

SILVER CREST®



AIR FRYER / HEISLUFTFRITTEUSE / FRITEUSE À AIR CHAUD SHLF 1000 A2

(GB) (IE)

AIR FRYER

Operating instructions

(FR) (BE)

FRITEUSE À AIR CHAUD

Mode d'emploi

(CZ)

HORKOVZDUŠNÁ FRITÉZA

Návod k obsluze

(SK)

TEPLOVZDUŠNÁ FRITÉZA

Návod na obsluhu

(DK)

AIRFRYER

Betjeningsvejledning

(HU)

FORRÓLEVEGŐS FRITŐZ

Használati utasítás

(DE) (AT) (CH)

HEISLUFTFRITTEUSE

Bedienungsanleitung

(NL) (BE)

HETELUCHT FRITEUSE

Gebruiksaanwijzing

(PL)

FRYTKOWNICA NA GORĄCE POWIETRZE

Instrukcja obsługi

(ES)

FREIDORA DE AIRE CALIENTE

Instrucciones de uso

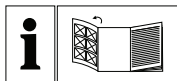
(IT)

FRIGGITRICE AD ARIA CALDA

Istruzioni per l'uso

IAN 437607_2304

(FR) (BE)
(PL) (SK)



GB IE

Before reading, unfold the page containing the illustrations and familiarise yourself with all functions of the device.

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

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.

CZ

Před čtením si otevřete stranu s obrázky a potom se seznamte se všemi funkcemi přístroje.

PL

Przed przeczytaniem proszę rozłożyć stronę z ilustracjami, a następnie proszę zapoznać się z wszystkimi funkcjami urządzenia.

SK

Pred čítaním si odklopte stranu s obrázkami a potom sa oboznámte so všetkými funkciami prístroja.

ES

Antes de empezar a leer abra la página que contiene las imágenes y, en seguida, familiarícese con todas las funciones del dispositivo.

DK

Før du læser, vend siden med billeder frem og bliv bekendt med alle apparatets funktioner.

IT

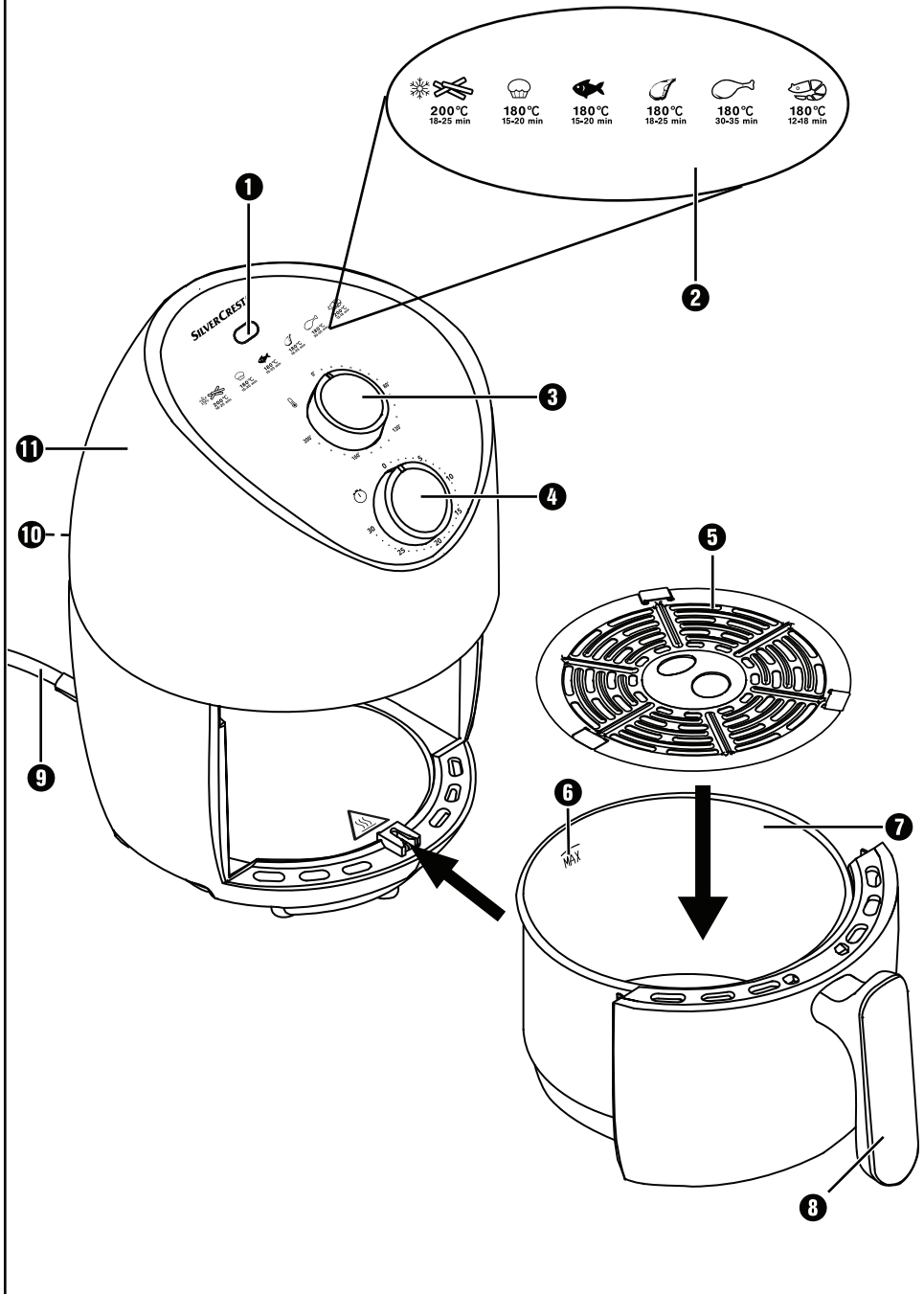
Prima di leggere aprire la pagina con le immagini e prendere confidenza con le diverse funzioni dell'apparecchio.

HU

Olvasás előtt kattintson az ábrát tartalmazó oldalra és végezetül ismerje meg a készülék mindegyik funkcióját.

| | | | |
|----------|------------------------|--------|-----|
| GB/IE | Operating instructions | Page | 1 |
| DE/AT/CH | Bedienungsanleitung | Seite | 21 |
| FR/BE | Mode d'emploi | Page | 43 |
| NL/BE | Gebbruiksaanwijzing | Pagina | 67 |
| CZ | Návod k obsluze | Strana | 89 |
| PL | Instrukcja obsługi | Strona | 109 |
| SK | Návod na obsluhu | Strana | 133 |
| ES | Instrucciones de uso | Página | 155 |
| DK | Betjeningsvejledning | Side | 177 |
| IT | Istruzioni per l'uso | Pagina | 197 |
| HU | Használati utasítás | Oldal | 219 |

A



Contents

| | |
|---|-----------|
| 1. Introduction | 2 |
| 1.1 Proper use | 2 |
| 1.2 Warnings and symbols used | 2 |
| 2. Safety information | 4 |
| 3. Package contents and transport inspection | 7 |
| 4. Appliance description | 7 |
| 5. Before first use | 8 |
| 6. Achieving the best results | 9 |
| 7. Operation | 10 |
| 7.1 Starting the cooking process | 11 |
| 7.2 Pausing/stopping the cooking process | 11 |
| 8. Cooking times | 12 |
| 9. Cleaning and care | 14 |
| 9.1 Cleaning the accessories | 15 |
| 9.2 Cleaning the housing | 15 |
| 9.3 Cleaning the interior | 15 |
| 10. Storage | 16 |
| 11. Troubleshooting | 16 |
| 12. Disposal | 17 |
| 12.1 Disposal of the appliance | 17 |
| 12.2 Disposal of the packaging | 18 |
| 13. Technical data | 18 |
| 14. Kompernass Handels GmbH warranty | 18 |
| 14.1 Service | 20 |
| 14.2 Importer | 20 |

1. Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

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








Before using the product, please familiarise yourself with all operating and safety instructions. Use the product only as described and for the specified range of applications. Please also pass these operating instructions on to any future owner.







1.1 Proper use

This appliance is intended exclusively for cooking food with hot air. The appliance is designed for use in private households. Use the appliance only in dry rooms, and never use it outdoors. Any other use or use beyond that specified is considered improper use. The appliance is not intended for use in commercial or industrial environments.

1.2 Warnings and symbols used


The following warnings and symbols are used in these operating instructions, on the packaging and on the appliance (where applicable):

| | |
|---|---|
|  | DANGER! A warning with this symbol and the signal word "DANGER" indicates an imminently hazardous situation which will result in death or serious injury if not avoided. |
|  | WARNING! A warning with this symbol and the signal word "WARNING" indicates a potentially hazardous situation which could result in death or serious injury if not avoided. |
|  | CAUTION! A warning with this symbol and the signal word "CAUTION" indicates a potentially hazardous situation which could result in a minor or moderate injury if not avoided. |
|  | ATTENTION! A warning with this symbol and the signal word "ATTENTION" indicates a potential situation which could result in property damage if not avoided. |
|  | Note: A note provides additional information that will assist you in using the appliance. |

| | |
|---|--|
|  | Caution! Hot surface! |
|  | Read the operating instructions. |
|  | Do not immerse in water or other liquids. |
|  | Suitable for dishwashers. |
|  | All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe. |
|  | Alternating current. |


2. Safety information

DANGER! ELECTRIC SHOCK!

- ▶ Before using the appliance, check whether the mains voltage corresponds to the voltage given on the type plate.
- ▶ The appliance should only be connected to an earthed mains power socket.
- ▶ Route the power cable in such a way that it cannot become trapped or damaged in any other way.
- ▶ Use the appliance only in dry indoor areas, not outdoors.
- ▶  Never immerse the appliance, the mains cable or the plug in water or any other liquids! This could lead to a potentially fatal electric shock!
- ▶ Always disconnect the plug from the mains power socket after use, before cleaning or before moving the appliance. Pull the plug itself, not the power cable
- ▶ Do not operate the appliance if it has been dropped or is damaged in any way. Have the appliance checked and/or repaired by a qualified technician, if necessary.
- ▶ To avoid potential risks, if the mains cable of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its customer service department or a similarly qualified person.
- ▶ Never touch the appliance with wet hands.

WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Never use the appliance for purposes other than those described in these instructions. There is a risk of injury if the appliance is misused.
- ▶ Provide a stable location for the appliance.

- ▶ Route the power cable in such a way that no one can tread on it or trip over it.
- ▶ Connect the appliance to an easily accessible mains power socket. Make sure that the mains plug can be reached quickly in case of danger.
- ▶ This appliance may be used by children over the age of 8 and by persons with reduced physical, sensory or mental abilities or by those without experience and/or knowledge, if they are supervised or have been instructed in the safe use of the appliance and have understood the potential risks.
- ▶ Cleaning and user maintenance must not be performed by children unless they are older than 8 years of age and are supervised.
- ▶ Children younger than eight years of age must be kept away from the appliance and the power cable.
- ▶ Do not allow children to play with the appliance.
- ▶ Risk of suffocation! Never leave children unattended with the packaging material. Keep children away from the packaging and the appliance.
- ▶ Hot steam is generated during the cooking process. Keep a safe distance away from the steam.
- ▶  Caution! Hot surface! Parts of the appliance get very hot during use. Touching these may cause serious burns. Do not touch the interior of the appliance while it is in use. Touch only the handle and the controls.
- ▶ Do not move the appliance while it is in use. There is a risk of being burnt!
- ▶ Allow the appliance to cool down before cleaning it or changing the accessories.

⚠ WARNING! RISK OF FIRE!

- ▶ The appliance operates exclusively with hot air. Never add oil or other liquids directly into the deep frying pot. Otherwise, there is a risk of fire!
- ▶ Do not use an external timer switch or a separate remote control system to operate the appliance
- ▶ Do not use the appliance near hot surfaces or flammable materials.
- ▶ Never leave the appliance unattended while it is being used.
- ▶ Never set up the appliance close to or underneath flammable objects, especially not under curtains or suspended cupboards.
- ▶ Do not insert anything into the ventilation slits on the rear of the appliance and do not cover them.

⚠ ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Protect the appliance from drips or splashing water. Do not allow any liquids to get into the ventilation slits on the rear of the appliance.
- ▶ To protect the non-stick coating, do not use metallic tools such as knives, forks, etc. If the non-stick coating is damaged, stop using the appliance.
- ▶ Do not use the appliance without the deep frying pot inserted!
- ▶ Hold the appliance from underneath at the side to move it. Do not use the handle of the deep frying pot.
- ▶ Use only the accessories recommended by the manufacturer.

i NOTE

- ▶ No user action is required to switch the product between 50 and 60 Hz. The product switches automatically to either 50 or 60 Hz.

3. Package contents and transport inspection

The appliance is supplied with the following components as standard:

- Hot air fryer
- Deep frying pot with frying insert
- Operating instructions

i **Note:** Check the package for completeness and signs of visible damage. If the delivery is incomplete or damage has occurred as a result of defective packaging or during transport, contact the Customer Service hotline (see **Service** section).

4. Appliance description

See fold-out page for illustrations

- ① Operating light
- ② Quick guide
- ③ Temperature control
- ④ Timer
- ⑤ Frying insert (removable)
- ⑥ MAX marking
- ⑦ Deep frying pot
- ⑧ Handle
- ⑨ Mains cable
- ⑩ Ventilation slits
- ⑪ Housing

5. Before first use

Before using the hot air fryer for the first time, clean all components as described in the section **Cleaning and care**.

⚠ WARNING! RISK OF FIRE!

Hot air flows out of the ventilation slits ⑩ on the back of the appliance.

- ▶ Never cover the ventilation slits ⑩.
- ▶ Do not place the appliance directly under wall units, wall sockets or near curtains, paper or easily inflammable materials.
- ▶ Make sure to leave enough free space around the appliance so that the air can circulate well.

1) Place the appliance on a horizontal, level, stable and heat-resistant surface.

ⓘ **Note:** If you wish to place the hot air fryer under the cooker extraction hood, make sure that the cooker is switched off.

2) Plug the mains plug into a mains wall socket. Ensure that the mains socket is always within easy reach while the appliance is in operation.

3) Push the frying pot ⑦ with the frying insert ⑤ inserted into the appliance.

4) Turn the temperature control ③ to 200°C.

5) Set the timer ④ to 10–15 minutes.

✓ The appliance starts to heat up and the operating light ① lights up.

ⓘ **Note:** During first use, you may notice a small amount of smoke and a slight odour. This is due to production residue. This is completely normal and harmless. Ensure sufficient ventilation; for example, by opening a window.

6) Allow the appliance to heat up until the end of the set time so that the heating element burns in.

✓ At the end of the set time, the appliance will switch itself off automatically.

7) Disconnect the plug and allow the appliance to cool down.

8) Clean the frying pot ⑦ and the frying insert ⑤ again.

The appliance is now ready for use.

6. Achieving the best results

- As a rule, you do not need any oil to prepare food in the hot air fryer. However, adding a few drops of oil can enhance the flavour. Generally speaking, the hot air fryer can be used to prepare any dishes that can be cooked in a convection oven.
- To deep-fry in the hot air fryer, the food must be as dry as possible. Dry the food well before adding it into the frying pot **7**.
- Waxy potatoes are best-suited for making potato dishes in the hot air fryer. Rinse the sliced potato pieces in fresh water to prevent them sticking to each other during cooking. Dry the potato pieces off carefully before putting them in the hot air fryer.
- Remove any ice crystals or frozen water thoroughly from frozen food.
- Make sure that breadcrumbs do not come off breaded food but adhere as firmly as possible to the food.
- Follow the preparation instructions on the packaging of the food. Set the temperature and cooking time as recommended.
- If there are no recommendations on the food packaging for preparation in a hot air fryer, follow the instructions for convection ovens.
- Avoid frying large quantities at once. For ideal browning results, we recommend cooking a maximum of 200 g of deep-frozen chips at once.
- Do not overfill the frying pot **7**! Do not fill it up to more than the MAX marking **6**. Make sure that the food you are frying cannot come into contact with the heating element on the upper side of the interior.
- Acrylamide is a possibly carcinogenic substance formed when frying foodstuffs with a high starch content. Foods containing starch, such as chips, should therefore only be deep-fried until golden yellow instead of dark or brown. This is the only way to achieve low-acrylamide cooking.
- To ensure even browning and a crispy consistency, e.g. for chips or chicken nuggets, the fried food must be shaken or turned over 1–2 times during cooking.
 - To do this, pull the frying pot **7** out of the appliance and shake the food or turn it over using a suitable implement. Then replace the frying pot **7** in the appliance.

- When you remove the frying pot 7, the cooking programme is paused automatically. It restarts automatically as soon as the frying pot 7 is replaced.
- You can also use the hot air fryer to prepare baked goods such as muffins or small cakes. However, dough or batter should **not be poured** directly into the frying pot 7. Instead, use small baking moulds such as muffin tins, which you then place in the frying pot 7 with the frying insert 5 inserted.

7. Operation

⚠ WARNING!

- ▶ Parts of the appliance get very hot during use. Touching these may cause serious burns.
- ▶ Use pot holders or protective gloves, if you have to touch the frying pot 7 or the frying insert 5.
- ▶ Hot air flows out of the ventilation slits 10 on the back of the appliance. Do not touch this area.
- ▶ Do not move or reposition the appliance when it is in operation.

⚠ CAUTION!

- ▶ Never use the frying pot 7 without the frying insert 5.
 - ▶ Fill the frying pot 7 to no higher than the MAX marking 6 and make sure that the food does not touch the heating element inside the housing 11.
- 1) Set up the appliance as described in the section **Before first use**.
 - 2) Prepare the food according to the recipe and place it in the frying pot 7.
 - 3) Push the frying pot 7 into the opening on the front of the appliance.
- ⓘ **Note:** The cooking process will not start unless the frying pot 7 is correctly clicked into place.

7.1 Starting the cooking process

- 1) Set the timer **4** to the desired cooking time. You can set a cooking time of up to 30 minutes.
 - ✓ The appliance switches on, the operating light **1** lights up.
 - 2) Turn the temperature control **3** to the desired temperature. You can set a temperature between 80°C and 200°C.
 - ✓ The appliance starts to heat up.
- i Note:** The operating light **1** goes out occasionally and lights up again to indicate that the heating element is maintaining the temperature. When the heating element switches off because the temperature has been reached, the operating light **1** goes out. As soon as the heating element starts working, the operating light **1** lights back up.

7.2 Pausing/stopping the cooking process

You can pause the frying process at any time, e.g. to check the degree of browning or to shake or turn the food.

- 1) Pull the frying pot **7** out of the housing **11** by the handle **8**.
 - i Note:** When you remove the frying pot **7**, the cooking programme is paused automatically. It restarts automatically as soon as the frying pot **7** is replaced. The time **4** continues running.
- 2) Turn or shake the food in the frying pot **7** if necessary.
 - ! CAUTION!**
 - ▶ The frying pot **7** and the frying insert **5** are provided with a non-stick coating. To protect the non-stick coating, do not use metallic tools such as knives, forks, etc. to turn the food or take it out.
- 3) Then replace the frying pot **7** in the appliance.
 - ✓ The cooking process continues automatically until the end of the cooking time.
 - ✓ The appliance switches itself off automatically at the end of the set cooking time.
- 4) The end the cooking process early, turn the timer **4** to **0** minutes.
- 5) Switch off the appliance by pulling out the mains plug.
- 6) Have a heat-resistant base ready to put the frying pot **7** on and a container, e.g. plate or bowl, for the fried food.

⚠ WARNING!

- ▶ Use pot holders or protective gloves, if you have to touch the frying pot **7** or the frying insert **5**.
- 7) Pull the frying pot **7** out of the appliance by the handle **8**.
- 8) Place the frying pot **7** on a heat-resistant surface.
- 9) Remove the fried food from the frying pot **7**.
- 10) Allow the appliance and accessories to cool down completely before cleaning and putting them away.

8. Cooking times

You can use the quick guide **2** as a reference guide for cooking times and temperature settings of various dishes. The cooking times given in the following table are provided purely as guidelines. If these differ from those shown on the packaging of the food, follow the instructions provided on the packaging.

| Dish | Optimal weight (g) | Time (min) | Temperature (°C) | Turn/shake | Note |
|--|--------------------|------------|------------------|-------------|--|
| Potato and vegetables | | | | | |
| Thinly sliced chips (frozen) | 200 (max. 400) | 18-25 | 200 | Shake twice | Preheat for 2 min.* |
| Thick-cut chips (frozen) | 200 (max. 400) | 15-20 | 200 | Shake twice | Preheat for 2 min.* |
| Fresh chips | 200 (max. 400) | 20-30 | 180-200 | Shake twice | Add 1 tbsp. of oil Preheat for 2 min.* |
| Vegetable balls (e.g. falafel, frozen) | 300 | 13-15 | 180-200 | Turn once | Preheat for 2 min.* |
| Vegetables (e.g. courgettes, aubergines, bell peppers) | 320-340 (max. 350) | 25-30 | 180-200 | Turn twice | Add 1 tbsp. of oil. Cut into small pieces of approx. 2-3 cm |

| Dish | Optimal weight (g) | Time (min) | Temperature (°C) | Turn/shake | Note |
|--------------------------------|-----------------------|---------------|------------------|------------|---|
| Meat | | | | | |
| Breaded pork cutlets (frozen) | 300 (2 pieces) | 15-20 | 180-200 | Turn once | Preheat for 2 min.* |
| Pork chops | 100-280 (max. 300) | 18-25 | 180 | Turn once | Preheat for 2 min.* |
| Chicken thighs | 300 (2 pieces) | approx. 30 | 180 | Turn once | Preheat for 2 min.* |
| Chicken breast | 100-300 | 10-15 | 180 | No | Add 1 tbsp. of oil |
| Chicken nuggets (frozen) | 100-300 | 8-12 | 200 | Turn once | Preheat for 2 min.* |
| Fish | | | | | |
| Fish fillet | 150-250 (max. 270) | 15-20 | 180 | No | |
| Fish fingers (frozen) | 100-250 | 10-15 | 200 | Turn once | |
| Prawns in breadcrumbs (frozen) | 200-300 | 12-18 | 180 | Turn twice | Add 1 tbsp. of oil Preheat for 2 min.* |
| Snacks | | | | | |
| Spring rolls | 100-250 | 15-20 | 180 | Turn once | Oven-ready meals |
| Crumbed cheese | 100-250 | 10-15 | 180 | No | Oven-ready meals |

| Dish | Optimal weight (g) | Time (min) | Temperature (°C) | Turn/shake | Note |
|---|--------------------|------------|------------------|------------|--------------------|
| Baked products | | | | | |
| Apple pie | 250 | 20-25 | 160 | No | Use a baking mould |
| Muffins | 150 (max. 5) | 15-20 | 180 | No | Use a baking mould |
| Sweet snacks (e.g. cinnamon rolls or mini apple strudel) | 250 | approx. 20 | 160 | No | Frozen product |


*If you use the hot air fryer without pre-heating, cook the food for 2-3 minutes longer.

i Note:

- ▶ The actual cooking times may vary depending on the starting temperature and weight of the food, as well as the quality of the food. Check the food regularly during cooking and extend or shorten the cooking time accordingly.
- ▶ The hot air fryer is also ideal for heating up meals. Set the temperature to 150°C and the time to approx. 10 minutes.

