmittel bei welcher Temperatur gegart werden müssen und wie viel Garzeit Sie dazu benötigen. Falls die Anweisungen auf der Verpackung des Garguts von dieser Tabelle abweichen, folgen Sie den Anweisungen auf der Verpackung.

Lebensmittel	Menge / Gewicht (g)	Temperatur	Zeit	wenden/ schütteln
<b>Kartoffeln und Gemüse</b>				
Pommes frites (TK)	optimal: 400-500	200 °C	15 - 20 Min	2 Mal schütteln <sup>1</sup>
	max.: 800		30 Min	
Pommes frites (frisch)	500	180 °C	20 - 30 Min.	2 Mal schütteln <sup>1</sup>
Kartoffelspalten (TK)	500	180 °C	16 - 22 Min.	2 Mal schütteln <sup>1</sup>
Gemüse (z. B. Zucchini, Paprika, Auberginen)	optimal: 600	180 °C	22 Min.	3 Mal schütteln <sup>3</sup>
	max.: 750	200 °C	25 Min.	
Zwiebeln	200	200 °C	8 - 10 Min.	schütteln <sup>2</sup>
<b>Fleisch</b>				
Chicken Nuggets (TK)	300	180 °C	15 - 20 Min.	wenden <sup>2</sup>
Hähnchen-Schenkel	optimal: 4 Stück	200 °C	22 - 28 Min.	wenden <sup>2</sup>
Hähnchen-Brust	350	180 °C	10 - 15 Min.	wenden <sup>2</sup>
Schweinekoteletts	350	200 °C	15 - 25 Min.	wenden <sup>2</sup>
Schnitzel (TK)	2 - 3 Stück	180 °C	20 - 25 Min.	wenden <sup>2</sup>
Speck	4 Stück	200 °C	8 Min.	wenden <sup>2</sup>

Lebensmittel	Menge / Gewicht (g)	Temperatur	Zeit	wenden/schütteln
<b>Fisch</b>				
Panierte Garnelen	10 - 12 Stück	160 °C	6 - 8 Min.	wenden <sup>2</sup>
Shrimps	200	160 °C	10 - 15 Min.	wenden <sup>2</sup>
Lachsfilet	400	180 °C	15 - 18 Min.	nein
<b>Brot</b>				
Bruschetta	4 - 5 Stück	200 °C	6 Min.	nein
Croûtons	200	180 °C	5 Min.	nein


<sup>1</sup> Nach ca.  $\frac{1}{3}$  und  $\frac{2}{3}$  der Garzeit schütteln/wenden.

<sup>2</sup> Nach ca. der Hälfte der Garzeit schütteln/wenden.

<sup>3</sup> Nach jeweils ca. 5½ bzw. 6 Minuten schütteln.

## 10. Reinigen und Pflegen

### **WARNUNG – STROMSCHLAGGEFAHR!**

- ▶ Bevor Sie das Gerät reinigen, ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- ▶  Auf keinen Fall darf das Gerät in Flüssigkeiten getaucht werden! Hierdurch kann Lebensgefahr durch elektrischen Schlag entstehen und das Gerät beschädigt werden.

### **WARNUNG – VERBRENNUNGSGEFAHR!**

- ▶ Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung vollständig abkühlen.

### **ACHTUNG – SACHSCHADEN!**


- ▶ Verwenden Sie zur Reinigung keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel/-materialien wie Scheuermilch oder Stahlwolle. Diese können die Oberfläche des Gerätes und die Antihafbeschichtung des Zubehörs beschädigen!

### 10.1 Zubehör reinigen

Zur einfacheren Reinigung lässt sich der Siebeinsatz **3** abnehmen.

- 1) Drücken Sie den Siebeinsatz **3** an den drei Arretierungsklammern aus dem Frittierkorb **2** nach oben heraus.
- 2) Entfernen Sie grobe Lebensmittelreste.
- 3) Spülen Sie die Pfanne **7**, den Frittierkorb **2** und den Siebeinsatz **3** in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel und spülen Sie sie anschließend mit klarem Wasser nach.
- 4) Nutzen Sie bei hartnäckigen Verschmutzungen einen nicht scheuernden Schwamm mit einem milden Spülmittel. Wischen Sie mit klarem Wasser nach, um eventuelle Spülmittelreste zu entfernen.
- 5) Trocknen Sie alle Teile vor dem Zusammenbauen gut ab.

### **HINWEIS**

- ▶  Die Pfanne **7** und der Frittierkorb **2** samt Siebeinsatz **3** sind spülmaschinengeeignet.
- ▶ Nach dem Abtrocknen kann sich immer noch Feuchtigkeit in Hohlräumen befinden. Lassen Sie die Zubehöreile vollständig an der Luft trocknen.

- 6) Setzen Sie den Siebeinsatz **3** wieder in den Frittierkorb **2**. Achten Sie dabei darauf, dass er sich nicht verkantet. Drücken Sie ihn fest in die drei Arretierungsklammern, bis er hörbar einrastet.

## 10.2 Gehäuse reinigen

- 1) Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch. Bei Bedarf geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie danach mit einem nur mit Wasser befeuchteten Tuch gründlich nach. Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit in die Lüftungsschlitze **10** des Gerätes gelangt!
- 2) Trocknen Sie anschließend mit einem Geschirrtuch ab.

## 10.3 Innenraum reinigen

- 1) Reinigen Sie den Innenraum mit einem weichen Schwamm, der mit nur wenig Wasser angefeuchtet wurde, und einigen Tropfen eines milden Reinigungsmittels.
- 2) Wischen Sie mehrmals mit einem feuchten Mikrofasertuch nach. Waschen Sie es zwischendurch in Wasser aus und wringen Sie es aus.
- 3) Trocknen Sie den Innenraum mit einem Geschirrtuch gut ab.

### **ACHTUNG – SACHSCHADEN!**

Andere Wartungsarbeiten dürfen nur von einem autorisierten Fachbetrieb oder dem Kundendienst durchgeführt werden.

## 11. Aufbewahren

- 1) Heben oder tragen Sie das Gerät, indem Sie mit beiden Händen seitlich unter das Gerät fassen. Nutzen Sie dazu niemals den Griff **6** des Frittierkorbs **2**!
- 2) Rollen Sie das Netzkabel **9** zusammen und fixieren Sie es mit dem mitgelieferten Kabelbinder.
- 3) Verstauen Sie das Gerät mit eingesetzter Pfanne **7** und Frittierkorb **2**. So bleiben das Innere des Gerätes und das Zubehör sauber und staubfrei.
- 4) Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen und staubfreien Ort auf.



## 12. Fehler beheben

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	MÖGLICHE LÖSUNGEN
Das Gerät lässt sich nicht starten.	Die Pfanne <b>7</b> mit Frittierkorb <b>2</b> ist nicht richtig eingerastet.	Achten Sie auf einen korrekten Sitz der Pfanne <b>7</b> mit Frittierkorb <b>2</b> im Gehäuse.
Das Gerät funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht mit einer Netzsteckdose verbunden.	Schließen Sie das Gerät an eine Netzsteckdose an.
	Das Gerät ist ausgeschaltet.	Schalten Sie das Gerät durch Drücken der Taste Ein/Aus <b>18</b> ein.
	Das Gerät ist defekt.	Wenden Sie sich an den Kundenservice.
Die Speisen sind in der eingestellten Zeit noch nicht gar oder ungleichmäßig frittiert.	Zu große Menge an Lebensmitteln im Frittierkorb <b>2</b> .	Überschreiten Sie nicht die MAX Markierung im Frittierkorb <b>2</b> .
	Zu große Stücke.	Schneiden Sie die Lebensmittel in kleinere Stücke. Wenden Sie die Speisen oder schütteln Sie sie mehrmals während des Garvorgangs.
	Die Temperatur ist zu niedrig oder die Garzeit zu kurz.	Erhöhen Sie die Temperatur oder verlängern Sie die Garzeit.
Starke Rauch- oder Geruchsentwicklung während des Garvorgangs.	Speisen berühren das Heizelement und verbrennen daran.	Überschreiten Sie nicht die MAX Markierung im Frittierkorb <b>2</b> .

Sollten sich die Störungen nicht beheben lassen oder wenn Sie andere Arten von Störungen feststellen, wenden Sie sich bitte an unseren Service.

## 13. Gerät entsorgen



Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EU unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen.

**Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht.**


### Für den deutschen Markt gilt:

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, das entsprechende Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 qm sowie Lebensmittelhändler mit einer Verkaufsfläche von mindestens 800 qm, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind außerdem verpflichtet, Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer sind als 25 cm. LIDL bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Informieren Sie sich auch bei Ihrem Händler über die Rücknahmemöglichkeiten vor Ort.



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

## 14. Technische Daten

Netzspannung	230 V ~ (Wechselstrom), 50–60 Hz
Nennleistung	1400 W
Schutzklasse	I (⊕ Schutz Erde)
Nutzvolumen Frittierkorb ②	2,2 l bis zur MAX-Markierung
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

## 15. Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

### Garantiebedingungen

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

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

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

### Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

### Garantieumfang

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

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

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden.

Das Produkt ist nur für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Servicenerlassung 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 den Kassenschein und die Artikelnummer (IAN) 377118\_2110 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenschein) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



Auf [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen.

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 377118\_2110 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

## 15.1 Service

### DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111 (kostenfrei aus dem dt. Festnetz / Mobilfunknetz)

E-Mail: [kompernass@lidl.de](mailto:kompernass@lidl.de)

### AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222

E-Mail: [kompernass@lidl.at](mailto:kompernass@lidl.at)

### CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: [kompernass@lidl.ch](mailto:kompernass@lidl.ch)

IAN 377118\_2110

## 15.2 Importeur

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift keine Serviceanschrift ist.  
Kontaktieren Sie zunächst die benannte Servicestelle.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## 16. Rezepte

### Pommes frites



Zutaten für **2** Personen

- 400 g Pommes frites (TK)
- Salz

#### Zubereitung

- 1) Die gefrorenen Pommes frites in die Heißluftfritteuse geben.
- 2) Das Programm „Pommes frites“ wählen.
- 3) Den Frittierkorb bei der Hälfte der Garzeit herausnehmen und die Pommes im Frittierkorb schütteln oder umverteilen, so dass die unteren nach oben kommen. Ggf. nach weiteren 5 Min. wiederholen.
- 4) Nach Programmende die Pommes in ein Gefäß geben und nach Belieben salzen und würzen. Mit einem Dip nach Wahl servieren.

### Süßkartoffel-Pommes



Zutaten für **2** Personen

- 500 g Süßkartoffeln
- 1 EL Sesam
- 1 Prise Meersalz
- 5 ml Öl

#### Zubereitung

- 1) Süßkartoffeln schälen und in 1 cm dicke Stäbchen schneiden.
- 2) Sesam ohne Fett ca. 10 Minuten in einer Pfanne rösten, bis er zu duften beginnt. Rühren Sie den Sesam zwischenzeitlich durch.
- 3) Den gerösteten Sesam ein wenig abkühlen lassen und zusammen mit dem Salz in einem Mörser zerstoßen.
- 4) Die rohen Süßkartoffelpommes mit dem Öl vermengen und in die Heißluftfritteuse geben. Mit dem Programm „Pommes frites“ backen. Nach der Hälfte der Backzeit schütteln.
- 5) Die Sesam-Salz-Mischung unter die Süßkartoffelpommes mengen und diese sofort servieren.

#### HINWEIS

- Um ein knusprigeres Ergebnis zu erhalten, wässern Sie die Süßkartoffel-Stäbchen vor dem Garen für 60 Minuten. Trocknen Sie sie danach gut ab und bestreuen Sie sie gleichmäßig mit Speisestärke.

## Hähnchenflügel



Zutaten für **2** Personen

- 6 Hähnchenflügel
- 10 ml Weinessig
- 1 paar Spritzer Tabasco
- Paprika Edelsüß
- etwas brauner Rohrzucker oder Honig
- 2 TL Kräuter
- Salz und Pfeffer
- 5 ml Öl

### Zubereitung

- 1) Essig, Öl, Tabasco, Zucker oder Honig, Kräuter und Gewürze in einer Schüssel vermengen.
- 2) Die Hähnchenflügel in die Schüssel geben und gleichmäßig mit der Marinade durchmischen. Am besten über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.
- 3) Die marinierten Hähnchenflügel in die Heißluftfritteuse geben und das Programm „Hähnchen“ wählen. Nach ca 15 Minuten mit einem geeigneten Besteck wenden. Weitere 10-15 Minuten garen.
- 4) Den Garvorgang zwischendurch kontrollieren und ggf. abbrechen, wenn die Hähnchenflügel vor der voreingestellten Zeit gar sind.

## Gyros



Zutaten für **2** Personen

- 500 g Schweinegeschnetzeltes
- 2 EL Gyrosgewürz
- 10 ml Öl
- Salz

### Zubereitung

- 1) Das Öl und das Gyrosgewürz mischen und mit dem Geschnetzelten vermengen. Nach Möglichkeit ein paar Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.
- 2) Das Fleisch in die Heißluftfritteuse geben und bei 200 °C für ca. 15 Min. garen. Wählen Sie dazu das Programm „Steak“ und passen Sie die Garzeit an. Zwischendurch mit einem geeigneten Besteck umrühren, damit das Fleisch gleichmäßig gegart wird.

## Marinierter Sesam-Lachs



Zutaten für **4** Personen

- 400 g Lachs
- 1 EL Sesam
- 25 ml Sojasoße
- 25 ml Zitronensaft
- 1 EL Honig
- 1 TL Paprikapulver
- Salz und Pfeffer

### Zubereitung

- 1) Die Sojasoße mit dem Sesam, Zitronensaft, Honig, Paprikapulver sowie Salz und Pfeffer zu einer Marinade verrühren.
- 2) Den Lachs in Würfel schneiden und mit der Marinade vermengen.
- 3) Die marinierten Lachswürfel bei 180 °C ca. 10 Minuten garen. Wählen Sie dazu das Programm „Fisch“ und passen Sie die Garzeit entsprechend an.
- 4) Kontrollieren Sie nach der Hälfte der Zeit den Garvorgang und mischen Sie das Gargut ggf. etwas durch.
- 5) Sofort servieren. Dazu passt ein bunter Salat.

## Gebackene Würstchen



Zutaten für **4** Personen

- 1 Päckchen Blätterteig
- 8 Brühwürstchen
- Curry-Ketchup
- Senf

### Zubereitung

- 1) Die Würstchen für ca. 5 Minuten in heißem Wasser ziehen lassen.
- 2) In der Zwischenzeit den Blätterteig in ca. 1 cm dünne Streifen schneiden.
- 3) Die Brühwürstchen aus dem Wasser nehmen und trocken tupfen.
- 4) Die Teigstreifen um die Würstchen wickeln, so dass die beiden Enden frei bleiben.
- 5) Jeweils 4 Würstchen in die Heißluftfritteuse geben und ca. 10–13 Minuten garen, bis der Blätterteig goldgelb ist.
- 6) Mit dem Curry-Ketchup und dem Senf servieren.



