

# SILVER CREST®



## AIR FRYER SHLF 1000 A2

FR BE

### FRITEUSE À AIR CHAUD

Mode d'emploi

NL BE

### HETELUCHT FRITEUSE

Gebruiksaanwijzing

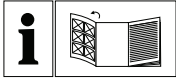
DE AT CH

### HEISSLUFTFRITTEUSE

Bedienungsanleitung

IAN 437607\_2304

BE NL



FR BE

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

---

NL BE

Vouw vóór het lezen de pagina met de afbeeldingen open en maak u vertrouwd met alle functies van het apparaat.

---

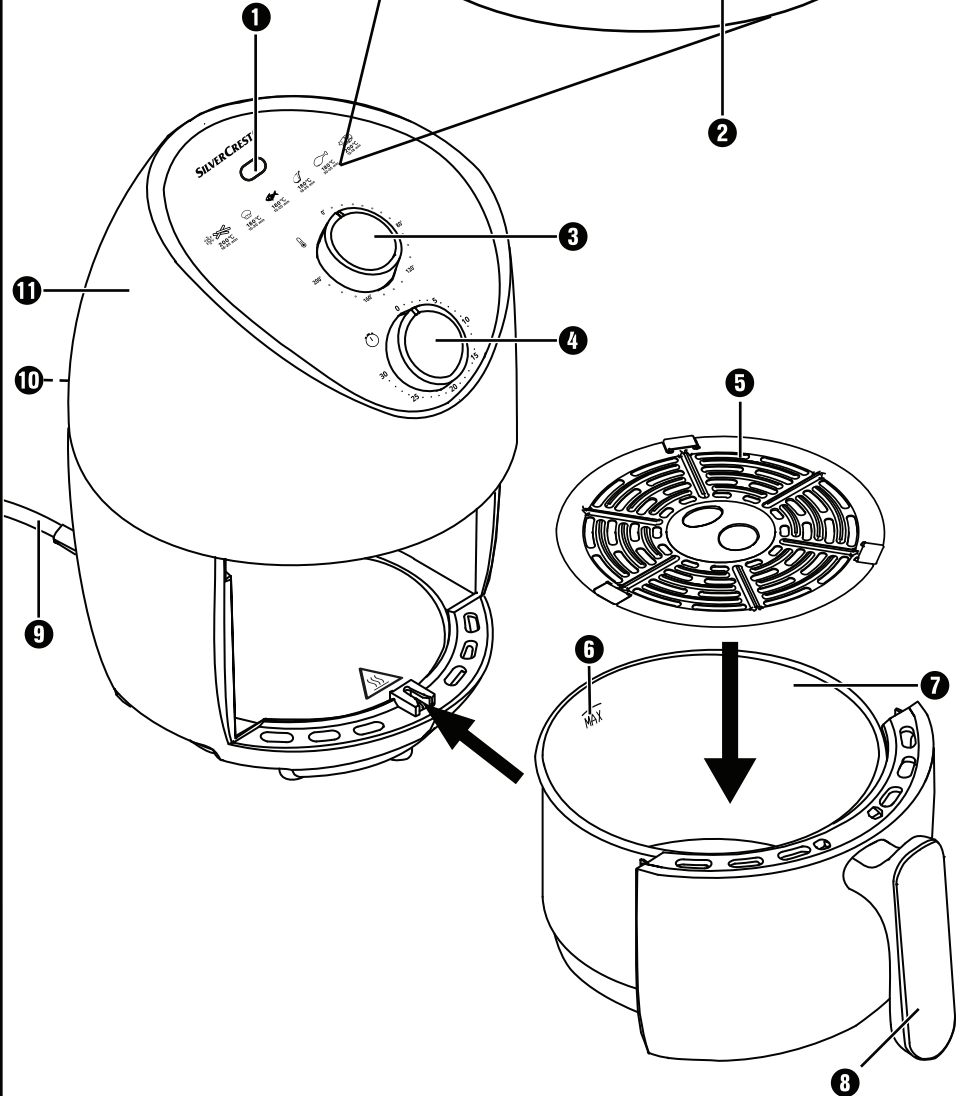
DE AT CH

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

FR/BE	Mode d'emploi	Page	1
NL/BE	Gebbruksaanwijzing	Pagina	23
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	45

**A**

200°C 18-25 min	180°C 15-20 min	180°C 15-20 min	180°C 10-25 min	180°C 30-35 min	180°C 12-18 min



## Table des matières

<b>1. Introduction</b>	<b>2</b>
1.1 Utilisation conforme	2
1.2 Avertissements et symboles utilisés	2
<b>2. Consignes de sécurité</b>	<b>4</b>
<b>3. Matériel livré et inspection après transport</b>	<b>7</b>
<b>4. Description de l'appareil</b>	<b>7</b>
<b>5. Avant la première utilisation</b>	<b>8</b>
<b>6. Pour réussir au mieux vos fritures</b>	<b>9</b>
<b>7. Utilisation</b>	<b>10</b>
7.1 Démarrer la cuisson	11
7.2 Interrompre/terminer la cuisson	11
<b>8. Temps de cuisson</b>	<b>12</b>
<b>9. Nettoyage et entretien</b>	<b>14</b>
9.1 Nettoyage des accessoires	15
9.2 Nettoyer le boîtier	15
9.3 Nettoyer le compartiment intérieur	15
<b>10. Rangement</b>	<b>16</b>
<b>11. Dépannage</b>	<b>16</b>
<b>12. Recyclage</b>	<b>18</b>
12.1 Recyclage de l'appareil	18
12.2 Recyclage de l'emballage	18
<b>13. Caractéristiques techniques</b>	<b>18</b>
<b>14. Garantie de Kompernass Handels GmbH</b>	<b>19</b>
14.1 Service après-vente	21
14.2 Importateur	21

## 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 avec 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.

### 1.2 Avertissements et symboles utilisés


Les avertissements et symboles suivants sont utilisés (s'il y a lieu) dans le présent mode d'emploi, sur l'emballage et sur l'appareil :

	<b>DANGER !</b> Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention "DANGER" désigne une situation dangereuse imminente qui, si elle n'est pas évitée, a pour conséquence d'entraîner la mort ou une blessure grave.
	<b>AVERTISSEMENT !</b> Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention « AVERTISSEMENT » désigne une situation possiblement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner la mort ou une blessure grave.
	<b>PRUDENCE !</b> Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention "PRUDENCE" annonce une situation possiblement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait occasionner une blessure légère ou modérée.

	<b>ATTENTION !</b> Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention "ATTENTION" annonce une situation susceptible d'occasionner des dégâts matériels si elle n'est pas évitée.
	<b>Remarque :</b> une remarque contient des informations supplémentaires facilitant le maniement de l'appareil.
	Prudence ! Surface brûlante !
	Lire le mode d'emploi.
	Ne pas immerger dans de l'eau ni dans d'autres liquides.
	Lavable en machine.
	Toutes les parties de cet appareil en contact avec des aliments conviennent aux produits alimentaires.
	Courant alternatif.


## 2. Consignes de sécurité

### **DANGER ! 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, ne le remettez pas 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.
- ▶ 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.
- ▶ Risque d'étouffement ! Ne laissez jamais les enfants sans surveillance avec les matériaux d'emballage. Maintenez les enfants à distance de l'emballage et de l'appareil.
- ▶ De la vapeur brûlante se dégage pendant la cuisson. Respectez toujours une distance de sécurité avec la vapeur.
- ▶  Prudence ! Surface brûlante ! 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 utiliser 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 ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !**

- ▶ 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 la cuve !
- ▶ Saisissez l'appareil latéralement par le dessous pour le déplacer. N'utilisez pas pour cela la poignée de la cuve.
- ▶ Utilisez exclusivement les accessoires recommandés par le fabricant.

## **i** REMARQUE

- ▶ Aucune action de la part de l'utilisateur n'est nécessaire pour passer le produit de 50 à 60 Hz. Le produit s'adapte aussi bien à 50 qu'à 60 Hz.

## **3. Matériel livré et inspection après transport**

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

- Friteuse à air chaud
- Cuve avec grille amovible
- Mode d'emploi

- i** **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 chapitre **Service après-vente**).

## **4. Description de l'appareil**

Figures : voir le volet dépliant

- 1 Voyant lumineux de fonctionnement
- 2 Guide de démarrage rapide
- 3 Thermostat
- 4 Minuterie
- 5 Grille (amovible)
- 6 Repère MAX
- 7 Cuve
- 8 Poignée
- 9 Cordon d'alimentation
- 10 Fentes de ventilation
- 11 Boîtier

## 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**.

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

De l'air chaud sort par les fentes de ventilation **10** au dos de l'appareil.

- ▶ Ne recouvrez jamais les fentes de ventilation **10**.
- ▶ 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.

**i 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.

3) Poussez la cuve **7** avec la grille **5** en place dans l'appareil.

4) Réglez le thermostat **3** sur 200 °C.

5) Réglez la minuterie **4** sur 10 à 15 minutes.

✓ L'appareil se met à chauffer et le voyant lumineux de fonctionnement **1** s'allume.