9. Cleaning and care

⚠ WARNING!

- ▶ Always remove the plug from the mains power socket before cleaning the appliance.
- ▶  Never immerse the appliance in water or other liquids! This could result in a potentially fatal electric shock, and the appliance could be damaged.

⚠ WARNING!

- ▶ Allow the appliance to cool down completely before cleaning it.

! ATTENTION!

- ▶ Do not use caustic or abrasive cleaning agents or materials such as scouring milk or steel wool. These can damage the surface of the appliance and the non-stick coating of the accessories!

9.1 Cleaning the accessories

- 1) Remove the frying insert **5** from the frying pot **7**.
- 2) Remove coarse food residues.
- 3) Rinse the frying pot **7** and the frying insert **5** in warm water with a mild detergent and then rinse with fresh water.
- 4) Use a non-scouring sponge and a mild washing-up liquid to remove stubborn dirt residues. Rinse off with fresh water afterwards to remove any detergent residue.
- 5) Dry all parts well before assembly.

i Note:



The frying pot **7** and frying insert **5** are dishwasher safe. After drying, there may still be moisture in cavities. Allow the accessories to dry completely in the air.

- 6) Replace the frying insert **5** in the frying pot **7**.

9.2 Cleaning the housing

- 1) Clean the appliance with a moist cloth. If required, use a mild washing-up liquid on the cloth. Afterwards, wipe it off with a cloth moistened only with water. Make sure that no liquid gets into the appliance's ventilation slits **10**!
- 2) Then dry off with a tea towel.

9.3 Cleaning the interior

- 1) Clean the interior with a soft sponge moistened with just a little water and a few drops of mild detergent.
- 2) Wipe several times with a damp microfibre cloth. Rinse it regularly in water and wring it out.
- 3) Dry the interior well with a tea towel.
- 4) If the heating elements inside the housing **11** are dirty, use a dishwashing brush and carefully remove the food residues.

! CAUTION!

- Any other servicing may be performed only by an authorised service representative or Customer Service.

10. Storage

- 1) To lift or carry the appliance, place both hands under the side of the appliance. Never use the handle ⑧ of the frying pot ⑦!
- 2) Store the appliance with the frying pot ⑦ and the frying insert ⑤ inside it. This keeps the inside of the appliance and the accessories clean and dust-free.
- 3) Store the appliance in a dry and dust-free location.

11. Troubleshooting

| PROBLEM | POSSIBLE CAUSE | POSSIBLE SOLUTIONS |
|---|--|--|
| The appliance will not start. | The frying pot ⑦ is not properly clicked into place. | Make sure that the frying pot ⑦ is correctly fitted into the housing ⑩. |
| The appliance is not working. | The appliance is not connected to a mains power socket. | Connect the appliance to a mains power socket. |
| | The appliance is switched off. | Switch the appliance on by turning the timer ④. |
| | The appliance is defective. | Contact the Customer Service department. |
| The food is undercooked or unevenly fried after the set time. | Too much food in the frying pot ⑦. | Do not fill the frying pot ⑦ to more than the MAX marking ⑥. |
| | Pieces too big. The pieces of food are too close to each other. | Cut the food into smaller pieces. Turn the food or shake it several times during cooking. |
| | The temperature is too low or the cooking time too short. | Increase the temperature or the cooking time. |
| Strong smoke or odour development during cooking. | The food is in contact with the heating element and is burning. | Do not fill the frying pot ⑦ to more than the MAX marking ⑥. |

| PROBLEM | POSSIBLE CAUSE | POSSIBLE SOLUTIONS |
|-------------|---|---|
| White smoke | There is still fat residue in the frying pot ⑦ from a previous cooking process. | Clean the frying pot ⑦ carefully after each use. |
| | The food is too fatty. | Fat drips on to the base of the frying pot ⑦ and burns. This does not impair the appliance or the cooking result. |

If the malfunction cannot be corrected or if you have found some other kind of malfunction, please contact our Customer Service department.

12. Disposal

Applies only to France:



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



The product, its packaging and the operating instructions are recyclable. They are subject to an extended manufacturer responsibility and will be collected separately.

12.1 Disposal of the appliance



The adjacent symbol of a crossed-out dustbin means that this appliance is subject to Directive 2012/19/EU. This directive states that this appliance may not be disposed of in the normal household waste at the end of its useful life, but must be taken to specially set-up collection locations, recycling depots or disposal companies.

The disposal is free of charge for the user. Protect the environment and dispose of this appliance properly.

If your old appliance has stored any personal data, you are responsible for deleting it yourself before returning it.

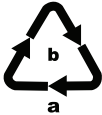


Your local community or municipal authorities can provide information on how to dispose of the worn-out product.

12.2 Disposal of the packaging



The packaging materials have been selected for their environmental friendliness and ease of disposal and are therefore recyclable. Dispose of packaging materials that are no longer needed in accordance with applicable local regulations.



Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner. Note the labelling on the packaging and separate the packaging material components for disposal, if necessary. The packaging material is labelled with abbreviations (a) and numbers (b) with the following meanings: 1-7: plastics, 20-22: paper and cardboard, 80-98: composites.

13. Technical data

| | |
|------------------------------------|-----------------------------|
| Power supply | 220-240 V ~, 50/60 Hz |
| Rated power | 1000 W |
| Usable volume, frying pot 7 | 1.5 l up to the MAX marking |

14. Kompennass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

This appliance has a 3-year warranty valid from the date of purchase. If this product has any faults, you, the buyer, have certain statutory rights. Your statutory rights are not restricted in any way by the warranty described below.

Warranty conditions

The warranty period starts on the date of purchase. Please keep your receipt in a safe place. This will be required as proof of purchase.

If any material or manufacturing fault occurs within three years of the date of purchase of the product, we will either repair or replace the product for you or refund the purchase price (at our discretion).

This warranty service requires that you present the defective appliance and the proof of purchase (receipt) within the three-year warranty period, along with a brief written description of the fault and of when it occurred.

If the defect is covered by the warranty, your product will either be repaired or replaced by us. The repair or replacement of a product does not signify the beginning of a new warranty period.

Warranty period and statutory claims for defects

The warranty period is not prolonged by repairs effected under the warranty. This also applies to replaced and repaired components. Any damage and defects present at the time of purchase must be reported immediately after unpacking. Repairs carried out after expiry of the warranty period shall be subject to a fee.

Scope of the warranty

This appliance has been manufactured in accordance with strict quality guidelines and inspected meticulously prior to delivery.

The warranty covers material faults or production faults. The warranty does not extend to product parts subject to normal wear and tear or to fragile parts which could be considered as consumable parts such as switches, batteries or parts made of glass.

The warranty does not apply if the product has been damaged, improperly used or improperly maintained. The directions in the operating instructions for the product regarding proper use of the product are to be strictly followed. Uses and actions that are discouraged in the operating instructions or which are warned against must be avoided.

This product is intended solely for private use and not for commercial purposes. The warranty shall be deemed void in cases of misuse or improper handling, use of force and modifications / repairs which have not been carried out by one of our authorised Service centres.

Warranty claim procedure

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

- Please have the till receipt and the item number (IAN) 437607_2304 available as proof of purchase.

- You will find the item number on the type plate on the product, an engraving on the product, on the front page of the operating instructions (below left) or on the sticker on the rear or bottom of the product.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.
- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.



You can download these instructions along with many other manuals, product videos and installation software at www.lidl-service.com.

This QR code will take you directly to the Lidl service page (www.lidl-service.com) where you can open your operating instructions by entering the item number (IAN) 437607_2304.

14.1 Service

GB **Service Great Britain**
Tel.: 0800 404 7657
E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IE **Service Ireland**
Tel.: 1800 101010
E-Mail: kompernass@lidl.ie

IAN 437607_2304

14.2 Importer

Please note that the following address is not the service address. Please use the service address provided in the operating instructions.

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

| | |
|---|-----------|
| 1. Einleitung | 22 |
| 1.1 Bestimmungsgemäße Verwendung | 22 |
| 1.2 Verwendete Warnhinweise und Symbole | 22 |
| 2. Sicherheitshinweise | 24 |
| 3. Lieferumfang und Transportinspektion | 27 |
| 4. Gerätebeschreibung | 27 |
| 5. Vor dem ersten Gebrauch | 28 |
| 6. So gelingt das Frittieren am besten | 29 |
| 7. Bedienen | 30 |
| 7.1 Garvorgang starten | 31 |
| 7.2 Garvorgang unterbrechen / beenden | 31 |
| 8. Garzeiten | 32 |
| 9. Reinigen und Pflegen | 34 |
| 9.1 Zubehör reinigen | 35 |
| 9.2 Gehäuse reinigen | 35 |
| 9.3 Innenraum reinigen | 35 |
| 10. Aufbewahren | 36 |
| 11. Fehler beheben | 36 |
| 12. Entsorgung | 38 |
| 12.1 Gerät entsorgen | 38 |
| 12.2 Verpackung entsorgen | 39 |
| 13. Technische Daten | 39 |
| 14. Garantie der Kompersnaß Handels GmbH | 39 |
| 14.1 Service | 41 |
| 14.2 Importeur | 41 |

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):

| | |
|---|--|
|  | GEFAHR! 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. |
|  | WARNUNG! 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. |
|  | VORSICHT! 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. |

| | |
|---|--|
|  | ACHTUNG! 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. |
|  | Hinweis: 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 Frittivorgang jederzeit unterbrechen, z. B. um den Bräunungsgrad zu überprüfen oder das Frittiergut zu schütteln oder zu wenden.

- 1) Ziehen Sie den Frittieropf **7** am Griff **8** aus dem Gehäuse **11** heraus.
 - i Hinweis:** Der Garvorgang wird beim Herausziehen des Frittieropfs **7** automatisch unterbrochen und läuft weiter, sobald der Frittieropf **7** wieder eingesetzt wird. Der Timer **4** läuft während der Unterbrechung weiter.
- 2) Wenden oder schütteln Sie ggf. das Frittiergut im Frittieropf **7**.
 - ! ACHTUNG!**
 - ▶ Der Frittieropf **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 Frittieropf **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 |
|--|-----------------------|------------|-----------------|------------------|---|
| Kartoffeln und Gemüse | | | | | |
| 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 |
| Fleisch | | | | | |
| 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* |
| Fisch | | | | | |
| 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* |
| Snacks | | | | | |
| 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 |
|---|-----------------------|------------|-----------------|------------------|--------------------|
| Backwaren | | | | | |
| 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

| PROBLEM | MÖGLICHE URSACHE | MÖGLICHE LÖSUNGEN |
|-------------------------------------|--|---|
| Das Gerät lässt sich nicht starten. | Der Frittierkopf 7 ist nicht richtig eingerastet. | Achten Sie auf einen korrekten Sitz des Frittierkopfs 7 im Gehäuse 11 . |
| 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 4 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 ⑦. | Überschreiten Sie nicht die MAX-Markierung ⑥ im Frittiertopf ⑦. |
| | 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 ⑥ im Frittiertopf ⑦. |
| Weiße Rauchscheiden | Im Frittiertopf ⑦ sind noch Fettrückstände aus einem vorherigen Garvorgang. | Reinigen Sie den Frittiertopf ⑦ sorgfältig nach jeder Benutzung. |
| | Die Speisen sind sehr fettig. | Fett tropft auf den Boden des Frittiertopfes ⑦ 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

Für Frankreich gilt:



Das Produkt, die Verpackung und die Bedienungsanleitung sind recycelbar, unterliegen einer erweiterten Herstellerverantwortung und werden getrennt gesammelt.

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.

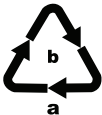


Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

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 Serviceniederlassung 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 (Kassenbonn) 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 können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen.

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können 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

AT Service Österreich

Tel.: 0800 447 744
E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: 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

Table des matières

| | |
|---|-----------|
| 1. Introduction | 44 |
| 1.1 Utilisation conforme | 44 |
| 1.2 Avertissements et symboles utilisés | 44 |
| 2. Consignes de sécurité | 46 |
| 3. Matériel livré et inspection après transport | 49 |
| 4. Description de l'appareil | 49 |
| 5. Avant la première utilisation | 50 |
| 6. Pour réussir au mieux vos fritures | 51 |
| 7. Utilisation | 52 |
| 7.1 Démarrer la cuisson | 53 |
| 7.2 Interrompre/terminer la cuisson | 53 |
| 8. Temps de cuisson | 54 |
| 9. Nettoyage et entretien | 56 |
| 9.1 Nettoyage des accessoires | 57 |
| 9.2 Nettoyer le boîtier | 57 |
| 9.3 Nettoyer le compartiment intérieur | 57 |
| 10. Rangement | 58 |
| 11. Dépannage | 58 |
| 12. Recyclage | 60 |
| 12.1 Recyclage de l'appareil | 60 |
| 12.2 Recyclage de l'emballage | 60 |
| 13. Caractéristiques techniques | 61 |
| 14. Garantie pour Kompnass Handels GmbH pour la France | 61 |
| 15. Garantie pour Kompnass Handels GmbH pour la Belgique | 64 |
| 16. Service après-vente | 66 |
| 17. Importateur | 66 |

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 :

| | |
|--|--|
| | DANGER ! 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. |
| | AVERTISSEMENT ! 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. |
| | PRUDENCE ! 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. |

| | |
|---|--|
|  | ATTENTION ! 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. |
|  | Remarque : 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 |
|--|-----------------|-------------|------------------|---------------------|---|
| Pommes de terre et légumes | | | | | |
| 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 |
| Viande | | | | | |
| 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.* |
| Poisson | | | | | |
| 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.* |
| En-cas | | | | | |
| 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 |
|---|------------------------|-------------|------------------|---------------------|-------------------|
| Produits de boulangerie | | | | | |
| 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



Le produit, l'emballage et le mode d'emploi sont recyclables, soumis à une responsabilité élargie du fabricant, et sont collectés séparément.

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 7 | 1,5 l jusqu'au repère MAX |

14. Garantie pour Kompernass Handels GmbH pour la France

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.

Article L217-16 du Code de la consommation

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices réshibitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

Article L217-4 du Code de la consommation

Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance. Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

- 1° S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
 - s'il correspond à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
 - s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;
- 2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L217-12 du Code de la consommation

L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

Article 1641 du Code civil

Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

Article 1648 1er alinéa du Code civil

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

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

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, 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) et vous pourrez ouvrir votre mode d'emploi en saisissant votre référence (IAN) 437607_2304.

15. Garantie pour Kompernass Handels GmbH pour la Belgique

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, 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) et vous pourrez ouvrir votre mode d'emploi en saisissant votre référence (IAN) 437607_2304.

16. Service après-vente

- FR Service France**
Tel.: 0800 919270
E-Mail: kompernass@lidl.fr
- BE Service Belgique**
Tel.: 0800 12089
E-Mail: kompernass@lidl.be
- IAN 437607_2304

17. 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

Inhoud

| | |
|---|-----------|
| 1. Inleiding | 68 |
| 1.1 Gebruik in overeenstemming met de bestemming | 68 |
| 1.2 Gebruikte waarschuwingen en pictogrammen | 68 |
| 2. Veiligheidsvoorschriften | 70 |
| 3. Inhoud van het pakket en inspectie na transport | 73 |
| 4. Apparaatbeschrijving | 73 |
| 5. Vóór het eerste gebruik | 74 |
| 6. Zo lukt het frituren het beste | 75 |
| 7. Bedienen | 76 |
| 7.1 Garingsproces starten | 77 |
| 7.2 Garingsproces onderbreken / beëindigen | 77 |
| 8. Gaartijd | 78 |
| 9. Reiniging en onderhoud | 80 |
| 9.1 Accessoires reinigen | 81 |
| 9.2 Behuizing reinigen | 81 |
| 9.3 Binnenkant reinigen | 81 |
| 10. Opbergen | 82 |
| 11. Problemen oplossen | 82 |
| 12. Afvoeren | 84 |
| 12.1 Apparaat afvoeren | 84 |
| 12.2 Verpakking afvoeren | 84 |
| 13. Technische gegevens | 85 |
| 14. Garantie van Kompernaß Handels GmbH | 85 |
| 14.1 Service | 87 |
| 14.2 Importeur | 87 |

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):

| | |
|--|---|
| | GEVAAR! 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. |
| | WAARSCHUWING! 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. |
| | VOORZICHTIG! 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. |

| | |
|---|---|
|  | LET OP! 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. |
|  | Opmerking: 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

- ▶ Tussenkomsst 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

i **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 |
|---|----------------------|------------|------------------|---------------------|--|
| Aardappelen en groenten | | | | | |
| 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 |
| Vlees | | | | | |
| 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* |
| Vis | | | | | |
| 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* |
| Snacks | | | | | |
| 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 |
|---|----------------------|------------|------------------|---------------------|-------------------|
| Bak-producten | | | | | |
| 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 ⑪ 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 ⑧ van de frituurpan ⑦!
- 2) Berg het apparaat op met de frituurpan ⑦ en het frituurinzetstuk ⑤ 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 ⑦ is niet correct vastgeklikt. | Zorg ervoor dat de frituurpan ⑦ correct in de behuizing ⑪ 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 ④ 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

Geldt alleen voor Frankrijk:



Het product, de verpakking en de gebruiksaanwijzing zijn recycleerbaar, vallen onder de uitgebreide producentenverantwoordelijkheid en worden gescheiden gezameld.

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 garantiekwestie

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 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) 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

BE **Service België**
Tel.: 0800 12089
E-Mail: 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

Obsah

| | |
|---|------------|
| 1. Úvod | 90 |
| 1.1 Použití v souladu s určením | 90 |
| 1.2 Použitá výstražná upozornění a symboly | 90 |
| 2. Bezpečnostní pokyny | 92 |
| 3. Rozsah dodávky a kontrola po přepravě | 95 |
| 4. Popis přístroje | 95 |
| 5. Před prvním použitím | 96 |
| 6. Jak nejlépe fritovat | 97 |
| 7. Ovládání | 98 |
| 7.1 Spuštění postupu přípravy | 99 |
| 7.2 Přerušení/ukončení postupu přípravy | 99 |
| 8. Doby přípravy | 100 |
| 9. Čištění a údržba | 102 |
| 9.1 Čištění příslušenství | 103 |
| 9.2 Čištění krytu | 103 |
| 9.3 Čištění vnitřního prostoru | 103 |
| 10. Skladování | 104 |
| 11. Odstraňování závad | 104 |
| 12. Likvidace | 105 |
| 12.1 Likvidace přístroje | 105 |
| 12.2 Likvidace obalu | 106 |
| 13. Technické údaje | 106 |
| 14. Záruka společnosti Kompennass Handels GmbH | 106 |
| 14.1 Servis | 108 |
| 14.2 Dovozce | 108 |

1. Úvod

Blahopřejeme vám k zakoupení vašeho nového přístroje.

Rozhodli jste se tím pro vysoce kvalitní výrobek. Návod k obsluze je součástí tohoto výrobku. Obsahuje důležité informace o bezpečnosti, použití a likvidaci.



Před použitím výrobku se seznamte se všemi provozními a bezpečnostními pokyny. Výrobek používejte pouze předepsaným způsobem a pro uvedené oblasti použití. Při předávání výrobku třetím osobám předejte spolu s ním i tyto podklady.






1.1 Použití v souladu s určením

Tento přístroj je určen výhradně k přípravě pokrmů horkým vzduchem. Tento přístroj je určen k použití v domácnostech pro soukromé účely. Přístroj používejte pouze v suchých prostorách a nikdy jej nepoužívejte venku. Jiné použití než k určenému účelu nebo nad jeho rámec je považováno za použití v rozporu s určením. Přístroj není vhodný k použití v živnostenských provozovnách nebo průmyslových podnicích.

1.2 Použitá výstražná upozornění a symboly


V tomto návodu k obsluze, na obalu a na přístroji (pokud je to možné) jsou použita následující varování a symboly:

| | |
|--|--|
| | NEBEZPEČÍ! Výstražný pokyn s tímto symbolem a signálním slovem „NEBEZPEČÍ“ označuje bezprostředně hrozící nebezpečnou situaci, která, pokud se jí nezabrání, má za následek vážné poranění nebo smrt. |
| | VÝSTRAHA! Výstražný pokyn s tímto symbolem a signálním slovem „VÝSTRAHA“ označuje případně nebezpečnou situaci, která, pokud se jí nezabrání, může mít za následek vážné poranění nebo smrt. |
| | OPATRŇĚ! Výstražný pokyn s tímto symbolem a signálním slovem „OPATRŇĚ“ označuje případně nebezpečnou situaci, která, pokud se jí nezabrání, může mít za následek lehké nebo střední poranění. |
| | POZOR! Výstražný pokyn s tímto symbolem a signálním slovem „POZOR“ označuje případnou situaci, která, pokud se jí nezabrání, může mít za následek hmotnou škodu. |
| | Upozornění: Upozornění označuje doplňující informace, které usnadňují manipulaci s přístrojem. |

| | |
|---|---|
|  | Opatrně! Horký povrch! |
|  | Přečtěte si návod k obsluze. |
|  | Neponořujte do vody nebo jiných kapalin. |
|  | Lze mýt v myčce nádobí. |
|  | Všechny části tohoto přístroje přicházející do styku s potravinami jsou bezpečné pro potraviny. |
| ~ | Střídavý proud. |


2. Bezpečnostní pokyny

NEBEZPEČÍ! ÚRAZ ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- ▶ Před uvedením přístroje do provozu zkontrolujte, zda síťové napětí odpovídá síťovému napětí uvedenému na typovém štítku.
- ▶ Přístroj zapojte pouze do uzemněné zásuvky.
- ▶ Síťový kabel ved'te tak, aby nedošlo k jeho přiskřípnutí či jinému poškození.
- ▶ Přístroj používejte jen v suchých prostorách, ne venku.
- ▶  Přístroj, síťový kabel ani síťovou zástrčku nikdy neponořujte do vody či jiných kapalin! V opačném případě hrozí ohrožení života v důsledku úrazu elektrickým proudem!
- ▶ Po použití a před čištěním nebo přemístěním přístroje vždy vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky. Tahejte pouze za síťovou zástrčku, ne za síťový kabel.
- ▶ Pokud přístroj spadne nebo je poškozený, nesmíte jej již uvádět do provozu. Přístroj nechte přezkoušet a případně opravit kvalifikovaným odborným personálem.
- ▶ Pokud se napájecí kabel tohoto přístroje poškodí, musí jej vyměnit výrobce, jeho zákaznický servis nebo obdobně kvalifikovaná osoba, aby se tak zabránilo nebezpečím.
- ▶ Nikdy se nedotýkejte přístroje mokřýma rukama.