## Gefüllte Teigtaschen



Zutaten für **16** Stück

- 200 g Blätterteig (tiefgefroren oder aus dem Kühlregal)
- 2 EL Milch
- Füllung nach Belieben

### Zubereitung

- 1) Blätterteig in 16 Quadrate (5 x 5 cm) schneiden.
- 2) Auf jedes Quadrat einen gehäuften Teelöffel Füllung in die Mitte platzieren.
- 3) Aus jedem Quadrat eine dreieckige Teigtasche durch Umschlagen falten. Die Ränder mit etwas Wasser bepinseln und mit einer Gabel zusammendrücken.
- 4) Jeweils 8 Teigtaschen in den Frittierkorb geben und mit Milch bestreuen.
- 5) Mit dem Programm „Muffins“ bei 160 °C ca. 15–20 Minuten goldgelb backen.

### Vorschläge für die Füllung

Schinken-Käse:

- 50 g Frischkäse und 50 g in feinen Streifen geschnittenen Kochschinken und etwas Pfeffer miteinander vermischen.

Ricotta-Spinat:

- 50 g Ricotta mit 50 g gut abgetropften Spinat, etwas Muskat, Salz und geriebenem Parmesankäse vermengen.

Apfel-Zimt:

- Einen Apfel in kleine Stücke schneiden und mit 1 EL Zucker, 1 TL Zimt und ein paar Rosinen vermengen.

Lachs-Frischkäse:

- 50 g Frischkäse und 50 g in kleine Würfeln oder Streifen geschnittenen Lachs (frisch oder geräuchert) und etwas Dill miteinander vermengen.

## Garnelenspieße



Zutaten für **4** Spieße

- 4 Holzspieße
- 16–20 Garnelen, frisch oder aufgetaut
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer

### Zubereitung

- 1) Knoblauch schälen und fein hacken. In einer Schüssel zusammen mit dem Olivenöl gut vermengen.
- 2) Garnelen ggf. schälen, entdarmen und waschen, anschließend mit Küchenpapier trocken tupfen.
- 3) Garnelen in die Knoblauch-Öl-Marinade legen, durchmischen und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen.
- 4) Jeweils 4–5 Garnelen auf ein Spieß stecken. Spieße in den Frittierkorb geben und mit dem Programm „Shrimps“ 10–13 Minuten garen.
- 5) Nach der Hälfte der Zeit wenden.

## Gebackenes Gemüse



Zutaten für **4** Personen

- 1 Stück Zucchini
- 1 Stück Paprika rot
- 1 Stück Paprika gelb
- 1 Stück rote Zwiebel
- 250 g frische Champignons
- 1 TL Olivenöl
- Kräuter der Provence
- Salz und Pfeffer

### Zubereitung

- 1) Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Das restliche Gemüse waschen, Strunk und Kerne entfernen und in kleine Stücke schneiden. Zwiebel schälen und in Ringe oder Spalten schneiden.
- 2) Die Gewürze zusammen mit dem Olivenöl in einer Schüssel vermengen. Das Gemüse zugeben und nochmals alles gut mischen.
- 3) Alles zusammen in den Frittierkorb geben und bei ca 180°C ca. 15 Minuten backen. Nach der Hälfte der Garzeit schütteln oder wenden.

## Blaubeer-Bananen-Muffins



Zutaten für **5** Muffins

- 100 g Weizenmehl
- 1 TL Backpulver
- 1 reife Banane
- 1 großes Ei
- 20 g Butter
- 1/2 TL Vanille-Extrakt
- 50 g Honig
- 1/2 TL Zimt
- 100 g Blaubeeren

### Zubereitung

- 1) Das Mehl mit dem Backpulver in einer großen Schüssel mischen.
- 2) Die Banane mit einer Gabel zerdrücken und mit dem Ei, der Butter, dem Vanille-Extrakt, dem Honig und dem Zimt zum Mehl mit Backpulver hinzugeben und gut durchmischen.
- 3) Die Blaubeeren vorsichtig in den Teig unterheben.
- 4) Den Teig in Muffin-Förmchen verteilen und diese in die Heißluftfritteuse geben.
- 5) Die Muffins bei ca 180 °C für ca. 20 Minuten backen. Um zu testen, ob die Muffins gar sind, kann man sie mit einem Holzstiel in die Mitte stechen. Wenn beim Herausziehen kein Teig kleben bleibt, sind die Muffins fertig.

## Table des matières

<b>1. Introduction</b> .....	<b>35</b>
1.1 Utilisation conforme .....	35
1.2 Avertissements et symboles utilisés .....	35
<b>2. Consignes de sécurité</b> .....	<b>37</b>
<b>3. Matériel livré et inspection après transport</b> .....	<b>40</b>
3.1 Déballage .....	40
3.2 Recyclage de l'emballage .....	40
<b>4. Présentation de l'appareil</b> .....	<b>41</b>
<b>5. Avant la première utilisation</b> .....	<b>42</b>
<b>6. Pour réussir au mieux vos fritures</b> .....	<b>43</b>
<b>7. Utilisation</b> .....	<b>44</b>
7.1 Fonction de démarrage rapide .....	45
7.2 Réglage manuel du temps de cuisson et de la température .....	46
7.3 Utilisation des programmes .....	46
7.4 Interrompre un programme .....	47
7.5 Annuler un programme .....	48
7.6 Retirer les aliments frits .....	48
<b>8. Tableau des programmes</b> .....	<b>50</b>
<b>9. Tableau des temps de cuisson</b> .....	<b>51</b>
<b>10. Nettoyage et entretien</b> .....	<b>53</b>
10.1 Nettoyage des accessoires .....	53
10.2 Nettoyer le boîtier .....	54
10.3 Nettoyer le compartiment intérieur .....	54
<b>11. Rangement</b> .....	<b>54</b>
<b>12. Dépannage</b> .....	<b>55</b>

<b>13. Recyclage de l'appareil</b> .....	<b>56</b>
<b>14. Caractéristiques techniques</b> .....	<b>56</b>
<b>15. Garantie de Kompernass Handels GmbH</b> .....	<b>57</b>
15.1 Service après-vente .....	59
15.2 Importateur .....	59
<b>16. Recettes</b> .....	<b>60</b>

## 1. Introduction

Toutes nos félicitations pour l'achat de votre nouvel appareil.

Vous venez ainsi d'opter pour un produit de grande qualité. Le mode d'emploi fait partie intégrante de ce produit. Il contient des remarques importantes concernant la sécurité, l'utilisation et le recyclage.



Avant d'utiliser le produit, veuillez vous familiariser avec toutes les consignes d'utilisation et avertissements de sécurité. N'utilisez le produit que conformément aux descriptions et pour les domaines d'utilisation indiqués. Si vous cédez le produit à un tiers, remettez-lui également tous les documents.

### 1.1 Utilisation conforme

Cet appareil est prévu exclusivement pour la cuisson d'aliments dans de l'air chaud. L'appareil est conçu pour l'utilisation dans un cadre domestique. Utilisez cet appareil uniquement dans des locaux secs et jamais à l'extérieur. Tout usage autre ou dépassant ce cadre est réputé non conforme. L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé dans des secteurs commerciaux ou industriels.

Les prétentions de toute nature pour dommages résultant d'une utilisation non conforme, de réparations inappropriées, de modifications réalisées sans autorisation ou du recours à des pièces de rechange non autorisées sont exclues. L'utilisateur assume seul la responsabilité des risques encourus.

### 1.2 Avertissements et symboles utilisés

Les avertissements suivants (si pertinents) sont utilisés dans le présent mode d'emploi :

#### **DANGER**

**Un avertissement à ce niveau de danger signale une situation dangereuse imminente.**

Si la situation dangereuse n'est pas évitée, elle peut entraîner la mort ou des blessures graves.

- Les instructions stipulées dans cet avertissement doivent être suivies pour éviter tout risque de blessures graves, voire mortelles aux personnes.

## AVERTISSEMENT

### **Un avertissement à ce niveau de danger signale une situation potentiellement dangereuse.**

Si la situation dangereuse n'est pas évitée, cela peut entraîner des blessures graves ou la mort.

- ▶ Les instructions stipulées dans cet avertissement doivent être respectées pour éviter tout risque de blessures graves, voire de mort.

## ATTENTION

### **Un avertissement à ce niveau de danger signale une situation potentiellement dangereuse.**

Si la situation dangereuse n'est pas évitée, cela peut entraîner des blessures.

- ▶ Les instructions stipulées dans cet avertissement doivent être suivies pour éviter des blessures aux personnes.

## ATTENTION

### **Un avertissement à ce niveau de danger signale un risque éventuel de dégâts matériels.**

Si la situation n'est pas évitée, cela peut entraîner des dégâts matériels.

- ▶ Les instructions stipulées dans cet avertissement doivent être respectées pour éviter tout dégât matériel.


## REMARQUE

- ▶ Une remarque comporte des informations supplémentaires facilitant la manipulation de l'appareil.

## 2. Consignes de sécurité

### **RISQUE D'ÉLECTROCUTION**

- ▶ Avant la mise en service de l'appareil, vérifiez si la tension réseau correspond à la tension réseau indiquée sur la plaque signalétique.
- ▶ Raccordez l'appareil uniquement à une prise secteur reliée à la terre.
- ▶ Posez le cordon d'alimentation de façon à ce qu'il ne puisse pas être coincé ou endommagé de quelque manière que ce soit.
- ▶ Utilisez l'appareil exclusivement dans des locaux secs, pas en extérieur.

 N'immergez jamais l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche secteur dans de l'eau ni dans d'autres liquides ! Dans le cas contraire, un danger de mort par électrocution est possible !

- ▶ Après utilisation, pour le nettoyage ou pour déplacer l'appareil, veuillez toujours retirer la fiche de la prise secteur. Tirez uniquement la fiche secteur, pas le cordon d'alimentation.
- ▶ Si l'appareil est tombé ou est endommagé, vous ne devez pas le remettre en service. Faites vérifier et, le cas échéant, réparer l'appareil par des professionnels spécialisés et qualifiés.
- ▶ Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout risque.
- ▶ Ne saisissez jamais l'appareil avec les mains mouillées.

### **AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !**

- ▶ N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans cette notice. En cas d'usage abusif, il existe un risque de blessures.



## **⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !**

- ▶ Veillez à ce que l'appareil soit posé sur une surface stable.
- ▶ Disposez le cordon d'alimentation de telle manière que personne ne puisse marcher ou trébucher dessus.
- ▶ Branchez l'appareil sur une prise secteur aisément accessible. Veillez à ce que la fiche secteur soit rapidement accessible en cas de danger.
- ▶ Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et/ou de connaissances à condition qu'ils soient supervisés ou qu'ils aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils aient compris les dangers en résultant.
- ▶ Le nettoyage et la maintenance utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils aient plus de 8 ans et soient sous surveillance.
- ▶ Maintenir l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- ▶ Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- ▶ De la vapeur brûlante se dégage pendant le processus de cuisson. Respectez toujours une distance de sécurité avec la vapeur.
- ▶ Les pièces de l'appareil deviennent brûlantes en cours d'utilisation. Ne les touchez pas afin d'éviter toute brûlure. Ne touchez pas l'intérieur de l'appareil aussi longtemps qu'il est en marche. Ne saisissez que la poignée et les éléments de commande.
- ▶ Ne déplacez pas l'appareil en cours de fonctionnement, il y a risque de brûlure !
- ▶ Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer ou de changer les accessoires.

## **⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE D'INCENDIE !**

- ▶ L'appareil fonctionne uniquement à l'air chaud. Ne versez jamais d'huile ou d'autres liquides directement dans la cuve. Il y a sinon un risque d'incendie !
- ▶ N'utilisez pas de minuterie externe ni de dispositif de commande à distance séparé pour faire fonctionner l'appareil.
- ▶ N'utilisez pas l'appareil à proximité de surfaces brûlantes ou de matériaux inflammables.
- ▶ Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- ▶ Ne placez jamais l'appareil à proximité ou sous des objets inflammables, tout particulièrement pas sous des rideaux ou des placards suspendus.
- ▶ N'insérez rien dans les fentes de ventilation situées au dos de l'appareil et ne les couvrez pas.



**ATTENTION ! Surface brûlante !**

## **ATTENTION – DOMMAGES SUR L'APPAREIL !**

- ▶ Protégez l'appareil contre les gouttes d'eau et éclaboussures. Ne laissez pas couler de liquide dans les fentes de ventilation situées au dos de l'appareil.
- ▶ Protégez le revêtement antiadhésif en évitant d'utiliser des outils métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, etc. Si le revêtement antiadhésif est endommagé, cessez d'utiliser l'appareil.
- ▶ N'utilisez pas l'appareil sans le panier à friture en place !
- ▶ Saisissez l'appareil latéralement par le dessous pour le déplacer. N'utilisez pas pour cela la poignée du panier à friture.
- ▶ Utilisez exclusivement les accessoires recommandés par le fabricant.

## 3. Matériel livré et inspection après transport

L'appareil est livré équipé standard avec les composants suivants :

- Friteuse à air chaud
- Cuve
- Panier à friture avec tamis
- Mode d'emploi

### 3.1 Déballage

#### DANGER

**Dans les mains des enfants, les matériaux d'emballage sont source de danger : risque d'asphyxie !**

- ▶ Ne laissez jamais les enfants sans surveillance avec les matériaux d'emballage. Maintenez les enfants à distance de l'emballage et de l'appareil.

- 1) Sortez du carton toutes les pièces de l'appareil et le mode d'emploi.
- 2) Retirez tous les matériaux d'emballage et les éventuels autocollants de l'appareil.

#### REMARQUE

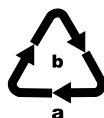
- ▶ Vérifiez si la livraison est complète et ne présente aucun dégât apparent.
- ▶ En cas de livraison incomplète ou de dommages résultant d'un emballage défectueux ou liés au transport, veuillez vous adresser à la hotline du service après-vente (voir le chapitre **Service après-vente**).

### 3.2 Recyclage de l'emballage

L'emballage protège l'appareil des dommages au cours du transport. Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés selon des critères de respect de l'environnement et de recyclage permettant leur élimination écologique.



Le recyclage de l'emballage permet dans le cadre du cycle des matériaux d'économiser des matières premières et de réduire le volume de déchets. Veuillez recycler les matériaux d'emballage qui ne servent plus en respectant la réglementation locale.



Recyclez l'emballage d'une manière respectueuse de l'environnement. Observez le marquage sur les différents matériaux d'emballage et triez-les séparément si nécessaire. Les matériaux d'emballage sont repérés par des abréviations (a) et des numéros (b) qui ont la signification suivante : 1-7 : plastiques, 20-22 : papier et carton, 80-98 : matériaux composites.

## 4. Présentation de l'appareil








Figure A (voir le volet dépliant)

- ❶ Panneau de commande avec écran
- ❷ Panier à friture
- ❸ Tamis (amovible)
- ❹ Protection antidéverrouillage
- ❺ Bouton de déverrouillage
- ❻ Poignée
- ❼ Cuve
- ❽ Boîtier
- ❾ Cordon d'alimentation avec serre-câble
- ❿ Fentes de ventilation

Figure B :

Dans la partie supérieure du panneau de commande ❶ se trouvent des symboles représentant différents programmes et fonctions. Ils s'allument lorsqu'un programme est choisi et il ne servent qu'à l'affichage.