**i Remarque :** en raison de résidus liés à la fabrication, la première mise en service peut entraîner le dégagement 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) Laissez l'appareil chauffer jusqu'à la fin du temps programmé pour que l'élément chauffant arrive à la température de cuisson.

✓ Une fois le temps réglé écoulé, l'appareil s'éteint.

7) Retirez la fiche secteur et laissez refroidir l'appareil.

8) Nettoyez à nouveau la cuve **7** et la grille amovible **5**.

L'appareil est maintenant prêt à être utilisé.

## 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 la cuve ⑦.
- 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 entre eux 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 panés, 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 200 g à la fois.
- Ne remplissez pas trop la cuve ⑦ ! Remplissez-la au maximum jusqu'au repère MAX ⑥. 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 la cuisson.
  - Pour ce faire, sortez la cuve ⑦ de l'appareil et secouez les aliments à frire ou retournez-les en vous aidant d'ustensiles adéquats. Ensuite, remettez la cuve ⑦ en place.
  - Lorsque vous retirez la cuve ⑦, la friture est automatiquement interrompue et reprend automatiquement dès que vous remettez la cuve ⑦ 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, il ne faut en aucun cas verser la pâte directement dans la cuve ⑦. Pour la pâtisserie, utilisez de petits moules, à muffins par exemple, que vous placerez remplis de pâte dans la cuve ⑦ sur la grille ⑤.

## 7. Utilisation

### ⚠ AVERTISSEMENT !

- ▶ 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 la grille ⑤, 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 !

- ▶ N'utilisez jamais la cuve ⑦ sans la grille ⑤.
- ▶ Remplissez la cuve ⑦ au maximum jusqu'au repère MAX ⑥ et veillez à ce que les aliments à frire ne touchent pas l'élément chauffant à l'intérieur du boîtier ⑪.

- 1) Installez l'appareil comme décrit au chapitre **Avant la première utilisation**.
- 2) Préparez les aliments en suivant la recette et placez-les dans la cuve ⑦.
- 3) Poussez la cuve ⑦ dans l'ouverture sur le devant de l'appareil.

- ⓘ **Remarque :** la cuisson ne peut démarrer que si la cuve ⑦ est correctement enclenchée dans son logement.

## 7.1 Démarrer la cuisson

- 1) Réglez la minuterie **4** sur le temps de cuisson désiré. Vous pouvez choisir un temps de cuisson allant jusqu'à 30 minutes.
    - ✓ L'appareil se met en marche, le voyant lumineux de fonctionnement **1** s'allume.
  - 2) Réglez le thermostat **3** sur la température souhaitée. Vous pouvez régler une température comprise entre 80 °C et 200 °C.
    - ✓ L'appareil se met à chauffer.
- i Remarque :** Le voyant lumineux de fonctionnement **1** s'éteint entre-temps et se rallume pour indiquer que l'élément chauffant maintient la température : lorsque l'élément cesse de chauffer parce que la température est atteinte, le voyant lumineux de fonctionnement s'éteint **1**. Dès que l'élément chauffant fonctionne à nouveau, le voyant lumineux de fonctionnement **1** s'allume à nouveau.

## 7.2 Interrompre/terminer la cuisson

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

- 1) Sortez la cuve **7** par sa poignée **8** du boîtier **11**.
  - i Remarque :** lorsque vous retirez la cuve **7**, la friture est automatiquement interrompue et reprend dès que vous remettez la cuve **7** en place. La minuterie **4** continue de fonctionner pendant l'interruption.
- 2) Si nécessaire, secouez les aliments à frire dans la cuve **7**.
  - ! ATTENTION !**
    - ▶ La cuve **7** et la grille **5** 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.
- 3) Remettez la cuve **7** en place.
  - ✓ La cuisson se poursuit automatiquement jusqu'à la fin du temps de cuisson.
  - ✓ L'appareil s'éteint automatiquement une fois le temps de cuisson écoulé.
- 4) Pour arrêter la cuisson avant la fin, tournez la minuterie **4** sur **0**.
- 5) Éteignez l'appareil : débranchez la fiche secteur de la prise secteur.

- 6) Préparez un support résistant à la chaleur pour la cuve 7 ainsi qu'un récipient, p. ex. une assiette ou un saladier pour les aliments frits.

## ⚠ AVERTISSEMENT !

- ▶ Si vous devez saisir la cuve 7 ou la grille 5, utilisez des maniques ou des gants de cuisine.
- 7) Sortez la cuve 7 de l'appareil par sa poignée 8.
- 8) Posez la cuve 7 sur un support résistant à la chaleur.
- 9) Retirez les aliments frits de la cuve 7.
- 10) Laissez l'appareil et ses accessoires refroidir complètement avant de les nettoyer et de les ranger.

## 8. Temps de cuisson

Le guide de démarrage rapide 2 sert de guide pour les réglages de temps de cuisson et de température des différents aliments. Les temps de cuisson indiqués dans le tableau suivant sont purement indicatifs. 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.

Plat	Poids idéal (g)	Temps (Min)	Température (°C)	Re-tourner/ secouer	Remarque
<b>Pommes de terre et légumes</b>					
Pommes allumettes (congelées)	200 (max. 400)	18-25	200	Secouer 2x	Préchauffage de 2 min.*
Grosses frites (congelées)	200 (max. 400)	15-20	200	Secouer 2x	Préchauffage de 2 min.*
Pommes frites fraîches	200 (max. 400)	20-30	180-200	Secouer 2x	Ajouter 1 c. à soupe d'huile Préchauffage de 2 min.*
Boulettes de légumes (p. ex. falafels, surgelés)	300	13-15	180-200	Retourner 1x	Préchauffage de 2 min.*

Plat	Poids idéal (g)	Temps (Min)	Température (°C)	Re-tourner/ secouer	Remarque
Légumes (p. ex. courgettes, aubergines, poivrons)	320-340 (max. 350)	25-30	180-200	Retourner 2x	Ajouter 1 c. à soupe d'huile. Couper en petits morceaux de 2-3 cm
<b>Viande</b>					
Escalopes de porc panées (surgelées)	300 (2 pièces)	15-20	180-200	Retourner 1x	Préchauffage de 2 min.*
Côtelettes de porc	100-280 (max. 300)	18-25	180	Retourner 1x	Préchauffage de 2 min.*
Cuisses de poulet	300 (2 pièces)	env. 30	180	Retourner 1x	Préchauffage de 2 min.*
Blanc de poulet	100-300	10-15	180	non	Ajouter 1 c. à soupe d'huile
Nuggets de poulet (surgelés)	100-300	8-12	200	Retourner 1x	Préchauffage de 2 min.*
<b>Poisson</b>					
Filet de poisson	150-250 (max. 270)	15-20	180	non	
Bâtonnets de poisson (surgelés)	100-250	10-15	200	Retourner 1x	
Gambas panées (surgelées)	200-300	12-18	180	Retourner 2x	Ajouter 1 c. à soupe d'huile Préchauffage de 2 min.*
<b>En-cas</b>					
Rouleaux de printemps	100-250	15-20	180	Retourner 1x	Plat à passer au four
Fromage pané à passer au four	100-250	10-15	180	non	Plat à passer au four



Plat	Poids idéal (g)	Temps (Min)	Température (°C)	Re-tourner/ secouer	Remarque
<b>Produits de boulangerie</b>					
Gâteau aux pommes	250	20-25	160	non	Utiliser un moule
Muffins	150 (max. 5 pièces)	15-20	180	non	Utiliser un moule
En-cas sucrés (par ex. couques à la cannelle ou mini-strudel aux pommes)	250	env. 20	160	non	Produits surgelés


\*Si vous utilisez la friteuse à air chaud sans la préchauffer, laissez cuire les aliments 2-3 minutes de plus.

**i Remarque :**

- ▶ Les temps de cuisson réels peuvent varier en fonction de la température initiale et du poids des aliments ainsi que de la qualité des denrées utilisées. Le cas échéant, vérifiez régulièrement le degré de cuisson et prolongez ou réduisez le temps de cuisson en conséquence.
- ▶ Vous pouvez également utiliser la friteuse à air chaud pour réchauffer des aliments. Pour ce faire, réglez la température sur 150 °C pendant environ 10 minutes.

## 9. Nettoyage et entretien

**⚠ AVERTISSEMENT !**

- ▶ Avant de nettoyer l'appareil, débranchez 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 !**

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

## ! ATTENTION !

- ▶ 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 !

## 9.1 Nettoyage des accessoires

- 1) Sortez la grille **5** de la cuve **7**.
- 2) Retirez les gros résidus alimentaires.
- 3) Lavez la cuve **7** et la grille **5** 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 à l'eau claire pour éliminer tous les restes de liquide vaisselle.
- 5) Séchez soigneusement toutes les pièces avant de les remonter.

## i Remarque :



La cuve **7** et la grille **5** 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 la grille **5** en place dans la cuve **7**.

## 9.2 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 **10** de l'appareil !
- 2) Essuyez ensuite avec un torchon.

## 9.3 Nettoyer le compartiment intérieur

- 1) Nettoyez le compartiment intérieur avec une éponge douce légèrement humectée 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.