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Nepoužívejte přístroj nikdy pro jiné účely, než je popsáno v tomto návodu. Při nesprávném použití přístroje hrozí nebezpečí zranění.
- ▶ Zajistěte stabilní polohu přístroje.

- ▶ Pokládejte síťový kabel tak, aby na něj nemohl nikdo stoupnout nebo o něj zakopnout.
- ▶ Přístroj zapojte do snadno přístupné zásuvky. Zajistěte, aby síťová zástrčka byla v případě nebezpečí rychle dosažitelná.
- ▶ Děti od 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a/ nebo znalostí mohou tento přístroj používat pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání přístroje a porozuměly nebezpečí, které vyplývá z jeho použití.
- ▶ Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti, ledaže jsou starší 8 let a jsou pod dohledem.
- ▶ Děti mladší 8 let nesmí mít přístup k přístroji a přívodnímu kabelu.
- ▶ Děti si nesmí s přístrojem hrát.
- ▶ Nebezpečí udušení! Nikdy nenechávejte děti bez dozoru s obalovým materiálem. Nedovolte dětem přistupovat k obalu a přístroji.
- ▶ Během přípravy se uvolňuje horká pára. Udržujte od páry bezpečnou vzdálenost.
- ▶  Opatrně! Horký povrch! Části přístroje jsou během provozu velmi horké. K zabránění popálení se jich nedotýkejte. Nedotýkejte se vnitřku přístroje, pokud je v provozu. Dotýkejte se pouze rukojeti a ovládacích prvků.
- ▶ Nepohybujte přístrojem během provozu, hrozí nebezpečí popálení!
- ▶ Před čištěním nebo výměnou příslušenství nechte přístroj vychladnout.

⚠ **VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ POŽÁRU!**

- ▶ Příklad pracuje pouze s horkým vzduchem. Nikdy nelijte olej ani jiné tekutiny přímo do fritovacího hrnce. Jinak hrozí nebezpečí požáru!
- ▶ K provozu přístroje nepoužívejte externí spínací hodiny ani samostatné dálkové ovládání.
- ▶ Nepoužívejte přístroj v blízkosti horkých povrchů nebo hořlavých materiálů.
- ▶ Nenechávejte přístroj během provozu nikdy bez dozoru.
- ▶ Příklad nikdy nestavte do blízkosti hořlavých předmětů ani pod ně, zejména ne pod záclony nebo závěsné skříňky.
- ▶ Nestrkejte nic do větracích otvorů na zadní straně přístroje a nezakrývejte je.

❗ **POZOR! HMOTNÉ ŠKODY!**

- ▶ Chraňte přístroj před kapající a stříkající vodou. Zabraňte vniknutí kapaliny do větracích otvorů na zadní straně přístroje.
- ▶ Chraňte nepřilnavou vrstvu tak, že nebudete používat kovové nástroje, jako jsou nůž, vidlička apod. Je-li nepřilnavá vrstva poškozená, přístroj dále nepoužívejte.
- ▶ Příklad nepoužívejte bez vloženého fritovacího hrnce!
- ▶ K pohybu přístroje jej uchopte bočně zespodu. Nepoužívejte k tomu rukojeť fritovacího hrnce.
- ▶ Používejte jen příslušenství doporučené výrobcem.

ⓘ **UPOZORNĚNÍ**

- ▶ K přepnutí výrobku mezi frekvencí 50 a 60 Hz není nutný žádný zásah uživatele. Výrobek se upraví pro 50 i 60 Hz.

3. Rozsah dodávky a kontrola po přepravě

Přístroj se standardně dodává s následujícími komponenty:

- horkovzdušná fritéza
- fritovací hrnec s fritovací vložkou
- návod k obsluze

i **Upozornění:** Zkontrolujte, zda je dodávka kompletní a není viditelně poškozená. V případě neúplné dodávky nebo poškození vzniklého v důsledku vadného obalu nebo během přepravy kontaktujte servisní poradenskou linku (viz kapitola **Servis**).

4. Popis přístroje

Obrázky viz výklopná strana

- 1 provozní indikační kontrolka
- 2 rychlý návod
- 3 regulátor teploty
- 4 časovač
- 5 fritovací vložka (vyjímatelná)
- 6 značka MAX
- 7 fritovací hrnec
- 8 rukojeť
- 9 síťový kabel
- 10 větrací štěrbin
- 11 kryt

5. Před prvním použitím

Před prvním použitím horkovzdušné fritézy vyčistěte všechny díly, jak je popsáno v kapitole **Čištění a údržba**.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ POŽÁRU!

Z větracích štěrbin **10** na zadní straně přístroje vychází horký vzduch.

- ▶ Nikdy nezakrývejte větrací štěrbinu **10**.
- ▶ Přístroj neumísťujte přímo pod zavěšené skříňky, stěnové zásuvky, do blízkosti záclon, papíru nebo snadno zápalných materiálů.
- ▶ Dbejte na to, abyste kolem přístroje nechali dostatek volného prostoru pro dobrou cirkulaci vzduchu.

1) Přístroj postavte na vodorovnou, hladkou, stabilní a tepelně odolnou plochu.

i **Upozornění:** Chcete-li horkovzdušnou fritézu umístit pod digestoř na sporák, dbejte na to, aby byl sporák vypnutý.

2) Zastrčte síťovou zástrčku do zásuvky. Ujistěte se, že je zásuvka vždy přístupná, když je přístroj v provozu.

3) Zasuňte fritovací hrnec **7** s vloženou fritovací vložkou **5** do přístroje.

4) Regulátor teploty **3** nastavte na 200 °C.

5) Nastavte časovač **4** na 10 až 15 minut.

✓ Přístroj začne nahřívat a provozní indikační kontrolka **1** se rozsvítí.

i **Upozornění:** Při prvním uvedení do provozu může dojít z důvodu zbytků vzniklých při výrobě k lehkému vzniku kouře a zápachu. To je zcela normální a není to nebezpečné. Zajistěte dostatečné větrání, například otevřením okna.

6) Nechte přístroj zahřívat až do konce nastavené doby, aby se topný článek vypálil.

✓ Na konci nastaveného času se přístroj vypne.

7) Vytáhněte zástrčku ze zásuvky a nechte přístroj vychladnout.

8) Fritovací hrnec **7** a fritovací vložku **5** ještě jednou vyčistěte.

Přístroj je nyní připraven k provozu.

6. Jak nejlépe fritovat

- K přípravě pokrmů v horkovzdušné fritéze obvykle není potřeba žádný olej. Přidáním několika kapek oleje však můžete chuť vylepšit. Obecně platí, že všechny pokrmy, které lze připravit v konvekční troubě, lze připravit i v horkovzdušné fritéze.
- Pro smažení v horkovzdušné fritéze musí být všechny potraviny co nejsušší. Fritované potraviny před vložením do fritovacího hrnce ⑦ dobře osušte.
- Pro přípravu bramborových jídel v horkovzdušné fritéze jsou nejvhodnější odrůdy pevných brambor. Nakrájené kousky brambor opláchněte čistou vodou, aby se zabránilo slepování dohromady během postupu přípravy. Kousky brambor před vložením do horkovzdušné fritézy pečlivě osušte.
- Z hluboko zmrazených potravin důkladně odstraňte krystalky ledu nebo zmrzlou vodu.
- Dbejte na to, aby se strouhanka neodlepovala od obalované potraviny a aby na fritovaném pokrmu co nejpevněji držela.
- Držte se pokynů k přípravě uvedených na obalu fritované potraviny. Nastavte teplotu a dobu přípravy podle doporučení.
- Pokud na obalu potraviny není uvedeno doporučení pro přípravu v horkovzdušné fritéze, postupujte podle pokynů pro konvekční troubu.
- Nesmažte velké množství najednou. Pro dosažení optimálních výsledků zhnědnutí doporučujeme připravovat maximálně 200 g mražených hranolků najednou.
- Nepřepĺnujte fritovací hrnce ⑦! Napĺňte jej maximálně po značku MAX ⑥. Dbejte na to, aby se fritované potraviny nedostaly k topnému článku v horní části vnitřního prostoru.
- Akrylamid je potenciálně karcinogenní látka, která se ve zvýšené míře tvoří při fritování potravin s obsahem škrobů. Potraviny s obsahem škrobu, např. hranolky, by se proto měly fritovat pouze do zlatova, nikoliv do tmavé nebo hnědé barvy. Pouze takto budete potraviny připravovat téměř bez akrylamidů.
- Pro rovnoměrné zhnědnutí a křupavou konzistenci, např. u hranolků nebo kuřecích nugét, je třeba fritované potraviny během přípravy 1 – 2krát protřepat nebo obrátit.

- Za tímto účelem vytáhněte fritovací hrnec 7 z přístroje a fritovanou potravinu protřepejte nebo obraťte vhodným přiborem. Poté opět vložte fritovací hrnec 7.
 - Postup fritování se při vyjmutí fritovacího hrnce 7 automaticky přeruší a pokračuje, jakmile je fritovací hrnec 7 opět vložen.
- Horkovzdušnou fritézu lze použít také k přípravě pečiva, jako jsou muffiny nebo koláčky. Nikdy přitom nekládejte těsto přímo do fritovacího hrnce 7. Použijte malé formy na pečení, například formy na muffiny, které pak vložte spolu s těstem do fritovacího hrnce 7 s vloženou fritovací vložkou 5.

7. Ovládání

⚠ VÝSTRAHA!

- ▶ Části přístroje jsou během provozu velmi horké. K zabránění popálení se jich nedotýkejte.
- ▶ Pokud potřebujete uchopit fritovací hrnec 7 nebo fritovací vložku 5, použijte chňapky nebo rukavice.
- ▶ Z větracích štěrbin 10 na zadní straně přístroje vychází horký vzduch. Nesahejte do této oblasti.
- ▶ Přístroj nepřemísťujte, když je v provozu.

! POZOR!

- ▶ Fritovací hrnec 7 nikdy nepoužívejte bez fritovací vložky 5.
 - ▶ Fritovací hrnec 7 naplňte maximálně po značku MAX 6 a dbejte na to, aby se fritované potraviny nedotýkaly topného článku uvnitř krytu 11.
- 1) Přístroj postavte tak, jak je popsáno v kapitole **Před prvním použitím**.
 - 2) Potraviny připravte podle receptu a vložte je do fritovacího hrnce 7.
 - 3) Zasuňte fritovací hrnec 7 do otvoru vpředu na přístroji.
- ⓘ **Upozornění:** Postup přípravy lze zahájit pouze tehdy, je-li fritovací hrnec 7 správně zajištěn v držáku.

7.1 Spuštění postupu přípravy

- 1) Otočte časovač **4** na požadovanou dobu přípravy. Doba přípravy lze nastavit až do 30 minut.
 - ✓ Přístroj se zapne, provozní indikační kontrolka **1** se rozsvítí.
 - 2) Regulátor teploty **3** nastavte na požadovanou teplotu. Lze nastavit teplotu mezi 80 °C a 200 °C.
 - ✓ Přístroj začne nahřívat.
- i** **Upozornění:** Provozní indikační kontrolka **1** mezitím zhasne a znovu se rozsvítí, aby signalizovala, že topný článek udržuje teplotu: Když se topné těleso vypne, protože bylo dosaženo teploty, provozní indikační kontrolka **1** zhasne. Jakmile topný článek opět pracuje, rozsvítí se opět provozní indikační kontrolka **1**.

7.2 Přerušování/ukončení postupu přípravy

Proces fritování můžete kdykoli přerušit, např. pro kontrolu stupně zhnědnutí nebo protřepání či obrácení fritovaného pokrmu.

- 1) Vytáhněte fritovací hrnc **7** za rukojeť **8** z krytu **11**.
 - i** **Upozornění:** Postup přípravy se při vyjmutí fritovacího hrnce **7** automaticky přeruší a pokračuje, jakmile je fritovací hrnc **7** opět vložen. Časovač **4** běží během přerušování dále.
 - 2) V případě potřeby fritovanou potravinu ve fritovacím hrnci **7** obraťte nebo protřepejte.
- ! POZOR!**
- ▶ Fritovací hrnc **7** a fritovací vložka **5** mají nepřilnavou vrstvu. Chraňte nepřilnavou vrstvu tak, že k obrácení nebo vyjmutí připravovaného pokrmu nebudete používat kovové nástroje, jako jsou nůž, vidlička apod.
- 3) Opět vložte fritovací hrnc **7**.
 - ✓ Postup přípravy automaticky pokračuje až do konce doby přípravy.
 - ✓ Na konci nastavené doby přípravy zazní krátký signál a přístroj se automaticky vypne.
 - 4) Chcete-li postup přípravy předčasně ukončit, otočte časovač **4** na **0**.
 - 5) Vypněte přístroj vytažením síťové zástrčky ze zásuvky.
 - 6) Připravte si žáruvzdorný podklad pro fritovací hrnc **7** a také nádobu, např. talíř nebo mísu, na fritovaný pokrm.

⚠ VÝSTRAHA!

- ▶ Pokud potřebujete uchopit fritovací hrnec 7 nebo fritovací vložku 5, použijte chňapky nebo rukavice.
- 7) Vytáhněte fritovací hrnec 7 za rukojeť 8 z přístroje.
- 8) Fritovací hrnec 7 postavte na žáruvzdorný podklad.
- 9) Vyjměte fritovaný pokrm z fritovacího hrnce 7.
- 10) Před čištěním a uložením nechte přístroj a příslušenství zcela vychladnout.

8. Doby přípravy

Rychlý návod 2 slouží jako vodítko pro nastavení doby přípravy a teploty různých pokrmů. Doby přípravy uvedené v následující tabulce jsou jen orientační hodnoty. Pokud se údaje na obalu potraviny určené k přípravě odchyľují od údajů v této tabulce, řiďte se údaji uvedenými na obalu.

| Pokrm | Optimální hmotnost (g) | Čas (Min) | Teplota (°C) | Obrácení/protřepání | Poznámka |
|--|------------------------|-----------|--------------|---------------------|--|
| Brambory a zelenina | | | | | |
| Tenké hranolky (zmrazené) | 200 (max. 400) | 18-25 | 200 | 2× protřepat | 2 min. předehřát* |
| Hrubé hranolky (zmrazené) | 200 (max. 400) | 15-20 | 200 | 2× protřepat | 2 min. předehřát* |
| Čerstvé hranolky | 200 (max. 400) | 20-30 | 180-200 | 2× protřepat | Přidat 1 PL oleje 2 min. předehřát* |
| Zeleninové kuličky (např. falafel, zmrazený) | 300 | 13-15 | 180-200 | 1× obrátit | 2 min. předehřát* |
| Zelenina (např. cuketa, lilek, paprika) | 320-340 (max. 350) | 25-30 | 180-200 | 2× obrátit | Přidat 1 PL oleje. Nakrájete na kousky 2-3 cm |

| Pokrm | Optimální hmotnost (g) | Čas (Min) | Teplota (°C) | Obrácení/protřepání | Poznámka |
|----------------------------------|------------------------|-----------|--------------|---------------------|--|
| Maso | | | | | |
| Smažený vepřový řízek (zmrazený) | 300 (2 kusy) | 15-20 | 180-200 | 1 × obrátit | 2 min. předehřát* |
| Vepřové kotlety | 100-280 (max. 300) | 18-25 | 180 | 1 × obrátit | 2 min. předehřát* |
| Kuřecí stehna | 300 (2 kusy) | cca 30 | 180 | 1 × obrátit | 2 min. předehřát* |
| Kuřecí prsa | 100-300 | 10-15 | 180 | ne | přidat 1 PL oleje |
| Kuřecí nugety (zmrazené) | 100-300 | 8-12 | 200 | 1 × obrátit | 2 min. předehřát* |
| Ryba | | | | | |
| Rybí filé | 150-250 (max. 270) | 15-20 | 180 | ne | |
| Rybí prsty (zmrazené) | 100-250 | 10-15 | 200 | 1 × obrátit | |
| Obalované krevety (zmrazené) | 200-300 | 12-18 | 180 | 2 × obrátit | přidat 1 PL oleje 2 min. předehřát* |
| Snacky | | | | | |
| Jarní rolka | 100-250 | 15-20 | 180 | 1 × obrátit | pokrm připravený k pečení v troubě |
| Obalovaný smažený sýr | 100-250 | 10-15 | 180 | ne | pokrm připravený k pečení v troubě |

| Pokrm | Optimální hmotnost (g) | Čas (Min) | Teplota (°C) | Obrácení/protřepání | Poznámka |
|---|------------------------|-----------|--------------|---------------------|-----------------------|
| Pečivo | | | | | |
| Jablečný koláč | 250 | 20–25 | 160 | ne | použijte pečicí formu |
| Muffiny | 150 (max. 5 ks) | 15–20 | 180 | ne | použijte pečicí formu |
| Sladké snacky (např. skořicové šneky nebo mini jablečný štrúdl) | 250 | cca 20 | 160 | ne | mražený produkt |


*Pokud horkovzdušnou fritézu používáte bez nahřátí, nechejte pokrmy připravovat o 2–3 minuty déle.

i Upozornění:

- ▶ Skutečné doby přípravy se mohou lišit podle výstupní teploty a hmotnosti a kvality použité potraviny. V případě potřeby pravidelně kontrolujte stav tepelné úpravy a podle toho prodlužujte nebo zkracujte dobu přípravy.
- ▶ Horkovzdušnou fritézu lze použít i k ohřívání pokrmů. Teplotu nastavte pro tento účel na 150 °C na cca 10 minut.

9. Čištění a údržba

⚠ VÝSTRAHA!

- ▶ Před čištěním přístroje vždy vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- ▶  V žádném případě se přístroj nesmí ponořit do kapalín! Došlo by tak k ohrožení života v důsledku úrazu elektrickým proudem a přístroj by se mohl poškodit.

⚠ VÝSTRAHA!

- ▶ Před čištěním nechte přístroj zcela vychladnout.

! POZOR!

- ▶ K čištění nepoužívejte leptavé nebo abrazivní čisticí prostředky/materiály, jako jsou čisticí prášky či abrazivní emulze nebo ocelová vlna. Ty mohou poškodit povrch přístroje a nepřilnavou vrstvu příslušenství!

9.1 Čištění příslušenství

- 1) Vyměte fritovací vložku **5** z fritovacího hrnce **7**.
- 2) Neodstraňujte hrubé zbytky potravin.
- 3) Fritovací hrnec **7** a fritovací vložku **5** umyjte v teplé vodě s jemným mycím prostředkem a poté opláchněte čistou vodou.
- 4) V případě silného znečištění použijte lehce neabrazivní houbu s jemným čisticím prostředkem. Opláchněte čistou vodou, abyste odstranili případné zbytky mycích prostředků.
- 5) Před opětovným složením všechny díly dobře vyřete do sucha.

i Upozornění:



Fritovací hrnec **7** a fritovací vložka **5** jsou vhodné k mytí v myčce nádobí.

Po vyschnutí může být v dutinách stále vlhkost. Díly příslušenství nechejte důkladně vyschnout na vzduchu.

- 6) Opět vložte fritovací vložku **5** do fritovacího hrnce **7**.

9.2 Čištění krytu

- 1) Přístroj otřete vlhkým hadříkem. V případě potřeby dejte na hadřík jemný mycí prostředek. Poté důkladně vyřete hadříkem navlhčeným pouze ve vodě. Dbejte na to, aby do větracích štěrbin **10** přístroje nevnikla tekutina!
- 2) Potom ho osušte utěrkou.

9.3 Čištění vnitřního prostoru

- 1) Vnitřní prostor čistěte měkkou houbičkou navlhčenou pouze trochou vody a několika kapkami jemného mycího prostředku.
- 2) Několikrát otřete vlhkou utěrkou z mikrovlákna. Mezitím ji vyperte ve vodě a vyždímejte.
- 3) Vnitřek dobře osušte utěrkou.
- 4) Pokud jsou topná tělesa uvnitř krytu **11** znečištěná, použijte kartáč na nádobí a opatrně odstraňte zbytky jídla.

! POZOR!

- Ostatní práce týkající se údržby smí provést pouze autorizovaný odborný podnik nebo zákaznická služba.

10. Skladování

- 1) Zvedejte nebo přenášejte přístroj tak, že jej oběma rukama uchopíte zespodu. Nikdy k tomu nepoužívejte rukojeť **8** fritovacího hrnce **7**!
- 2) Přístroj uložte i s vloženým fritovacím hrncem **7** a fritovací vložkou **5**. Tím zůstanou vnitřek přístroje a příslušenství čisté a bez prachu.
- 3) Přístroj uchovávejte na suchém a čistém místě.

11. Odstraňování závad

| PROBLÉM | MOŽNÁ PŘÍČINA | MOŽNÁ ŘEŠENÍ |
|---|---|--|
| Přístroj nelze spustit. | Fritovací hrnec 7 není správně zajištěn. | Ujistěte se, že je fritovací hrnec 7 v krytu 11 správně usazen. |
| Přístroj nefunguje. | Zástrčka přístroje není zapojená do síťové zásuvky. | Zapojte přístroj do zásuvky. |
| | Přístroj je vypnutý. | Přístroj zapněte otočením časovače 4 . |
| | Přístroj je vadný. | Obraťte se na zákaznický servis. |
| Pokrm po uplynutí nastaveného času ještě není hotový nebo je nerovnoměrně osmažený. | Příliš mnoho potravin ve fritovacím hrnci 7 . | Nepřekračujte značku MAX 6 ve fritovacím hrnci 7 . |
| | Příliš velké kusy. Potravin jsou příliš blízko k sobě. | Potravin nakrájejte na menší kousky. Během postupu přípravy pokrm obraťte nebo několikrát protřepejte. |
| | Teplota je příliš nízká nebo doba přípravy je krátká. | Zvyšte teplotu nebo prodlužte dobu přípravy. |
| Silný vývin kouře nebo zápachu během přípravy. | Pokrm se dotýkají topného článku a připalují se na něm. | Nepřekračujte značku MAX 6 ve fritovacím hrnci 7 . |

| PROBLÉM | MOŽNÁ PŘÍČINA | MOŽNÁ ŘEŠENÍ |
|-------------------|--|--|
| Bílá oblaka kouře | Ve fritovacím hrnci 7 jsou ještě zbytky tuku z předchozího postupu přípravy. | Fritovací hrnec 7 po každém použití důkladně vyčistěte. |
| | Pokrmu jsou velmi mastné. | Tuk kape na dno fritovacího hrnce 7 a spaluje se. To nemá vliv na přístroj ani na výslednou tepelnou úpravu. |

Pokud poruchy nelze odstranit nebo pokud zjistíte jakoukoli jinou závadu, obraťte se na náš servis.

12. Likvidace

Platí pouze pro Francii:



Výrobek, obal a návod k obsluze jsou recyklovatelné, podléhají rozšířené odpovědnosti výrobce a shromažďují se odděleně.