Les symboles dans la partie inférieure du panneau de commande ❶ servent à l'affichage et sont en même temps des touches de réglage. Dans la suite du texte, ces symboles sont appelés "touches" pour faciliter la lecture. Un bref signal acoustique retentit lorsqu'elles sont utilisées.

- ❾ Symbole de ventilateur 
- ❿ Affichage du programme "Muffins"
- ⓫ Affichage du programme "Poulet"
- ⓬ Affichage du programme "Viande"
- ⓭ Affichage du programme "Poisson"
- ⓮ Écran (affichage de la température/du temps de cuisson)
- ⓯ Touche de sélection de programme 
- ⓰ Touche Marche/Arrêt 
- ⓱ Touche Réduire la température/Réduire le temps de cuisson 
- ⓲ Touche Start/Stop 
- ⓳ Touche Augmenter la température/Allonger le temps de cuisson 
- ⓴ Touche Choisir la température/le temps de cuisson 
- ⓵ Affichage du programme "Frites"
- ⓶ Affichage du programme "Lard"
- ⓷ Affichage du programme "Crevettes"
- ⓸ Affichage du programme "Légumes"

## 5. Avant la première utilisation

Avant d'utiliser la friteuse à air chaud pour la première fois, nettoyez toutes les pièces comme indiqué au chapitre **Nettoyage et entretien**.




### RISQUE D'INCENDIE

De l'air chaud sort par les fentes de ventilation  au dos de l'appareil.

- ▶ Ne recouvrez jamais les fentes de ventilation.
- ▶ N'installez jamais l'appareil sous des placards suspendus, des prises murales ou à proximité de rideaux, papiers ou matériaux facilement inflammables.
- ▶ Veillez à laisser un espace libre suffisant autour de l'appareil afin que l'air puisse circuler aisément.

- 1) Posez l'appareil sur une surface horizontale, plane, stable et résistante à la chaleur.

### REMARQUE

- ▶ Si vous placez la friteuse à air chaud sous la hotte aspirante, sur la cuisinière, assurez-vous que cette dernière est éteinte.
- 2) Branchez la fiche secteur dans une prise secteur. Veillez à ce que la prise secteur reste toujours accessible pendant que l'appareil fonctionne.
- ✓ Tous les symboles s'allument brièvement sur le panneau de commande  et un bref signal acoustique retentit 2 fois.
  - ✓ La touche Marche/Arrêt   reste allumée en permanence. L'appareil est maintenant prêt à être utilisé et se trouve en mode veille.

### REMARQUE

- ▶ En raison de résidus liés à la fabrication, la première mise en service peut entraîner la formation d'une odeur et d'une fumée légères. Ce phénomène est tout à fait normal et sans danger. Assurez une aération suffisante, en ouvrant une fenêtre par exemple.

## 6. Pour réussir au mieux vos fritures

- Pour la préparation d'aliments dans la friteuse à air chaud, l'utilisation d'huile est en règle générale inutile. Toutefois, l'ajout de quelques gouttes d'huile peut en exalter le goût. D'une manière générale, cette friteuse à air chaud permet de préparer tous les plats qui réussissent au four à chaleur tournante.
- Pour frire dans la friteuse à air chaud, il faut que tous les aliments soient le plus sec possible. Séchez soigneusement les aliments à frire avant de les placer dans le panier à friture ②.
- Pour la préparation dans la friteuse à air chaud de plats à base de pommes de terre, les pommes de terre à chair ferme sont idéales. Rincez les morceaux de pommes de terre coupés à l'eau claire pour éviter qu'ils ne collent pendant la cuisson. Séchez ensuite soigneusement les morceaux de pommes de terre avant de les mettre dans la friteuse à air chaud.
- Retirez les éventuels cristaux de glace ou l'eau gelée présents sur les produits surgelés.
- Veillez à ce que la panade ne se détache pas des aliments, et qu'elle adhère fermement aux aliments à frire.
- Orientez-vous aux indications de préparation données sur l'emballage de l'aliment à frire. Réglez la température et le temps de cuisson conformément aux recommandations.
- Si l'emballage des aliments n'indique pas de recommandations pour la préparation à la friteuse à air chaud, orientez-vous aux indications données pour un four à chaleur tournante.
- Évitez de frire de grandes quantités d'un coup. Pour que les frites surgelées soient parfaitement dorées, nous recommandons d'en préparer au maximum 400-500 g à la fois.
- Ne remplissez pas le panier à friture ② à l'excès ! Remplissez le panier à friture au maximum jusqu'au repère MAX. Veillez à ce que les aliments à frire ne puissent pas toucher la résistance chauffante située sur le dessus du compartiment intérieur.
- L'acrylamide est une substance potentiellement cancérigène qui se forme lors de la friture d'aliments contenant de l'amidon. Par conséquent, ne faites frire les aliments contenant de l'amidon que jusqu'à ce qu'ils prennent une couleur dorée et non pas foncée ou brune. Cette précaution vous permet d'obtenir une préparation pauvre en acrylamide.

- Pour que les aliments à frire, p. ex. les frites ou les nuggets de poulet, soient uniformément dorés et d'une consistance croustillante, il faut les secouer ou les retourner 1-2 fois pendant le processus de cuisson.
  - Pour ce faire, sortez la cuve ⑦ avec le panier à friture ② de l'appareil et secouez les aliments à frire ou retournez-les en vous aidant d'ustensiles adéquats. Ensuite, remettez la cuve ⑦ avec le panier à friture ② en place.
  - Lorsque vous retirez la cuve ⑦ avec le panier à friture ②, le programme de friture est automatiquement interrompu et il reprend automatiquement dès que vous remettez la cuve ⑦ avec le panier à friture ② en place.
- La friteuse à air chaud vous permet aussi de préparer de la pâtisserie telle que des muffins ou des petits gâteaux. Dans ce cas, la pâte **ne doit en aucun cas être versée** directement dans la cuve ⑦ ou le panier à friture ②. Pour la pâtisserie, utilisez de petits moules, à muffins par exemple, que vous placerez remplis de pâte dans le panier à friture ②.

## 7. Utilisation


### ⚠ RISQUE DE BRÛLURE

- ▶ Les pièces de l'appareil deviennent brûlantes en cours d'utilisation. Ne les touchez pas afin d'éviter toute brûlure.
- ▶ Si vous devez saisir la cuve ⑦ ou le panier à friture ②, utilisez des maniques ou des gants de cuisine.
- ▶ De l'air chaud sort par les fentes de ventilation ⑩ au dos de l'appareil. N'approchez pas les mains de cette zone.
- ▶ Ne bougez pas l'appareil et ne le changez pas de place aussi longtemps qu'il est en marche.

### ATTENTION RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ N'utilisez jamais la cuve ⑦ sans le panier à friture ②.
- ▶ Remplissez le panier à friture ② au maximum jusqu'au repère MAX et veillez à ce que les aliments à frire ne touchent pas la résistance chauffante à l'intérieur du boîtier ⑧.

- 1) Installez l'appareil comme décrit au chapitre **Avant la première utilisation**.
- 2) Préparez les aliments en suivant la recette et placez-les dans le panier à friture ②.



- 3) Insérez le panier à friture **2** dans la cuve **7**. Veillez à ce que la poignée **6** s'enclenche de façon audible dans la cuve **7**.
  - 4) Glissez la protection antidéverrouillage **4** sur le bouton de déverrouillage **5**.
  - 5) Placez la cuve **7** avec le panier à friture **2** dans le boîtier **8**.
  - 6) Appuyez sur la touche Marche/Arrêt  **13** i pour allumer le panneau de commande **1**.
- ✓ Un bref signal acoustique retentit.
  - ✓ Les symboles des éléments de commande s'allument sur la partie inférieure du panneau de commande **1**. Sur l'écran **15**, la température pré réglée *180 °C* et le temps de cuisson *15 min* s'affichent en alternance.

Maintenant, vous pouvez soit choisir la fonction de démarrage rapide, démarrer un processus de cuisson avec temps de cuisson et température réglés manuellement, ou utiliser l'un des programmes de friture. Pour ce faire, veuillez lire les chapitres qui suivent.

## REMARQUE

- La cuisson ne peut démarrer que si la cuve **7** avec le panier à friture **2** est correctement enclenchée dans son logement.

## 7.1 Fonction de démarrage rapide




Si vous n'avez pas besoin d'autre réglage, vous pouvez utiliser la fonction de démarrage rapide et démarrer immédiatement la cuisson. Pour cela, appuyez sur la touche Start/Stop  **20** pour commencer immédiatement à frire. L'appareil fonctionne à la température pré réglée de *180 °C* et pendant le temps de cuisson pré réglé de *15 min*. Le symbole de ventilateur  **11** clignote pendant la cuisson.

Vous pouvez modifier en permanence le temps de cuisson et la température, comme décrit au chapitre suivant.







## 7.2 Réglage manuel du temps de cuisson et de la température

Lorsque l'appareil est allumé, les touches situées en bas du panneau de commande **1** sont actives et allumées. Vous pouvez modifier la température et le temps de cuisson à tout moment, même pendant un programme de friture en cours, pour les adapter à vos besoins. Procédez comme suit :

- 1) avec la touche  **22**, choisissez l'affichage de la température ou du temps de cuisson à l'écran **16**.
- 2) Appuyez sur la touche  **19** pour réduire les valeurs affichées, ou appuyez sur la touche  **21** pour les augmenter :
  - Vous pouvez augmenter et réduire la température par pas de 5 °C entre 80 °C et 200 °C.
  - Vous pouvez allonger ou raccourcir le temps de cuisson par pas de 1 minute entre 1 et 60 minutes.
  - Un signal acoustique retentit à chaque actionnement des touches.

### REMARQUE

- ▶ Vous pouvez maintenir les touches  **19** ou  **21** appuyées pour faire défiler rapidement les valeurs.
- 3) Démarrez le processus de cuisson, si ce n'est déjà fait, en appuyant brièvement sur la touche Start/Stop  **20**.
- ✓ Sur le panneau de commande, le symbole de ventilateur  **11** et le symbole du programme choisi s'allument simultanément. L'appareil se met à chauffer.

## 7.3 Utilisation des programmes

L'appareil dispose de 8 programmes de cuisson pré-réglés. Lorsque vous choisissez l'un des programmes, le symbole de programme correspondant s'allume dans la partie supérieure du panneau de commande **1**. La température et le temps de cuisson pré-réglés s'affichent sur l'écran **16**. Vous pouvez modifier ces réglages en fonction de la recette ou de vos besoins, comme décrit au chapitre précédent.

Voici comment régler un programme :

- 1) Appuyez sur la touche Marche/Arrêt  **18** si l'appareil se trouve en mode veille.
- ✓ Les symboles des éléments de commande s'allument sur la partie inférieure du panneau de commande **1**.

- 2) Appuyez plusieurs fois sur la touche de sélection de programme **M** **17** jusqu'à ce que le symbole du programme souhaité s'allume dans la partie supérieure du panneau de commande **1**.
- ✓ La température et le temps de cuisson pré-réglés pour ce programme s'affichent en alternance sur l'écran **16**.

## REMARQUE

- ▶ L'écran **16** affiche la température et le temps de cuisson à tour de rôle toutes les 5 secondes. Pour alterner plus rapidement entre la température et le temps de cuisson, appuyez sur la touche **+** **22**.
- 3) Si nécessaire, adaptez la température et le temps de cuisson à vos besoins avec la touche **-** **19** ou **+** **21**.
  - 4) Appuyez sur la touche Start/Stop **▶** **20**.
  - ✓ Sur le panneau de commande, le symbole de ventilateur **✪** **11** et le symbole du programme choisi s'allument simultanément. L'appareil se met à chauffer.

En fin de programme, l'appareil s'éteint automatiquement : un signal acoustique retentit plusieurs fois, le symbole de ventilateur **✪** **11** s'éteint et sur l'écran **16** "0000" clignote pendant quelques secondes. Ensuite tous les affichages s'éteignent, à l'exception de la touche Marche/Arrêt **⏻** **18**. L'appareil se trouve à nouveau en mode veille.



## 7.4 Interrompre un programme

Vous pouvez interrompre le processus de friture à tout moment, p. ex. pour vérifier le degré de dorage, pour secouer ou retourner les aliments à frire.


- 1) Appuyez sur la touche Start/Stop **▶** **20**.
- ✓ Le symbole de ventilateur **✪** **11** s'éteint, la touche Start/Stop **▶** **20** clignote. La température et le temps restant s'affichent en alternance sur l'écran **16**. L'affichage du programme reste constamment allumé.
- 2) Sortez la cuve **7** par sa poignée **6** du boîtier **8**.
- 3) Si nécessaire, retournez ou secouez les aliments à cuire dans le panier à friture **2**.

## ATTENTION RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !


- ▶ La cuve **7** et le panier à friture **2** sont recouverts d'un revêtement antiadhésif. Protégez le revêtement antiadhésif : n'utilisez aucun ustensile métallique tel que des couteaux, fourchettes, etc. pour retourner ou sortir les aliments à cuire.


- 4) Remettez la cuve ⑦ avec le panier à friture ② dans la friteuse.
- 5) Appuyez à nouveau sur la touche Start/Stop  ⑳.
- ✓ L'affichage du programme et le symbole de ventilateur  ⑪ clignotent à nouveau simultanément.
- ✓ Le programme se poursuit automatiquement jusqu'à la fin du temps de cuisson.

## REMARQUE

- ▶ Vous pouvez également sortir la cuve ⑦ de l'appareil sans appuyer préalablement sur la touche Start/Stop  ⑳. Le programme stoppe automatiquement puis il reprend dès que vous remettez la cuve ⑦ en place. Vous ne devez pour cela appuyer sur aucune touche.

## 7.5 Annuler un programme

Pour annuler un programme, pour terminer prématurément une cuisson pour revenir aux réglages de base, maintenez la touche Marche/Arrêt  ⑬ appuyée pendant env. 3 secondes.

- ✓ Un signal acoustique retentit. Tous les affichages s'éteignent sauf la touche Marche/Arrêt  ⑬. L'appareil est maintenant en mode veille.

## 7.6 Retirer les aliments frits

### RISQUE DE BRÛLURE !

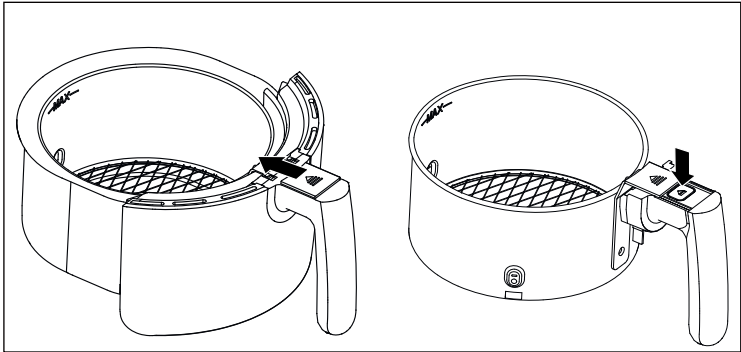
- ▶ Si vous devez saisir la cuve ⑦ ou le panier à friture ②, utilisez des maniques ou des gants de cuisine.