- 4) Si les résistances à l'intérieur du boîtier ❶ sont encrassées, utilisez une brosse à vaisselle et éliminez délicatement les restes d'aliments.

❗ **ATTENTION !**

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

## 10. 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 ❸ de la cuve ❷ !
- 2) Rangez l'appareil avec sa cuve ❷ et la grille ❺ en place. L'intérieur de l'appareil et les accessoires restent ainsi propres et exempts de poussière.
- 3) Conservez l'appareil dans un endroit sec et exempt de poussière.

## 11. Dépannage

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTIONS POSSIBLES
L'appareil ne démarre pas.	La cuve ❷ n'est pas correctement insérée.	Veillez à ce que la cuve ❷ soit correctement positionnée dans le boîtier ❶.
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 tournant la minuterie ❹.
	L'appareil est défectueux.	Adressez-vous au service après-vente.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTIONS POSSIBLES
Les aliments ne sont pas frits au cours du temps de cuisson réglé, ou alors de façon non uniforme.	Trop grande quantité d'aliments dans la cuve ⑦.	Ne dépassez pas le repère MAX ⑥ dans la cuve ⑦.
	Morceaux trop gros. Les aliments sont trop proches les uns des autres.	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 l'élément chauffant et brûlent à son contact.	Ne dépassez pas le repère MAX ⑥ dans la cuve ⑦.
Panaches de fumée blancs	Il reste dans la cuve ⑦ des résidus de graisse d'une cuisson précédente.	Nettoyez soigneusement la cuve ⑦ après chaque utilisation.
	Les plats sont très gras.	La graisse goutte au fond de la cuve ⑦ et brûle. Cela n'affecte ni l'appareil ni le résultat de la cuisson.

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.

## 12. Recyclage

### 12.1 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.**

Si votre appareil usagé contient des données à caractère personnel, vous assumez la responsabilité personnelle de les effacer avant de le rapporter.



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

### 12.2 Recyclage de l'emballage




Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés selon des critères de respect de l'environnement, de technique d'élimination et sont de ce fait recyclables. 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.

## 13. Caractéristiques techniques

Tension secteur	220-240 V ~, 50/60 Hz
Puissance nominale	1000 W
Volume utile de la cuve 	1,5 l jusqu'au repère MAX

## 14. 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) 437607\_2304 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) 437607\_2304.

## 14.1 Service après-vente

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

**BE** **Service Belgique**  
Tel.: 0800 12089  
E-Mail: [kompernass@lidl.be](mailto:kompernass@lidl.be)

IAN 437607\_2304

## 14.2 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.kompernass.com](http://www.kompernass.com)





## Inhoud

<b>1. Inleiding</b> .....	<b>24</b>
1.1 Gebruik in overeenstemming met de bestemming .....	24
1.2 Gebruikte waarschuwingen en pictogrammen .....	24
<b>2. Veiligheidsvoorschriften</b> .....	<b>26</b>
<b>3. Inhoud van het pakket en inspectie na transport</b> .....	<b>29</b>
<b>4. Apparaatbeschrijving</b> .....	<b>29</b>
<b>5. Vóór het eerste gebruik</b> .....	<b>30</b>
<b>6. Zo lukt het frituren het beste</b> .....	<b>31</b>
<b>7. Bedienen</b> .....	<b>32</b>
7.1 Garingsproces starten .....	33
7.2 Garingsproces onderbreken / beëindigen .....	33
<b>8. Gaartijd</b> .....	<b>34</b>
<b>9. Reiniging en onderhoud</b> .....	<b>36</b>
9.1 Accessoires reinigen .....	37
9.2 Behuizing reinigen .....	37
9.3 Binnenkant reinigen .....	37
<b>10. Opbergen</b> .....	<b>38</b>
<b>11. Problemen oplossen</b> .....	<b>38</b>
<b>12. Afvoeren</b> .....	<b>40</b>
12.1 Apparaat afvoeren .....	40
12.2 Verpakking afvoeren .....	40
<b>13. Technische gegevens</b> .....	<b>40</b>
<b>14. Garantie van Kompernaß Handels GmbH</b> .....	<b>41</b>
14.1 Service .....	43
14.2 Importeur .....	43

## 1. Inleiding

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat.

U hebt hiermee gekozen voor een hoogwaardig product. De gebruiksaanwijzing maakt deel uit van dit product. Hij bevat belangrijke aanwijzingen voor de veiligheid, het gebruik en het afvoeren van dit product.



Lees alle bedienings- en veiligheidsaanwijzingen voordat u het product in gebruik neemt. Gebruik het product uitsluitend op de voorgeschreven wijze en voor de aangegeven doeleinden. Geef alle documenten mee als u het product doorgeeft aan een derde.

### 1.1 Gebruik in overeenstemming met de bestemming

Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor het bereiden van voedingsmiddelen met hete lucht. Het apparaat is bestemd voor gebruik in privéhuishoudens. Gebruik het apparaat alleen in droge ruimtes en gebruik het nooit in de openlucht. Een ander of verdergaand gebruik geldt als niet in overeenstemming met de bestemming. Het apparaat is niet bedoeld voor gebruik in commerciële of industriële omgevingen.

### 1.2 Gebruikte waarschuwingen en pictogrammen


In deze gebruiksaanwijzing, op de verpakking en op het apparaat worden de volgende waarschuwingen en pictogrammen gebruikt (indien van toepassing):

	<b>GEVAAR!</b> Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord "GEVAAR" duidt op een onmiddellijk aanwezige gevaarlijke situatie, die dodelijk of ernstig letsel tot gevolg heeft als deze niet wordt vermeden.
	<b>WAARSCHUWING!</b> Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord "WAARSCHUWING" duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie, die dodelijk of ernstig letsel tot gevolg kan hebben als deze niet wordt vermeden.
	<b>VOORZICHTIG!</b> Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord "VOORZICHTIG" duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie, die licht of matig letsel tot gevolg kan hebben als deze niet wordt vermeden.

	<b>LET OP!</b> Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord "LET OP" duidt op een mogelijke situatie die materiële schade tot gevolg kan hebben als deze niet wordt vermeden.
	<b>Opmerking:</b> een opmerking bevat extra informatie die de omgang met het apparaat vergemakkelijkt.
	Voorzichtig! Heet oppervlak!
	Lees de gebruiksaanwijzing.
	Niet in water of in andere vloeistoffen onderdompelen.
	Vaatwasmachinebestendig.
	Alle delen van dit apparaat die in aanraking komen met voedingsmiddelen, zijn levensmiddelveilig.
	Wisselstroom.

## 2. Veiligheidsvoorschriften

### **GEVAAR! ELEKTRISCHE SCHOK!**

- ▶ Controleer voordat u het apparaat in gebruik neemt of de netspanning overeenkomt met de op het typeplaatje aangegeven netspanning.
- ▶ Sluit het apparaat uitsluitend aan op een geaard stopcontact.
- ▶ Leg het snoer zodanig, dat het niet bekneld of anderszins beschadigd kan raken.
- ▶ Gebruik het apparaat alleen in droge ruimtes, niet in de openlucht.
- ▶  Dompel het apparaat, het snoer of de stekker nooit onder in water of andere vloeistoffen! Anders bestaat er levensgevaar door een elektrische schok!
- ▶ Trek na gebruik en voor het reinigen of verplaatsen van het apparaat altijd de stekker uit het stopcontact. Trek aan de stekker zelf, niet aan het snoer.
- ▶ Als het apparaat gevallen of beschadigd is, mag u het niet meer gebruiken. Laat het apparaat door deskundig personeel nakijken en eventueel repareren.
- ▶ Wanneer het snoer van dit apparaat beschadigd raakt, moet het worden vervangen door de fabrikant of de klantenservice van de fabrikant of een persoon met vergelijkbare kwalificaties, om risico's te voorkomen.
- ▶ Pak het apparaat nooit met natte handen vast.

### **WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!**

- ▶ Gebruik het apparaat nooit voor andere doeleinden dan in deze gebruiksaanwijzing beschreven. Bij verkeerd gebruik van het apparaat bestaat er kans op letsel.
- ▶ Zorg ervoor dat het apparaat op een veilige manier opgesteld staat.

- ▶ Leg het netsnoer zodanig, dat niemand erop kan stappen of erover kan struikelen.
- ▶ Sluit het apparaat aan op een goed toegankelijk stopcontact. Zorg ervoor dat de stekker bij gevaar snel bereikbaar is.
- ▶ Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis, mits ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.
- ▶ Kinderen mogen geen reinigings- of onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat uitvoeren, tenzij ze ouder dan 8 jaar zijn en onder toezicht staan.
- ▶ Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- ▶ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- ▶ Verstikkingsgevaar! Laat kinderen nooit zonder toezicht met het verpakkingsmateriaal. Houd kinderen uit de buurt van de verpakking en het apparaat.
- ▶ Tijdens het bereidingsproces komt er hete stoom vrij. Blijf op een veilige afstand van de stoom.
- ▶  Voorzichtig! Heet oppervlak! Sommige delen van het apparaat worden erg heet als het apparaat in werking is. Raak deze niet aan, om brandwonden te voorkomen. Raak de binnenkant van het apparaat niet aan terwijl het in werking is. Raak alleen de handgreep en de bedieningselementen aan.
- ▶ Beweeg het apparaat niet terwijl het in werking is, er bestaat verbrandingsgevaar!
- ▶ Laat het apparaat afkoelen voordat u het schoonmaakt of accessoires verwisselt.