12.1 Likvidace přístroje



Symbol přeškrtnuté pojízdné popelnice uvedený vedle označuje, že tento přístroj podléhá směrnici č. 2012/19/EU. Tato směrnice uvádí, že tento přístroj se na konci své životnosti nesmí likvidovat s běžným domovním odpadem, ale musí se odevzdat v určených sběrných místech či dvorech nebo podnicích oprávněných k nakládání s odpady.

Tato likvidace je pro Vás zdarma. Chraňte životní prostředí a zajistěte odbornou likvidaci přístroje.

Pokud váš vysloužilý přístroj obsahuje osobní údaje, jste před odevzdáním přístroje odpovědní za jejich vymazání.



Informace o možnostech likvidace vysloužilého výrobku vám podá obecní nebo městská správa.

12.2 Likvidace obalu




Zvolený obalový materiál odpovídá hlediskům ochrany životního prostředí a likvidace a je tudíž recyklovatelný. Již nepotřebný obalový materiál zlikvidujte podle místních platných předpisů.



Obal zlikvidujte ekologicky. Dbejte na označení na různých obalových materiálech a v případě potřeby tyto obaly rozřídíte. Obalové materiály jsou označeny zkratkami (a) a číslicemi (b) s následujícím významem: 1–7: plasty, 20–22: papír a lepenka, 80–98: kompozitní materiály.

13. Technické údaje

| | |
|--|------------------------|
| Síťové napětí | 220–240 V ~, 50/60 Hz |
| Jmenovitý výkon | 1 000 W |
| Užitečný objem fritovacího hrnce  | 1,5 l až po značku MAX |

14. Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazníku,

na tento přístroj získáváte záruku v trvání 3 let od data zakoupení. V případě závad tohoto výrobku máte zákonná práva vůči prodejci výrobku. Tato zákonná práva nejsou omezena naší níže uvedenou zárukou.

Záruční podmínky

Záruční doba začíná plynout dnem nákupu. Dobře uschovejte pokladní doklad. Tento doklad je potřebný jako důkaz o koupi.

Pokud se do tří let od data zakoupení tohoto výrobku vyskytne vada materiálu nebo výrobní závada, pak Vám podle našeho uvážení výrobek zdarma opravíme, vyměníme nebo uhradíme kupní cenu. Předpokladem této záruky je, že bude během tříleté lhůty předložen vadný přístroj a doklad o koupi (pokladní doklad) a stručně se popíše, v čem závada spočívá a kdy se vyskytla.

Vztahuje-li se na závadu naše záruka, obdržíte zpět buď opravený nebo nový produkt. Opravou nebo výměnou výrobku nezačne plynout nová záruční doba.

Záruční doba a zákonné nároky vyplývající ze závad

Záručním plněním se záruční doba neprodlužuje. To platí i pro vyměněné a opravené součásti. Poškození nebo vady vyskytující se případně již při nákupu se musí oznámit ihned po vybalení. Po uplynutí záruční doby podléhají veškeré opravy zpoplatnění.

Rozsah záruky

Přístroj byl vyroben pečlivě podle přísných směrnic kvality a před expedicí byl svědomitě vyzkoušen.

Záruka se vztahuje na materiálové nebo výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na součásti výrobku, které jsou vystaveny běžnému opotřebení, a proto je lze považovat za spotřební díly, nebo na poškození křehkých součástí, jako jsou např. spínače, akumulátory nebo díly, které jsou vyrobeny ze skla.

Tato záruka zaniká, pokud je výrobek poškozen, nebyl řádně používán nebo udržován. Pro zajištění správného používání výrobku se musí přesně dodržovat všechny pokyny uvedené v návodu k obsluze. Účelům použití a úkonům, které se v návodu k obsluze nedoporučují nebo se před nimi varuje, je třeba se bezpodmínečně vyhnout.

Výrobek je určen pouze pro soukromé účely a ne pro komerční použití. Při nesprávném a neodborném používání, při použití násilí a při zásazích, které nebyly provedeny našimi autorizovanými servisními provozovny, záruční nároky zanikají.

Vyřízení v případě záruky

Pro zajištění rychlého Vaší žádosti postupujte podle následujících pokynů:

- Pro všechny dotazy mějte připraven pokladní lístek a číslo výrobku (IAN) 437607_2304 jako doklad o koupi.
- Číslo výrobku naleznete na typovém štítku na výrobku, rytině na výrobku, na titulní straně návodu k obsluze (vlevo dole) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně výrobku.
- Pokud by se měly vyskytovat funkční vady nebo jiné závady, kontaktujte nejprve níže uvedené servisní oddělení **telefonicky** nebo **e-mailem**.

- Výrobek, zaevidovaný jako vadný výrobek pak můžete při přiložení dokladu o nákupu (pokladní lístek) a při uvedení, v čem spočívá vada a kdy k ní došlo, poslat výrobek pro Vás bez poštovního na adresu, kterou Vám oznámí servis.



Na webových stránkách www.lidl-service.com si můžete stáhnout tyto a mnoho dalších příruček, videí o výrobku a instalační software.

Pomocí kódu QR se dostanete přímo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a můžete pomocí zadání čísla výrobku (IAN) 437607_2304 otevřít svůj návod k obsluze.

14.1 Servis



Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 437607_2304

14.2 Dovozce

Dbejte prosím na to, že následující adresa není adresou servisu.
Kontaktujte nejprve uvedený servis.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NĚMECKO

www.kompernass.com

Spis treści

| | |
|--|------------|
| 1. Wstęp | 110 |
| 1.1 Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem | 110 |
| 1.2 Zastosowane wskazówki ostrzegawcze i symbole | 110 |
| 2. Wskazówki bezpieczeństwa | 112 |
| 3. Zakres dostawy i przegląd po transporcie | 116 |
| 4. Opis urządzenia | 116 |
| 5. Przed pierwszym użyciem | 116 |
| 6. Najlepsze sposoby na frytowanie | 118 |
| 7. Obsługa | 119 |
| 7.1 Rozpoczęcie smażenia | 120 |
| 7.2 Przerwanie/zakończenie procesu smażenia | 120 |
| 8. Czasy smażenia | 121 |
| 9. Czyszczenie i konserwacja | 124 |
| 9.1 Czyszczenie akcesoriów | 125 |
| 9.2 Czyszczenie obudowy | 125 |
| 9.3 Czyszczenie wnętrza | 125 |
| 10. Przechowywanie | 126 |
| 11. Usuwanie usterek | 126 |
| 12. Utylizacja | 128 |
| 12.1 Utylizacja urządzenia | 128 |
| 12.2 Utylizacja opakowania | 129 |
| 13. Dane techniczne | 129 |
| 14. Gwarancja Kompernaß Handels GmbH | 129 |
| 14.1 Serwis | 131 |
| 14.2 Importer | 131 |

1. Wstęp

Gratulujemy zakupu nowego urządzenia.

Wybrany produkt charakteryzuje się wysoką jakością. Instrukcja obsługi jest częścią składową produktu. Zawiera ona ważne wskazówki na temat bezpieczeństwa, użytkowania i utylizacji.





Przed rozpoczęciem użytkowania produktu zapoznaj się ze wszystkimi wskazówkami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa. Używaj produktu wyłącznie zgodnie z zamieszczonym tu opisem oraz w podanym zakresie zastosowań. Przekazując produkt osobie trzeciej, dołącz do niego również całą dokumentację.










1.1 Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem

Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do smażenia produktów spożywczych z użyciem gorącego powietrza. Urządzenie przeznaczone jest do stosowania w gospodarstwach domowych. Urządzenie jest przeznaczone tylko do użytku w suchych pomieszczeniach i nie nadaje się do użytku na zewnątrz pomieszczeń. Inny sposób użycia lub użycie wykraczające poza powyższy zakres uznaje się za niezgodne z przeznaczeniem. Urządzenie nie jest przeznaczone do zastosowań komercyjnych, ani też przemysłowych.

1.2 Zastosowane wskazówki ostrzegawcze i symbole

W niniejszej instrukcji obsługi, na opakowaniu i na urządzeniu użyto następujących ostrzeżeń i symboli (o ile mają zastosowanie):


| | |
|---|--|
|  | NIEBEZPIECZEŃSTWO! Ostrzeżenie zawierające ten symbol i słowo sygnalizacyjne „NIEBEZPIECZEŃSTWO” oznacza sytuację bezpośrednio niebezpieczną, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować śmierć lub poważne obrażenia ciała. |
|  | OSTRZEŻENIE! Ostrzeżenie z tym symbolem i słowem sygnałowym „OSTRZEŻENIE” wskazuje na możliwość wystąpienia niebezpiecznej sytuacji, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować śmierć lub poważne obrażenia ciała. |

| | |
|---|---|
|  | <p>PRZESTROGA! Ostrzeżenie z tym symbolem i słowem sygnalizacyjnym „PRZESTROGA” wskazuje na możliwość wystąpienia niebezpiecznej sytuacji, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować niewielkie lub umiarkowane obrażenia ciała.</p> |
|  | <p>UWAGA! Ostrzeżenie z tym symbolem i słowem sygnalizacyjnym „UWAGA” oznacza możliwą sytuację, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować szkody materialne.</p> |
|  | <p>Wskazówka: wskazówka oznacza dodatkowe informacje, ułatwiające korzystanie z urządzenia.</p> |
|  | <p>Przeestroga! Gorąca powierzchnia!</p> |
|  | <p>Przeczytać instrukcję obsługi.</p> |
|  | <p>Nie zanurzać w wodzie ani w innych cieczach.</p> |
|  | <p>Przystosowane do zmywania w zmywarce.</p> |
|  | <p>Wszystkie części tego urządzenia mające kontakt z produktami spożywczymi są do tego odpowiednio dopuszczone.</p> |
|  | <p>Prąd przemienny.</p> |

2. Wskazówki bezpieczeństwa


NIEBEZPIECZEŃSTWO!

PORAŻENIE PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- ▶ Przed uruchomieniem urządzenia sprawdź, czy napięcie sieciowe jest zgodne z napięciem wskazanym na tabliczce znamionowej.
- ▶ Podłączaj urządzenie tylko do uziemionego gniazda zasilania.
- ▶ Kabel zasilający układaj tak, aby nie został zaciśnięty ani uszkodzony w inny sposób.
- ▶ Urządzenia wolno używać wyłącznie w suchych pomieszczeniach. Nie wolno go używać na otwartej przestrzeni.
- ▶  Pod żadnym pozorem nie zanurzaj urządzenia, kabla zasilającego ani wtyku sieciowego w wodzie ani w żadnej innej cieczy! Grozi to śmiertelnym wypadkiem na skutek porażenia prądem elektrycznym!
- ▶ Po zakończeniu używania i przed przystąpieniem do czyszczenia lub przemieszczenia urządzenia zawsze wyciągaj wtyk sieciowy z gniazda zasilania.
Wyciągając, ciągnij za sam wtyk sieciowy, a nie za kabel zasilający
- ▶ Nie należy włączać urządzenia, jeśli spadło z wysokości lub zostało uszkodzone. Sprawdzenie i ewentualną naprawę urządzenia należy zlecić wykwalifikowanemu specjalście.
- ▶ W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego zleć jego wymianę producentowi, w punkcie serwisowym lub osobie posiadającej odpowiednie kwalifikacje. Dzięki temu unikniesz poważnych zagrożeń.
- ▶ Nigdy nie dotykaj urządzenia mokrymi rękami.

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- ▶ Nie używaj urządzenia do innych celów, niż opisane w tej instrukcji. Nieprawidłowe użycie urządzenia grozi obrażeniami.
- ▶ Ustaw urządzenie na stabilnym podłożu.
- ▶ Kabel zasilający należy ułożyć tak, aby nikt nie mógł po nim deptać ani potknąć się o niego.
- ▶ Podłącz urządzenie do łatwo dostępnego gniazda zasilania. Pamiętaj, by wtyk sieciowy był łatwo dostępny w celu wyjęcia go z gniazda zasilania w przypadku zagrożenia.
- ▶ To urządzenie może być używane przez dzieci od 8. roku życia oraz przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych bądź też osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy, wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego używania urządzenia oraz wynikających z niego zagrożeń.
- ▶ Czyszczenia ani konserwacji nie mogą wykonywać dzieci, chyba że ukończyły one 8 rok życia i są pod nadzorem.
- ▶ Dzieci w wieku poniżej 8 roku życia należy trzymać z dala od urządzenia i kabla zasilającego.
- ▶ Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- ▶ Niebezpieczeństwo uduszenia! Nie wolno dopuścić, aby dzieci bez nadzoru bawiły się opakowaniem. Trzymaj dzieci z dala od opakowania i urządzenia.
- ▶ Podczas procesu smażenia uwalniana jest gorąca para. Zachowaj bezpieczny odstęp od wydobywającej się pary.

- ▶  Przewaga! Gorąca powierzchnia! Elementy urządzenia bardzo nagrzewają się podczas pracy. Aby się nie poparzyć, nie dotykaj ich nigdy podczas używania urządzenia. Nie dotykaj wnętrza urządzenia, gdy pracuje. Dotykaj tylko uchwytu i elementów obsługowych.
- ▶ Podczas działania urządzenia nie wolno go przemieszczać, gdyż grozi to poparzeniem!
- ▶ Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia lub zmiany akcesoriów odczekaj do jego całkowitego ostygnięcia.

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU!

- ▶ Urządzenie działa wyłącznie na gorące powietrze. Nigdy nie wlewaj oleju ani innych płynów bezpośrednio do garnka do frytowania. Niebezpieczeństwo pożaru!
- ▶ Do sterowania pracą urządzenia nie używaj żadnych zewnętrznych programatorów zegarowych ani innego systemu zdalnego sterowania
- ▶ Nie używaj urządzenia w pobliżu gorących powierzchni ani materiałów łatwopalnych.
- ▶ Nigdy nie pozostawiaj działającego urządzenia bez nadzoru.
- ▶ Dlatego nigdy nie stawiaj urządzenia w pobliżu lub pod łatwopalnymi przedmiotami, a w szczególności pod firanami lub wiszącymi szafkami.
- ▶ Nie wkładaj niczego do szczelin wentylacyjnych z tyłu urządzenia, ani ich nie zakrywaj.

❗ **UWAGA! SZKODY MATERIALNE!**

- ▶ Chroń urządzenie przed kroplami i rozpryskami wody. Nie pozwól na przedostanie się żadnej cieczy do szczelin wentylacyjnych z tyłu urządzenia.
- ▶ Chroń powłokę przeciwdziałającą przywieraniu, unikając stosowania metalowych przedmiotów, np. noży, widelców itp. W przypadku uszkodzenia powłoki nieprzywierającej urządzenie nie powinno być dalej używane.
- ▶ Nie używaj urządzenia bez włożonego do niego garnka do frytowania!
- ▶ W celu przeniesienia urządzenia, chwyć je od spodu z boku. Nie należy używać do tego celu uchwyty garnka do frytowania.
- ▶ Stosuj wyłącznie akcesoria zalecane przez producenta urządzenia.

ⓘ **WSKAZÓWKA**

- ▶ Przełączanie produktu z 50 na 60 Hz nie wymaga żadnych działań ze strony użytkownika. Produkt przystosowuje się zarówno do częstotliwości 50 Hz, jak i 60 Hz.

3. Zakres dostawy i przegląd po transporcie

Urządzenie dostarczane jest standardowo z następującymi elementami:

- Frytownica niskotłuszczowa
- Garnek do frytowania z wkładem do frytowania
- Instrukcja obsługi

i Wskazówka: sprawdź dostawę pod kątem kompletności i widocznych uszkodzeń. W przypadku niekompletnej dostawy bądź wystąpienia uszkodzeń wskutek wadliwego opakowania lub transportu należy skontaktować się z infolinią serwisową (patrz rozdział **Serwis**).

4. Opis urządzenia

Ilustracje – patrz rozkładana okładka

- ❶ Kontrolka pracy
- ❷ Skrócona instrukcja obsługi
- ❸ Regulator temperatury
- ❹ Minutnik
- ❺ Wkład do frytowania (wymowany)
- ❻ Oznaczenie MAX
- ❼ Garnek do frytowania
- ❽ Uchwyt
- ❾ Kabel zasilający
- ❿ Szczeliny wentylacyjne
- ⓫ Obudowa

5. Przed pierwszym użyciem

Przed pierwszym użyciem frytownicy niskotłuszczowej wyczyść jej wszystkie elementy w sposób opisany w rozdziale **Czyszczenie i pielęgnacja**.

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU!

Gorące powietrze wydostaje się ze szczelin wentylacyjnych ❿ z tyłu urządzenia.

- ▶ Nigdy nie zakrywaj szczelin wentylacyjnych ⑩.
 - ▶ Nie stawiaj urządzenia bezpośrednio pod szafkami wiszącymi, gniazdkami ściennymi, w pobliżu zasłon, papieru lub materiałów łatwo zapalnych.
 - ▶ Zadbaj o pozostawienie wystarczającej ilości wolnej przestrzeni wokół urządzenia, aby powietrze mogło dobrze cyrkulować.
- 1) Postaw urządzenie na poziomej, płaskiej, stabilnej i odpornej na działanie wysokich temperatur powierzchni.
- ❗ **Wskazówka:** jeśli chcesz ustawić frytownicę niskotłuszczową pod pochłaniaczem na kuchence pamiętaj, aby kuchenka była włączona.
- 2) Podłącz wtyk sieciowy do gniazda zasilania. Upewnij się, że podczas pracy urządzenia gniazdo zasilania jest zawsze dostępne.
 - 3) Wsuń garnek do frytowania ⑦ z włożonym wkładem od frytowania ⑤ do urządzenia.
 - 4) Obróć regulator temperatury ③ na pozycję 200°C.
 - 5) Ustaw minutnik ④ na 10 do 15 minut.
- ✓ Urządzenie zaczyna się nagrzewać i zaświeci się kontrolka pracy ①.
- ❗ **Wskazówka:** podczas pierwszego uruchomienia może pojawić się lekkie dymienie i wyczuwalny zapach. Jest to spowodowane wypalaniem się pozostałości środków zastosowanych przy produkcji urządzenia. Efekt ten jest całkowicie normalny i niegroźny. Pamiętaj o zapewnieniu odpowiedniej wentylacji w pomieszczeniu, np. przez otwarcie okna.
- 6) Pozostaw urządzenie nagrzewające się do końca ustawionego czasu, aby grzałka się wypaliła.
- ✓ Po upływie ustawionego czasu urządzenie wyłącza się.
- 7) Następnie wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda zasilania i pozostaw urządzenie do ostygnięcia.
 - 8) Wyczyść ponownie kosz do frytowania ⑦ oraz wkład do frytowania ⑤.
- Teraz urządzenie jest gotowe do pracy.

6. Najlepsze sposoby na frytowanie

- Do przygotowania potraw we frytownicy niskotłuszczowej z reguły nie jest potrzebny olej. Jednak dodanie kilku kropel oleju może wzmocnić smak. Generalnie za pomocą frytownicy niskotłuszczowej można przygotowywać wszystkie potrawy, które można przyrządzić w piekarniku z termoobiegiem.
- Do frytowania we frytownicy niskotłuszczowej wszystkie produkty spożywcze muszą być możliwie jak najbardziej suche. Osusz dobrze produkty do frytowania zanim włożysz je do garnka do frytowania ⑦.
- Do przygotowania we frytownicy niskotłuszczowej potraw z ziemniaków najlepiej przystosowane są nie rozgotowujące się gatunki ziemniaków. Umyj pokrojone kawałki ziemniaków czystą wodą, aby zapobiec sklejanii się ich w czasie smażenia. Osusz starannie kawałki ziemniaków, zanim włożysz je do frytownicy niskotłuszczowej.
- Z zamrożonej żywności usuń dokładnie wszelkie kryształki lodu lub zamrożoną wodę.
- Zadbaj o to, aby bułka tarta nie odchodziła od panierowanych produktów i jak najmocniej przylegała do frytowanej potrawy.
- Postępuj zgodnie z instrukcjami dotyczącymi przygotowania podanymi na opakowaniu frytowanego produktu. Ustaw temperaturę i czas smażenia zgodnie z zaleceniami.
- Jeśli na opakowaniu żywności nie ma zaleceń dotyczących przygotowywania jej we frytownicy niskotłuszczowej, postępuj zgodnie z instrukcjami dla piecyków z termoobiegiem.
- Unikaj frytowania dużych ilości potraw na raz. Aby uzyskać optymalne rezultaty zarumienienia, zaleca się jednorazowe przygotowanie maksymalnie 200 g głęboko mrożonych frytek.
- Nie przepełniaj garnka do frytowania ⑦! Napelnij go maksymalnie do oznaczenia MAX ⑥. Upewnij się, że frytowana potrawa nie może osiągnąć grzałki znajdującej się w górnej części wnętrza.
- Akrylamid jest substancją, która może mieć działanie rakotwórcze. We wzmożonym stopniu powstaje ona podczas frytowania produktów spożywczych zawierających skrobię. Dlatego potrawy zawierające skrobię, takie jak frytki, powinny być frytowane tylko do uzyskania złocistożółtego koloru, a nie ciemnego lub brązowego. Tylko w ten sposób można uzyskać potrawę o niskim stężeniu akrylamidu.

- Aby uzyskać równomierne zarumienienie i chrupiącą konsystencję, np. w przypadku frytek lub nuggetsów z kurczaka, frytowaną potrawę należy wstrząsać lub obracać 1–2 razy podczas frytowania.
 - W tym celu wyjmij garnek do frytowania 7 z urządzenia i wstrząśnij frytowany produkt lub odwróć go za pomocą odpowiednich sztućców. Włóż następnie kosz do frytowania 7 ponownie.
 - Proces frytowania jest automatycznie przerywany po wyciągnięciu garnka do frytowania 7 i kontynuowany po ponownym włożeniu garnka do frytowania 7.
- Frytownicy można również używać do przygotowywania wypieków, takich jak muffiny lub małe ciasta. Przy tym jednak ciasta **bezwzględnie nie wolno** dodawać bezpośrednio do garnka do frytowania 7. Użyj małych foremek do pieczenia, takich jak foremki do muffinów, które następnie wypełnione ciastem umieść w garnku do frytowania 7 z włożonym wkładem do frytowania 5.

7. Obsługa

OSTRZEŻENIE!

- ▶ Elementy urządzenia bardzo nagrzewają się podczas pracy. Aby się nie poparzyć, nie dotykaj ich nigdy podczas używania urządzenia.
- ▶ Używaj ściereki lub rękawic kuchennych, gdy musisz dotykać garnka do frytowania 7 lub wkładu do frytowania 5.
- ▶ Gorące powietrze wydostaje się ze szczelin wentylacyjnych 10 z tyłu urządzenia. Nie sięgaj do tego obszaru.
- ▶ Podczas pracy urządzenia nie należy go przemieszczać ani zmieniać jego położenia.

UWAGA!

- ▶ Nigdy nie używaj garnka do frytowania 7 bez wkładu do frytowania 5.
- ▶ Napełniaj garnek do frytowania 7 maksymalnie do oznaczenia MAX 6 i zwróć uwagę na to, aby frytowane produkty nie dotykały grzałki we wnętrzu obudowy 11.