Une fois que la friture achevée, un signal acoustique retentit plusieurs fois tandis que l'écran ⑬ affiche "0000". L'appareil passe ensuite automatiquement en mode veille.

- 1) Éteignez l'appareil : débranchez la fiche secteur de la prise secteur.
- 2) Préparez un support résistant à la chaleur pour la cuve ⑦ et pour le panier à friture ② ainsi qu'un récipient, p. ex. une assiette ou un saladier, qui recevra les aliments frits.
- 3) Sortez la cuve ⑦ par sa poignée ⑥ du boîtier ⑧.

## ATTENTION RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ Ne détachez jamais le panier à friture **2** de la cuve **7** tandis que vous la tenez en main, sans quoi elle tomberait. Pour ce faire, posez la cuve **7** sur un support résistant à la chaleur.
- 4) Poussez la protection antidéverrouillage **4** dans le sens de la flèche afin de dégager le bouton de déverrouillage **5** situé en dessous.
  - 5) Appuyez sur le bouton de déverrouillage **5** et soulevez simultanément le panier à friture **2** pour le sortir de la cuve **7**.











- 6) Déposez la panier à friture **2** sur un support résistant à la chaleur.

## ATTENTION RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ La cuve **7** et le panier à friture **2** sont recouverts d'un revêtement antiadhésif. Protégez le revêtement antiadhésif : n'utilisez aucun ustensile métallique tel que des couteaux, fourchettes, etc. pour retourner ou sortir les aliments à cuire.
- 7) Retirez les aliments frits du panier à friture **2**.
  - 8) Laissez l'appareil et ses accessoires refroidir complètement avant de les nettoyer et de les ranger.

## 8. Tableau des programmes

Les valeurs indiquées dans les tableaux ou préprogrammées dans l'appareil sont des aides indicatives. Les temps de cuisson réels peuvent varier suivant la consistance des aliments. Contrôlez régulièrement la cuisson.

Symbole	Programme adapté pour :	température préréglée (plage réglable)	temps de cuisson préréglé (plage réglable)
	Frites, quartiers de pommes de terre, rösti	200 °C (80-200 °C)	20 min. (1-60 min.)
	Lard, sticks de mozzarella, petites saucisses en croûte	180 °C (80-200 °C)	10 min. (1-60 min.)
	Crevettes et gambas (décortiquées)	160 °C (80-200 °C)	13 min. (1-60 min.)
	Légumes, champignons	180 °C (80-200 °C)	22 min. (1-60 min.)
	Muffins, produits de boulangerie, gâteaux	160 °C (80-200 °C)	15 min. (1-60 min.)
	Morceaux de volaille, ailes de poulet ou cuisses de poulet	200 °C (80-200 °C)	20 min. (1-60 min.)
	Viande, côtelettes, escalopes	200 °C (80-200 °C)	20 min. (1-60 min.)
	Poisson, bâtonnets de poisson, calamars	180 °C (80-200 °C)	18 min. (1-60 min.)

## 9. Tableau des temps de cuisson

Le tableau donne des exemples d'aliments, de la température à laquelle ils doivent être cuits, et du temps de cuisson nécessaire. Si les instructions figurant sur l'emballage des aliments à cuire diffèrent de celles indiquées dans ce tableau, suivez les instructions données sur l'emballage.

Aliments	Quantité / Poids (g)	Température	Temps	retourner / secouer
<b>Pommes de terre et légumes</b>				
Frites (surgelées)	optimal : 400-500	200 °C	15-20 min.	Secouer 2 fois <sup>1</sup>
	max. : 800		30 min	
Frites (fraîches)	500	180 °C	20-30 min.	Secouer 2 fois <sup>1</sup>
Quartiers de pommes de terre (surgelés)	500	180 °C	16-22 min.	Secouer 2 fois <sup>1</sup>
Légumes (p. ex. courgettes, poivrons, aubergines)	optimal : 600	180 °C	22 min.	Secouer 3 fois <sup>3</sup>
	max. : 750	200 °C	25 min.	
Oignons	200	200 °C	8-10 min.	secouer <sup>2</sup>
<b>Viande</b>				
Nuggets de poulet (surgelés)	300	180 °C	15-20 min.	retourner <sup>2</sup>
Cuisses de poulet	optimal : 4 pièces	200 °C	22-28 min.	retourner <sup>2</sup>
Blanc de poulet	350	180 °C	10-15 min.	retourner <sup>2</sup>
Côtelettes de porc	350	200 °C	15-25 min.	retourner <sup>2</sup>
Escalopes (surgelées)	2 à 3 pièces	180 °C	20-25 min.	retourner <sup>2</sup>
Lard	4 pièces	200 °C	8 min.	retourner <sup>2</sup>

Aliments	Quantité / Poids (g)	Température	Temps	retourner/ secouer
<b>Poisson</b>				
Gambas panées	10 à 12 pièces	160 °C	6-8 min.	retourner <sup>2</sup>
Crevettes	200	160 °C	10-15 min.	retourner <sup>2</sup>
Filet de saumon	400	180 °C	15-18 min.	non
<b>Pain</b>				
Bruschetta	4 à 5 pièces	200 °C	6 min.	non
Croûtons	200	180 °C	5 min.	non


<sup>1</sup> Secouer/retourner après env.  $\frac{1}{3}$  et  $\frac{2}{3}$  du temps de cuisson.

<sup>2</sup> Secouer/retourner après env. la moitié du temps de cuisson.

<sup>3</sup> Secouer respectivement après env. 5½ à 6 minutes.

## 10. Nettoyage et entretien

### **AVERTISSEMENT – RISQUE D'ÉLECTROCUTION !**

- ▶ Avant de nettoyer l'appareil, retirez toujours la fiche secteur de la prise secteur.
- ▶  L'appareil ne doit en aucun cas être plongé dans des liquides ! Il peut en résulter un danger de mort par électrocution et l'appareil peut être endommagé.

### **AVERTISSEMENT – RISQUE DE BRÛLURE !**

- ▶ Laissez entièrement refroidir l'appareil avant de le nettoyer.

### **ATTENTION – DÉGÂTS MATÉRIELS !**


- ▶ Pour le nettoyage, n'utilisez pas de nettoyant ou de produit agressif ou récurant sous forme de liquide ou de laine d'acier par exemple. Ils peuvent en effet attaquer la surface de l'appareil et endommager le revêtement antiadhésif des accessoires !

### 10.1 Nettoyage des accessoires

Le tamis **3** est amovible pour simplifier le nettoyage.

- 1) Appuyez sur les trois agrafes de retenue pour détacher pour détacher le tamis **3** du panier à friture **2** et le retirer par le haut.
- 2) Retirez les gros résidus alimentaires.
- 3) Lavez la cuve **7**, le panier à friture **2** et le tamis **3** dans de l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle doux puis rincez-les à l'eau claire.
- 4) En cas de salissures tenaces, utilisez une éponge non abrasive et un produit à vaisselle avec un liquide vaisselle doux. Rincez ensuite à l'eau claire pour éliminer tous les restes de liquide vaisselle.
- 5) Séchez soigneusement toutes les pièces avant de les remonter.

### **REMARQUE**

- ▶  La cuve **7** et le panier à friture **2** ainsi que le tamis **3** vont au lave-vaisselle.
- ▶ Après le séchage, de l'humidité peut être restée dans les cavités. Faites sécher les accessoires entièrement à l'air libre.



- 6) Remettez le tamis ❸ dans le panier à friture ❷. Veillez à ce qu'il ne se coince pas. Poussez-le fermement dans les trois agrafes de retenue jusqu'à ce qu'il s'enclenche de façon audible.

## 10.2 Nettoyer le boîtier

- 1) Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide. Si nécessaire, versez un peu de liquide vaisselle doux sur le chiffon. Ensuite, essuyez bien et uniquement avec un chiffon humecté d'eau. Veillez à ce qu'aucun liquide ne pénètre dans les fentes de ventilation ❶ de l'appareil !
- 2) Essuyez ensuite avec un torchon.

## 10.3 Nettoyer le compartiment intérieur

- 1) Nettoyez le compartiment intérieur avec une éponge douce légèrement imbibée d'eau et sur laquelle vous aurez versé quelques gouttes d'un produit nettoyant doux.
- 2) Essuyez plusieurs fois avec un chiffon microfibre humide. Lavez et rincez-le entre-temps dans de l'eau et essorez-le.
- 3) Séchez bien le compartiment intérieur avec un torchon.

### **ATTENTION – DÉGÂTS MATÉRIELS !**

Les autres travaux d'entretien doivent être réalisés uniquement par un établissement spécialisé ou par le service après-vente.

## 11. Rangement

- 1) Levez ou portez l'appareil en le saisissant à deux mains par le dessous sur les côtés. Pour ce faire, n'utilisez jamais la poignée ❻ du panier à friture ❷ !
- 2) Enroulez le cordon d'alimentation ❾ et fixez-le avec le serre-câble fourni.
- 3) Rangez l'appareil avec sa cuve ❺ et le panier à friture ❷ en place. L'intérieur de l'appareil et les accessoires restent ainsi propres et exempts de poussière.
- 4) Conservez l'appareil dans un endroit sec et exempt de poussière.

## 12. Dépannage

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTIONS POSSIBLES
L'appareil ne démarre pas.	La cuve ⑦ avec le panier à friture ② n'est pas correctement insérée.	Veillez à ce que la cuve ⑦ avec le panier à friture ② soient bien positionnés dans le boîtier.
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché sur une prise secteur.	Branchez l'appareil sur une prise secteur.
	L'appareil est éteint.	Allumez l'appareil en appuyant sur la touche Marche/Arrêt ⑬.
	L'appareil est défectueux.	Adressez-vous au service après-vente.
Les aliments ne sont pas frits au cours du temps de cuisson réglé, ou alors de façon non uniforme.	Trop grande quantité de produits alimentaires dans le panier à friture ②.	Ne dépassez pas le repère MAX apposé dans le panier à friture ②.
	Morceaux trop gros.	Coupez les aliments en morceaux plus petits. Retournez les aliments ou secouez-les plusieurs fois pendant la cuisson.
	La température est trop basse ou le temps de cuisson trop court.	Augmentez la température ou allongez le temps de cuisson.
Fort dégagement de fumée ou d'odeur pendant la cuisson.	Des aliments touchent la résistance chauffante et brûlent à son contact.	Ne dépassez pas le repère MAX apposé dans le panier à friture ②.

Si vous ne parvenez pas à remédier aux pannes ou si vous constatez d'autres types de pannes, veuillez vous adresser à notre Service après-vente.

## 13. Recyclage de l'appareil




Le symbole ci-contre, d'une poubelle barrée sur roues, indique que cet appareil doit respecter la directive 2012/19/EU. Cette directive stipule que vous ne devez pas éliminer cet appareil en fin de vie avec les ordures ménagères, mais le rapporter aux points de collecte, aux centres de recyclage ou aux entreprises de gestion des déchets spécialement équipés à cet effet.

**Ce recyclage est gratuit. Respectez l'environnement et recyclez en bonne et due forme.**



Renseignez-vous auprès de votre commune ou des services administratifs de votre ville pour connaître les possibilités de recyclage du produit usagé.

## 14. Caractéristiques techniques

Tension secteur	230 V ~ (courant alternatif), 50-60 Hz
Puissance nominale	1400 W
Classe de protection	I (⊥) Prise de terre
Volume utile du panier à friture ②	2,2 l jusqu'au repère MAX
	Toutes les parties de cet appareil en contact avec des aliments conviennent aux produits alimentaires.

## 15. Garantie de Kompernass Handels GmbH

Chère cliente, cher client,

Cet appareil est garanti 3 ans à partir de la date d'achat. Si ce produit venait à présenter des vices, vous disposez de droits légaux face au vendeur de ce produit. Vos droits légaux ne sont pas restreints par notre garantie présentée ci-dessous.

### Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date d'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse. Celui-ci servira de preuve d'achat.

Si dans un délai de trois ans suivant la date d'achat de ce produit, un vice de matériel ou de fabrication venait à apparaître, le produit sera réparé, remplacé gratuitement par nos soins ou le prix d'achat remboursé, selon notre choix. Cette prestation sous garantie nécessite, dans le délai de trois ans, la présentation de l'appareil défectueux et du justificatif d'achat (ticket de caisse) ainsi que la description brève du vice et du moment de son apparition.

Si le vice est couvert par notre garantie, vous recevrez le produit réparé ou un nouveau produit en retour. Aucune nouvelle période de garantie ne débute avec la réparation ou l'échange du produit.

### Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

L'exercice de la garantie ne prolonge pas la période de garantie. Cette disposition s'applique également aux pièces remplacées ou réparées. Les dommages et vices éventuellement déjà présents à l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Toute réparation survenant après la période sous garantie fera l'objet d'une facturation.

### Étendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué avec soin conformément à des directives de qualité strictes et consciencieusement contrôlé avant sa livraison.

La prestation de la garantie s'applique aux vices de matériel et de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d'usure, ni aux détériorations de pièces fragiles, par ex. interrupteurs, batteries ou pièces en verre.

Cette garantie devient caduque si le produit est détérioré, utilisé ou entretenu de manière non conforme. Toutes les instructions listées dans le manuel d'utilisation doivent être exactement respectées pour une utilisation conforme du produit. Des buts d'utilisation et actions qui sont déconseillés dans le manuel d'utilisation, ou dont vous êtes avertis doivent également être évités.

Le produit est uniquement destiné à un usage privé et ne convient pas à un usage professionnel. La garantie est annulée en cas d'entretien incorrect et inapproprié, d'usage de la force et en cas d'intervention non réalisée par notre centre de service après-vente agréé.

## Procédure en cas de garantie

Afin de garantir un traitement rapide de votre demande, veuillez suivre les indications suivantes :

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (IAN) 377118\_2110 en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique sur le produit, une gravure sur le produit, sur la page de garde du mode d'emploi (en bas à gauche) ou sur l'autocollant au dos ou sur le dessous du produit.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



Sur [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com), vous pourrez télécharger ce mode d'emploi et de nombreux autres manuels, vidéos produit et logiciels d'installation.

Grâce à ce code QR, vous arriverez directement sur le site Lidl service après-vente ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) et vous pourrez ouvrir votre mode d'emploi en saisissant votre référence (IAN) 377118\_2110.

## 15.1 Service après-vente

**FR Service France**  
Tel.: 0800 919270  
E-Mail: [kompennass@lidl.fr](mailto:kompennass@lidl.fr)

**CH Service Suisse**  
Tel.: 0800 56 44 33  
E-Mail: [kompennass@lidl.ch](mailto:kompennass@lidl.ch)

IAN 377118\_2110

## 15.2 Importateur

Veuillez tenir compte du fait que l'adresse suivante n'est pas une adresse de service après-vente. Veuillez d'abord contacter le service mentionné.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALLEMAGNE

[www.kompennass.com](http://www.kompennass.com)

## 16. Recettes

### Frites



Ingrédients pour **2** personnes

- 400 g de frites (surgelées)
- Sel

### Préparation

- 1) Mettre les frites surgelées dans la friteuse à air chaud.
- 2) Sélectionner le programme "Pommes frites".
- 3) À la moitié du temps de cuisson, sortir le panier à friture et secouer ou redistribuer les frites dans le panier à friture afin que celles du dessous passent en haut. Répéter cette opération si nécessaire 5 minutes plus tard.
- 4) À la fin du programme, verser les frites dans un plat puis saler et épicer selon vos goûts. Servir les frites accompagnées d'un dip de votre choix.