## **⚠ WAARSCHUWING! BRANDGEVAAR!**

- ▶ Het apparaat werkt alleen met hete lucht. Doe nooit olie of andere vloeistoffen direct in de frituurpan. Er bestaat anders brandgevaar!
- ▶ Gebruik geen externe timer of een aparte afstandsbediening om het apparaat te bedienen.
- ▶ Gebruik het apparaat niet in de buurt van hete oppervlakken of brandbare materialen.
- ▶ Laat het apparaat nooit zonder toezicht terwijl het in werking is.
- ▶ Plaats het apparaat nooit in de buurt van of onder brandbare voorwerpen, vooral niet onder gordijnen of hangkasten.
- ▶ Steek niets in de ventilatiesleuven aan de achterkant van het apparaat en dek ze niet af.

## **❗ LET OP! MATERIËLE SCHADE!**

- ▶ Bescherm het apparaat tegen lek- en spatwater. Laat geen vloeistof binnendringen in de ventilatiesleuven aan de achterkant van het apparaat.
- ▶ Gebruik geen keukengerei van metaal, zoals messen, vorken, enz., om te voorkomen dat de antiaanbaklaag beschadigd raakt. Gebruik het apparaat niet meer als de antiaanbaklaag beschadigd is.
- ▶ Gebruik het apparaat nooit zonder frituurpan!
- ▶ Pak het apparaat onderaan aan de zijanten vast om het te verplaatsen. Gebruik daarvoor niet de handgreep van de frituurpan.
- ▶ Gebruik uitsluitend door de fabrikant aanbevolen accessoires.

## **ℹ OPMERKING**

- ▶ Tussenkost van de gebruiker is niet vereist om het product tussen 50 en 60 Hz te schakelen. Het product is geschikt voor zowel 50 Hz als 60 Hz.

## 3. Inhoud van het pakket en inspectie na transport

Het apparaat wordt standaard met de volgende onderdelen geleverd:

- Airfryer
- Frituurpan met frituurinzetstuk
- Gebruiksaanwijzing

❗ **Opmerking:** controleer of het pakket compleet is en of er geen sprake is van zichtbare schade. Neem contact op met de service-helppdesk (zie het hoofdstuk **Service**) als het pakket niet compleet is of als er sprake is van schade door gebrekkige verpakking of transport.

## 4. Apparaatbeschrijving

Afbeeldingen: zie uitvouwpagina

- 1 Bedrijfsindicatielampje
- 2 Symbolen
- 3 Temperatuurregelaar
- 4 Timer
- 5 Frituurinzetstuk (uitneembaar)
- 6 MAX-markering
- 7 Frituurpan
- 8 Handgreep
- 9 Netsnoer
- 10 Ventilatiesleuven
- 11 Behuizing



## 5. Vóór het eerste gebruik

Maak, voordat u de airfryer voor het eerst gebruikt, alle onderdelen schoon zoals beschreven in het hoofdstuk **Reiniging en onderhoud**.

### **⚠ WAARSCHUWING! BRANDGEVAAR!**

Uit de ventilatiesleuven **10** aan de achterkant van het apparaat stroomt hete lucht.

- ▶ Dek de ventilatiesleuven **10** nooit af.
  - ▶ Plaats het apparaat niet direct onder hangkasten, wandstopcontacten of in de buurt van gordijnen, papier of licht ontvlambare materialen.
  - ▶ Laat voldoende vrije ruimte rond het apparaat, zodat de lucht goed kan circuleren.
- 1) Zet het apparaat op een horizontaal, effen, stabiel en hittebestendig oppervlak.
- i** **Opmerking:** als u de airfryer onder de afzuigkap op de kookplaat wilt zetten, controleer dan eerst of de kookplaat uitgeschakeld is.
- 2) Steek de stekker in een stopcontact. Let erop dat het stopcontact altijd goed bereikbaar is terwijl het apparaat in werking is.
  - 3) Schuif de frituurpan **7** met geplaatst frituurinzetstuk **5** in het apparaat.
  - 4) Draai de temperatuurregelaar **3** naar 200 °C.
  - 5) Zet de timer **4** op 10 tot 15 minuten.
- ✓ Het apparaat begint op te warmen en het bedrijfsindicatielampje **1** brandt.
- i** **Opmerking:** tijdens het eerste gebruik kan er sprake zijn van een lichte geurontwikkeling, veroorzaakt door restanten van het productieproces. Dit is volkomen normaal en ongevaarlijk. Zorg voor voldoende ventilatie, open bijvoorbeeld een raam.
- 6) Laat het apparaat tot aan het einde van de ingestelde tijd opwarmen zodat het verwarmingselement inbrandt.
- ✓ Na afloop van de ingestelde tijd gaat het apparaat uit.
- 7) Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
  - 8) Reinig de frituurpan **7** en het frituurinzetstuk **5** nog eens.
- Nu is het apparaat klaar voor gebruik.

## 6. Zo lukt het frituren het beste

- Voor het bereiden van voedingsmiddelen in de airfryer is in principe geen olie nodig. De toevoeging van enkele druppels olie kan evenwel zorgen voor een sterkere smaak. Over het algemeen is de airfryer geschikt voor alle voedingsmiddelen die ook in een oven met heteluchtcirculatie kunnen worden bereid.
- Voor het frituren in de airfryer moeten alle voedingsmiddelen zo droog mogelijk zijn. Droog de te frituren voedingsmiddelen goed voordat u ze in de frituurpan **7** doet.
- Voor de bereiding van aardappelgerechten in de airfryer zijn vastkokende aardappelsoorten het meest geschikt. Spoel de gesneden stukjes aardappel met schoon water af om te voorkomen dat ze aan elkaar vast blijven kleven tijdens het bereidingsproces. Droog de stukjes aardappel zorgvuldig af voordat u ze in de airfryer doet.
- Verwijder grondig eventuele ijskristallen of bevroren water van diepgevroren voedingsmiddelen.
- Let erop dat de paneerkorst van gepaneerde voedingsmiddelen niet loskomt maar zo goed mogelijk aan de te frituren producten kleeft.
- Neem de instructies op de verpakking van de te frituren producten in acht. Stel de temperatuur en gaartijd in zoals die aanbevolen is.
- Als er op de verpakking van de voedingsmiddelen geen aanbevelingen staan voor een bereiding met de airfryer, richt u dan naar de aanbevelingen voor ovens met heteluchtcirculatie.
- Frituur niet te veel voedingsmiddelen in één keer. Voor optimale bruiningsresultaten raden we aan om maximaal 200 g diepvriesfriet per keer te bereiden.
- Vul de frituurpan **7** niet te veel! Vul deze maximaal tot aan de MAX-markering **6**. Zorg ervoor dat de te frituren producten het verwarmingselement bovenaan in het apparaat niet raken.
- Acrylamide is een mogelijk kankerverwekkende stof, die bij het frituren van zetmeelhoudende voedingsmiddelen versneld wordt gevormd.  
Frituur daarom zetmeelhoudende voedingsmiddelen, zoals friet, indien mogelijk tot slechts een goudgele kleur in plaats van donker of bruin. Alleen op die manier wordt het voedsel acrylamide-arm bereid.

- Voor een gelijkmatige bruining en een consistente knapperigheid bijv. bij friet of kipnuggets, moeten de te frituren producten tijdens het bereidingsproces 1-2 keer worden geschud of omgedraaid.
  - Daartoe trekt u de frituurpan 7 uit het apparaat en schudt u de te frituren producten of draait u ze om met geschikt keukengerie. Plaats dan de frituurpan 7 terug.
  - Het frituren wordt bij het uittrekken van de frituurpan 7 automatisch onderbroken en loopt verder zodra de frituurpan 7 weer wordt teruggeplaatst.
- U kunt met de airfryer ook bakproducten zoals muffins en kleine taarten bereiden. Hierbij mag het beslag **in geen geval** direct in de frituurpan 7 worden gedaan. Gebruik hiervoor kleine bakvormen zoals cupcakevormen, die u dan met het beslag in de frituurpan 7 met geplaatst frituurinzetstuk 5 zet.

## 7. Bedienen

### **WAARSCHUWING!**

- ▶ Sommige delen van het apparaat worden erg heet als het apparaat in werking is. Raak deze niet aan, om brandwonden te voorkomen.
- ▶ Gebruik pannenlappen of ovenwanten als u de frituurpan 7 of het frituurinzetstuk 5 moet vastpakken.
- ▶ Uit de ventilatiesleuven 10 aan de achterkant van het apparaat stroomt hete lucht. Houd de handen uit de buurt van deze sleuven.
- ▶ Beweeg of verplaats het apparaat niet terwijl het in werking is.

### **LET OP!**

- ▶ Gebruik de frituurpan 7 nooit zonder frituurinzetstuk 5.
- ▶ Vul de frituurpan 7 maximaal tot aan de MAX-markering 6 en let erop dat het te frituren product het verwarmingselement in de behuizing 11 niet raakt.