- 1) Ustaw urządzenie zgodnie z opisem w rozdziale **Przed pierwszym użyciem**.
 - 2) Przygotuj potrawę zgodnie z przepisem i umieść ją w garnku do frytowania ⑦.
 - 3) Wsuń garnek do frytowania ⑦ w otwór z przodu urządzenia.
- ❗ **Wskazówka:** proces smażenia można uruchomić tylko wtedy, gdy garnek do frytowania ⑦ prawidłowo zatrzaśnie się w swoim uchwycie.

7.1 Rozpoczęcie smażenia

- 1) Obróć minutnik ④ na żądany czas smażenia. Możesz wybrać ustawienie czasu smażenia do 30 minut.
- ✓ Urządzenie włączy się, a kontrolka pracy ① zacznie się świecić.
- 2) Regulator temperatury ③ ustaw na żądaną temperaturę. Można ustawiać temperaturę w zakresie od 80°C do 200°C.
- ✓ Urządzenie zaczyna się nagrzewać.
- ❗ **Wskazówka:** kontrolka pracy ① w międzyczasie gaśnie i zapala się ponownie, aby wskazać, że grzałka utrzymuje temperaturę. Gdy grzałka się wyłącza, ponieważ osiągnięta została temperatura, kontrolka pracy gaśnie ①. Gdy grzałka zacznie ponownie działać, kontrolka pracy ① zaświeci się jeszcze raz.

7.2 Przerwanie/zakończenie procesu smażenia

Proces smażenia można przerwać w dowolnym momencie, np. aby sprawdzić stopień zarumienienia lub wstrząsnąć frytowany produkt albo go obrócić.

- 1) Wyciągnij garnek do frytowania ⑦ za uchwyt ⑧ z obudowy ⑪.
- ❗ **Wskazówka:** proces frytowania jest automatycznie przerywany po wyciągnięciu garnka do frytowania ⑦ i kontynuowany po ponownym włożeniu garnka do frytowania ⑦. Podczas przerwy minutnik ④ odlicza czas dalej.
- 2) Obróć lub wstrząśnij frytowany produkt w garnku do frytowania ⑦.
- ❗ **UWAGA!**
- ▶ Garnek do frytowania ⑦ i wkład do frytowania ⑤ posiadają powłokę nieprzywierającą. Chroń powłokę nieprzywierającą, unikając podczas obracania lub wyjmowania produktu stosowania metalowych przedmiotów, np. noży, widelców itp.

- 3) Włóż garnek do frytowania **7** ponownie.
 - ✓ Proces smażenia jest automatycznie kontynuowany do końca czasu smażenia.
 - ✓ Po upływie ustawionego czasu smażenia rozlegnie się krótki sygnał dźwiękowy i urządzenie wyłączy się automatycznie.
- 4) Aby wcześniej zakończyć czas smażenia, obróć minutnik **4** na **0**.
- 5) Wyłącz urządzenie wyciągając wtyk sieciowy z gniazda zasilania.
- 6) Przygotuj odporną na wysokie temperatury podkładkę pod garnek do frytowania **7** jak również naczynie, np. talerz lub miskę na frytowane produkty.

⚠ OSTRZEŻENIE!

- ▶ Używaj ściereki lub rękawic kuchennych, gdy musisz dotykać garnka do frytowania **7** lub wkładu do frytowania **5**.
- 7) Wyciągnij garnek do frytowania **7** za uchwyt **8** z urządzenia.
 - 8) Postaw garnek do frytowania **7** na podkładce odpornej na działanie wysokich temperatur.
 - 9) Wyjmij frytowane produkty z garnka do frytowania **7**.
 - 10) Przed przystąpieniem do czyszczenia i odłożeniem na miejsce urządzenie i akcesoria powinny całkowicie ostygnąć.

8. Czasy smażenia

Skrócona instrukcja obsługi **2** służy jako pomoc orientacyjna po czasach smażenia i ustawieniach temperatury dla różnych potraw. Czasy smażenia podane w poniższej tabeli mają charakter wyłącznie orientacyjny. W przypadku, gdy wskazówki podane na opakowaniu produktu różnią się od podanych w tej tabeli, postępuj zgodnie z instrukcjami na opakowaniu.

| Potrawa | Optymalna masa (g) | Czas (min) | Temperatura (°C) | obrót/i/ wstrząsnięć | Uwaga |
|--|----------------------|------------|------------------|-------------------------|---|
| Ziemniaki i warzywa | | | | | |
| Cienkie frytki (głęboko mrożone) | 200 (maks.: 400) | 18-25 | 200 | 2 x wstrząsnięć | Nagrzewać wstępnie przez 2 min * |
| Grube frytki (głęboko mrożone) | 200 (maks.: 400) | 15-20 | 200 | 2 x wstrząsnięć | Nagrzewać wstępnie przez 2 min * |
| świeże frytki | 200 (maks.: 400) | 20-30 | 180-200 | 2 x wstrząsnięć | Dodać 1 łyżkę stołową oleju Nagrzewać wstępnie przez 2 min * |
| Kuleczki warzywne (np. falafel, głęboko mrożone) | 300 | 13-15 | 180-200 | 1 x obrócić | Nagrzewać wstępnie przez 2 min * |
| Warzywa (np. cukinie, bakłażany, papryka) | 320-340 (maks. 350) | 25-30 | 180-200 | 2 x obrócić | Dodać 1 łyżkę stołową oleju. Pokroić na kawałki wielkości 2-3 cm |
| Mięso | | | | | |
| Panierowane sznycle wieprzowe (głęboko mrożone) | 300 (2 szt.) | 15-20 | 180-200 | 1 x obrócić | Nagrzewać wstępnie przez 2 min * |
| Kotlety wieprzowe | 100-280 (maks.: 300) | 18-25 | 180 | 1 x obrócić | Nagrzewać wstępnie przez 2 min * |
| Udka z kurczaka | 300 (2 szt.) | ok. 30 | 180 | 1 x obrócić | Nagrzewać wstępnie przez 2 min * |

| Potrawa | Optymalna masa (g) | Czas (min) | Temperatura (°C) | obrócić/wstrząsnąć | Uwaga |
|--|------------------------|------------|------------------|--------------------|--|
| Pierś z kurczaka | 100-300 | 10-15 | 180 | nie | Dodać 1 łyżkę stołową oleju |
| Nuggetsy z kurczaka (głęboko mrożone) | 100-300 | 8-12 | 200 | 1 x obrócić | Nagrzewać wstępnie przez 2 min* |
| Ryba | | | | | |
| Filet rybny | 150-250 (maks. 270) | 15-20 | 180 | nie | |
| Paluszki rybne (głęboko mrożone) | 100 - 250 | 10-15 | 200 | 1 x obrócić | |
| Panierowane krewetki (głęboko mrożone) | 200-300 | 12-18 | 180 | 2 x obrócić | Dodać 1 łyżkę stołową oleju Nagrzewać wstępnie przez 2 min* |
| Przekąski | | | | | |
| Sajgonki | 100-250 | 15-20 | 180 | 1 x obrócić | Potrawa pieczona |
| Panierowany ser do pieczenia | 100-250 | 10-15 | 180 | nie | Potrawa pieczona |

| Potrawa | Optymalna masa (g) | Czas (min) | Temperatura (°C) | obrócić/wstrząsnąć | Uwaga |
|--|-----------------------|------------|------------------|--------------------|---------------------------|
| Produkty piekarnicze | | | | | |
| Jabłecznik | 250 | 20-25 | 160 | nie | Używać formy do pieczenia |
| Muffiny | 150 (maks. 5 szt.) | 15-20 | 180 | nie | Używać formy do pieczenia |
| Słodkie przekąski (np. bułeczki cynamonowe lub mini strucla jabłkowa) | 250 | ok. 20 | 160 | nie | Produkt głęboko mrożony |


*Jeśli używasz frytownicy niskotłuszczowej bez nagrzewania, smaż potrawy 2-3 minuty dłużej.

Wskazówka:

- ▶ Rzeczywisty czas smażenia może się różnić w zależności od początkowej temperatury i wagi przyrządzanej żywności oraz jej jakości. W razie potrzeby należy regularnie sprawdzać stan usmażenia i odpowiednio wydłużać lub skracać czas smażenia.
- ▶ Frytownicy niskotłuszczowej można również używać do odgrzewania potraw. W tym celu ustaw temperaturę na 150°C na około 10 minut.

9. Czyszczenie i konserwacja

OSTRZEŻENIE!

- ▶ Przed czyszczeniem urządzenia najpierw wyjmij wtyk sieciowy z gniazda zasilania.
- ▶  W żadnym wypadku nie wolno zanurzać urządzenia w cieczach! Mogłoby to spowodować porażenie prądem elektrycznym i uszkodzenie urządzenia.

OSTRZEŻENIE!

- ▶ Przed czyszczeniem należy odczekać na schłodzenie się urządzenia.

❗ UWAGA!

- ▶ Do czyszczenia nie używaj żrących ani szorujących środków/materiałów czyszczących, jak np. mleczka do czyszczenia ani wełny stalowej. Mogą one uszkodzić powierzchnię urządzenia i nieprzywierającą powłokę akcesoriów!

9.1 Czyszczenie akcesoriów

- 1) Wyjmij wkład do frytowania ❸ z garnka do frytowania ❷.
- 2) Usuń zgrubne resztki jedzenia.
- 3) Umyj garnek do frytowania ❷ i wkład do frytowania ❸ w ciepłej wodzie z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń, a następnie wypłucz je czystą wodą.
- 4) W przypadku trudnych do usunięcia zabrudzeń użyj nieszorującej gąbki z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń. Wypłucz czystą wodą, aby usunąć ewentualne pozostałości detergentu.
- 5) Przed ponownym zmontowaniem urządzenia dokładnie wysusz wszystkie jego elementy.

❗ Wskazówka:



Garnek do frytowania ❷ i wkład do frytowania ❸ są przystosowane do mycia w zmywarce do naczyń.

Po wysuszeniu w zagłębieniach może nadal pozostawać wilgoć. Pozostaw akcesoria do całkowitego wyschnięcia na powietrzu.

- 6) Włóż wkład do frytowania ❸ ponownie do garnka do frytowania ❷.

9.2 Czyszczenie obudowy

- 1) Urządzenie czyść wilgotną ściereczką. W razie konieczności użyj niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Następnie zmyj powierzchnię dokładnie szmatką zmoczoną tylko czystą wodą. Upewnij się, że do szczelin wentylacyjnych ❶ urządzenia nie dostanie się ciecz!
- 2) Następnie osusz za pomocą ścierki.

9.3 Czyszczenie wnętrza

- 1) Wyczyść wnętrze za pomocą miękkiej gąbki zwilżonej niewielką ilością wody i kilkoma kroplami łagodnego środka czyszczącego.
- 2) Wytrzyj kilkakrotnie wilgotną ściereczką z mikrofibry. W międzyczasie wypłucz ściereczkę w wodzie i wyciśnij.
- 3) Osusz dobrze wnętrze ścierką.

- 4) Jeśli grzałki wewnątrz obudowy ⑪ są zanieczyszczone, użyj szczotki do mycia naczyń i ostrożnie usuń resztki jedzenia.

! UWAGA!

- Inne prace konserwacyjne powinny być wykonywane przez autoryzowany warsztat lub serwis.

10. Przechowywanie

- 1) Podnoś lub przenoś urządzenie chwytając je obiema rękoma z boku od spodu. Nigdy nie używaj do tego celu uchwytu ⑧ garnka do frytowania ⑦!
- 2) Schowaj urządzenie z włożonym garnkiem do frytowania ⑦ i wkładem do frytowania ⑤. W ten sposób wnętrze urządzenia oraz akcesoria pozostaną czyste i wolne od kurzu.
- 3) Przechowuj urządzenie w suchym i niezapyłonym miejscu.

11. Usuwanie usterek

| PROBLEM | MOŻLIWA PRZYCZYNA | MOŻLIWE ROZWIĄZANIA |
|---------------------------------|---|--|
| Nie można uruchomić urządzenia. | Garenek do frytowania ⑦ nie jest prawidłowo zatrzaśnięty. | Zwróć uwagę na prawidłowe osadzenie garnka do frytowania ⑦ w obudowie ⑪. |
| Urządzenie nie działa. | Urządzenie nie zostało podłączone do gniazda zasilania. | Podłącz urządzenie do gniazda zasilania. |
| | Urządzenie jest wyłączone. | Włącz urządzenie obracając odpowiednio minutnik ④. |
| | Urządzenie jest uszkodzone. | Skontaktuj się z serwisem. |

| PROBLEM | MOŻLIWA PRZYCZYNA | MOŻLIWE ROZWIĄZANIA |
|---|--|--|
| Potrawy są niedosmażone lub nierównomiernie wysmażone w wyznaczonym czasie. | Zbyt dużo produktów w garnku do frytowania 7. | Nie przekraczaj oznaczenia MAX 6 wewnątrz garnka do frytowania 7. |
| | Za duże kawałki. Potrawy są zbyt blisko siebie. | Pokrój produkty na mniejsze kawałki. Podczas smażenia należy kilkakrotnie obrócić potrawę lub wstrząsnąć nią. |
| | Temperatura jest zbyt niska lub czas smażenia zbyt krótki. | Zwiększyć temperaturę lub wydłużyć czas smażenia. |
| Silne wydzielanie dymu lub zapachu podczas procesu smażenia. | Żywność dotyka grzałki i przypala się na niej. | Nie przekraczaj oznaczenia MAX 6 wewnątrz garnka do frytowania 7. |
| Biały dym | W garnku do frytowania 7 nadal znajdują się pozostałości tłuszczu z poprzedniego procesu smażenia. | Wyczyść starannie garnek do frytowania 7 po każdym użyciu. |
| | Potrawy są bardzo tłuste. | Tłuszcz kapie na dno garnka do frytowania 7 i spala się. Nie ma to wpływu na działanie urządzenia ani na wynik smażenia. |

Jeżeli nie można usunąć usterki lub gdy występują inne rodzaje usterek, należy zwrócić się do naszego serwisu.

12. Utylizacja

Dotyczy wyłącznie Francji:



Points de collecte sur www.quefairemedesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



Produkt, opakowanie nadają i instrukcja obsługi się do recyklingu, podlegają rozszerzonej odpowiedzialności producenta i są zbierane selektywnie.

12.1 Utylizacja urządzenia



Widoczny obok symbol przekreślonego pojemnika na kółkach na śmieci oznacza, że urządzenie to podlega postanowieniom dyrektywy 2012/19/EU. Dyrektywa ta stanowi, że zużytego urządzenia nie wolno wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami domowymi, lecz należy je oddać do wyspecjalizowanych punktów zbiórki odpadów, centrów recyklingu lub zakładów utylizacji odpadów.

Utylizacja jest dla użytkownika bezpłatna. Chroń środowisko i usuwaj odpady w prawidłowy sposób.

Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Gospodarstwo domowe spełnia ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku surowców wtórnych, w tym recyklingu zużytego sprzętu. Na tym etapie kształtuje się postawy, które wpływają na zachowanie wspólnego dobra jakim jest czyste środowisko naturalne.

Jeśli stare urządzenie zawiera dane osobowe, użytkownik jest odpowiedzialny za ich usunięcie przed zwrotem urządzenia.



Informacje na temat możliwości utylizacji wysłużonego urządzenia można uzyskać w urzędzie gminy lub miasta.

12.2 Utylizacja opakowania



Materiały opakowaniowe są przyjazne dla środowiska i można je poddać procesowi recyklingu. Zbędne materiały opakowaniowe należy usuwać zgodnie z lokalnymi przepisami.



Opakowania należy utylizować w sposób przyjazny dla środowiska. Przestrzegaj oznaczeń umieszczonych na różnych materiałach opakowaniowych i w razie potrzeby zutilizuj je zgodnie z zasadami segregacji odpadów. Materiały opakowaniowe są oznaczone skrótami (a) i cyframi (b) w następujący sposób: 1–7: tworzywa sztuczne, 20–22: papier i tektura, 80–98: kompozyty.

13. Dane techniczne

| | |
|---|-------------------------|
| Napięcie zasilania | 220–240 V ~, 50/60 Hz |
| Moc znamionowa | 1 000 W |
| Pojemność użytkowa garnka do frytowania ⑦ | 1,5 l do oznaczenia MAX |

14. Gwarancja Kompernaß Handels GmbH

Szanowny Kliencie,

To urządzenie objęte jest 3-letnią gwarancją, licząc od daty zakupu. W przypadku wad tego produktu, masz gwarantowane ustawowo prawa w stosunku sprzedawcy. Te ustawowe prawa nie są ograniczone przez nasze opisane poniżej warunki gwarancji.

Warunki gwarancji

Okres gwarancji rozpoczyna się od daty zakupu. Należy zachować paragon. Jest on wymagany jako dowód zakupu.

Jeżeli w ciągu trzech lat od daty zakupu produktu ujawni się w nim wada materiałowa lub produkcyjna, produkt zostanie wedle naszego uznania nieodpłatnie naprawiony, wymieniony na nowy lub zostanie zwrócona jego cena. Warunkiem spełnienia tego świadczenia gwarancyjnego jest dostarczenie w trakcie tego trzyletniego okresu uszkodzonego urządzenia wraz z dowodem zakupu (paragonem) oraz krótkim opisem wady i daty jej wystąpienia.

Jeżeli wada jest objęta naszą gwarancją, otrzymasz z powrotem naprawiony lub nowy produkt. Zgodnie z art. 581 §1 polskiego kodeksu cywilnego wraz z wymianą produktu lub jego istotnej części rozpoczyna się nowy okres gwarancyjny.

Okres gwarancji i ustawowe roszczenia gwarancyjne

Wykonanie usługi gwarancyjnej nie przedłuża okresu gwarancji. Dotyczy to również wymienionych i naprawionych części. Wszelkie szkody i wady wykryte w chwili zakupu należy zgłosić bezpośrednio po rozpakowaniu urządzenia. Po upływie okresu gwarancji wszelkie naprawy są wykonywane odpłatnie.

Zakres gwarancji

Urządzenie zostało starannie wyprodukowane i poddane przed wysyłką skrupulatnej kontroli jakości.

Gwarancja obejmuje wady materiałowe lub produkcyjne. Niniejsza gwarancja nie obejmuje części produktu, podlegających normalnemu zużyciu, ani uszkodzeń części łatwo łamliwych, np. przetłaczników, akumulatorów, lub części wykonanych ze szkła.

Niniejsza gwarancja traci swoją ważność, jeśli produkt został uszkodzony, nie używano go prawidłowo lub nie serwisowano należycie. W celu zapewnienia prawidłowego stosowania produktu należy ściśle przestrzegać wszystkich instrukcji wymienionych w instrukcjach obsługi. Należy bezwzględnie unikać zastosowania oraz postępowania, których odradza się w instrukcji obsługi lub przed którymi się w niej ostrzeża.

Produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego, a nie do zastosowań komercyjnych. Niewłaściwe użytkowanie urządzenia, używanie go w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem, użycie siły lub ingerencja w urządzenie, dokonywana poza naszymi autoryzowanymi punktami serwisowymi, powodują utratę gwarancji.

Realizacja zobowiązań gwarancyjnych

W celu zapewnienia szybkiego załatwienia sprawy, postępuj zgodnie z poniższymi wskazówkami:

- W przypadku wszelkich pytań przygotuj paragon fiskalny oraz numer artykułu (IAN) 437607_2304 jako dowód zakupu.

- Numer artykułu można znaleźć na tabliczce znamionowej na produkcie, wygrawerowany na urządzeniu, zapisany na stronie tytułowej instrukcji obsługi (w dolnym lewym rogu) lub na naklejce z tyłu bądź na spodzie urządzenia.
- W przypadku wystąpienia błędów działania lub innych wad, prosimy o kontakt z odpowiednim działem serwisu **telefonicznie** lub **przez e-mail**.
- Zarejestrowany jako wadliwy produkt możesz wtedy wraz z dołączonym dowodem zakupu (paragonem) oraz opisem i datą wystąpienia usterki wysłać nieodpłatnie na przekazany wcześniej adres serwisu.



Na stronie www.lidl-service.com możesz pobrać te i wiele innych instrukcji, filmów o produktach oraz oprogramowanie instalacyjne.

Za pomocą tego kodu QR możesz przejść bezpośrednio na stronę serwisu Lidl (www.lidl-service.com), gdzie możesz otworzyć instrukcję obsługi, wpisując numer artykułu (IAN) 437607_2304.

14.1 Serwis

PL Serwis Polska
Tel.: 22 397 4996
E-Mail: kompernass@lidl.pl

IAN 437607_2304

14.2 Importer

Pamiętaj, że poniższy adres nie jest adresem serwisu.
Skontaktuj się najpierw z odpowiednim punktem serwisowym.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NIEMCY

www.kompernass.com

Obsah

| | |
|---|------------|
| 1. Úvod | 134 |
| 1.1 Používanie v súlade s určeným účelom. | 134 |
| 1.2 Použité výstražné upozornenia a symboly. | 134 |
| 2. Bezpečnostné pokyny | 136 |
| 3. Rozsah dodávky a kontrola po preprave | 139 |
| 4. Opis prístroja | 139 |
| 5. Pred prvým použitím | 140 |
| 6. Takto dosiahnete najlepší výsledok fritovania | 141 |
| 7. Obsluha | 142 |
| 7.1 Spustenie tepelnej úpravy | 143 |
| 7.2 Prerušenie/ukončenie tepelnej úpravy | 143 |
| 8. Časy tepelnej úpravy | 144 |
| 9. Čistenie a údržba | 146 |
| 9.1 Čistenie príslušenstva | 147 |
| 9.2 Čistenie telesa | 147 |
| 9.3 Čistenie vnútorného priestoru. | 147 |
| 10. Uskladnenie | 148 |
| 11. Odstraňovanie chýb | 148 |
| 12. Likvidácia | 150 |
| 12.1 Likvidácia prístroja | 150 |
| 12.2 Likvidácia obalu | 150 |
| 13. Technické údaje | 151 |
| 14. Záruka spoločnosti Kompennass Handels GmbH | 151 |
| 14.1 Servis | 153 |
| 14.2 Dovozca | 153 |

1. Úvod

Srdečne vám gratulujeme ku kúpe vášho nového prístroja.

Touto kúpou ste sa rozhodli pre výrobok vysokej kvality. Návod na obsluhu je súčasťou tohto výrobku. Obsahuje dôležité upozornenia týkajúce sa bezpečnosti, používania a likvidácie.



Pred použitím výrobku sa oboznámte so všetkými pokynmi na obsluhu a bezpečnostnými pokynmi. Výrobok používajte iba podľa opisu a v uvedených oblastiach použitia. Pri postúpení výrobku tretej osobe odovzdajte spolu s ním aj všetky dokumenty.