### Frites de patate douce



Ingrédients pour **2** personnes

- 500 g de patates douces
- 1 c. à soupe de sésame
- 1 pincée de sel de mer
- 5 ml d'huile

### Préparation

- 1) Éplucher les patates douces et les couper en bâtonnets de 1 x 1 cm d'épaisseur.
- 2) Faire revenir le sésame sans graisse pendant env. 10 minutes jusqu'à ce qu'il commence à dégager une odeur parfumée. Remuez plusieurs fois le sésame.
- 3) Laissez refroidir un peu le sésame grillé et mélangez-le au sel dans un mortier.
- 4) Mélangez les frites de patates douces crues avec l'huile et mettez-les dans la friteuse à air chaud. Faites les cuire avec le Programme "Pommes frites". Secouer les frites après la moitié du temps de cuisson.
- 5) Incorporer le mélange sésame-sel aux frites de patates douces et servir immédiatement.

**REMARQUE**

- Pour obtenir un résultat plus croustillant, faites tremper les bâtonnets de patates douces pendant 60 minutes avant la cuisson. Séchez-les bien ensuite et saupoudrez-les uniformément de maïzena.

**Ailes de poulet**

Ingrédients pour **2** personnes

- 6 ailes de poulet
- 10 ml de vinaigre de vin
- Quelques gouttes de Tabasco
- Piment doux
- un peu de sucre de canne roux ou de miel
- 2 c. à café d'herbes aromatiques
- Sel et poivre
- 5 ml d'huile

**Préparation**

- 1) Mélanger le vinaigre, l'huile, le Tabasco, le sucre ou le miel, les herbes aromatiques et les épices dans un saladier.
- 2) Placer les ailes de poulet dans un saladier et les mélanger de manière homogène avec la marinade. Laisser macérer idéalement la nuit entière au réfrigérateur.
- 3) Verser les ailes de poulet marinées dans la friteuse à air chaud et sélectionner le programme "Poulet". Retourner après env. 15 minutes à l'aide d'un ustensile de cuisine approprié. Poursuivre la cuisson 10 à 15 minutes de plus.
- 4) Contrôler de temps en temps la cuisson et l'arrêter si les ailes de poulet sont cuites avant la fin du temps prééglé.



## Gyros



Ingrédients pour **2** personnes

- 500 g de viande de porc émincée
- 2 c. à soupe d'épices à Gyros
- 10 ml d'huile
- Sel

### Préparation

- 1) Mélanger l'huile et les épices à Gyros et les mélanger à la viande émincée. Si possible, laisser reposer quelques heures au réfrigérateur.
- 2) Mettre la viande dans la friteuse à air chaud et faire cuire à 200 °C pendant env. 15 minutes. Sélectionner pour cela le programme "Viande" puis régler la température et le temps. Mélanger de temps en temps avec un ustensile adapté afin que la viande soit uniformément cuite.

## Saumon mariné au sésame



Ingrédients pour **4** personnes

- 400 g de saumon
- 1 c. à soupe de sésame
- 25 ml de sauce soja
- 25 ml de jus de citron
- 1 c. à soupe de miel
- 1 c. à café de piment en poudre
- Sel et poivre

### Préparation

- 1) Préparer une marinade avec la sauce soja, le sésame, le jus de citron, le miel, le piment en poudre ainsi que le sel et le poivre.
- 2) Couper le saumon en dés et le mélanger à la marinade.
- 3) Faire cuire les dés de saumon marinés environ 10 minutes à 180 °C. Sélectionner pour cela le programme "Poisson" et régler le temps de cuisson en conséquence.
- 4) Une fois la moitié du temps de cuisson écoulée, contrôler la cuisson et mélangez un peu si nécessaire.
- 5) Servir immédiatement. Accompagner ce plat d'une salade composée.

## Petites saucisses frites



Ingrédients pour **4** personnes

- 1 paquet de pâte feuilletée
- 8 petites saucisses à bouillir
- Ketchup au curry
- Moutarde

### Préparation

- 1) Faire cuire les petites saucisses env. 5 minutes dans de l'eau chaude.
- 2) Pendant ce temps, couper la pâte feuilletée en lanières de 1 cm d'épaisseur.
- 3) Sortir les petites saucisses de l'eau et les sécher avec du papier absorbant.
- 4) Enrouler les lanières de pâte feuilletée autour des petites saucisses en laissant les extrémités libres.
- 5) Placer respectivement 4 petites saucisses dans la friteuse à air chaud et les faire cuire env. 10-13 minutes jusqu'à ce que la pâte feuilletée soit dorée.
- 6) Servir avec le ketchup au curry et la moutarde.

## Chaussons sucrés ou salés



Ingrédients pour **16** chaussons

- 200 g de pâte feuilletée (surgelée ou du rayon produits frais)
- 2 c. à soupe de lait
- Garniture selon les goûts

### Préparation

- 1) Découper la pâte feuilletée en 16 carrés (de 5 x 5 cm).
- 2) Au milieu de chaque carré, déposer une cuillère à café bombée de garniture.
- 3) À partir de chaque carré, repliez les bords de façon à former un chausson triangulaire. Appliquer un peu d'eau au pinceau sur les bords et appuyer sur ces derniers à l'aide d'une fourchette.
- 4) Mettre respectivement 8 chaussons dans le panier à friture et les badigeonner de lait.
- 5) Faire cuire les chaussons avec le programme "Muffins" à 160 °C pendant env. 15-20 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

## Propositions de garniture

Jambon fromage :

- Mélanger 50 g de fromage frais et 50 g de jambon cuit découpé en fines lanières avec un peu de poivre.

Épinards ricotta :

- Mélanger 50 g de ricotta et 50 g d'épinards bien égouttés, ajouter un peu de noix muscade, de sel et de parmesan râpé.

Pomme cannelle :

- Couper une pomme en petits morceaux et les mélanger à 1 c. à soupe de sucre, 1 c. à café de cannelle et quelques raisins secs.

Fromage frais au saumon rose :

- Mélanger 50 g de fromage frais et 50 g de saumon rose (frais ou fumé) découpé en petits dés ou lanières, ajouter un peu d'aneth.

## Brochettes aux crevettes



Ingrédients pour **4** brochettes

- 4 brochettes en bois
- 16-20 crevettes, fraîches ou décongelées
- 2 gousses d'ail
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre

### Préparation

- 1) Éplucher l'ail et le hacher finement. Dans un saladier, bien mélanger avec l'huile d'olive.
- 2) Le cas échéant, décortiquer, déveiner et laver les crevettes, les sécher ensuite avec du papier absorbant.
- 3) Déposer les crevettes dans la marinade ail et huile, mélanger puis laisser reposer au moins 1 heure au réfrigérateur.
- 4) Embrocher 4-5 crevettes sur une brochette. Mettre les brochettes dans le panier à friture et faire cuire avec le programme "Crevettes" pendant 10-13 minutes.
- 5) Retourner après la moitié du temps.

## Légumes gratinés



Ingrédients pour **4** personnes

- 1 courgette
- 1 poivron rouge
- 1 poivron jaune
- 1 oignon rouge
- 250 g de champignons frais
- 1 c. à café d'huile d'olive
- Herbes de Provence
- Sel et poivre

### Préparation

- 1) Nettoyer les champignons et les couper en rondelles. Laver le reste des légumes, enlever le cœur et les graines puis les découper en petits morceaux. Éplucher les oignons et les couper en rondelles ou quartiers.
- 2) Dans un saladier, mélanger les épices avec l'huile d'olive. Ajouter les légumes et à nouveau bien mélanger le tout.
- 3) Verser le tout dans le panier à friture et faire cuire à env. 180 °C pendant env. 15 minutes. Secouer ou retourner à la moitié du temps de cuisson.

## Muffins myrtilles banane



Ingrédients pour **5** muffins

- 100 g de farine de blé
- 1 c. à café de levure chimique
- 1 banane mûre
- 1 gros œuf
- 20 g de beurre
- 1/2 c. à café d'extrait de vanille
- 50 g de miel
- 1/2 c. à café de cannelle
- 100 g de myrtilles

### Préparation

- 1) Mélanger la farine et la levure chimique dans un grand saladier.
- 2) Écraser la banane avec une fourchette puis ajouter l'œuf, le beurre, l'extrait de vanille, le miel et la cannelle à la farine et à la levure chimique, bien mélanger le tout.
- 3) Incorporer les myrtilles à la pâte avec précaution.
- 4) Répartir la pâte dans les moules à muffins puis les placer dans la friteuse à air chaud.
- 5) Cuire les muffins à env. 180 °C pendant env. 20 minutes. Pour tester si les muffins sont cuits, il est possible de les piquer avec une brochette en bois. Si la pâte n'adhère pas à la brochette en la retirant, les muffins sont cuits.

## Indice

<b>1. Introduzione</b> .....	<b>69</b>
1.1 Uso conforme .....	69
1.2 Avvertenze e simboli utilizzati .....	69
<b>2. Avvertenze di sicurezza</b> .....	<b>71</b>
<b>3. Materiale in dotazione e ispezione dei danni da trasporto</b> ..	<b>74</b>
3.1 Disimballaggio .....	74
3.2 Smaltimento dell'imballaggio .....	74
<b>4. Conoscere l'apparecchio</b> .....	<b>75</b>
<b>5. Prima del primo impiego</b> .....	<b>76</b>
<b>6. Ecco come realizzare una frittura perfetta</b> .....	<b>77</b>
<b>7. Uso</b> .....	<b>78</b>
7.1 Funzione di avvio rapido .....	79
7.2 Impostazione manuale del tempo di cottura e della temperatura .	79
7.3 Utilizzo dei programmi .....	80
7.4 Interruzione del programma .....	81
7.5 Annullamento del programma .....	82
7.6 Prelievo dell'alimento fritto .....	82
<b>8. Tabella dei programmi</b> .....	<b>84</b>
<b>9. Tabella tempi di cottura</b> .....	<b>85</b>
<b>10. Pulizia e manutenzione</b> .....	<b>87</b>
10.1 Pulizia degli accessori .....	87
10.2 Pulizia dell'alloggiamento .....	88
10.3 Pulizia del vano interno .....	88
<b>11. Conservazione</b> .....	<b>88</b>
<b>12. Risoluzione degli errori</b> .....	<b>89</b>

<b>13. Smaltimento dell'apparecchio</b> .....	<b>90</b>
<b>14. Dati tecnici</b> .....	<b>90</b>
<b>15. Garanzia della Kompernass Handels GmbH</b> .....	<b>91</b>
15.1 Assistenza .....	93
15.2 Importatore .....	93
<b>16. Ricette</b> .....	<b>94</b>

## 1. Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del nuovo apparecchio.

È stato scelto un prodotto di alta qualità. Il manuale di istruzioni è parte integrante del presente prodotto. Esso contiene importanti note sulla sicurezza, sull'uso e sullo smaltimento.



Prima di utilizzare il prodotto, acquisire dimestichezza con tutte le note relative ai comandi e alla sicurezza. Utilizzare il prodotto solo come descritto e per i campi d'impiego indicati. In caso di cessione del prodotto a terzi, consegnare anche tutta la relativa documentazione.

### 1.1 Uso conforme

Questo apparecchio è destinato esclusivamente alla cottura di alimenti con aria calda. L'apparecchio è destinato all'uso domestico. Utilizzare l'apparecchio solo in ambienti asciutti e mai all'aperto. Un uso diverso o esulante da quanto sopra riportato è considerato non conforme. Il dispositivo non è destinato all'uso in ambienti commerciali o industriali.

Si esclude qualsiasi tipo di reclamo per danni derivanti da un uso non conforme, riparazioni inadeguate, esecuzione di modifiche non consentite o uso di pezzi di ricambio non omologati. Il rischio è esclusivamente a carico dell'utente.

### 1.2 Avvertenze e simboli utilizzati

In questo manuale di istruzioni vengono utilizzate le seguenti avvertenze (se pertinenti):

#### **PERICOLO**

**Un'avvertenza contrassegnata da questo livello di pericolo indica una situazione pericolosa.**

Se non si evita tale situazione pericolosa, essa causa decesso o lesioni gravi.

- Seguire le indicazioni di questa avvertenza per evitare il pericolo di morte o gravi lesioni personali.



## **AVVERTENZA**

**Un'avvertenza contrassegnata da questo livello di pericolo indica una situazione potenzialmente pericolosa.**

Se non si evita tale situazione pericolosa, essa può dare luogo a lesioni gravi o provocare la morte.

- ▶ Seguire le indicazioni riportate in questa avvertenza per evitare il pericolo di gravi lesioni o di morte.

## **CAUTELA**

**Un'avvertenza contrassegnata da questo livello di pericolo indica una situazione potenzialmente pericolosa.**

Se non si evita tale situazione pericolosa, essa può dare luogo a lesioni.

- ▶ Seguire le indicazioni riportate in questa avvertenza per evitare lesioni personali.

## **ATTENZIONE**

**Un'avvertenza contrassegnata da questo livello di pericolo indica la possibilità di danni materiali.**

Se non si evita tale situazione, essa può dare luogo a danni materiali.

- ▶ Seguire le indicazioni di questa avvertenza per evitare danni materiali.


## **NOTA**

- ▶ Una nota fornisce ulteriori informazioni volte a facilitare l'uso dell'apparecchio.

## 2. Avvertenze di sicurezza

### **⚠ PERICOLO DI SCOSSE ELETTRICHE**

- ▶ Prima della prima messa in funzione dell'apparecchio verificare se la tensione di rete coincide con quella indicata sulla targhetta.
- ▶ Collegare l'apparecchio esclusivamente a una presa provvista di messa a terra.
- ▶ Condurre il cavo di alimentazione in modo tale che non si schiacci o venga danneggiato in altro modo.
- ▶ Utilizzare l'apparecchio solo in ambienti asciutti, non all'aperto.

 Non immergere mai l'apparecchio, il cavo di alimentazione o la spina in acqua o altri liquidi! In caso contrario sussiste il pericolo di morte per folgorazione!

- ▶ Dopo l'uso, per la pulizia o per lo spostamento dell'apparecchio, disinserire sempre la spina di alimentazione dalla presa di corrente. Tirare dalla spina stessa, non dal cavo di alimentazione.
- ▶ Se l'apparecchio dovesse subire cadute o danni, non metterlo più in funzione. L'apparecchio deve essere sottoposto a controllo da parte di personale specializzato e all'occorrenza riparato.
- ▶ In caso di danni al cavo di alimentazione dell'apparecchio, per evitare pericoli farlo sostituire dal produttore, dal servizio di assistenza clienti o da personale altrettanto qualificato.
- ▶ Non toccare mai l'apparecchio con le mani umide.

### **⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!**

- ▶ Non utilizzare mai l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti nel presente manuale. In caso di uso errato dell'apparecchio sussiste il pericolo di lesioni.