- 1) Stel het apparaat op zoals beschreven in het hoofdstuk **Vóór het eerste gebruik**.
- 2) Bereid de voedingsmiddelen voor volgens het recept en doe ze in de frituurpan 7.
- 3) Schuif de frituurpan 7 in de opening vooraan op het apparaat.

-  **Opmerking:** het bereidingsproces kan pas worden gestart wanneer de frituurpan 7 correct in de houder is vastgeklit.

## 7.1 Garingsproces starten

- 1) Draai de timer **4** naar de gewenste gaartijd. U kunt een gaartijd tot 30 minuten instellen.
  - ✓ Het apparaat wordt ingeschakeld en het bedrijfsindicatielampje **1** brandt.
- 2) Draai de temperatuurregelaar **3** naar de gewenste temperatuur. U kunt een temperatuur tussen 80 °C en 200 °C instellen.
  - ✓ Het apparaat begint op te warmen.
  - i** **Opmerking:** het bedrijfsindicatielampje **1** gaat tussendoor uit en licht dan weer op om aan te geven dat het verwarmingselement de temperatuur aanhoudt: als het verwarmingselement uitgaat omdat de temperatuur is bereikt, gaat het bedrijfsindicatielampje **1** uit. Zodra het verwarmingselement weer werkt, gaat het bedrijfsindicatielampje **1** weer branden.

## 7.2 Garingsproces onderbreken / beëindigen

U kunt het frituurproces op elk gewenst moment onderbreken, bijv. om de bruiningsgraad te controleren of het te frituren product te schudden of draaien.

- 1) Trek de frituurpan **7** aan de handgreep **8** uit de behuizing **11**.
  - i** **Opmerking:** het bereidingsproces wordt bij het uittrekken van de frituurpan **7** automatisch onderbroken en loopt verder zodra de frituurpan **7** weer wordt teruggeplaatst. De timer **4** loopt tijdens de onderbreking verder.
- 2) Draai of schud indien nodig de te frituren producten in de frituurpan **7**.
  - !** **LET OP!**
    - ▶ De frituurpan **7** en het frituurinzetstuk **5** zijn voorzien van een antiaanbaklaag. Gebruik voor het omdraaien of verwijderen van de voedingsmiddelen geen keukengerei van metaal, zoals messen, vorken, enz., om te voorkomen dat de antiaanbaklaag beschadigd raakt.
- 3) Plaats de frituurpan **7** terug.
  - ✓ Het bereidingsproces wordt tot aan het einde van de gaartijd automatisch voortgezet.
  - ✓ Na het aflopen van de ingestelde gaartijd klinkt een kort signaal en het apparaat wordt automatisch uitgeschakeld.

- 4) Om het bereidingsproces voortijdig te beëindigen, draait u de timer ④ naar 0.
- 5) Schakel het apparaat uit door de stekker uit het stopcontact te halen.
- 6) Houd een hittebestendige onderzetter klaar voor de frituurpan ⑦ en ook bijv. een bord of een kom voor de gefrituurde producten.

## ⚠ WAARSCHUWING!

- ▶ Gebruik pannenlappen of ovenwanten als u de frituurpan ⑦ of het frituurinzetstuk ⑤ moet vastpakken.
- 7) Trek de frituurpan ⑦ aan de handgreep ⑧ uit het apparaat.
- 8) Plaats de frituurpan ⑦ op een hittebestendige ondergrond.
- 9) Haal de gefrituurde producten uit de frituurpan ⑦.
- 10) Laat het apparaat en de accessoires volledig afkoelen voordat u ze schoonmaakt en opbergt.

## 8. Gaartijd

De symbolen ② dienen als oriënteringshulp voor de gaartijd- en temperatuurinstellingen van verschillende gerechten. De in de volgende tabel aangegeven gaartijden zijn slechts richtwaarden. Als de aanwijzingen op de verpakking van het te garen product hiervan afwijken, volg dan de aanwijzingen op de verpakking.

Gerecht	Optimaal gewicht (g)	Tijd (Min)	Temperatuur (°C)	Om-draaien/schudden	Opmerking
<b>Aardappelen en groenten</b>					
Dunne friet (diepvries)	200 (max. 400)	18-25	200	2 x schudden	2 min. voorverwarmen*
Dikke friet (diepvries)	200 (max. 400)	15-20	200	2 x schudden	2 min. voorverwarmen*
Verse friet	200 (max. 400)	20-30	180-200	2 x schudden	1 el olie toevoegen 2 min. voorverwarmen*
Groenteballetjes (bijv. falafel, diepvries)	300	13-15	180-200	1 x om-draaien	2 min. voorverwarmen*

Gerecht	Optimaal gewicht (g)	Tijd (Min)	Temperatuur (°C)	Om-draaien/schudden	Opmerking
Groente (bijv. courgette, aubergine, paprika)	320-340 (max. 350)	25-30	180-200	2 x om-draaien	1 el olie toevoegen. In kleine stukken van 2-3 cm snijden
<b>Vlees</b>					
Gepaneerde varkensschnitzels (diepvries)	300 (2 stuks)	15-20	180-200	1 x om-draaien	2 min. voorverwarmen*
Varkenskarbonades	100-280 (max. 300)	18-25	180	1 x om-draaien	2 min. voorverwarmen*
Kippenbouten	300 (2 stuks)	ca. 30	180	1 x om-draaien	2 min. voorverwarmen*
Kipfilet	100-300	10-15	180	nee	1 el olie toevoegen
Kipnuggets (diepvries)	100-300	8-12	200	1 x om-draaien	2 min. voorverwarmen*
<b>Vis</b>					
Visfilet	150-250 (max. 270)	15-20	180	nee	
Vissticks (diepvries)	100-250	10-15	200	1 x om-draaien	
Gepaneerde garnalen (diepvries)	200-300	12-18	180	2 x om-draaien	1 el olie toevoegen 2 min. voorverwarmen*
<b>Snacks</b>					
Loempia	100-250	15-20	180	1 x om-draaien	Ovenklaar gerecht
Kaassoufflé	100-250	10-15	180	nee	Ovenklaar gerecht

Gerecht	Optimaal gewicht (g)	Tijd (Min)	Temperatuur (°C)	Om-draaien/schudden	Opmerking
<b>Bak-producten</b>					
Appeltaart	250	20-25	160	nee	Bakvorm gebruiken
Muffins	150 (max. 5 st.)	15-20	180	nee	Bakvorm gebruiken
Zoete snacks (bijv. kaneel-broodjes of mini-afelstrudel)	250	ca. 20	160	nee	Diepvries-product

\* Als u de airfryer gebruikt zonder op te warmen, laat de gerechten dan 2-3 minuten langer garen.

**i Opmerking:**

- ▶ de werkelijke gaartijden kunnen afhankelijk van de starttemperatuur en het gewicht en de kwaliteit van de gebruikte levensmiddelen variëren. Controleer zo nodig de garing regelmatig en verleng of verkort de gaartijd.
- ▶ U kunt de airfryer ook voor het opwarmen van gerechten gebruiken. Stel hiervoor de temperatuur gedurende ca. 10 minuten in op 150 °C.

## 9. Reiniging en onderhoud

**⚠ WAARSCHUWING!**

- ▶ Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat reinigt.
- ▶  Het apparaat mag in geen geval worden ondergedompeld in vloeistoffen! Hierdoor kan levensgevaar ontstaan door een elektrische schok en kan het apparaat beschadigd raken.

**⚠ WAARSCHUWING!**

- ▶ Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het reinigt.

## ⚠ LET OP!

- ▶ Gebruik geen bijtende of schurende schoonmaakmiddelen of -materialen zoals schuurmiddel of staalwol om het apparaat schoon te maken. Die kunnen het oppervlak van het apparaat en de antiaanbaklaag van de accessoires beschadigen!

## 9.1 Accessoires reinigen

- 1) Haal het frituurinzetstuk **5** uit de frituurpan **7**.
- 2) Verwijder grove resten van voedingsmiddelen.
- 3) Reinig de frituurpan **7** en het frituurinzetstuk **5** in warm water met mild afwasmiddel en spoel ze daarna met schoon water af.
- 4) Gebruik bij hardnekkig vuil een niet-schurend sponsje met wat mild afwasmiddel. Spoel met schoon water na om alle resten van het afwasmiddel te verwijderen.
- 5) Droog alle delen eerst goed af alvorens het apparaat weer in elkaar te zetten.

### **i** Opmerking:



de frituurpan **7** en het frituurinzetstuk **5** zijn vaatwasmachinebestendig.

Na het afdrogen blijft er mogelijk nog vocht in de holle ruimtes achter. Laat alle onderdelen volledig aan de lucht drogen.

- 6) Plaats het frituurinzetstuk **5** weer in de frituurpan **7**.

## 9.2 Behuizing reinigen

- 1) Reinig het apparaat met een vochtige doek. Doe zo nodig wat mild afwasmiddel op de doek. Veeg het apparaat daarna grondig af met een alleen met water bevochtigde doek. Let er op dat er geen water in de ventilatiesleuven **10** van het apparaat binnendringt!
- 2) Droog het apparaat vervolgens af met een theedoek.