1.1 Používanie v súlade s určeným účelom

Tento prístroj je určený výlučne na tepelnú úpravu potravín horúcim vzduchom. Prístroj je navrhnutý výlučne na používanie v súkromných domácnostiach. Prístroj používajte iba v suchých miestnostiach a nikdy ho nepoužívajte na voľnom priestranstve. Iné používanie alebo používanie nad tento rámec sa považuje za používanie v rozpore s určeným účelom. Prístroj nie je určený na používanie v komerčných alebo priemyselných oblastiach.

1.2 Použitie výstražné upozornenia a symboly


V tomto návode na obsluhu, na obale a na prístroji sú použité nasledujúce výstražné upozornenia a symboly (ak je to relevantné):

| | |
|--|--|
| | NEBEZPEČENSTVO! Výstražné upozornenie s týmto symbolom a signálnym slovom „NEBEZPEČENSTVO“ označuje bezprostrednú nebezpečnú situáciu, ktorá, ak sa jej nezabráni, má za následok smrť alebo ťažké poranenie. |
| | VÝSTRAHA! Výstražné upozornenie s týmto symbolom a signálnym slovom „VÝSTRAHA“ označuje možnú nebezpečnú situáciu, ktorá, ak sa jej nezabráni, by mohla mať za následok smrť alebo ťažké poranenie. |
| | OPATRNE! Výstražné upozornenie s týmto symbolom a signálnym slovom „OPATRNE“ označuje možnú nebezpečnú situáciu, ktorá, ak sa jej nezabráni, by mohla mať za následok malé alebo mierne poranenie. |

| | |
|---|--|
|  | POZOR! Výstražné upozornenie s týmto symbolom a signálnym slovom „POZOR“ označuje možnú situáciu, ktorá, ak sa jej nezabráni, by mohla mať za následok vecné škody. |
|  | Upozornenie: Upozornenie označuje dodatočné informácie, ktoré uľahčujú manipuláciu s prístrojom. |
|  | Opatrne! Horúci povrch! |
|  | Prečítajte si návod na obsluhu. |
|  | Neponárajte do vody ani iných tekutín. |
|  | Vhodné na umývanie v umývačke riadu. |
|  | Všetky diely tohto prístroja, ktoré sa dostávajú do kontaktu s potravinami, sú bezpečné z hľadiska používania s potravinami. |
|  | Striedavý prúd. |


2. Bezpečnostné pokyny

NEBEZPEČENSTVO! **ZÁSAH ELEKTRICKÝM PRÚDOM!**

- ▶ Pred uvedením prístroja do prevádzky skontrolujte, či sa sieťové napätie zhoduje so sieťovým napätím uvedeným na typovom štítku.
- ▶ Prístroj zapojte iba do uzemnenej zásuvky.
- ▶ Ved'te prírodný kábel tak, aby sa nikde nemohol zakliesniť ani inak poškodiť.
- ▶ Prístroj používajte len v suchých priestoroch, nie vonku.
- ▶  Nikdy neponárajte prístroj, sieťový kábel a sieťovú zástrčku do vody ani do iných tekutín! V opačnom prípade hrozí nebezpečenstvo ohrozenia života v dôsledku zásahu elektrickým prúdom!
- ▶ Po použití prístroja, pred jeho čistením alebo premiestňovaním vždy vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky. Ťahajte len za samotnú sieťovú zástrčku, nie za sieťový kábel
- ▶ Ak prístroj spadne alebo je poškodený, nesmiete ho už používať. Nechajte prístroj skontrolovať a podľa potreby opraviť kvalifikovaným personálom.
- ▶ Ak sa prírodný kábel tohto prístroja poškodí, musí sa nechať vymeniť výrobcom, jeho zákazníckym servisom alebo podobne kvalifikovanou osobou, aby sa predišlo ohrozeniam.
- ▶ Nikdy sa nedotýkajte prístroja mokrými rukami.

VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Nepoužívajte prístroj na iné účely, než na účely opísané v tomto návode. Pri nesprávnom používaní prístroja hrozí nebezpečenstvo poranenia.
- ▶ Postarajte sa o bezpečné umiestnenie prístroja.

- ▶ Sieťový kábel umiestnite tak, aby naň nikto nemohol stúpiť ani oň zakopnúť.
- ▶ Prístroj zapojte do ľahko prístupnej zásuvky. Zabezpečte, aby bola sieťová zástrčka v prípade nebezpečenstva rýchlo dostupná.
- ▶ Tento prístroj môžu používať deti staršie ako 8 rokov, ako aj osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatočnými skúsenosťami a/alebo znalosťami, ak sú pod dohľadom alebo boli dostatočne poučené o bezpečnom používaní prístroja a pochopili súvisiace riziká.
- ▶ Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, okrem prípadov, ak sú staršie než 8 rokov a sú pod dozorom.
- ▶ Deti mladšie ako 8 rokov nesmú mať prístup k prístroju ani k prívodnému káblu.
- ▶ Deti sa s prístrojom nesmú hrať.
- ▶ Nebezpečenstvo udusenia! Nikdy nenechávajte obalový materiál v blízkosti detí bez dozoru. Obal a prístroj uchovávajú mimo dosahu detí.
- ▶ Počas tepelnej úpravy sa uvoľňuje horúca para. Dodržujte bezpečnú vzdialenosť od pary.
- ▶  Opatrne! Horúci povrch! Časti prístroja sú počas prevádzky veľmi horúce. Nedotýkajte sa ich, aby ste zabránili popáleninám. Nedotýkajte sa vnútra prístroja, kým je v prevádzke. Môžete sa dotknúť iba držadla a ovládacích prvkov.
- ▶ Prístrojom počas prevádzky nepohybujte, existuje nebezpečenstvo popálenia!
- ▶ Pred čistením alebo výmenou príslušenstva nechajte prístroj vychladnúť.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO POŽIARU!

- ▶ Prístroj pracuje iba s horúcim vzduchom. Nikdy nedávajte priamo do fritovacieho hrnca olej alebo iné tekutiny. V opačnom prípade hrozí nebezpečenstvo požiaru!
- ▶ Na prevádzkovanie prístroja nepoužívajte externý časový spínač ani samostatný systém diaľkového ovládania.
- ▶ Nepoužívajte prístroj v blízkosti horúcich povrchov alebo horľavých materiálov.
- ▶ Počas prevádzky nikdy nenechávajte prístroj bez dozoru.
- ▶ Nikdy neumiestňujte prístroj na miesta, ktoré sú v blízkosti horľavých predmetov alebo pod nimi, predovšetkým nie pod záclony alebo závesné skrinky.
- ▶ Nedávajte nič do vetracích štrbín na zadnej strane prístroja a nezakrývajte ich.

⚠ POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- ▶ Chráňte prístroj pred vniknutím kvapkajúcej a striekajúcej vody.
Nedovoľte, aby sa do vetracích štrbín na zadnej strane prístroja dostala tekutina.
- ▶ Chráňte nepríľnavú vrstvu tak, že nebudete používať kovové pomôcky ako nože, vidličky atď. Ak je nepríľnavá vrstva poškodená, prístroj už nepoužívajte.
- ▶ Prístroj nepoužívajte bez vloženého fritovacieho hrnca!
- ▶ Keď chcete prístroj premiestniť, uchopte ho zdola a zboku. Na tento účel nepoužívajte držadlo fritovacieho hrnca.
- ▶ Používajte len príslušenstvo odporúčané výrobcom.

i UPOZORNENIE

- ▶ Používateľ nemusí prepínať výrobok na 50 alebo 60 Hz. Výrobok sa prispôsobí ako na 50 Hz, tak aj na 60 Hz.

3. Rozsah dodávky a kontrola po preprave

Prístroj sa štandardne dodáva s nasledujúcimi komponentmi:

- teplovzdušná fritéza
- fritovací hrniec s fritovacou vložkou
- návod na obsluhu

i **Upozornenie:** Skontrolujte, či je dodávka kompletná a či nie je viditeľne poškodená. V prípade nekompletnej dodávky alebo poškodení spôsobených nedostatočným balením alebo prepravou sa obráťte na zákaznícku linku servisu (pozri kapitolu **Servis**).

4. Opis prístroja

Obrázky pozri na roztvárackej strane

- 1 Indikačná kontrolka
- 2 Rýchly návod
- 3 Regulátor teploty
- 4 Časový spínač
- 5 Fritovacia vložka (vyberateľná)
- 6 Značka MAX
- 7 Fritovací hrniec
- 8 Držadlo
- 9 Sieťový kábel
- 10 Vetracie štrbiny
- 11 Teleso

5. Pred prvým použitím

Skôr ako použijete teplovzdušnú fritézu prvýkrát, vyčistíte všetky diely podľa opisu v kapitole **Čistenie a údržba**.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO POŽIARU!

Z vetracích štrbín **10** na zadnej strane prístroja prúdi horúci vzduch.

- ▶ Vetracie štrbiny **10** nikdy nezakrývajte.
- ▶ Prístroj neumiestňujte priamo pod horné skrinky, nástenné elektrické zásuvky alebo v blízkosti záclon, papiera alebo horľavých materiálov.
- ▶ Dávajte pozor na to, aby ste okolo prístroja nechali dostatočný voľný priestor, aby mohol vzduch dobre cirkulovať.

1) Postavte prístroj na vodorovný, rovný, stabilný a teplovzdorný podklad.

i **Upozornenie:** Ak chcete postaviť teplovzdušnú fritézu na sporák pod odsávač pár, dbajte na to, aby bol sporák vypnutý.

2) Zastrčte sieťovú zástrčku do zásuvky. Pri používaní prístroja dbajte na to, aby bola vždy dostupná zásuvka.

3) Zasuňte fritovací hrniec **7** s vloženou fritovacou vložkou **5** do prístroja.

4) Otočte regulátor teploty **3** na 200 °C.

5) Časový spínač **4** nastavte na 10 až 15 minút.

✓ Prístroj sa začne zohrievať a indikačná kontrolka **1** sa rozsvieti.

i **Upozornenie:** Pri prvom uvedení do prevádzky môže dôjsť k miernemu dymeniu a zápachu spôsobenému zvyškami z výroby. Je to úplne normálne a nie je to nebezpečné. Zabezpečte dostatočné vetranie, napríklad otvorte okno.

6) Prístroj nechajte zohrievať až do konca nastaveného času, aby sa ohrievací prvok vypálil.

✓ Na konci nastaveného času sa prístroj vypne.

7) Vytiahnite sieťovú zástrčku a nechajte prístroj vychladnúť.

8) Fritovací hrniec **7** a fritovaciu vložku **5** ešte raz vyčistite.

Prístroj je teraz pripravený na prevádzku.

6. Takto dosiahnete najlepšie výsledok fritovania

- Na prípravu jedál v teplovzdušnej fritéze spravidla nebude potrebný žiadny olej. Pridaním niekoľkých kvapiek oleja sa však môže zvýraziť chuť. Všeobecne sa dajú v teplovzdušnej fritéze pripravovať všetky jedlá, ktoré sa pripravujú v teplovzdušnej rúre.
- Na fritovanie v teplovzdušnej fritéze musia byť všetky potraviny podľa možnosti suché. Skôr ako dáte potraviny na fritovanie do fritovacieho hrnca **7**, dobre ich vysušte.
- Na prípravu zemiakových pokrmov v teplovzdušnej fritéze sú najvhodnejšie pevné druhy zemiakov. Narezané kúsky zemiakov opláchnite čistou vodou, aby sa počas tepelnej úpravy nezlepili. Kúsky zemiakov pred vložením do teplovzdušnej fritézy dôkladne vysušte.
- Z hlbokozmrazených potravín dôkladne odstráňte prípadné kryštály ľadu alebo zamrznutú vodu.
- Dávajte pozor na to, aby sa z vyprázaných potravín neuvoľnila strúhanka, ale aby na fritovaných potravinách pevne držala.
- Dodržte pokyny na prípravu uvedené na obale potravín na fritovanie. Teplotu a čas tepelnej úpravy nastavte tak, ako je odporúčané.
- Ak na obale potraviny nie sú uvedené žiadne odporúčania na prípravu v teplovzdušnej fritéze, riadte sa údajmi pre teplovzdušnú rúru.
- Vyvarujte sa fritovania veľkých množstiev naraz. Pre najlepšie výsledky zhnednutia odporúčame pripravovať naraz maximálne 200 g hlbokozmrazených hranolčekov.
- Fritovací hrniec **7** neprepĺňajte! Naplňte ho maximálne po značku MAX **6**. Dávajte pozor na to, aby sa potraviny na fritovanie nemohli dostať na ohrievací prvok na hornej strane vnútorného priestoru.
- Akrylamid je látka, ktorá pravdepodobne spôsobuje rakovinu a vytvára sa pri fritovaní potravín obsahujúcich škrob. Potraviny obsahujúce škrob, napríklad hranolčeky, by sa preto mali fritovať len do zlatožltá, nie do tmava alebo do hnedá. Len tak pripravíte pokrm s nízkym obsahom akrylamidu.

- Pre rovnomerné zhnednutie a chrumkavú konzistenciu, napr. pri hranolčekoch alebo kuracích nugetkách, sa musia potraviny na fritovanie počas prípravy 1- – 2-krát obrátiť alebo sa nimi musí potriasť.
 - Na tento účel vytiahnite fritovací hrniec 7 z prístroja a potraďte potraviny na fritovanie alebo ich obráťte pomocou vhodného náradia. Potom fritovací hrniec 7 znova vložte.
 - Program fritovania sa pri vytiahnutí fritovacieho hrnca 7 automaticky preruší. Bude pokračovať ďalej, hneď ako sa fritovací hrniec 7 znova vloží.
- Pomocou teplovzdušnej fritézy môžete pripraviť tiež múčniky ako muffiny alebo malé koláče. Pritom sa cesto **v žiadnom prípade nesmie dať** priamo do fritovacieho hrnca 7. Na tento účel použite malé formy na pečenie ako formičky na muffiny, ktoré potom s cestom postavíte do fritovacieho hrnca 7 s vloženou fritovacou vložkou 5.

7. Obsluha

⚠ VÝSTRAHA!

- ▶ Časti prístroja sú počas prevádzky veľmi horúce. Nedotýkajte sa ich, aby ste zabránili popáleninám.
- ▶ Keď musíte fritovací hrniec 7 alebo fritovaciu vložku 5 uchopiť, použite chňapku alebo kuchynskú rukavicu.
- ▶ Z vetracích štrbín 10 na zadnej strane prístroja prúdi horúci vzduch. Nedotýkajte sa tejto oblasti.
- ▶ Keď je prístroj v prevádzke, nepohybujte ním ani ho nepremiestňujte.

! POZOR!

- ▶ Nikdy nepoužívajte fritovací hrniec 7 bez fritovacej vložky 5.
- ▶ Fritovací hrniec 7 naplňte maximálne po značku MAX 6 a dávajte pozor na to, aby sa potraviny na fritovanie nedotýkali ohrievacieho prvku vnútri telesa 11.

- 1) Prístroj postavte tak, ako je opísané v kapitole **Pred prvým použitím**.
- 2) Potraviny pripravte podľa receptu a dajte ich do fritovacieho hrnca 7.
- 3) Zasuňte fritovací hrniec 7 do otvoru na prístroji vpredu.

- ⓘ **Upozornenie:** Proces tepelnej úpravy sa dá spustiť iba vtedy, keď fritovací hrniec 7 zaskočí správne do svojho uchytenia.

7.1 Spustenie tepelnej úpravy

- 1) Otočte časový spínač **4** na požadovaný čas tepelnej úpravy. Čas tepelnej úpravy môžete nastaviť až na 30 minút.
 - ✓ Prístroj sa zapne, indikačná kontrolka **1** sa rozsvieti.
 - 2) Otočte regulátor teploty **3** na požadovanú teplotu. Môžete nastaviť teplotu medzi 80 °C a 200 °C.
 - ✓ Prístroj sa začne zohrievať.
- i** **Upozornenie** Indikačná kontrolka **1** medzičasom zhasne a znova sa rozsvieti, čo signalizuje, že ohrievací prvok drží teplotu. Keď sa ohrievací prvok vypne, pretože bola dosiahnutá teplota, indikačná kontrolka **1** zhasne. Hneď ako začne ohrievací prvok znova pracovať, indikačná kontrolka **1** sa rozsvieti.

7.2 Prerušenie/ukončenie tepelnej úpravy

Proces fritovania môžete kedykoľvek prerušiť, napr. na kontrolu stupňa zhnednutia alebo na potrasenie potravinami na fritovanie alebo na ich obrátenie.

- 1) Vytiahnite fritovací hrniec **7** za držadlo **8** z telesa **11**.
 - i** **Upozornenie** Proces tepelnej úpravy sa pri vytiahnutí fritovacieho hrnca **7** automaticky preruší. Bude pokračovať ďalej, hneď ako sa fritovací hrniec **7** znova vloží. Časový spínač **4** po prerušení beží ďalej.
 - 2) Fritované potraviny vo fritovacom hrnci **7** otočte, príp. nimi potraсте.
- !** **POZOR!**
- ▶ Fritovací hrniec **7** a fritovacia vložka **5** sú vybavené nepríľnavou vrstvou. Chráňte nepríľnavú vrstvu tak, že nebudete na obracanie alebo vyberanie pripravovaného jedla používať kovové pomôcky ako nože, vidličky atď.
 - 3) Fritovací hrniec **7** znova vložte.
 - ✓ Program tepelnej úpravy automaticky pokračuje až do ukončenia času tepelnej úpravy.
 - ✓ Na konci nastaveného času tepelnej úpravy zaznie krátky signál a prístroj sa automaticky vypne.
 - 4) Na predčasné ukončenie tepelnej úpravy otočte časový spínač **4** na **0**.
 - 5) Vypnite prístroj tak, že vytiahnete sieťovú zástrčku zo zásuvky.

- 6) Pripravte si teplovzdornú podložku pre fritovací hrniec 7, ako aj nádobu na fritované potraviny, napr. tanier alebo misku.

⚠ VÝSTRAHA!

- ▶ Keď musíte fritovací hrniec 7 alebo fritovacia vložka 5 uchopiť, použite chňapku alebo kuchynskú rukavicu.
- 7) Vytiahnite fritovací hrniec 7 za držadlo 8 z prístroja.
- 8) Fritovací hrniec 7 postavte na teplovzdornú podložku.
- 9) Vyberte fritované potraviny z fritovacieho hrnca 7.
- 10) Nechajte prístroj a príslušenstvo úplne vychladnúť skôr, než ho vyčistíte alebo odložíte.

8. Časy tepelnej úpravy

Rýchly návod 2 slúži ako orientačná pomôcka na nastavenie časov tepelnej úpravy a teploty rozličných jedál. Časy tepelnej úpravy uvedené v nasledujúcej tabuľke sú iba orientačné. Ak sa pokyny na obale potraviny na tepelnú úpravu líšia od pokynov v tejto tabuľke, riadte sa pokynmi na obale.

| Potravina | Optimálna hmotnosť (g) | Čas (min.) | Teplota (°C) | Obrátiť/potriasť | Poznámka |
|---|------------------------|------------|--------------|------------------|-------------------------------------|
| Zemiaky a zelenina | | | | | |
| tenké hranolčky (hlboko zmrazené) | 200 (max. 400) | 18 - 25 | 200 | 2x potriasť | predhriať 2 min.* |
| hrubé hranolčky (hlboko zmrazené) | 200 (max. 400) | 15 - 20 | 200 | 2x potriasť | predhriať 2 min.* |
| čerstvé hranolčky | 200 (max. 400) | 20 - 30 | 180 - 200 | 2x potriasť | pridať 1 PL oleja predhriať 2 min.* |
| zeleninové guľôčky (napr. falafel, hlboko zmrazené) | 300 | 13 - 15 | 180 - 200 | 1x obrátiť | predhriať 2 min.* |

| Potravina | Optimálna hmotnosť (g) | Čas (min.) | Teplota (°C) | Obrátiť/potriasť | Poznámka |
|---|------------------------|------------|--------------|------------------|--|
| zelenina (napr. cukety, baklažány, paprika) | 320 - 340 (max. 350) | 25 - 30 | 180 - 200 | 2x obrátiť | pridať 1 PL oleja, nakrájať na 2 - 3 cm malé kúsky |
| Mäso | | | | | |
| vyprážené bravčové rezne (hlboko zmrazené) | 300 (2 ks) | 15 - 20 | 180 - 200 | 1x obrátiť | predhriať 2 min.* |
| bravčové kotlety | 100 - 280 (max. 300) | 18 - 25 | 180 | 1x obrátiť | predhriať 2 min.* |
| kuracie stehná | 300 (2 ks) | cca 30 | 180 | 1x obrátiť | predhriať 2 min.* |
| kuracie prsia | 100 - 300 | 10 - 15 | 180 | nie | pridať 1 PL oleja |
| kuracie nugetky (hlboko zmrazené) | 100 - 300 | 8 - 12 | 200 | 1x obrátiť | predhriať 2 min.* |
| Ryby | | | | | |
| rybie filé | 150 - 250 (max. 270) | 15 - 20 | 180 | nie | |
| rybie prsty (hlboko zmrazené) | 100 - 250 | 10 - 15 | 200 | 1x obrátiť | |
| vyprážené krevety (hlboko zmrazené) | 200 - 300 | 12 - 18 | 180 | 2x obrátiť | pridať 1 PL oleja predhriať 2 min.* |
| Snacky | | | | | |
| jarná rolka | 100 - 250 | 15 - 20 | 180 | 1x obrátiť | hotové jedlo do rúry |
| vyprážený syr | 100 - 250 | 10 - 15 | 180 | nie | hotové jedlo do rúry |

| Potravina | Optimálna hmotnosť (g) | Čas (min.) | Teplota (°C) | Obrátiť / potriať | Poznámka |
|---|------------------------|------------|--------------|-------------------|-------------------------|
| Múčniky | | | | | |
| jablkový koláč | 250 | 20 - 25 | 160 | nie | použiť formu na pečenie |
| muffiny | 150 (max. 5 ks) | 15 - 20 | 180 | nie | použiť formu na pečenie |
| sladké snacky (napr. škoricové slimáky alebo mini jablková štrúdlá) | 250 | cca 20 | 160 | nie | hlboko zmrazený výrobok |


*V prípade, že použijete teplovzdušnú fritézu bez zohriatia, pripravujte jedlá o 2 - 3 minúty dlhšie.

i Upozornenie:

- ▶ Skutočné časy tepelnej úpravy sa môžu líšiť v závislosti od výstupnej teploty a hmotnosti tepelne upravovaného výrobku, ako aj od kvality použitých potravín. Pravidelne kontrolujte stav potravín a čas tepelnej úpravy zodpovedajúco predĺžte alebo skráťte.
- ▶ Teplovzdušnú fritézu môžete použiť aj na zohrievanie jedál. Na tento účel nastavte teplotu na 150 °C na cca 10 minút.

9. Čistenie a údržba

⚠ VÝSTRAHA!

- ▶ Skôr než začnete prístroj čistiť, vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- ▶  V žiadnom prípade sa nesmie prístroj ponárať do tekutín! Tým by mohlo dôjsť k ohrozeniu života v dôsledku zásahu elektrickým prúdom a tiež k poškodeniu prístroja.