## **⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!**

- ▶ Provvedere ad un posizionamento stabile dell'apparecchio.
- ▶ Collocare il cavo di alimentazione in modo che non venga calpestato o costituisca intralcio.
- ▶ Collegare l'apparecchio a una presa di corrente facilmente accessibile. Assicurarsi che la spina sia facilmente accessibile in caso di pericolo.
- ▶ Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni di età e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o insufficiente esperienza o conoscenza, solo se sorvegliati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e qualora ne abbiano compreso i pericoli associati.
- ▶ La pulizia e la manutenzione a cura dell'utente non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano almeno 8 anni di età e siano sorvegliati.
- ▶ Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata di bambini di età inferiore agli 8 anni.
- ▶ I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- ▶ Durante il procedimento di cottura si sviluppa vapore bollente. Mantenersi a distanza di sicurezza dal vapore.
- ▶ Durante l'uso alcune parti dell'apparecchio diventano molto calde. Per evitare ustioni, non toccarle. Non toccare l'interno dell'apparecchio mentre questo è in funzione. Toccare solo il manico e gli elementi di comando.
- ▶ Non spostare l'apparecchio mentre è in funzione, sussiste il pericolo di ustioni!
- ▶ Fare raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo o di sostituire gli accessori.

## **AVVERTENZA! PERICOLO D'INCENDIO!**

- ▶ L'apparecchio funziona solo con aria calda. Non introdurre mai olio o altri liquidi direttamente nella padella. In caso contrario sussiste pericolo di incendio!
- ▶ Non utilizzare timer esterni o un sistema di telecomando separato per azionare l'apparecchio.
- ▶ Non utilizzare l'apparecchio nelle vicinanze di superfici molto calde o di materiali infiammabili.
- ▶ Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'uso.
- ▶ Non posizionare mai l'apparecchio in prossimità o al di sotto di oggetti infiammabili, in particolare sotto tendine o pensili.
- ▶ Non infilare nulla nelle feritoie di ventilazione presenti sul lato posteriore dell'apparecchio e non coprirle.



**ATTENZIONE! Superficie rovente!**

## **ATTENZIONE - DANNI ALL'APPARECCHIO!**

- ▶ Proteggere l'apparecchio da spruzzi e gocce d'acqua. Impedire che penetri liquido nelle feritoie di ventilazione presenti sul lato posteriore dell'apparecchio.
- ▶ Proteggere lo strato antiaderente evitando di utilizzare utensili metallici come coltelli, forchette, ecc. Se lo strato antiaderente è danneggiato, non utilizzare più l'apparecchio.
- ▶ Non utilizzare l'apparecchio se il cestello non è inserito!
- ▶ Per spostare l'apparecchio afferrarlo dal lato e dal di sotto. Non utilizzare a tale scopo il manico del cestello.
- ▶ Usare solo accessori consigliati dal produttore.

## 3. Materiale in dotazione e ispezione dei danni da trasporto

La fornitura standard dell'apparecchio comprende i seguenti componenti:

- Friggitrice ad aria calda
- Padella
- Cestello con setaccio
- Manuale di istruzioni

### 3.1 Disimballaggio

#### PERICOLO

**Nelle mani dei bambini, i materiali di imballaggio sono una fonte di pericolo: pericolo di soffocamento!**

- ▶ Non lasciare mai il materiale di imballaggio incustodito in presenza di bambini. Tenere lontani i bambini dall'imballaggio e dall'apparecchio.

- 1) Prelevare dalla scatola tutte le parti dell'apparecchio e il manuale di istruzioni.
- 2) Rimuovere tutto il materiale di imballaggio ed eventuali adesivi dall'apparecchio.

#### NOTA

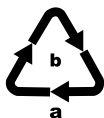
- ▶ Controllare la completezza e integrità della fornitura in relazione a eventuali danni visibili.
- ▶ In caso di fornitura incompleta o in presenza di danni da trasporto o da imballaggio inadeguato, rivolgersi alla linea diretta di assistenza (vedere capitolo **Assistenza**).

### 3.2 Smaltimento dell'imballaggio

L'imballaggio protegge l'apparecchio dai danni da trasporto. I materiali di imballaggio sono stati selezionati in relazione alla loro ecocompatibilità e alle caratteristiche di smaltimento e pertanto sono riciclabili.



Il riciclo dell'imballaggio consente di risparmiare materie prime e riduce la generazione di rifiuti. Smaltire il materiale di imballaggio inutilizzato in conformità alle vigenti norme locali.



Smaltire l'imballaggio conformemente alle norme di tutela ambientale. Tenere conto dei codici presenti sui vari materiali di imballaggio ed eventualmente separare i materiali effettuando una raccolta differenziata. I materiali di imballaggio presentano codici costituiti da abbreviazioni (a) e numeri (b) con il seguente significato: 1 - 7: materie plastiche, 20 - 22: carta e cartone, 80 - 98: materiali compositi.

## 4. Conoscere l'apparecchio

Figura A (vedere pagina pieghevole).



- ❶ Tastierino dei comandi con display
- ❷ Cestello
- ❸ Setaccio (amovibile)
- ❹ Sicura
- ❺ Tasto di sblocco
- ❻ Manico
- ❼ Padella
- ❽ Alloggiamento
- ❾ Cavo di alimentazione con serracavo
- ❿ Feritoie di ventilazione

Figura B:

Nella sezione superiore del tastierino dei comandi ❶ sono disposti i simboli dei vari programmi e funzioni. Essi si accendono quando si seleziona un programma e fungono solo da indicazione.

I simboli della sezione inferiore del tastierino dei comandi ❶ sono sia indicazioni che pulsanti e servono ad eseguire impostazioni. Per agevolare la lettura, qui sono denominati tasti. Quando vengono toccati viene emesso un breve segnale.


- ❶ Simbolo del ventilatore
- ❷ Indicatore del programma "Tortine"
- ❸ Indicatore del programma "Pollo"
- ❹ Indicatore del programma "Bistecca"
- ❺ Indicatore del programma "Pesce"
- ❻ Display (indicazione temperatura/tempo di cottura)
- ❼ Selettore di programma
- ❽ Tasto on/off
- ❾ Tasto riduzione temperatura/tempo di cottura
- ❿ Tasto avvio/arresto

- 21 Tasto aumento temperatura/tempo di cottura 
- 22 Tasto selezione temperatura/tempo di cottura 
- 23 Indicatore del programma "Patatine fritte"
- 24 Indicatore del programma "Pancetta"
- 25 Indicatore del programma "Gamberetti"
- 26 Indicatore del programma "Verdura"

## 5. Prima del primo impiego

Prima di usare la friggitrice ad aria calda per la prima volta, pulirne tutti i componenti come descritto al capitolo **Pulizia e manutenzione**.




### PERICOLO D'INCENDIO

Dalle feritoie di ventilazione  del lato posteriore dell'apparecchio esce aria calda.

- ▶ Non coprire mai le feritoie di ventilazione.
- ▶ Non collocare l'apparecchio direttamente sotto pensili e prese a parete o nelle vicinanze di tende, carta o altri materiali facilmente infiammabili.
- ▶ Assicurarsi di lasciare spazio libero sufficiente intorno all'apparecchio, in modo che l'aria possa circolare bene.

- 1) Collocare l'apparecchio su una superficie orizzontale, piana, stabile e resistente al calore.

### NOTA

- ▶ Se si desidera collocare la friggitrice ad aria calda sui fornelli sotto la cappa aspirante, assicurarsi che i fornelli siano spenti.
- 2) Inserire la spina in una presa di corrente. Assicurarsi che la presa di corrente sia sempre accessibile quando l'apparecchio è in funzione.
- ✓ Tutti i simboli del tastierino dei comandi  si illuminano brevemente e viene emesso 2 volte un breve segnale acustico.
  - ✓ Il tasto on/off   resta acceso. L'apparecchio è ora pronto per l'uso e si trova in modalità standby.

### NOTA

- ▶ Durante la prima messa in funzione può avere luogo una leggera formazione di fumi e odori, dovuti ai resti di lavorazione del prodotto. È assolutamente normale e non è pericoloso. Provvedere a un'aerazione sufficiente, aprendo ad esempio una finestra.

## 6. Ecco come realizzare una frittura perfetta

- Per preparare pietanze nella friggitrice ad aria calda, di solito non è necessario olio. L'aggiunta di qualche goccia d'olio può comunque esaltare il sapore. In generale, con la friggitrice ad aria calda è possibile preparare tutte le pietanze che riescono bene nel forno ventilato.
- Per friggerli nella friggitrice ad aria calda, tutti gli alimenti devono essere il più possibile asciutti. Asciugare bene gli alimenti da friggere prima di metterli nel cestello ②.
- Per la preparazione di pietanze a base di patate nella friggitrice ad aria calda, si prestano al meglio i tipi di patate che restano compatti alla cottura. Sciacquare i pezzi di patate tagliati con acqua pulita in modo da impedire che si attacchino gli uni agli altri durante il processo di cottura. Asciugare accuratamente i pezzi di patate prima di versarli nella friggitrice.
- Rimuovere accuratamente eventuali cristalli di ghiaccio o acqua congelata dagli alimenti surgelati.
- Assicurarsi che l'impanatura non si stacchi dagli alimenti impanati e aderisca invece il più possibile all'alimento da friggere.
- Attenersi alle indicazioni per la preparazione riportate sulla confezione dell'alimento da friggere. Regolare la temperatura e il tempo di cottura secondo le raccomandazioni.
- Se la confezione degli alimenti non riporta raccomandazioni sulla preparazione con la friggitrice ad aria calda, orientarsi in base alle indicazioni per il forno ventilato.
- Evitare di friggere grandi quantità alla volta. Per ottenere una buona doratura si consiglia di friggere massimo 400-500 g di patatine surgelate alla volta.
- Non riempire troppo il cestello ② ! Riempire il cestello non oltre il segno MAX. Assicurarsi che l'alimento da friggere non possa raggiungere l'elemento riscaldante del lato superiore dell'interno.
- L'acrilammide è una sostanza possibilmente cancerogena che si sviluppa durante la frittura di alimenti contenenti amidi. Pertanto è preferibile friggere gli alimenti contenenti amidi, come ad esempio le patatine fritte, fino a dorarli e non fino a renderli scuri o marroni. Solo in tal modo si ottiene una preparazione a scarso contenuto di acrilammide.
- Per una doratura uniforme e una consistenza croccante, ad es. per patatine fritte o pepite di pollo, l'alimento da friggere deve essere mescolato o girato 1-2 volte durante la cottura.



- Per farlo estrarre la padella ⑦ con il cestello ② dall'apparecchio e mescolare l'alimento da friggere o girarlo aiutandosi con strumenti adeguati. Quindi reintrodurre la padella ⑦ con il cestello ②.
- Il programma di frittura si interrompe automaticamente quando si estrae la padella ⑦ con cestello ② e riprende automaticamente non appena si reinserisce la padella ⑦ con cestello ②.
- Con la friggitrice ad aria calda si possono preparare anche prodotti da forno come tortine o piccoli dolci. L'impasto **non va versato in nessun caso direttamente** nella padella ⑦ o nel cestello ②. Utilizzare piccoli stampi per dolci, ad esempio formine per tortine, collocandole poi con l'impasto nel cestello ②.

## 7. Uso


### PERICOLO DI USTIONI

- ▶ Durante l'uso alcune parti dell'apparecchio diventano molto calde. Per evitare ustioni, non toccarle.
- ▶ Quando bisogna toccare la padella ⑦ o il cestello ②, usare presine o guanti da forno.
- ▶ Dalle feritoie di ventilazione ⑩ del lato posteriore dell'apparecchio esce aria calda. Non mettere le mani su questa zona.
- ▶ Non muovere o spostare l'apparecchio quando è in funzione.

### ATTENZIONE - DANNI MATERIALI!

- ▶ Non usare mai la padella ⑦ senza cestello ②.
- ▶ Riempire il cestello ② non oltre il segno MAX e assicurarsi che l'alimento da friggere non tocchi l'elemento riscaldante all'interno dell'alloggiamento ⑧.

- 1) Collocare l'apparecchio come descritto al capitolo **Prima del primo impiego**.
- 2) Preparare gli alimenti secondo la ricetta e metterli nel cestello ②.
- 3) Inserire il cestello ② nella padella ⑦. Assicurarsi che il manico ⑥ s'innesti in modo udibile nella padella ⑦.
- 4) Far scorrere la sicura ④ sopra il tasto di sblocco ⑤.
- 5) Collocare la padella ⑦ con cestello ② nell'alloggiamento ⑧.

6) Premere il tasto on/off  **18** per accendere il tastierino dei comandi **1**.



- ✓ Viene emesso un breve segnale acustico.
- ✓ I simboli degli elementi di comando della sezione inferiore del tastierino dei comandi **1** si illuminano. Nel display **16** si alternano la temperatura prestabilita di  $180^{\circ}\text{C}$  e il tempo di cottura di  $15\text{ min}$ .

A questo punto si può selezionare la funzione di avvio rapido, iniziare una cottura con tempo di cottura e temperatura impostati manualmente o utilizzare uno dei programmi di frittura. Leggere al riguardo i capitoli che seguono.

## NOTA

- La cottura si può avviare solo se la padella **7** con cestello **2** è innestata correttamente nella sua sede.




## 7.1 Funzione di avvio rapido

Se non si ha bisogno di altre impostazioni, si può usare la funzione di avvio rapido per avviare subito la cottura. A tale scopo premere il tasto avvio/arresto  **20** per iniziare subito la frittura. L'apparecchio funziona con la temperatura prestabilita di  $180^{\circ}\text{C}$  e per il tempo di cottura prestabilito di  $15\text{ min}$ . Il simbolo del ventilatore  **11** lampeggia durante la cottura.





È possibile modificare il tempo di cottura e la temperatura in qualsiasi momento come descritto nel prossimo capitolo.

## 7.2 Impostazione manuale del tempo di cottura e della temperatura



Quando l'apparecchio è acceso, i tasti della sezione inferiore del tastierino dei comandi **1** sono attivi e illuminati. È possibile modificare la temperatura e il tempo di cottura secondo necessità in qualsiasi momento anche se è in esecuzione un programma di frittura. Per farlo procedere come segue:

- 1) Con il tasto  **22**, selezionare se sul display **16** debba comparire la temperatura o il tempo di cottura.
- 2) Premere il tasto  **19** per ridurre i valori mostrati o premere il tasto  **21** per aumentarli:
  - Si può aumentare o ridurre la temperatura in un intervallo compreso fra  $80^{\circ}\text{C}$  e  $200^{\circ}\text{C}$  a passi da  $5^{\circ}\text{C}$ .
  - Si può aumentare o ridurre il tempo di cottura in un intervallo compreso fra 1 e 60 minuti a scatti di 1 minuto.
  - Ogni volta che viene azionato un tasto, viene emesso un segnale acustico.






## NOTA

- ▶ È possibile mantenere premuti i tasti  19 o  21 per scorrere velocemente i valori.
- 3) Se non lo si è ancora fatto, avviare la cottura premendo brevemente il tasto avvio-arresto  20.
- ✓ Nel tastierino dei comandi lampeggiano contemporaneamente il simbolo del ventilatore  11 e il simbolo del programma selezionato. L'apparecchio inizia a riscaldare.