## 9.3 Binnenkant reinigen

- 1) Reinig de binnenkant met een zacht sponsje dat met een beetje water vochtig gemaakt is en met enkele druppels mild afwasmiddel.
- 2) Veeg meermaals na met een vochtige microvezeldoek. Spoel de doek tussendoor schoon in water en wring hem uit.
- 3) Droog de binnenkant grondig met een theedoek.



- 4) Als de verwarmingsstaven in de behuizing ❶ verontreinigd zijn, gebruik dan een afwasborstel en verwijder de voedingsresten voorzichtig.

❗ **LET OP!**

- ▶ Alle andere onderhoudswerkzaamheden mogen alleen worden uitgevoerd door een geautoriseerd vakbedrijf of door onze klantenservice.

## 10. Opbergen

- 1) Het apparaat optillen of dragen doet u door het met beide handen onder aan de zijkanen vast te pakken. Gebruik daarvoor nooit de handgreep ❸ van de frituurpan ❷!
- 2) Berg het apparaat op met de frituurpan ❷ en het frituurinzetstuk ❺ erin geplaatst. Zo blijven de binnenkant van het apparaat en de accessoires schoon en stofvrij.
- 3) Berg het apparaat op een droge en stofvrije plaats op.

## 11. Problemen oplossen

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	MOGELIJKE OPLOSSINGEN
Het apparaat start niet.	De frituurpan ❷ is niet correct vastgeklikt.	Zorg ervoor dat de frituurpan ❷ correct in de behuizing ❶ zit.
Het apparaat werkt niet.	Het apparaat is niet aangesloten op een stopcontact.	Sluit het apparaat aan op een stopcontact.
	Het apparaat is uitgeschakeld.	Schakel het apparaat in door aan de timer ❹ te draaien.
	Het apparaat is defect.	Neem contact op met de klantenservice.

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	MOGELIJKE OPLOSSINGEN
De voedingsmiddelen zijn in de ingestelde tijd nog niet gaar of gelijkmatig gefrituurd.	Te veel voedingsmiddelen in de frituurpan 7.	Overschrijd de MAX-markering 6 in de frituurpan 7 niet.
	Te grote stukken. Levensmiddelen liggen te dicht tegen elkaar.	Snijd de voedingsmiddelen in kleinere stukken. Draai de voedingsmiddelen om of schud ze meermaals tijdens het bereidingsproces.
	De temperatuur is te laag of de gaartijd te kort.	Verhoog de temperatuur of verleng de gaartijd.
Sterke rook- of geurvorming tijdens het bereidingsproces.	Levensmiddelen liggen tegen het verwarmingselement en verbranden.	Overschrijd de MAX-markering 6 in de frituurpan 7 niet.
Witte rook	In de frituurpan 7 zijn nog vetresten uit een vorig bereidingsproces aanwezig.	Reinig de frituurpan 7 zorgvuldig na elk gebruik.
	De gerechten zijn erg vettig.	Vet druppelt op de bodem van de frituurpan 7 en verbrandt. Dit heeft geen invloed op het apparaat of het gaarre-sultaat.

Als de storingen met de bovenstaande instructies niet kunnen worden verholpen of als u andere storingen constateert, neem dan contact op met onze klantenservice.

## 12. Afvoeren

### 12.1 Apparaat afvoeren



Het pictogram hiernaast met een doorgekruiste vuilnisbak geeft aan dat dit apparaat is onderworpen aan de Richtlijn 2012/19/EU. Deze richtlijn stelt dat u dit apparaat aan het einde van zijn levensduur niet met het normale huisvuil mag afvoeren, maar moet inleveren bij speciaal daartoe bestemde inzamel-punten, milieuparken of afvalverwerkingsbedrijven.

**Afvoeren is voor u kosteloos. Spaar het milieu en voer producten op een voor het milieu verantwoorde manier af.**

Als uw oude apparaat persoonlijke gegevens bevat, bent u er zelf verantwoordelijk voor deze te wissen voordat u het apparaat inlevert.



Informatie over mogelijkheden voor het afvoeren van het afgedankte product krijgt u bij uw gemeentereiniging.

### 12.2 Verpakking afvoeren



De verpakkingsmaterialen zijn niet schadelijk voor het milieu. Ze zijn gekozen op grond van hun milieuvriendelijkheid en zijn recyclebaar. Voer niet meer benodigde verpakkingsmaterialen af conform de plaatselijk geldende voorschriften.



Voer de verpakking af conform de milieuvoorschriften. Let op de aanduiding op de verschillende verpakkingsmaterialen en voer ze zo nodig gescheiden af. De verpakkingsmaterialen zijn voorzien van afkortingen (a) en cijfers (b) met de volgende betekenis: 1-7: kunststoffen, 20-22: papier en karton, 80-98: composietmaterialen.

## 13. Technische gegevens

Netspanning	220-240 V ~, 50/60 Hz
Nominaal vermogen	1000 W
Nuttig volume frituurpan ⑦	1,5 l tot aan MAX-markering

## 14. Garantie van Kompernaß Handels GmbH

Geachte klant,

U hebt op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de aankoopdatum. In geval van gebreken in dit product hebt u wettelijke rechten tegenover de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden door onze hierna beschreven garantie niet beperkt.

### Garantievoorwaarden

De garantieperiode geldt vanaf de datum van aankoop. Bewaar de kassabon zorgvuldig. U hebt hem nodig als bewijs van aankoop.

Als er binnen drie jaar vanaf de aankoopdatum van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt - naar onze keuze - het product door ons kosteloos gerepareerd of vervangen of wordt de koopprijs terugbetaald. Voorwaarde voor deze garantie is dat het defecte apparaat en het aankoopbewijs (kassabon) binnen de termijn van drie jaar worden overlegd en dat kort wordt omschreven waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.

Wanneer het defect door onze garantie wordt gedekt, krijgt u het gerepareerde product of een nieuw product retour. Met de reparatie of vervanging van het product begint er geen nieuwe garantieperiode.

### Garantieperiode en wettelijke aanspraken bij gebreken

De garantieperiode wordt door deze waarborg niet verlengd. Dat geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Eventueel al bij aankoop aanwezige schade en gebreken moeten meteen na het uitpakken worden gemeld. Voor reparaties na afloop van de garantieperiode worden kosten in rekening gebracht.

### Garantieomvang

Het apparaat is op basis van strenge kwaliteitsnormen met de grootst mogelijke zorg vervaardigd en voorafgaand aan de levering nauwkeurig gecontroleerd.

De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten. Deze garantie geldt niet voor productonderdelen die onderhevig zijn aan normale slijtage en die daarom als slijtonderdelen worden beschouwd, of voor schade aan breekbare onderdelen zoals schakelaars, accu's of onderdelen die van glas zijn gemaakt.

Deze garantie vervalt wanneer het product is beschadigd, ondeskundig is gebruikt of is gerepareerd. Voor deskundig gebruik van het product moeten alle in de gebruiksaanwijzing beschreven aanwijzingen precies worden opgevolgd. Gebruiksdoeleinden en handelingen die in de gebruiksaanwijzing worden afgeraden of waarvoor wordt gewaarschuwd, moeten beslist worden vermeden.

Het product is uitsluitend bestemd voor privégebruik en niet voor bedrijfsmatige doeleinden. Bij verkeerd gebruik en ondeskundige behandeling, bij gebruik van geweld en bij reparaties die niet door ons erkend servicefiliaal zijn uitgevoerd, vervalt de garantie.

## Afhandeling bij een garantiekwesitie

Voor een snelle afhandeling van uw aanvraag neemt u de volgende aanwijzingen in acht:

- Houd voor alle aanvragen de kassabon en het artikelnummer (IAN) 437607\_2304 als aankoopbewijs bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje van het product, op het product gegraveerd, op de titelpagina van de gebruiksaanwijzing (linksonder) of op de sticker op de achter- of onderkant van het product.
- Als er fouten in de werking of andere gebreken optreden, neemt u eerst contact op met de hierna genoemde serviceafdeling, **telefonisch** of **via e-mail**.
- Een als defect geregistreerd product kunt u dan zonder portokosten naar het aan u doorgegeven serviceadres sturen. Voeg het aankoopbewijs (kassabon) bij en vermeld waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.



Op [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) kunt u deze en vele andere handleidingen, productvideo's en installatiesoftware downloaden.

Met deze QR-code gaat u direct naar de website van Lidl Service ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) en kunt u met het invoeren van het artikelnummer (IAN) 437607\_2304 de gebruiksaanwijzing openen.