⚠ VÝSTRAHA!

- ▶ Pred čistením nechajte prístroj úplne vychladnúť.

! POZOR!

- ▶ Na čistenie nepoužívajte žieravé ani abrazívne čistiace prostriedky/ materiály, ako je čistiaci tekutý prášok alebo drôtenka. Môžu poškodiť povrch prístroja a nepríľnavú vrstvu príslušenstva!

9.1 Čistenie príslušenstva

- 1) Vyberte fritovaciu vložku **5** z fritovacieho hrnca **7**.
- 2) Odstráňte väčšie zvyšky potravín.
- 3) Fritovací hrniec **7** a fritovaciu vložku **5** opláchnite v teplej vode s jemným prostriedkom na umývanie riadu a potom ich dodatočne opláchnite čistou vodou.
- 4) Na odolné nečistoty použite špongiu, ktorá nie je drsná, s jemným prostriedkom na umývanie riadu. Dodatočne opláchnite čistou vodou, aby sa odstránili prípadné zvyšky prostriedku na umývanie riadu.
- 5) Všetky diely pred zložením dôkladne osušte.

i Upozornenie:



Fritovací hrniec **7** a fritovacia vložka **5** sú vhodné na umývanie v umývačke riadu.

Po vysušení sa ešte môže nachádzať vlhkosť v dutinách.

Diely príslušenstva nechajte úplne vysušiť na vzduchu.

- 6) Fritovaciu vložku **5** znova vložte do fritovacieho hrnca **7**.

9.2 Čistenie telesa

- 1) Prístroj očistíte vlhkou utierkou. V prípade potreby dajte na utierku jemný prostriedok na umývanie riadu. Potom prístroj dôkladne vyutierajte utierkou navlhčenou iba vo vode. Dávajte pozor na to, aby sa do vetracích štrbín **10** prístroja nedostala žiadna tekutina!
- 2) Potom ho osušte utierkou na riad.

9.3 Čistenie vnútorného priestoru

- 1) Vnútny priestor vyčistíte mäkkou, jemne navlhčenou špongiou s niekoľkými kvapkami jemného čistiacieho prostriedku.
- 2) Viackrát vyutierajte vlhkou mikrovláknovou utierkou. Z času načas ju preperte vo vode a vyžmýkajte.
- 3) Vnútny priestor dobre osušte utierkou na riad.
- 4) Ak by boli vyhrievacie tyče vo vnútri telesa **11** znečistené, použite kefku na umývanie riadu a opatrne odstráňte zvyšky jedla.

⚠ POZOR!

- ▶ Ostatné údržbárske práce smie vykonávať iba autorizovaná odborná prevádzka alebo zákaznícky servis.

10. Uskladnenie

- 1) Prístroj zdvíhajte a noste tak, že ho chytíte z boku a zospodu oboma rukami. Na tento účel nikdy nepoužívajte držadlo 8 fritovacieho hrnca 7!
- 2) Prístroj uskladnite s vloženým fritovacím hrncom 7 a fritovacou vložkou 5. Tak zostane vnútro prístroja a príslušenstvo čisté a bez prachu.
- 3) Prístroj uskladnite na suchom a bezprašnom mieste.

11. Odstraňovanie chýb

| PROBLÉM | MOŽNÁ PRÍČINA | MOŽNÉ RIEŠENIA |
|---------------------------|---|---|
| Prístroj sa nedá spustiť. | Fritovací hrniec 7 nie je správne nasadený. | Dbajte na správne nasadenie fritovacieho hrnca 7 v telese 11. |
| Prístroj nefunguje. | Prístroj nie je zapojený do sieťovej zásuvky. | Zapojte prístroj do sieťovej zásuvky. |
| | Prístroj je vypnutý. | Zapnite prístroj otočením časového spínača 4. |
| | Prístroj je chybný. | Obráťte sa na zákaznícky servis. |

| PROBLÉM | MOŽNÁ PRÍČINA | MOŽNÉ RIEŠENIA |
|---|---|---|
| Jedlá sa počas nastaveného času tepelne neupravili alebo sa nevypražili rovnomerne. | Príliš veľké množstvo potravín vo fritovacom hrnci 7. | Neprekročte značku MAX 6 na fritovacom hrnci 7. |
| | Príliš veľké kusy. Jedlá ležia tesne pri sebe. | Nakrájajte potraviny na menšie kusy. Počas tepelnej úpravy potraviny viackrát obráťte alebo nimi potraсте. |
| | Teplota je príliš nízka alebo čas tepelnej úpravy je príliš krátky. | Zvýšte teplotu alebo predĺžte čas tepelnej úpravy. |
| Silné dymenie alebo zápach počas tepelnej úpravy. | Jedlá sa dotýkajú ohrievacieho prvku a potom sa spália. | Neprekročte značku MAX 6 na fritovacom hrnci 7. |
| Biely dym. | Vo fritovacom hrnci 7 sú ešte zvyšky tuku z predchádzajúceho procesu tepelnej úpravy. | Fritovací hrniec 7 po každom použití dôkladne vyčistite. |
| | Jedlá sú veľmi masné. | Tuk kvapká na dno fritovacieho hrnca 7 a prepaľuje sa. To neovplyvní ani prístroj ani výsledok tepelnej úpravy. |

Ak by sa poruchy nedali odstrániť alebo ak zistíte iné druhy porúch, obráťte sa na náš servis.

12. Likvidácia

Platí len pre Francúzsko:



Produkt, obal a návod na obsluhu sú recyklovateľné, podliehajú rozšírenej zodpovednosti výrobcu a zbierajú sa oddelene.

12.1 Likvidácia prístroja



Symbol preškrtnutej odpadovej nádoby na kolieskach upozorňuje, že tento prístroj podlieha smernici č. 2012/19/EU. Táto smernica stanovuje, že tento prístroj po uplynutí doby používania nesmiete zlikvidovať s normálnym domovým odpadom, ale musíte ho odovzdať v špeciálne zriadených zberných miestach, zberných dvoroch alebo v prevádzkach na likvidáciu odpadov.

Táto likvidácia je pre vás bezplatná. Chráňte životné prostredie a likvidujte odborne.

Pokiaľ váš starý prístroj obsahuje osobné údaje, máte zodpovednosť vymazať ich skôr, ako ho odovzdáte.



Informácie o možnostiach likvidácie výrobku, ktorý doslúžil, získate od svojej obecnej alebo mestskej samosprávy.

12.2 Likvidácia obalu




Pri výbere obalových materiálov sa prihliadalo na ekologické hľadisko a odborné možnosti likvidácie, a preto ich možno recyklovať. Nepotrebné obalové materiály zlikvidujte podľa miestne platných predpisov.



Obal zlikvidujte ekologicky. Dbajte na označenie na rôznych obalových materiáloch a triedte ich prípadne osobitne. Obalové materiály sú označené skratkami (a) a číslicami (b) s nasledujúcim významom: 1–7: plasty, 20–22: papier a lepenka, 80–98: kompozitné materiály.

13. Technické údaje

| | |
|---|-------------------------|
| Sieťové napätie | 220 - 240 V ~, 50/60 Hz |
| Menovitý výkon | 1000 W |
| Užitočný objem fritovacieho hrnca  | 1,5 l po značku MAX |

14. Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákazníčka, vážený zákazník,

na tento prístroj máte záruku 3 roky od dátumu zakúpenia. V prípade nedostatkov tohto výrobku máte práva vyplývajúce zo zákona voči predajcovi tohto výrobku. Tieto Vaše práva vyplývajúce zo zákona nie sú obmedzené našou zárukou, uvedenou nižšie.

Záručné podmienky

Záručná doba začína plynúť dátumom zakúpenia. Prosím, uschovajte si pokladničný blok. Tento bude potrebný ako dôkaz o zakúpení.

Ak v priebehu troch rokov od dátumu zakúpenia tohto výrobku dôjde k chybe materiálu alebo výrobnnej chybe, výrobok vám – podľa nášho uváženia – bezplatne opravíme, vymeníme alebo uhradíme kúpnu cenu. Podmienkou tohto záručného plnenia je, že počas trojročnej lehoty sa poškodený prístroj a doklad o zakúpení (pokladničný blok) predloží so stručným opisom, v čom spočíva nedostatok prístroja a kedy sa vyskytol.

Ak je chyba pokrytá našou zárukou, zašleme Vám späť opravený alebo nový výrobok. Opravou alebo výmenou výrobku nezačína plynúť žiadna nová záručná doba.

Záručná doba a zákonné nároky na odstránenie chýb

Záručná doba sa záručným plnením nepredĺži. To platí aj pre vymenené a opravené diely. Poškodenia a chyby zistené prípadne už pri kúpe, sa musia hlásiť okamžite po vybalení. Po uplynutí záručnej doby podliehajú prípadné opravy poplatku.

Rozsah záruky

Prístroj bol starostlivo vyrobený v súlade s prísnyimi smernicami kvality a pred dodaním bol svedomito preskúšaný.

Záručné plnenie sa vzťahuje na chyby materiálu alebo výrobné chyby. Táto záruka sa nevzťahuje na časti výrobku, ktoré sú vystavené bežnému opotrebovaniu a preto ich možno pokladať za rýchlo opotrebitelné diely, ani na poškodenia krehkých dielov, ako sú napríklad spínače, akumulátory alebo diely vyrobené zo skla.

Táto záruka zaniká v prípade poškodenia výrobku neodborným používaním alebo neodbornou údržbou. Na správne používanie výrobku sa musia presne dodržiavať všetky pokyny, uvedené v návode na obsluhu. Bezpodmienečne sa musí zabrániť použitiu alebo úkonom, ktoré sa v návode na obsluhu neodporúčajú alebo pred ktorými sa varuje.

Výrobok je určený len na súkromné použitie a nie na priemyselné použitie. Záruka zaniká pri nesprávnom a neodbornom zaobchádzaní, pri použití násilia a pri zásahoch, ktoré neboli vykonané našim autorizovaným servisom.

Vybavenie v prípade záruky

Na zaručenie rýchleho vybavenia Vašej žiadosti postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

- Na všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (IAN) 437607_2304 ako doklad o nákupe.
- Číslo výrobku nájdete na typovom štítku na výrobku, na gravúre na výrobku, na titulnej stránke návodu na obsluhu (dole vľavo) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane výrobku.
- Ak dôjde k funkčným poruchám alebo iným nedostatkom, kontaktujte najprv nižšie uvedené servisné oddelenie **telefonicky** alebo **e-mailom**.
- Výrobok, zaevidovaný ako poruchový, môžete potom spolu s dokladom o nákupe (pokladničný blok) a uvedením popisu chyby a dátumu, kedy k nej došlo, bezplatne odoslať na adresu servisného strediska, ktorá Vám bude oznámená.



Na webovej stránke www.lidl-service.com si môžete stiahnuť tieto a mnoho ďalších príručiek, videá o výrobkoch a inštaláčny softvér.

Pomocou tohto QR-kódu sa dostanete priamo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a pomocou zadania čísla výrobku (IAN) 437607_2304 otvoríte váš návod na obsluhu.

14.1 Servis

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

IAN 437607_2304

14.2 Dovožca

Majte na pamäti, že nižšie uvedená adresa nie je adresou servisného strediska. Najprv kontaktujte uvedené servisné stredisko.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NEMECKO

www.kompernass.com

Índice

| | |
|--|------------|
| 1. Introducción | 156 |
| 1.1 Uso previsto | 156 |
| 1.2 Indicaciones de advertencia y símbolos utilizados | 156 |
| 2. Indicaciones de seguridad | 158 |
| 3. Volumen de suministro e inspección de transporte | 161 |
| 4. Descripción del aparato | 161 |
| 5. Antes del primer uso | 162 |
| 6. Indicaciones para lograr una fritura óptima | 163 |
| 7. Manejo | 164 |
| 7.1 Inicio del proceso de preparación | 165 |
| 7.2 Interrupción/finalización del proceso de preparación | 165 |
| 8. Tiempos de preparación | 166 |
| 9. Limpieza y mantenimiento | 169 |
| 9.1 Limpieza de los accesorios | 169 |
| 9.2 Limpieza de la carcasa | 170 |
| 9.3 Limpieza del interior del aparato | 170 |
| 10. Almacenamiento | 171 |
| 11. Solución de fallos | 171 |
| 12. Desecho | 172 |
| 12.1 Desecho del aparato | 173 |
| 12.2 Desecho del embalaje | 173 |
| 13. Características técnicas | 173 |
| 14. Garantía de Kompnass Handels GmbH | 174 |
| 14.1 Asistencia técnica | 176 |
| 14.2 Importador | 176 |

1. Introducción

Felicidades por la compra de su aparato nuevo.

Ha adquirido un producto de alta calidad. Las instrucciones de uso forman parte del producto y contienen indicaciones importantes acerca de su seguridad, uso y desecho.



Antes de usar el producto, familiarícese con todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Utilice el producto únicamente como se describe y para los ámbitos de aplicación indicados. Entregue todos los documentos cuando transfiera el producto a terceros.








1.1 Uso previsto

Este aparato está previsto exclusivamente para cocinar alimentos con aire caliente en un entorno doméstico privado. Utilice el aparato exclusivamente en estancias secas y nunca a la intemperie. Cualquier uso diferente o que supere lo indicado se considerará contrario al uso previsto. Este aparato no está previsto para su uso comercial o industrial.

1.2 Indicaciones de advertencia y símbolos utilizados


En estas instrucciones de uso, en el embalaje y en el aparato se utilizan las siguientes indicaciones de advertencia y símbolos (si corresponde):

| | |
|--|--|
| | ¡PELIGRO! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "PELIGRO" designa una situación de peligro inminente que, si no se evita, causa lesiones mortales o graves. |
| | ¡ADVERTENCIA! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "ADVERTENCIA" designa una posible situación peligrosa que, si no se evita, puede causar lesiones mortales o graves. |
| | ¡CUIDADO! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "CUIDADO" designa una posible situación peligrosa que, si no se evita, puede causar lesiones de gravedad leve a moderada. |
| | ¡ATENCIÓN! Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "ATENCIÓN" designa una posible situación que, si no se evita, puede causar daños materiales. |

| | |
|---|--|
|  | Indicación: la indicación advierte de información adicional que facilita el manejo del aparato. |
|  | ¡Cuidado! ¡Superficie caliente! |
|  | Lea las instrucciones de uso. |
|  | No sumerja nunca el aparato en agua ni en otros líquidos. |
|  | Producto apto para el lavavajillas. |
|  | Todas las piezas de este aparato que entran en contacto con alimentos son aptas para su uso con alimentos. |
|  | Corriente alterna. |


2. Indicaciones de seguridad

¡PELIGRO! ¡DESCARGA ELÉCTRICA!

- ▶ Antes de poner en funcionamiento el aparato, compruebe si la tensión de la red coincide con la especificada en la placa de características.
- ▶ Conecte el aparato exclusivamente a una toma eléctrica conectada a tierra.
- ▶ Tienda el cable de modo que no pueda aplastarse ni dañarse de ninguna otra forma.
- ▶ Utilice el aparato exclusivamente en estancias secas y nunca a la intemperie.
- ▶  ¡No sumerja nunca el aparato, el cable de red ni el enchufe en agua ni en otros líquidos! ¡De lo contrario, existe peligro de muerte por descarga eléctrica!
- ▶ Desconecte siempre el enchufe de la toma eléctrica después de utilizar el aparato y antes de limpiarlo o moverlo. Para ello, tire solo del propio enchufe y nunca del cable de red.
- ▶ Si el aparato se cae o está dañado, no debe seguir utilizándose. Encomiende la revisión del aparato y su reparación al personal especializado cualificado.
- ▶ Si se estropea el cable de conexión de red de este aparato, encomiende su sustitución al fabricante, a su servicio de asistencia técnica o a una persona que posea una cualificación similar para evitar peligros.
- ▶ No toque nunca el aparato con las manos mojadas.

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ No utilice nunca el aparato para fines distintos a los aquí descritos. El uso incorrecto del aparato puede provocar lesiones.
- ▶ Asegúrese de que el aparato esté colocado de forma estable.

- ▶ Tienda el cable de red de modo que nadie pueda tropezar con él ni pisarlo.
- ▶ Conecte el aparato a una toma eléctrica fácilmente accesible. Procure que el enchufe esté fácilmente accesible para su desconexión rápida si se produce una situación de peligro.
- ▶ Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas o carezcan de los conocimientos y de la experiencia necesarios siempre que sean vigilados o hayan sido instruidos correctamente sobre el uso seguro del aparato y hayan comprendido los peligros que entraña.
- ▶ Los niños no deben realizar las tareas de limpieza y mantenimiento del aparato a no ser que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión.
- ▶ El aparato y el cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- ▶ Los niños no deben jugar con el aparato.
- ▶ ¡Peligro de asfixia! No deje nunca a los niños sin vigilancia con el material de embalaje. Mantenga el aparato y el embalaje fuera del alcance de los niños.
- ▶ Durante la preparación de los alimentos, se libera vapor caliente. Mantenga una distancia de seguridad frente al vapor.
- ▶  ¡Cuidado! ¡Superficie caliente! Las piezas del aparato se calientan mucho durante el funcionamiento. No las toque para evitar quemaduras. No toque el interior del aparato mientras esté en funcionamiento. Solo deben tocarse el mango y los elementos de mando.
- ▶ No mueva el aparato durante el funcionamiento, ya que existe peligro de quemaduras.
- ▶ Deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo o de cambiar los accesorios.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE INCENDIO!

- ▶ El aparato funciona exclusivamente con aire caliente. No vierta nunca aceite ni otros líquidos directamente en la cubeta. De lo contrario, ¡existe peligro de incendio!
- ▶ No utilice ningún tipo de reloj programador externo ni sistema de control remoto para accionar el aparato.
- ▶ No utilice el aparato en la proximidad de superficies calientes o de materiales inflamables.
- ▶ No deje nunca el aparato desatendido durante su funcionamiento.
- ▶ No coloque nunca el aparato cerca o debajo de objetos inflamables; en especial, bajo cortinas o armarios suspendidos.
- ▶ No introduzca ningún objeto en las ranuras de ventilación de la parte posterior del aparato ni las cubra.

⚠ ¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- ▶ Proteja el aparato contra el goteo y las salpicaduras de agua. No deje que penetre ningún líquido en las ranuras de ventilación de la parte posterior del aparato.
- ▶ Para proteger el revestimiento antiadherente, evite el uso de utensilios metálicos, como cuchillos, tenedores, etc. No siga utilizando el aparato si el revestimiento antiadherente está dañado.
- ▶ ¡No utilice el aparato si la cubeta no está montada!
- ▶ Para mover el aparato, agárrelo desde abajo por los lados. No utilice el mango de la cubeta para mover el aparato.
- ▶ Utilice exclusivamente los accesorios recomendados por el fabricante.

i INDICACIÓN

- ▶ El usuario no tiene que hacer nada para cambiar el ajuste del producto entre 50 y 60 Hz. El producto se adapta tanto a 50 Hz como a 60 Hz.

3. Volumen de suministro e inspección de transporte

El aparato se suministra de serie con los siguientes componentes:

- Freidora de aire caliente
- Cubeta con inserto
- Instrucciones de uso

i **Indicación:** compruebe la integridad del suministro y si hay daños visibles. Si el suministro está incompleto o se observan daños debidos a un embalaje deficiente o al transporte, póngase en contacto con la línea directa de asistencia (consulte el capítulo **Asistencia técnica**).

4. Descripción del aparato

Consulte las ilustraciones de la página desplegable



- 1 Piloto de control de funcionamiento
- 2 Guía breve
- 3 Regulador de temperatura
- 4 Temporizador
- 5 Inserto (extraíble)
- 6 Marca MAX
- 7 Cubeta
- 8 Mango
- 9 Cable de red
- 10 Ranuras de ventilación
- 11 Carcasa

5. Antes del primer uso

Antes de utilizar la freidora de aire caliente por primera vez, limpie todas las piezas de la manera descrita en el capítulo **Limpieza y mantenimiento**.

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE INCENDIO!

De las ranuras de ventilación ⑩ de la parte posterior del aparato sale aire caliente.

- ▶ No cubra nunca las ranuras de ventilación ⑩.
 - ▶ No coloque el aparato directamente debajo de armarios suspendidos, tomas eléctricas murales ni en las proximidades de cortinas, papeles u otros materiales fácilmente inflamables.
 - ▶ Asegúrese de dejar suficiente espacio libre alrededor del aparato para que pueda circular bien el aire.
- 1) Coloque el aparato sobre una superficie horizontal, nivelada, estable y resistente al calor.
-  **Indicación:** si desea colocar la freidora de aire caliente bajo la campana extractora y sobre los fogones, asegúrese de que los fogones estén apagados.
- 2) Conecte el enchufe en una toma eléctrica. Asegúrese de que la toma eléctrica esté siempre accesible cuando el aparato esté en funcionamiento.
 - 3) Introduzca la cubeta ⑦ con el inserto ⑤ montado en el aparato.
 - 4) Gire el regulador de temperatura ③ hasta la indicación de 200 °C.
 - 5) Ajuste el temporizador ④ en un tiempo de 10 a 15 minutos.
- ✓ Tras esto, el aparato empieza a calentarse y el piloto de control de funcionamiento ① se ilumina.
-  **Indicación:** durante la primera puesta en funcionamiento, es posible que se genere un ligero olor y se produzca humo debido a los residuos de fabricación. Esto es totalmente normal e inofensivo. Procure que haya suficiente ventilación; por ejemplo, abra una ventana.
- 6) Deje que el aparato se caliente hasta que finalice el tiempo ajustado para que el elemento térmico se cure.
- ✓ Una vez transcurrido el tiempo, el aparato se apaga.
- 7) Desenchufe el aparato y deje que se enfríe.

8) Vuelva a limpiar la cubeta **7** y el inserto **5**.

Tras esto, el aparato estará listo para su uso.

6. Indicaciones para lograr una fritura óptima

- Por norma general, no se necesita aceite para preparar los alimentos en la freidora de aire caliente. No obstante, añadir unas pocas gotas puede intensificar el sabor. En principio, la freidora de aire caliente permite preparar todos los platos que normalmente se cocinan en un horno con ventilador.
- Para freír en la freidora de aire caliente, los alimentos deben estar lo más secos posible. Seque bien los alimentos antes de introducirlos en la cubeta **7**.
- Para la preparación de recetas con patatas en la freidora de aire caliente, se recomienda utilizar patatas para cocer. Enjuague las patatas ya cortadas con agua limpia para evitar que se peguen entre sí durante la preparación. Seque cuidadosamente las patatas cortadas antes de introducirlas en la freidora de aire caliente.
- Retire concienzudamente cualquier cristal de hielo o de agua congelada de los alimentos congelados.
- Asegúrese de que el empanado no se suelte de los alimentos, sino que quede bien adherido a ellos.
- Observe las indicaciones del envase de los alimentos que desee cocinar. Ajuste la temperatura y el tiempo de preparación recomendados.
- Si el envase de los alimentos no incluye ninguna recomendación para su preparación en la freidora de aire caliente, utilice las indicaciones referidas al horno con ventilador como guía.
- Evite freír grandes cantidades de alimentos al mismo tiempo. Para adquirir un tono dorado perfecto, recomendamos preparar un máximo de 200 g de patatas fritas congeladas por vez.
- ¡No llene la cubeta **7** en exceso! Llénela como máximo hasta la marca MAX **6**. Para ello, asegúrese de que los alimentos no entren en contacto con el elemento térmico situado en la parte superior del interior del aparato.