## 7.3 Utilizzo dei programmi


L'apparecchio dispone di 8 programmi di cottura prestabiliti. Quando si seleziona uno dei programmi, nella sezione superiore del tastierino dei comandi  1 si illumina il corrispondente simbolo del programma. Sul display  16 compaiono la temperatura e il tempo di cottura prestabiliti. Queste impostazioni possono essere modificate a seconda della ricetta o delle proprie esigenze, come descritto al capitolo precedente.




Ecco come si imposta un programma:

- 1) Premere il tasto on/off  18 se l'apparecchio si trova in modalità standby.
- ✓ I simboli degli elementi di comando della sezione inferiore del tastierino dei comandi  1 si illuminano.
- 2) Premere ripetutamente il selettore di programma  17 finché nella sezione superiore del tastierino dei comandi  1 non s'illumina il simbolo del programma desiderato.
- ✓ Sul display  16 compaiono alternativamente la temperatura e il tempo di cottura prestabiliti per questo programma.

## NOTA









- ▶ Sul display  16 si alternano ogni 5 secondi la temperatura e il tempo di cottura. Per alternare più velocemente tra la temperatura e il tempo di cottura, premere il tasto  22.
- 3) Eventualmente modificare la temperatura e il tempo di cottura in base alle proprie necessità con il tasto  19 o  21.
  - 4) Premere il tasto avvio/arresto  20.

- ✓ Nel tastierino dei comandi lampeggiano contemporaneamente il simbolo del ventilatore  11 e il simbolo del programma selezionato. L'apparecchio inizia a riscaldare.



Al termine del programma l'apparecchio si spegne automaticamente: viene emesso un segnale acustico ripetuto, il simbolo del ventilatore  11 si spegne e sul display  lampeggia "000" per qualche secondo. Poi tutti gli indicatori si spengono, ad eccezione del tasto on/off  18. L'apparecchio si trova di nuovo in modalità di stand-by.





## 7.4 Interruzione del programma

È possibile interrompere la frittura in qualsiasi momento, ad es. per controllare il grado di doratura oppure per mescolare o girare l'alimento da friggere.




- 1) Premere il tasto avvio/arresto  20.
- ✓ Il simbolo del ventilatore  11 si spegne, il tasto avvio/arresto  20 lampeggia. Sul display  si alternano la temperatura e il tempo residuo prestabiliti. L'indicatore di programma resta illuminato.
- 2) Estrarre la padella  dall'alloggiamento  reggendola per il manico .
- 3) Girare o mescolare l'alimento da friggere nel cestello .

### ATTENZIONE - DANNI MATERIALI!


- La padella  e il cestello  sono provvisti di rivestimento antiaderente. Proteggere il rivestimento antiaderente evitando di utilizzare utensili metallici come coltelli, forchette, ecc. per girare o prelevare gli alimenti.


- 4) Quindi reintrodurre la padella  con il cestello .
- 5) Premere nuovamente il tasto avvio/arresto  20.
- ✓ L'indicatore di programma e il simbolo del ventilatore  11 lampeggiano di nuovo contemporaneamente.
- ✓ Il programma viene ripreso automaticamente fino al termine del tempo di cottura.

### NOTA

- È anche possibile estrarre la padella  dall'apparecchio senza premere prima il tasto di avvio/arresto  20. Il programma si arresta automaticamente e prosegue di nuovo non appena si reinserisce la padella . Non è necessario premere alcun tasto.

## 7.5 Annullamento del programma

Per annullare un programma, terminare la cottura prima del tempo o tornare alle impostazioni di base, mantenere premuto il tasto on/off  **18** per circa 3 secondi.

- ✓ Viene emesso un segnale acustico. Tutti gli indicatori tranne il tasto on/off  **18** si spengono. L'apparecchio si trova di nuovo nella modalità di standby.

## 7.6 Prelievo dell'alimento fritto

### PERICOLO DI USTIONI!

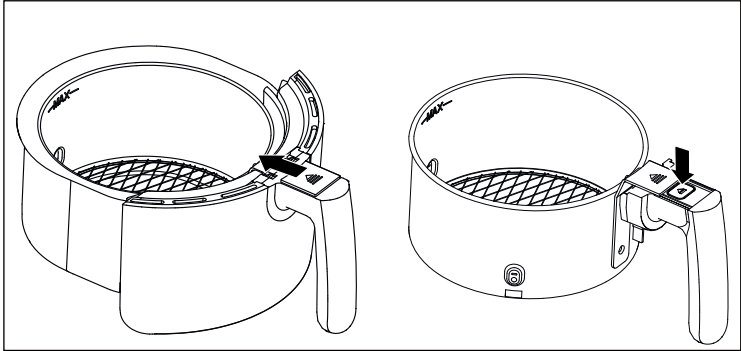
- ▶ Quando bisogna toccare la padella **7** o il cestello **2**, usare presine o guanti da forno.

Quando la frittura è conclusa, viene emesso un segnale acustico ripetuto mentre sul display **16** viene indicato "000". L'apparecchio passa poi alla modalità standby.

- 1) Spegnere l'apparecchio estraendo la spina dalla presa.
- 2) Tenere pronti una superficie d'appoggio resistente al calore per la padella **7** e il cestello **2** e un recipiente per l'alimento fritto, ad esempio un piatto o una ciotola.
- 3) Estrarre la padella **7** dall'alloggiamento **8** reggendola per il manico **6**.

### ATTENZIONE - DANNI MATERIALI!

- ▶ Non separare mai il cestello **2** dalla padella **7** mentre si regge quest'ultima in mano, altrimenti cadrebbe. Per farlo, posare la padella **7** su una superficie d'appoggio resistente al calore.
- 4) Far scorrere la sicura **4** nella direzione della freccia, in modo da mettere allo scoperto il tasto di sblocco **5** sottostante.
  - 5) Premere il tasto di sblocco **5** e sollevare contemporaneamente il cestello **2** verso l'alto separandolo dalla padella **7**.



- 6) Posare il cestello **2** su una superficie d'appoggio resistente al calore.









### ATTENZIONE - DANNI MATERIALI!

- La padella **7** e il cestello **2** sono provvisti di rivestimento antiaderente. Proteggere il rivestimento antiaderente evitando di utilizzare utensili metallici come coltelli, forchette, ecc. per girare o prelevare gli alimenti.

- 7) Prelevare l'alimento fritto dal cestello **2**.
- 8) Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio e gli accessori prima di pulirli e riporli.

## 8. Tabella dei programmi

I valori indicati nelle tabelle o già programmati nell'apparecchio sono solo a titolo indicativo. I tempi di cottura effettivi possono variare a seconda della qualità degli alimenti. Controllare regolarmente il processo di cottura.

Simbolo	Programma adatto a:	Temperatura preimpostato (intervallo di regolazione)	Tempo di cottura preimpostato (intervallo di regolazione)
	Patatine fritte, fettine di patate, frittelle di patate	200 °C (80 - 200 °C)	20 min. (1 - 60 min.)
	Pancetta, bastoncini di mozzarella, salsicciotti in crosta	180 °C (80 - 200 °C)	10 min. (1 - 60 min.)
	Gamberetti, gamberi (sgusciati)	160 °C (80 - 200 °C)	13 min. (1 - 60 min.)
	Verdure, funghi	180 °C (80 - 200 °C)	22 min. (1 - 60 min.)
	Tortine, prodotti da forno, dolci	160 °C (80 - 200 °C)	15 min. (1 - 60 min.)
	Pollame, ali di pollo o cosce di pollo	200 °C (80 - 200 °C)	20 min. (1 - 60 min.)
	Bistecca, cotolette, fettine	200 °C (80 - 200 °C)	20 min. (1 - 60 min.)
	Pesce, bastoncini di pesce, calamari	180 °C (80 - 200 °C)	18 min. (1 - 60 min.)

## 9. Tabella tempi di cottura

La tabella fornisce esempi che illustrano quali cibi devono venire cotti a quale temperatura e per quanto tempo. Qualora le indicazioni riportate sulla confezione dell'alimento da cuocere differiscano da quelle riportate in questa tabella, seguire le indicazioni della confezione.

Alimento	Quantità / peso (g)	Temperatura	Tempo	Girare/ mescolare
<b>Patate e verdure</b>				
Patatine fritte (surgelate)	ottimale: 400-500	200 °C	15 - 20 min	Mescolare 2 volte <sup>1</sup>
	max.: 800		30 min	
Patatine fritte (fresche)	500	180 °C	20 - 30 min	Mescolare 2 volte <sup>1</sup>
Fettine di patate (surgelate)	500	180 °C	16 - 22 min.	Mescolare 2 volte <sup>1</sup>
Verdure (ad es. zucchine, peperoni, melanzane)	ottimale: 600	180 °C	22 min.	Mescolare 3 volte <sup>3</sup>
	max.: 750	200 °C	25 min.	
Cipolle	200	200 °C	8 - 10 min.	mescolare <sup>2</sup>
<b>Carne</b>				
Pepite di pollo (surgelate)	300	180 °C	15 - 20 min.	girare <sup>2</sup>
Cosce di pollo	ottimale: 4 pezzi	200 °C	22 - 28 min.	girare <sup>2</sup>
Petto di pollo	350	180 °C	10 - 15 min.	girare <sup>2</sup>
Cotolette di maiale	350	200 °C	15 - 25 min.	girare <sup>2</sup>
Fettina (surgelata)	2 - 3 pezzi	180 °C	20 - 25 min.	girare <sup>2</sup>
Pancetta	4 pezzi	200 °C	8 min.	girare <sup>2</sup>



Alimento	Quantità / peso (g)	Temperatura	Tempo	Girare/ mescolare
<b>Pesce</b>				
Gamberi impanati	10 - 12 pezzi	160 °C	6 - 8 min.	girare <sup>2</sup>
Gamberetti	200	160 °C	10 - 15 min.	girare <sup>2</sup>
Filetto di salmone	400	180 °C	15 - 18 min.	No
<b>Pane</b>				
Bruschetta	4 - 5 pezzi	200 °C	6 min.	No
Crostini	200	180 °C	5 min.	No


<sup>1</sup> Mescolare/girare trascorso circa  $\frac{1}{3}$  e  $\frac{2}{3}$  del tempo di cottura.

<sup>2</sup> Mescolare/girare trascorsa circa la metà del tempo di cottura.

<sup>3</sup> Mescolare trascorsi  $5\frac{1}{2}$  ovvero 6 minuti.

## 10. Pulizia e manutenzione

### **AVVERTENZA - PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA!**

- ▶ Prima di pulire l'apparecchio, staccare sempre la spina dalla presa di corrente.
- ▶  Non immergere in nessun caso l'apparecchio in liquidi! Sussiste il pericolo di morte a causa di scossa elettrica e di danni all'apparecchio.

### **AVVERTENZA - PERICOLO DI USTIONI!**

- ▶ Far raffreddare completamente l'apparecchio prima di pulirlo.

### **ATTENZIONE – DANNI MATERIALI!**


- ▶ Per la pulizia non utilizzare detersivi/materiali corrosivi o abrasivi, come creme abrasive o paglia d'acciaio, poiché possono danneggiare la superficie dell'apparecchio e il rivestimento antiaderente degli accessori!

### 10.1 Pulizia degli accessori

Per agevolare la pulizia è possibile togliere il setaccio **3**.

- 1) Estrarre il setaccio **3** dal cestello **2** verso l'alto premendovi in corrispondenza delle tre graffe di arresto.
- 2) Rimuovere il grosso dei residui di alimenti.
- 3) Lavare la padella **7**, il cestello **2** e il setaccio **3** in acqua calda con un detersivo delicato, poi risciacquarli con acqua corrente.
- 4) In caso di sporco ostinato, utilizzare una spugna non abrasiva e un detersivo delicato. Risciacquare con acqua pulita per eliminare eventuali residui di detersivo.
- 5) Asciugare bene tutti i componenti dell'apparecchio prima di rimontarlo.

### **NOTA**

- ▶  La padella **7** e il cestello **2** con setaccio **3** sono lavabili in lavastoviglie.
- ▶ Dopo l'asciugatura è possibile che vi sia ancora umidità nelle cavità. Far asciugare completamente gli accessori all'aria.

- 6) Reinserire il setaccio ❸ nel cestello ❷. Nel farlo assicurarsi di non deformarlo. Premerlo saldamente nelle tre graffe di arresto finché non s'innesta in modo udibile.

## 10.2 Pulizia dell'alloggiamento

- 1) Pulire l'apparecchio con un panno umido. Se necessario, versare sul panno un detersivo delicato. Dopo di ciò ripassare a fondo con un panno inumidito solo con acqua. Impedire che penetri liquido nelle feritoie di ventilazione ❶ dell'apparecchio!
- 2) Quindi asciugare con uno strofinaccio da cucina.

## 10.3 Pulizia del vano interno

- 1) Pulire il vano interno con una spugna morbida inumidita solo con un poco d'acqua e qualche goccia di detersivo delicato.
- 2) Ripassare più volte con un panno di microfibra inumidito, sciacquandolo di tanto in tanto in acqua e strizzandolo.
- 3) Asciugare bene il vano interno con uno strofinaccio da cucina.

### **ATTENZIONE – DANNI MATERIALI!**

Gli altri lavori di manutenzione devono essere eseguiti esclusivamente da un'azienda specializzata o dal servizio clienti.

## 11. Conservazione

- 1) Per sollevare o trasportare l'apparecchio, afferrarlo con entrambe le mani di lato e dal basso. Non utilizzare mai a tale scopo il manico ❹ del cestello ❷!
- 2) Riavvolgere il cavo di alimentazione ❺ e fissarlo con il serracavo fornito.
- 3) Conservare l'apparecchio con la padella ❽ e il cestello ❷ inseriti. In tal modo l'interno dell'apparecchio e gli accessori rimangono puliti e protetti dalla polvere.
- 4) Conservare l'apparecchio in un luogo asciutto e privo di polvere.

## 12. Risoluzione degli errori

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	POSSIBILI SOLUZIONI
L'apparecchio non si avvia.	La padella ⑦ con cestello ② non è innestata correttamente.	Assicurarsi che la padella ⑦ con cestello ② sia collocata correttamente nell'alloggiamento.
L'apparecchio non funziona.	L'apparecchio non è collegato a una presa di corrente.	Collegare l'apparecchio a una presa di corrente.
	L'apparecchio è spento.	Accendere l'apparecchio premendo il tasto on/off ⑬.
	L'apparecchio è guasto.	Rivolgersi al centro di assistenza clienti.
Al termine del tempo impostato gli alimenti non sono cotti o non sono fritti in modo uniforme.	Quantità eccessiva di alimenti nel cestello ②.	Non superare il segno MAX del cestello ②.
	Pezzi troppo grossi.	Tagliare gli alimenti a pezzi più piccoli. Girare gli alimenti o mescolarli ripetutamente durante la cottura.
	La temperatura è troppo bassa o il tempo di cottura è troppo breve.	Aumentare la temperatura o prolungare il tempo di cottura.
Molto fumo o forti odori durante la cottura.	Gli alimenti toccano l'elemento riscaldante e si bruciano.	Non superare il segno MAX del cestello ②.

Qualora non fosse possibile risolvere le anomalie o si riscontrassero altri tipi di anomalie, rivolgersi al servizio clienti.