## 14.1 Service

**NL** **Service Nederland**  
Tel.: 0800 0249630  
E-Mail: [kompernass@lidl.nl](mailto:kompernass@lidl.nl)

**BE** **Service België**  
Tel.: 0800 12089  
E-Mail: [kompernass@lidl.be](mailto:kompernass@lidl.be)

IAN 437607\_2304

## 14.2 Importeur

Let op: het volgende adres is geen serviceadres. Neem eerst contact op met het opgegeven serviceadres.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DUISSLAND

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



## Inhaltsverzeichnis

<b>1. Einleitung</b> .....	<b>46</b>
1.1 Bestimmungsgemäße Verwendung .....	46
1.2 Verwendete Warnhinweise und Symbole .....	46
<b>2. Sicherheitshinweise</b> .....	<b>48</b>
<b>3. Lieferumfang und Transportinspektion</b> .....	<b>51</b>
<b>4. Gerätebeschreibung</b> .....	<b>51</b>
<b>5. Vor dem ersten Gebrauch</b> .....	<b>52</b>
<b>6. So gelingt das Frittieren am besten</b> .....	<b>53</b>
<b>7. Bedienen</b> .....	<b>54</b>
7.1 Garvorgang starten .....	55
7.2 Garvorgang unterbrechen / beenden .....	55
<b>8. Garzeiten</b> .....	<b>56</b>
<b>9. Reinigen und Pflegen</b> .....	<b>58</b>
9.1 Zubehör reinigen .....	59
9.2 Gehäuse reinigen .....	59
9.3 Innenraum reinigen .....	59
<b>10. Aufbewahren</b> .....	<b>60</b>
<b>11. Fehler beheben</b> .....	<b>60</b>
<b>12. Entsorgung</b> .....	<b>62</b>
12.1 Gerät entsorgen .....	62
12.2 Verpackung entsorgen .....	62
<b>13. Technische Daten</b> .....	<b>63</b>
<b>14. Garantie der Kompernaß Handels GmbH</b> .....	<b>63</b>
14.1 Service .....	65
14.2 Importeur .....	65



## 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.

### 1.2 Verwendete Warnhinweise und Symbole


In der vorliegenden Bedienungsanleitung, auf der Verpackung und dem Gerät werden folgende Warnhinweise und Symbole verwendet (falls zutreffend):

	<b>GEFAHR!</b> Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „GEFAHR“ kennzeichnet eine unmittelbar bevorstehende Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge hat.
	<b>WARNUNG!</b> Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „WARNUNG“ kennzeichnet eine mögliche Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben könnte.
	<b>VORSICHT!</b> Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „VORSICHT“ kennzeichnet eine mögliche Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben könnte.

	<b>ACHTUNG!</b> Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „ACHTUNG“ kennzeichnet eine mögliche Situation, die, wenn sie nicht vermieden wird, einen Sachschaden zur Folge haben könnte.
	<b>Hinweis:</b> Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit dem Gerät erleichtern.
	Vorsicht! Heiße Oberfläche!
	Bedienungsanleitung lesen.
	Nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
	Spülmaschinengeeignet.
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.
	Wechselstrom.


## 2. Sicherheitshinweise

### **GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!**

- ▶ 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.

- ▶ 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.
- ▶ Erstickungsgefahr! Lassen Sie Kinder niemals unbeaufsichtigt mit dem Verpackungsmaterial. Halten Sie Kinder von der Verpackung und vom Gerät fern.
- ▶ Während des Garvorgangs wird heißer Dampf freigesetzt. Halten Sie einen sicheren Abstand zum Dampf.
- ▶  Vorsicht! Heiße Oberfläche! 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 den Frittiertopf. 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! SACHSCHADEN!**

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

## **i HINWEIS**

- ▶ Es ist keine Aktion seitens der Benutzer erforderlich, um das Produkt zwischen 50 und 60 Hz umzustellen. Das Produkt passt sich sowohl für 50 als auch für 60 Hz an.

## 3. Lieferumfang und Transportinspektion

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Heißluftfritteuse
- Frittiertopf mit Frittiereinsatz
- Bedienungsanleitung

**i 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**).

## 4. Gerätebeschreibung

Abbildungen siehe Ausklappseite

- ➊ Betriebsindikationsleuchte
- ➋ Schnellanleitung
- ➌ Temperaturregler
- ➍ Timer
- ➎ Frittiereinsatz (herausnehmbar)
- ➏ MAX-Markierung
- ➐ Frittiertopf
- ➑ Griff
- ➒ Netzkabel
- ➓ Lüftungsschlitze
- ➔ Gehäuse

## 5. Vor dem ersten Gebrauch

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

### **⚠️ WARNUNG! BRANDGEFAHR!**

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

- ▶ Verdecken Sie niemals die Lüftungsschlitze **10**.
  - ▶ 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.
- i 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.
  - 3) Schieben Sie den Frittiertopf **7** mit eingesetztem Frittiereinsatz **5** in das Gerät.
  - 4) Drehen Sie den Temperaturregler **3** auf 200°C.
  - 5) Stellen Sie den Timer **4** auf 10 bis 15 Minuten.
- ✓ Das Gerät beginnt aufzuheizen und die Betriebsindikationsleuchte **1** leuchtet auf.
- i 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) Lassen Sie das Gerät bis zum Ende der eingestellten Zeit aufheizen, damit sich das Heizelement einbrennt.
- ✓ Am Ende der eingestellten Zeit schaltet sich das Gerät aus.
- 7) Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.
  - 8) Reinigen Sie den Frittiertopf **7** und den Frittiereinsatz **5** noch einmal.

Das Gerät ist nun betriebsbereit.

## 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 Frittiertopf **7** 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 optimale Bräunungsergebnisse empfehlen wir, maximal 200 g tiefgefrorene Pommes frites auf einmal zuzubereiten.
- Überfüllen Sie den Frittiertopf **7** nicht! Füllen Sie ihn maximal bis zur MAX-Markierung **6**. 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 den Frittiertopf **7** aus dem Gerät und schütteln Sie das Frittiergut oder wenden Sie es unter Zuhilfenahme von geeignetem Besteck. Setzen Sie dann den Frittiertopf **7** wieder ein.
  - Der Frittiervorgang wird beim Herausziehen des Frittiertopfs **7** automatisch unterbrochen und läuft weiter, sobald der Frittiertopf **7** 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 den Frittiertopf **7** gegeben werden. Nutzen Sie hierfür kleine Backformen wie Muffinförmchen, die Sie dann mit dem Teig in den Frittiertopf **7** mit eingesetztem Frittierereinsatz **5** stellen.

## 7. Bedienen

### **⚠ WARNUNG!**

- ▶ Teile des Gerätes werden während des Betriebs sehr heiß. Berühren Sie diese nicht, um Verbrennungen zu vermeiden.
- ▶ Verwenden Sie Topflappen oder Ofenhandschuhe, wenn Sie den Frittiertopf **7** oder den Frittierereinsatz **5** 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!**

- ▶ Verwenden Sie den Frittiertopf **7** nie ohne Frittierereinsatz **5**.
- ▶ Füllen Sie den Frittiertopf **7** maximal bis zur MAX-Markierung **6** und achten Sie darauf, dass das Frittiergut das Heizelement im Inneren des Gehäuses **11** 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 Frittiertopf **7**.
- 3) Schieben Sie den Frittiertopf **7** in die Öffnung vorne am Gerät.

- i Hinweis:** Der Garvorgang lässt sich nur starten, wenn der Frittiertopf **7** korrekt in seiner Aufnahme eingerastet ist.

## 7.1 Garvorgang starten

- 1) Drehen Sie den Timer **4** auf die gewünschte Garzeit. Sie können eine Garzeit von bis zu 30 Minuten einstellen.
    - ✓ Das Gerät schaltet sich ein, die Betriebsindikationsleuchte **1** leuchtet auf.
  - 2) Drehen Sie den Temperaturregler **3** auf die gewünschte Temperatur. Sie können eine Temperatur zwischen 80° C und 200° C einstellen.
    - ✓ Das Gerät beginnt aufzuheizen.
- i Hinweis:** Die Betriebsindikationsleuchte **1** erlischt zwischenzeitlich und leuchtet wieder auf, um anzuzeigen, dass das Heizelement die Temperatur hält: Wenn das Heizelement abschaltet, weil die Temperatur erreicht wurde, erlischt die Betriebsindikationsleuchte **1**. Sobald das Heizelement wieder arbeitet, leuchtet die Betriebsindikationsleuchte **1** wieder auf.

## 7.2 Garvorgang unterbrechen / beenden

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

- 1) Ziehen Sie den Frittiertopf **7** am Griff **8** aus dem Gehäuse **11** heraus.
  - i Hinweis:** Der Garvorgang wird beim Herausziehen des Frittiertopfs **7** automatisch unterbrochen und läuft weiter, sobald der Frittiertopf **7** wieder eingesetzt wird. Der Timer **4** läuft während der Unterbrechung weiter.
- 2) Wenden oder schütteln Sie ggf. das Frittiergut im Frittiertopf **7**.
  - ! ACHTUNG!**
    - ▶ Der Frittiertopf **7** und der Frittiereinsatz **5** 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.
- 3) Setzen Sie den Frittiertopf **7** wieder ein.
  - ✓ Der Garvorgang wird bis zum Ende der Garzeit automatisch fortgeführt.
  - ✓ Am Ende der eingestellten Garzeit ertönt ein kurzes Signal und das Gerät schaltet sich automatisch ab.
- 4) Um den Garvorgang vorzeitig zu beenden, drehen Sie den Timer **4** auf **0**.
- 5) Schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

- 6) Halten Sie eine hitzebeständige Unterlage für den Frittierpfopf **7** sowie ein Gefäß, z. B. Teller oder Schüssel, für das Frittiergut bereit.

**⚠️ WARNUNG!**

- ▶ Verwenden Sie Topflappen oder Ofenhandschuhe, wenn Sie den Frittierpfopf **7** oder den Frittierinsatz **5** anfassen müssen.
- 7) Ziehen Sie den Frittierpfopf **7** am Griff **8** aus dem Gerät heraus.
- 8) Stellen Sie den Frittierpfopf **7** auf eine hitzebeständige Unterlage.
- 9) Entnehmen Sie das Frittiergut aus dem Frittierpfopf **7**.
- 10) Lassen Sie das Gerät und das Zubehör vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen und wegräumen.

## 8. Garzeiten

Die Schnellanleitung **2** dient als Orientierungshilfe für die Garzeit- und Temperatureinstellungen verschiedener Speisen. Die in der nachfolgenden Tabelle angegebenen Garzeiten sind reine Richtwerte. Falls die Anweisungen auf der Verpackung des Garguts von dieser Tabelle abweichen, folgen Sie den Anweisungen auf der Verpackung.

Gericht	Optimales Gewicht (g)	Zeit (Min)	Temperatur (°C)	wenden/schütteln	Anmerkung
<b>Kartoffeln und Gemüse</b>					
Dünne Pommes frites (tiefgefroren)	200 (max. 400)	18-25	200	2 x schütteln	2 Min. vorheizen*
Dicke Pommes frites (tiefgefroren)	200 (max. 400)	15-20	200	2 x schütteln	2 Min. vorheizen*
frische Pommes frites	200 (max. 400)	20-30	180-200	2 x schütteln	1 EL Öl hinzufügen 2 Min. vorheizen*
Gemüsebällchen (z. B. Falafel, tiefgefroren)	300	13-15	180-200	1 x wenden	2 Min. vorheizen*

Gericht	Optimales Gewicht (g)	Zeit (Min)	Temperatur (°C)	wenden/ schütteln	Anmerkung
Gemüse (z.B. Zucchini, Auberginen, Paprika)	320-340 (max. 350)	25-30	180-200	2 x wenden	1 EL Öl hinzufügen. In 2-3 cm kleine Stücke schneiden
<b>Fleisch</b>					
Panierte Schweineschnitzel (tiefgefroren)	300 (2 Stück)	15-20	180-200	1 x wenden	2 Min. vorheizen *
Schweinekoteletts	100-280 (max. 300)	18-25	180	1 x wenden	2 Min. vorheizen *
Hähnchen-Schenkel	300 (2 Stück)	ca. 30	180	1 x wenden	2 Min. vorheizen *
Hähnchen-Brust	100-300	10-15	180	nein	1 EL Öl hinzufügen
Chicken Nuggets (tiefgefroren)	100-300	8-12	200	1 x wenden	2 Min. vorheizen *
<b>Fisch</b>					
Fischfilet	150-250 (max 270)	15-20	180	nein	
Fischstäbchen (tiefgefroren)	100 - 250	10-15	200	1 x wenden	
Panierte Garnelen (tiefgefroren)	200-300	12-18	180	2 x wenden	1 EL Öl hinzufügen 2 Min. vorheizen *
<b>Snacks</b>					
Frühlingsrolle	100-250	15-20	180	1 x wenden	Ofenfertigericht
Panierter Backkäse	100-250	10-15	180	nein	Ofenfertigericht

Gericht	Optimales Gewicht (g)	Zeit (Min)	Temperatur (°C)	wenden/schütteln	Anmerkung
<b>Backwaren</b>					
Apfelkuchen	250	20-25	160	nein	Backform verwenden
Muffins	150 (max. 5 St.)	15-20	180	nein	Backform verwenden
Süße Snacks (z. B. Zimtschnecken oder Mini-Apfelstrudel)	250	ca. 20	160	nein	Tiefkühlprodukt


\* Falls Sie die Heißluftfritteuse ohne Aufheizen verwenden, lassen Sie die Speisen 2-3 Minuten länger garen.

### **Hinweis:**

- ▶ Die tatsächliche Garzeiten können je nach Ausgangstemperatur und Gewicht des Gargutes sowie der Qualität der verwendeten Lebensmittel variieren. Prüfen Sie ggf. den Garzustand regelmäßig und verlängern oder verkürzen Sie die Garzeit entsprechend.
- ▶ Sie können die Heißluftfritteuse auch zum Aufwärmen von Speisen verwenden. Stellen Sie hierzu die Temperatur auf 150 °C für ca. 10 Minuten ein.

## 9. Reinigen und Pflegen

### **WARNUNG!**

- ▶ 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!**

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

### **ACHTUNG!**

- ▶ 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!

## 9.1 Zubehör reinigen

- 1) Nehmen Sie den Frittiereinsatz **5** aus dem Frittiertopf **7** heraus.
- 2) Entfernen Sie grobe Lebensmittelreste.
- 3) Spülen Sie den Frittiertopf **7** und den Frittiereinsatz **5** in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel und spülen Sie sie anschließend mit klarem Wasser nach.
- 4) Nutzen Sie bei hartnäckigen Verschmutzungen einen nicht scheuern- den Schwamm mit einem milden Spülmittel. Spülen Sie mit klarem Wasser nach, um eventuelle Spülmittelreste zu entfernen.
- 5) Trocknen Sie alle Teile vor dem Zusammenbauen gut ab.

### **Hinweis:**



Der Frittiertopf **7** und der Frittiereinsatz **5** sind spülmaschinen- geeignet.

Nach dem Abtrocknen kann sich immer noch Feuchtigkeit in Hohlräumen befinden. Lassen Sie die Zubehöerteile vollständig an der Luft trocknen.

- 6) Setzen Sie den Frittiereinsatz **5** wieder in den Frittiertopf **7**.

## 9.2 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.

## 9.3 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.
- 4) Sollten die Heizstäbe im Inneren des Gehäuses **11** verunreinigt sein, verwenden Sie eine Spülbürste und entfernen Sie vorsichtig die Speisereste.

## ⚠ **ACHTUNG!**

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

## 10. Aufbewahren

- 1) Heben oder tragen Sie das Gerät, indem Sie mit beiden Händen seitlich unter das Gerät fassen. Nutzen Sie dazu niemals den Griff **8** des Frittierkopfs **7**!
- 2) Verstauen Sie das Gerät mit eingesetztem Frittierkopf **7** und Frittierinsatz **5**. So bleiben das Innere des Gerätes und das Zubehör sauber und staubfrei.
- 3) Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen und staubfreien Ort auf.

## 11. Fehler beheben

<b>PROBLEM</b>	<b>MÖGLICHE URSACHE</b>	<b>MÖGLICHE LÖSUNGEN</b>
Das Gerät lässt sich nicht starten.	Der Frittierkopf <b>7</b> ist nicht richtig eingerastet.	Achten Sie auf einen korrekten Sitz des Frittierkopfs <b>7</b> im Gehäuse <b>11</b> .
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 Drehen des Timers <b>4</b> ein.
	Das Gerät ist defekt.	Wenden Sie sich an den Kundenservice.

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	MÖGLICHE LÖSUNGEN
Die Speisen sind in der eingestellten Zeit noch nicht gar oder ungleichmäßig frittiert.	Zu große Menge an Lebensmitteln im Frittiertopf <b>7</b> .	Überschreiten Sie nicht die MAX-Markierung <b>6</b> im Frittiertopf <b>7</b> .
	Zu große Stücke. Speisen liegen zu dicht aneinander.	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 <b>6</b> im Frittiertopf <b>7</b> .
Weiße Rauchscheiden	Im Frittiertopf <b>7</b> sind noch Fettrückstände aus einem vorherigen Garvorgang.	Reinigen Sie den Frittiertopf <b>7</b> sorgfältig nach jeder Benutzung.
	Die Speisen sind sehr fettig.	Fett tropft auf den Boden des Frittiertopfes <b>7</b> und verbrennt. Das beeinträchtigt weder das Gerät noch das Garergebnis.

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



## 12. Entsorgung

### 12.1 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, ein entsprechendes Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Lebensmittelhändler, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, bis zu drei Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer als 25 cm sind. LIDL bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an.

Sofern Ihr Altgerät personenbezogene Daten enthält, sind Sie selbst für deren Löschung verantwortlich, bevor Sie es zurückgeben.



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

### 12.2 Verpackung entsorgen




Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar. 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.

## 13. Technische Daten

Netzspannung	220–240 V ~, 50/60 Hz
Nennleistung	1000 W
Nutzvolumen Frittierkopf 	1,5 l bis zur MAX-Markierung

## 14. 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 Servicenerledigung 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 Kassenbon und die Artikelnummer (IAN) 437607\_2304 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 (Kassenbon) 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) 437607\_2304 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

## 14.1 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.: 0800 447 744

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 437607\_2304

## 14.2 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)



**KOMPERNASS HANDELS GMBH**

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

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

Version des informations

Stand van de informatie · Stand der Informationen:

07/2023 · Ident.-No.: SHLF1000A2-052023-2

IAN 437607\_2304