## 13. Smaltimento dell'apparecchio




Il simbolo del bidone dei rifiuti barrato, raffigurato lateralmente, indica che l'apparecchio è soggetto alla Direttiva 2012/19/EU. Tale direttiva prescrive che, al termine della sua vita utile, l'apparecchio non venga smaltito assieme ai normali rifiuti domestici, bensì conferito in appositi centri di raccolta, centri di riciclaggio o aziende di smaltimento.

**Lo smaltimento è gratuito per l'utente. Rispettare l'ambiente e smaltire l'apparecchio in modo conforme alle direttive pertinenti.**



Per lo smaltimento del prodotto una volta che ha terminato la sua funzione, informarsi presso l'amministrazione comunale.

## 14. Dati tecnici

Tensione di rete	230 V ~ (corrente alternata), 50-60 Hz
Potenza nominale	1400 W
Classe di protezione	I (⏚ messa a terra di protezione)
Capienza cestello ②	2,2 l fino al segno MAX
	Tutti i componenti di questo apparecchio che vengono a contatto con alimenti sono idonei al contatto con gli alimenti.

## 15. Garanzia della Kompernass Handels GmbH

Egregio Cliente,

Questo apparecchio ha una garanzia di 3 anni dalla data di acquisto. Qualora questo prodotto presentasse vizi, Le spettano diritti legali nei confronti del venditore del prodotto. La garanzia qui di seguito descritta non costituisce alcun limite a tali diritti legali.

### Condizioni di garanzia

Il periodo di garanzia decorre dalla data di acquisto. Si prega di conservare bene lo scontrino di cassa. Quest'ultimo è necessario come prova d'acquisto.

Qualora entro tre anni a partire dalla data d'acquisto del prodotto si presentasse un difetto del materiale o di fabbricazione, provvederemo a nostra discrezione a riparare o a sostituire gratuitamente il prodotto oppure a rimborsare il prezzo d'acquisto. Questa prestazione di garanzia ha come presupposto che l'apparecchio guasto e la prova d'acquisto (scontrino di cassa) vengano presentati entro il termine di tre anni e che si descriva per iscritto in cosa consiste il difetto e quando si è evidenziato.

Se il vizio rientra nell'ambito della nostra garanzia, il Suo prodotto verrà riparato o sostituito da uno nuovo. Con la riparazione o la sostituzione del prodotto non decorre un nuovo periodo di garanzia.

### Periodo di garanzia e diritti legali di rivendicazione di vizi

Il periodo di garanzia non viene prolungato da interventi in garanzia. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate. Danni e vizi eventualmente già presenti al momento dell'acquisto devono venire segnalati immediatamente dopo che l'apparecchio è stato disimballato. Le riparazioni eseguite dopo la scadenza del periodo di garanzia sono a pagamento.

### Ambito della garanzia

L'apparecchio è stato prodotto con cura secondo severe direttive qualitative e debitamente collaudato prima della consegna.

La prestazione in garanzia vale per difetti del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto esposti a normale logorio, che possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura (esempio capacità della batteria, calcificazione, lampade, pneumatici, filtri, spazzole...). La garanzia non si estende altresì a danni che si verificano su componenti delicati (esempio interruttori, batterie, parti realizzate in vetro, schermi, accessori vari) nonché danni derivanti dal trasporto o altri incidenti.

Questa garanzia decade se il prodotto è stato danneggiato oppure utilizzato o sottoposto a interventi di manutenzione in modo non conforme. Per un utilizzo adeguato del prodotto si devono rigorosamente rispettare tutte le istruzioni esposte nel manuale di istruzioni per l'uso. Si devono assolutamente evitare modalità di utilizzo e azioni che il manuale di istruzioni per l'uso sconsiglia o da cui esso mette in guardia.

Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a quello commerciale. La garanzia decade in caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non eseguiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata.

## Trattamento dei casi di garanzia

Per garantire una rapida evasione della Sua richiesta, La preghiamo di seguire le seguenti istruzioni:

- Tenga a portata di mano per qualsiasi richiesta lo scontrino di cassa e il codice dell'articolo (IAN) 377118\_2110 come prova di acquisto.
- Il codice dell'articolo è riportato sulla targhetta identificativa o su un'incisione presenti sul prodotto, sul frontespizio del manuale di istruzioni (in basso a sinistra) o su un adesivo applicato alla parte posteriore o inferiore del prodotto.
- Qualora si presentassero malfunzionamenti o altri tipi di vizi, contatti innanzitutto il reparto assistenza clienti qui di seguito indicato **telefonticamente** o via **e-mail**.
- Una volta che il prodotto è stato registrato come difettoso, lo può poi spedire a nostro carico, provvedendo ad allegare la prova di acquisto (scontrino di cassa), una descrizione del vizio e l'indicazione della data in cui si è presentato, all'indirizzo del servizio di assistenza clienti che Le è stato comunicato.



Sul sito [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) è possibile scaricare questo e molti altri manuali di istruzioni, filmati sui prodotti e software d'installazione.

Con questo codice QR si giunge direttamente al sito dell'assistenza clienti Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) e con la digitazione del codice articolo (IAN) 377118\_2110 si può aprire il manuale di istruzioni di proprio interesse.

## 15.1 Assistenza

**IT Assistenza Italia**  
Tel.: 800781188  
E-Mail: [kompernass@lidl.it](mailto:kompernass@lidl.it)

**CH Assistenza Svizzera**  
Tel.: 0800 56 44 33  
E-Mail: [kompernass@lidl.ch](mailto:kompernass@lidl.ch)

IAN 377118\_2110

## 15.2 Importatore

Badi che il seguente indirizzo non è quello del servizio di assistenza clienti. Contatti innanzitutto il servizio di assistenza clienti indicato.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANIA

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)



## 16. Ricette

### Patatine fritte



Ingredienti per **2** persone

- 400 g di patatine fritte (surgelate)
- Sale

#### Preparazione

- 1) Versare le patatine congelate nella friggitrice ad aria calda.
- 2) Selezionare il programma "Patine fritte".
- 3) Estrarre il cestello per metà e mescolare o ridistribuire le patatine al suo interno, in modo che quelle che si trovavano in basso vengano a trovarsi in alto. Eventualmente ripetere dopo altri 5 minuti.
- 4) Al termine del programma versare le patatine in un recipiente e salarle e insaporirle a piacere. Servire con una salsina di propria scelta.

### Patate dolci fritte



Ingredienti per **2** persone

- 500 g di patate dolci
- 1 cucchiaino di sesamo
- 1 pizzico di sale marino
- 5 ml di olio

#### Preparazione

- 1) Pelare le patate dolci e tagliarle in bastoncini spessi 1 cm.
- 2) Tostare il sesamo in una padella senza grasso per circa 10 minuti, fino a quando non si comincia a sentirne il profumo. Mescolare il sesamo di tanto in tanto.
- 3) Lasciare raffreddare un poco il sesamo tostato e pestarlo assieme al sale in un mortaio.
- 4) Mescolare le patate dolci con olio e versarle nella friggitrice ad aria calda. Cucinarle con il programma "Patine fritte". Mescolarle a metà del tempo di cottura.
- 5) Aggiungere la miscela di sesamo e sale alle patate dolci fritte e servire subito.

#### NOTA

- Perché siano croccanti, prima della cottura mettere i bastoncini di patate a mollo per 60 minuti. Poi asciugarli bene e cospargerli uniformemente di amido alimentare.

## Alette di pollo



Ingredienti per **2** persone

- 6 alette di pollo
- 10 ml aceto di vino
- Qualche spruzzata di tabasco
- Paprika dolce in polvere
- Un poco di miele o zucchero di canna
- 2 cucchiaini di erbe aromatiche
- Sale e pepe
- 5 ml di olio

### Preparazione

- 1) Mescolare aceto, olio, tabasco, zucchero o miele, le erbe aromatiche e le spezie in una ciotola.
- 2) Versare le alette di pollo in una ciotola e mescolare omogeneamente con la marinatura. Si consiglia di lasciare in posa in frigorifero per tutta la notte.
- 3) Versare le alette di pollo marinate nella friggitrice ad aria calda e selezionare il programma "Pollo". Dopo circa 15 minuti girarle con un utensile adatto. Cucinarle per altri 10-15 minuti.
- 4) Di tanto in tanto controllare il processo di cottura ed eventualmente interromperlo se le alette di pollo sono cotte prima del tempo prestabilito.

## Gyros



Ingredienti per **2** persone

- 500 g di spezzatino di maiale
- 2 cucchiaini di condimento per gyros
- 10 ml di olio
- Sale

### Preparazione

- 1) Mescolare l'olio e il condimento per gyros e aggiungere questa salsa allo spezzatino di maiale. Se possibile, lasciare in posa per un paio di ore in frigorifero.
- 2) Versare la carne nella friggitrice ad aria calda e cuocere a una temperatura di 200 °C per circa 15 min. Selezionare a tale scopo il programma "Bistecca" e adattare il tempo di cottura. Mescolare di tanto in tanto con un utensile adatto in modo che la carne si cuocia uniformemente.

## Salmone marinato al sesamo



Ingredienti per **4** persone

- 400 g di salmone
- 1 cucchiaio di sesamo
- 25 ml di salsa di soia
- 25 ml di succo di limone
- 1 cucchiaio di miele
- 1 cucchiaino di paprika in polvere
- Sale e pepe

### Preparazione

- 1) Mescolare la salsa di soia con il sesamo, il succo di limone, il miele, la paprika in polvere nonché sale e pepe per ottenere una marinatura.
- 2) Tagliare il salmone a dadini e aggiungerlo alla marinata.
- 3) Cuocere i dadini di salmone per circa 10 minuti a 180 °C. Selezionare a tale scopo il programma "Pesce" e adattare il tempo di cottura di conseguenza.
- 4) Dopo che è trascorsa la metà del tempo di cottura, controllare lo stato di cottura e all'occorrenza mescolare leggermente la pietanza.
- 5) Servire subito. Accompagnare con un'insalata mista.

## Salsicciotti al forno



Ingredienti per **4** persone

- 1 confezione di pasta sfoglia
- 8 salsicciotti da bollire
- Ketchup al curry
- Senape

### Preparazione

- 1) Immergere i salsicciotti in acqua bollente per circa 5 minuti.
- 2) Nel frattempo tagliare la pasta sfoglia a strisce di circa 1 cm di larghezza.
- 3) Togliere i salsicciotti dall'acqua e tamponarli per asciugarli.
- 4) Avvolgere le strisce di pasta sfoglia intorno ai salsicciotti lasciandone libere le due estremità.
- 5) Mettere nella friggitrice ad aria calda 4 salsicciotti alla volta e cucinare per circa 10-13 minuti finché la pasta sfoglia non è dorata.
- 6) Servire con il ketchup al curry e la senape.

## Saccottini ripieni



Ingredienti per **16** pezzi

- 200 g di pasta sfoglia (surgelata o da scaffale frigorifero del supermercato)
- 2 cucchiaini di latte
- Ripieno a piacere

### Preparazione

- 1) Tagliare la pasta sfoglia in 16 quadrati (5 x 5 cm).
- 2) Collocare un cucchiaino colmo di ripieno al centro di ogni quadrato.
- 3) Ripiegare ogni quadrato formando un saccottino triangolare. Spennellare un poco d'acqua sui bordi e compprimerli con una forchetta.
- 4) Mettere 8 saccottini nel cestello e spennellarli con latte.
- 5) Dorare per circa 15-20 minuti a 160 °C con il programma "Tortine".

### Proposte per il ripieno

Prosciutto e formaggio:

- Mescolare 50 g di formaggio fresco e 50 g di prosciutto cotto tagliato a strisce sottili e un poco di pepe.

Spinaci e ricotta:

- Mescolare 50 g di ricotta con 50 g di spinaci ben sgocciolati, un poco di noce moscata, sale e parmigiano grattugiato.

Mele e cannella:

- Tagliare una mela a pezzi piccoli e mescolarla con 1 cucchiaino di zucchero, 1 cucchiaino di cannella e un po' di uva passa.

Salmone e formaggio fresco:

- Mescolare 50 g di formaggio fresco e 50 g di salmone (fresco o affumicato) tagliato a dadini o strisce e un poco di aneto.

## Spiedini di gamberi



Ingredienti per **4** spiedini

- 4 spiedini di legno
- 16-20 gamberi, freschi o scongelati
- 2 spicchi d'aglio
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- Sale, pepe

### Preparazione

- 1) Sbucciare l'aglio e tritarlo finemente. Mescolarlo bene con l'olio d'oliva in una ciotola.
- 2) Eventualmente sbucciare i gamberi, pulirli e lavarli, poi asciugarli tamponandoli con carta da cucina.
- 3) Mettere i gamberi nella marinatura di olio e aglio, mescolare bene e lasciare in posa in frigorifero per almeno 1 ora.
- 4) Infilare 4-5 gamberi in ogni spiedino. Mettere gli spiedini nel cestello e farli cuocere per 10-13 minuti con il programma "Gamberetti".
- 5) Girare a metà del tempo di cottura.

## Verdure al forno



Ingredienti per **4** persone

- 1 zuccina
- 1 peperone rosso
- 1 peperone giallo
- 1 cipolla rossa
- 250 g di prataioli freschi
- 1 cucchiaino di olio di oliva
- Erbe di Provenza
- Sale e pepe

### Preparazione

- 1) Pulire i prataioli e tagliarli a fettine. Lavare le altre verdure, rimuovere semi e piccioli e tagliarle a piccoli pezzi. Sbucciare la cipolla e tagliarla ad anelli o spicchi.
- 2) Mescolare bene le erbe aromatiche con l'olio d'oliva in una ciotola. Aggiungere le verdure e mescolare bene il tutto nuovamente.
- 3) Mettere tutto nel cestello e cuocere a circa 180 °C per circa 15 minuti. Mescolare o girare a metà del tempo di cottura.

## Tortine di mirtilli e banana



Ingredienti **5** tortine

- 100 g di farina di frumento
- 1 cucchiaino di lievito in polvere
- 1 banana matura
- 1 uovo grande
- 20 g di burro
- 1/2 cucchiaino di estratto di vaniglia
- 50 g di miele
- 1/2 cucchiaino di cannella
- 100 g di mirtilli

### Preparazione

- 1) Mescolare la farina con il lievito in polvere in una ciotola grande.
- 2) Schiacciare la banana con una forchetta, aggiungerla alla farina con il lievito in polvere insieme all'uovo, al burro, all'estratto di vaniglia, al miele e alla cannella e mescolare bene.
- 3) Incorporare i mirtilli con cautela all'impasto.
- 4) Distribuire l'impasto nelle formine per tortine e mettere queste ultime nella friggitrice ad aria calda.
- 5) Cuocere le tortine a circa 180 °C per circa 20 minuti. Per provare se le tortine sono cotte, vi si può infilare un bastoncino di legno al centro. Se quando si estrae il bastoncino non vi resta attaccato impasto, le tortine sono pronte.



**KOMPERNASS HANDELS GMBH**

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

[www.kompennass.com](http://www.kompennass.com)

Stand der Informationen · Version des informations

Versione delle informazioni:

03/2022 · Ident.No.: SHFD1400B2-122021-2

IAN 377118\_2110