- La acrilamida es una sustancia potencialmente cancerígena que se produce al freír alimentos con contenido de almidón. Por lo tanto, los alimentos con almidón, como las patatas fritas, solo deben adquirir un color dorado, no oscuro ni marrón. Solo así podrá cocinar con una concentración baja de acrilamida.
- Para obtener un color dorado uniforme y una consistencia crujiente, p. ej., con patatas fritas o "nuggets" de pollo, debe agitarse o darse la vuelta a los alimentos 1-2 veces durante el proceso de preparación.
 - Para ello, extraiga la cubeta 7 del aparato y agite los alimentos o deles la vuelta con los utensilios de cocina adecuados. Tras esto, vuelva a insertar la cubeta 7.
 - El programa de fritura se interrumpe automáticamente al extraer la cubeta 7 y se reanuda también automáticamente en cuanto vuelve a insertarse la cubeta 7.
- También pueden prepararse postres de horno, como "muffins", pasteles o bizcochos pequeños. Para ello, la masa **no debe colocarse nunca** directamente en la cubeta 7. En su lugar, utilice moldes pequeños, como los moldes para "muffins", para colocarlos rellenos de masa en el interior de la cubeta 7 con el inserto 5 montado.

7. Manejo

⚠ ¡ADVERTENCIA!

- ▶ Las piezas del aparato se calientan mucho durante el funcionamiento. No las toque para evitar quemaduras.
- ▶ Utilice trapos o guantes de horno siempre que necesite tocar la cubeta 7 o el inserto 5.
- ▶ De las ranuras de ventilación 10 de la parte posterior del aparato sale aire caliente. No toque esta zona.
- ▶ No mueva ni desplace el aparato mientras esté en funcionamiento.

⚠ ¡ATENCIÓN!

- ▶ No utilice nunca la cubeta 7 sin el inserto 5.
- ▶ Llene la cubeta 7 como máximo hasta la marca MAX 6 y asegúrese de que los alimentos no entren en contacto con el elemento térmico del interior de la carcasa 11.

- 1) Coloque el aparato de la manera descrita en el capítulo **Antes del primer uso**.
- 2) Prepare los alimentos según la receta e introdúzcalos en la cubeta 7.

3) Introduzca la cubeta **7** en el orificio delantero del aparato.

i **Indicación:** el proceso de preparación solo puede empezar si la cubeta **7** está encastrada correctamente en su alojamiento.

7.1 Inicio del proceso de preparación

1) Gire el temporizador **4** hasta ajustar el tiempo deseado. Puede ajustar un tiempo de hasta 30 minutos.

✓ Tras esto, el aparato se enciende y el piloto de control de funcionamiento **1** se ilumina.

2) Gire el regulador de temperatura **3** para ajustar la temperatura deseada. Puede ajustarse una temperatura de entre 80 °C y 200 °C.

✓ Con esto, el aparato comenzará a calentarse.

i **Indicación:** el piloto de control de funcionamiento **1** se apaga y vuelve a encenderse durante el proceso para indicar que el elemento térmico mantiene la temperatura: cuando el elemento térmico se apaga al haberse alcanzado la temperatura, el piloto de control de funcionamiento **1** también se apaga. En cuanto el elemento térmico vuelve a activarse, también se enciende el piloto de control de funcionamiento **1**.

7.2 Interrupción/finalización del proceso de preparación

El proceso de fritura puede interrumpirse en cualquier momento, p. ej., para comprobar el nivel de dorado de los alimentos o para agitar o dar la vuelta a los alimentos.

1) Agarre la cubeta **7** por el mango **8** para extraerla de la carcasa **11**.

i **Indicación:** el proceso de preparación se interrumpe automáticamente al extraer la cubeta **7** y se reanuda también automáticamente en cuanto vuelve a insertarse la cubeta **7**. El temporizador **4** sigue en marcha durante la interrupción.

2) En caso necesario, agite o dé la vuelta a los alimentos en la cubeta **7**.

! **¡ATENCIÓN!**

▶ La cubeta **7** y el inserto **5** cuentan con un revestimiento antiadherente. Para proteger el revestimiento antiadherente, evite utilizar utensilios metálicos, como cuchillos, tenedores, etc., para dar la vuelta a los alimentos o para extraerlos.

3) Vuelva a insertar la cubeta **7**.

✓ El proceso de preparación prosigue automáticamente hasta finalizar el tiempo de preparación.

- ✓ Al transcurrir el tiempo ajustado, se emite una señal breve y el aparato se apaga automáticamente.
- 4) Para finalizar prematuramente el proceso de preparación, gire el temporizador **4** y ajústelo en **0**.
- 5) Para apagar el aparato, desconecte el enchufe de la toma eléctrica.
- 6) Tenga preparada una superficie termorresistente para posar la cubeta **7** y un recipiente, p. ej., un plato o un cuenco, para servir los alimentos.

¡ADVERTENCIA!

- ▶ Utilice trapos o guantes de horno siempre que necesite tocar la cubeta **7** o el inserto **5**.
- 7) Agarre la cubeta **7** por el mango **8** para extraerla del aparato.
- 8) Coloque la cubeta **7** sobre una superficie termorresistente.
- 9) Extraiga los alimentos de la cubeta **7**.
- 10) Deje que el aparato y los accesorios se enfríen completamente antes de limpiarlos y guardarlos.

8. Tiempos de preparación

La guía breve **2** sirve como orientación para el ajuste del tiempo de preparación y de la temperatura de distintos alimentos. Los tiempos de preparación especificados en la siguiente tabla son solo valores orientativos. Si las indicaciones que aparecen en el envase del alimento que desee preparar son diferentes a las que aparecen en la tabla, siga las instrucciones del envase.

| Plato | Peso óptimo (g) | Tiempo (min) | Temperatura (°C) | Dar la vuelta/agitar | Comentario |
|-------------------------------------|-----------------|--------------|------------------|----------------------|----------------------------|
| Patatas y verduras | | | | | |
| Patatas fritas finas (congeladas) | 200 (máx. 400) | 18-25 | 200 | Agitar 2 veces | 2 min de precalentamiento* |
| Patatas fritas gruesas (congeladas) | 200 (máx. 400) | 15-20 | 200 | Agitar 2 veces | 2 min de precalentamiento* |

| Plato | Peso óptimo (g) | Tiempo (min) | Temperatura (°C) | Dar la vuelta/ agitar | Comentario |
|---|--------------------|--------------|------------------|-----------------------|---|
| Patatas fritas caseras | 200 (máx. 400) | 20-30 | 180-200 | Agitar 2 veces | Añadir 1 cucharada de aceite 2 min de precalentamiento* |
| Bolitas de verdura (p. ej., falafel congelado) | 300 | 13-15 | 180-200 | Dar la vuelta 1 vez | 2 min de precalentamiento* |
| Verduras (p. ej., calabacines, berenjenas, pimientos) | 320-340 (máx. 350) | 25-30 | 180-200 | Dar la vuelta 2 veces | Añadir 1 cucharada de aceite Cortar en trozos pequeños de 2-3 cm |
| Carne | | | | | |
| Filete empanado de cerdo (congelado) | 300 (2 unidades) | 15-20 | 180-200 | Dar la vuelta 1 vez | 2 min de precalentamiento* |
| Chuletas de cerdo | 100-280 (máx. 300) | 18-25 | 180 | Dar la vuelta 1 vez | 2 min de precalentamiento* |
| Muslo de pollo | 300 (2 unidades) | Aprox. 30 | 180 | Dar la vuelta 1 vez | 2 min de precalentamiento* |
| Pechuga de pollo | 100-300 | 10-15 | 180 | No | Añadir 1 cucharada de aceite |
| "Nuggets" de pollo (congelados) | 100-300 | 8-12 | 200 | Dar la vuelta 1 vez | 2 min de precalentamiento* |

| Plato | Peso óptimo (g) | Tiempo (min) | Temperatura (°C) | Dar la vuelta/ agitar | Comentario |
|---|--------------------------|--------------|------------------|-----------------------|---|
| Pescado | | | | | |
| Filete de pescado | 150-250 (máx. 270) | 15-20 | 180 | No | |
| Palitos de pescado (congelados) | 100-250 | 10-15 | 200 | Dar la vuelta 1 vez | |
| Langostinos empanados (congelados) | 200-300 | 12-18 | 180 | Dar la vuelta 2 veces | Añadir 1 cucharada de aceite 2 min de precalentamiento* |
| Aperitivos | | | | | |
| Rollito de primavera | 100-250 | 15-20 | 180 | Dar la vuelta 1 vez | Precocinado para el horno |
| Queso empanado | 100-250 | 10-15 | 180 | No | Precocinado para el horno |
| Pan, bollería, pastelería | | | | | |
| Tarta de manzana | 250 | 20-25 | 160 | No | Usar un molde |
| Muffins | 150 (máx. 5 unidades) | 15-20 | 180 | No | Usar un molde |
| Aperitivos dulces (p. ej., espirales de hojaldre con canela o ministrudel de manzana) | 250 | Aprox. 20 | 160 | No | Producto congelado |


* Si utiliza la freidora de aire sin precalentamiento, deje que los alimentos se cocinen 2-3 minutos más.

i **Indicación:**

- ▶ Los tiempos reales de preparación pueden variar según la temperatura inicial, el peso y la calidad de los alimentos utilizados. En caso necesario, compruebe regularmente el estado de cocción y aumente o reduzca el tiempo de preparación según corresponda.
- ▶ También puede utilizar la freidora de aire para calentar los alimentos ya preparados. Para ello, ajuste la temperatura a 150 °C durante unos 10 minutos.

9. Limpieza y mantenimiento

⚠ ¡ADVERTENCIA!

- ▶ Antes de limpiar el aparato, desconecte siempre el enchufe de la toma eléctrica.
- ▶  ¡No sumerja nunca el aparato en líquidos! De lo contrario, existe peligro de muerte por descarga eléctrica y de daños en el aparato.

⚠ ¡ADVERTENCIA!

- ▶ Deje que el aparato se enfríe completamente antes de limpiarlo.

! ¡ATENCIÓN!

- ▶ Para la limpieza, no utilice productos/materiales de limpieza corrosivos ni agresivos, como agentes abrasivos o estropajos de acero, ya que podrían dañar la superficie del aparato y el revestimiento antiadherente de los accesorios.

9.1 Limpieza de los accesorios

- 1) Extraiga el inserto **5** de la cubeta **7**.
- 2) Retire todos los restos grandes de alimentos.
- 3) Limpie la cubeta **7** y el inserto **5** en agua caliente con un poco de jabón lavavajillas suave y enjuáguelos después con agua limpia.
- 4) Para los restos incrustados de suciedad, utilice una esponja sin estropajo con un poco de jabón lavavajillas suave. Tras esto, enjuague con agua limpia para eliminar cualquier resto del jabón lavavajillas.
- 5) Seque bien todas las piezas antes de volver a montar el aparato.

i **Indicación:**



La cubeta **7** y el inserto **5** son aptos para su limpieza en el lavavajillas.

Tras el secado, es posible que queden aún restos de humedad en las cavidades. Deje que los accesorios se sequen bien al aire.

- 6) Vuelva a insertar el inserto **5** en la cubeta **7**.

9.2 Limpieza de la carcasa

- 1) Limpie el aparato con un paño húmedo. En caso necesario, añada al paño un poco de jabón lavavajillas suave. Tras esto, vuelva a frotarlo bien con un paño humedecido exclusivamente con agua. ¡Asegúrese de que no penetre ningún líquido en las ranuras de ventilación **10** del aparato!
- 2) A continuación, séquelo con un trapo.

9.3 Limpieza del interior del aparato

- 1) Limpie el interior del aparato con una esponja suave humedecida solo con un poco de agua y unas gotas de un producto de limpieza suave.
- 2) Tras esto, frote varias veces con un paño de microfibra húmedo para eliminar los restos. Durante el proceso, aclare el paño con agua y escúrralo bien.
- 3) Al finalizar, seque bien el interior con un trapo.
- 4) Si las varillas térmicas del interior de la carcasa **11** se ensucian, utilice un cepillo de limpieza y retire cuidadosamente los restos de comida.

! ¡ATENCIÓN!

- El resto de tareas de mantenimiento deben encomendarse exclusivamente a un taller especializado autorizado o al servicio de atención al cliente.

10. Almacenamiento

- 1) Para levantar o transportar el aparato, agárrelo desde abajo por los lados. ¡No utilice nunca el mango 8 de la cubeta 7 para mover el aparato!
- 2) Guarde el aparato con la cubeta 7 y el inserto 5 montados. Así, el interior del aparato y los accesorios se mantendrán limpios y libres de polvo.
- 3) Guarde el aparato en un lugar seco y sin polvo.

11. Solución de fallos

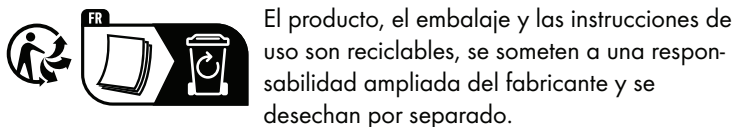
| PROBLEMA | POSIBLE CAUSA | POSIBLES SOLUCIONES |
|---|--|---|
| El aparato no se pone en marcha. | La cubeta 7 no está montada correctamente. | Asegúrese de que la cubeta 7 esté bien colocada en la carcasa 11. |
| El aparato no funciona. | El aparato no está conectado a una toma eléctrica. | Conecte el aparato a una toma eléctrica. |
| | El aparato está apagado. | Gire el temporizador 4 para encender el aparato. |
| | El aparato está defectuoso. | Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica. |
| Los alimentos aún no están listos o no se han freído de forma uniforme en el tiempo ajustado. | Se ha llenado demasiado la cubeta 7. | No supere la marca MAX 6 de la cubeta 7. |
| | Los trozos de alimentos son demasiado grandes. Los alimentos están demasiado apiñados. | Corte los alimentos en trozos más pequeños. Dé la vuelta a los alimentos o agítelos varias veces durante el proceso de preparación. |
| | La temperatura es demasiado baja o el tiempo de preparación es demasiado corto. | Aumente la temperatura o prolongue el tiempo de preparación. |

| PROBLEMA | POSIBLE CAUSA | POSIBLES SOLUCIONES |
|--|--|--|
| Se ha formado mucho humo y un olor fuerte durante el proceso de preparación. | Los alimentos están en contacto con el elemento térmico y se están quemando. | No supere la marca MAX ⑥ de la cubeta ⑦. |
| Salen nubes de humo blanco. | En la cubeta ⑦ quedan restos de grasa de la preparación anterior. | Limpie la cubeta ⑦ cuidadosamente después de cada uso. |
| | Los alimentos son muy grasos. | La grasa gotea sobre el fondo de la cubeta ⑦ y se quema. Esto no afecta ni al aparato ni al resultado de la preparación. |

Si no logra solucionar los fallos o comprueba la existencia de otras anomalías, póngase en contacto con nuestro servicio de asistencia técnica.

12. Desecho

Válido únicamente para Francia:



12.1 Desecho del aparato



El símbolo adyacente de un contenedor tachado sobre unas ruedas indica que este aparato está sujeto a la Directiva 2012/19/EU. Dicha Directiva estipula que el aparato no debe desecharse con la basura doméstica normal al finalizar su vida útil, sino en puntos de recogida, puntos limpios o a través de empresas de desechos previstas especialmente para ello.

Este tipo de desecho es gratuito. Cuide el medio ambiente y deseche el aparato de la manera adecuada.

Si el aparato contiene datos personales, será su responsabilidad eliminarlos antes de entregarlo para su desecho.

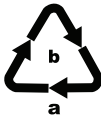


Puede informarse acerca de las posibilidades de desecho de los aparatos usados en su administración municipal o ayuntamiento.

12.2 Desecho del embalaje



El material de embalaje se ha seleccionado teniendo en cuenta criterios ecológicos y de desecho, por lo que es reciclable. Deseche el material de embalaje innecesario de la forma dispuesta por las normativas locales aplicables.



Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente. Observe las indicaciones de los distintos materiales de embalaje y, si procede, reciclelos de la manera correspondiente. Los materiales de embalaje cuentan con abreviaciones (a) y cifras (b) que significan lo siguiente: 1-7: plásticos; 20-22: papel y cartón; 80-98: materiales compuestos.

13. Características técnicas

| | |
|-----------------------------|--------------------------|
| Tensión de red | 220-240 V ~, 50/60 Hz |
| Potencia nominal | 1000 W |
| Volumen útil de la cubeta ⑦ | 1,5 l hasta la marca MAX |

14. Garantía de Kompernass Handels GmbH

Estimado cliente:

Este aparato cuenta con una garantía de 3 años a partir de la fecha de compra. Si se detectan defectos en el producto, puede ejercer sus derechos legales frente al vendedor. Estos derechos legales no se ven limitados por la garantía descrita a continuación.

Condiciones de la garantía

El plazo de la garantía comienza con la fecha de compra. Guarde bien el comprobante de caja, ya que lo necesitará como justificante de compra.

Si dentro de un periodo de tres años a partir de la fecha de compra de este producto se detecta un defecto en su material o un error de fabricación, asumiremos la reparación o sustitución gratuita del producto o restituiremos el precio de compra a nuestra elección. La prestación de la garantía requiere la presentación del aparato defectuoso y del justificante de compra (comprobante de caja), así como una breve descripción por escrito del defecto detectado y de las circunstancias en las que se haya producido dicho defecto, dentro del plazo de tres años.

Si el defecto está cubierto por nuestra garantía, le devolveremos el producto reparado o le suministraremos uno nuevo. La reparación o sustitución del producto no supone el inicio de un nuevo periodo de garantía.

Duración de la garantía y reclamaciones legales por vicios

La duración de la garantía no se prolonga por hacer uso de ella. Este principio también se aplica a las piezas sustituidas y reparadas. Si después de la compra del aparato, se detecta la existencia de daños o de defectos al desembalarlo, deben notificarse de inmediato. Cualquier reparación que se realice una vez finalizado el plazo de garantía estará sujeta a costes.

Alcance de la garantía

El aparato se ha fabricado cuidadosamente según estándares elevados de calidad y se ha examinado en profundidad antes de su entrega.

La prestación de la garantía se aplica a defectos en los materiales o errores de fabricación. Esta garantía no cubre las piezas del producto normalmente sometidas al desgaste y que, en consecuencia, puedan considerarse piezas de desgaste ni los daños producidos en los componentes frágiles, p. ej., interruptores, baterías o piezas de vidrio.

Se anulará la garantía si el producto se daña o no se utiliza o mantiene correctamente. Para utilizar correctamente el producto, deben observarse todas las indicaciones especificadas en las instrucciones de uso. Debe evitarse cualquier uso y manejo que esté desaconsejado o frente al que se advierte en las instrucciones de uso.

El producto está previsto exclusivamente para su uso privado y no para su uso comercial. En caso de manipulación indebida e incorrecta, uso de la fuerza y apertura del aparato por personas ajenas a nuestros centros de asistencia técnica autorizados, la garantía perderá su validez.

Proceso de reclamación conforme a la garantía

Para garantizar una tramitación rápida de su reclamación, le rogamos que observe las siguientes indicaciones:

- Mantenga siempre a mano el comprobante de caja y el número de artículo (IAN) 437607_2304 como justificante de compra.
- Podrá ver el número de artículo en la placa de características del producto, grabado en el producto, en la portada de las instrucciones de uso (parte inferior izquierda) o en el adhesivo de la parte trasera o inferior del producto.
- Si se producen errores de funcionamiento u otros defectos, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia técnica especificado a continuación **por teléfono o por correo electrónico**.
- Podrá enviar el producto calificado como defectuoso junto con el justificante de compra (comprobante de caja) y la descripción del defecto y de las circunstancias en las que se haya producido de forma gratuita a la dirección de correo proporcionada.



En www.lidl-service.com, podrá descargar este manual de usuario y muchos otros más, así como vídeos sobre los productos y software de instalación.

Con este código QR, accederá directamente a la página del Servicio Lidl (www.lidl-service.com) y podrá abrir las instrucciones de uso mediante la introducción del número de artículo (IAN) 437607_2304.

14.1 Asistencia técnica

ES Servicio España
Tel.: 900 984 989
E-Mail: kompernass@lidl.es

IAN 437607_2304

14.2 Importador

Tenga en cuenta que la dirección siguiente no es una dirección de asistencia técnica. Póngase primero en contacto con el centro de asistencia técnica especificado.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALEMANIA

www.kompernass.com

Indholdsfortegnelse

| | |
|--|------------|
| 1. Indledning | 178 |
| 1.1 Anvendelsesområde | 178 |
| 1.2 Anvendte advarsler og symboler | 178 |
| 2. Sikkerhedsanvisninger | 180 |
| 3. Pakkens indhold og kontrol efter transport | 183 |
| 4. Beskrivelse af produktet | 183 |
| 5. Før produktet bruges første gang | 184 |
| 6. Sådan får du den bedste fritering | 185 |
| 7. Betjening | 186 |
| 7.1 Start for tilberedningen | 187 |
| 7.2 Afbrydelse/afslutning af tilberedningen | 187 |
| 8. Tilberedningstider | 188 |
| 9. Rengøring og vedligeholdelse | 190 |
| 9.1 Rengøring af tilbehør | 191 |
| 9.2 Rengøring af kabinettet | 191 |
| 9.3 Rengøring af produktet indeni | 191 |
| 10. Opbevaring | 192 |
| 11. Afhjælpning af fejl | 192 |
| 12. Bortskaffelse | 193 |
| 12.1 Bortskaffelse af produktet | 193 |
| 12.2 Bortskaffelse af emballage | 194 |
| 13. Tekniske data | 194 |
| 14. Garanti for Kompernass Handels GmbH | 194 |
| 14.1 Service | 196 |
| 14.2 Importør | 196 |

1. Indledning

Tillykke med købet af dit nye produkt.

Du har valgt et produkt af høj kvalitet. Betjeningsvejledningen er en del af dette produkt. Den indeholder vigtige informationer om sikkerhed, anvendelse og bortskaffelse.








Gør dig fortrolig med alle produktets betjenings- og sikkerhedsanvisninger før brug. Brug kun produktet som beskrevet og kun til de oplyste anvendelsesområder. Lad vejledningen følge med produktet, hvis du giver det videre til andre.







1.1 Anvendelsesområde

Dette produkt er udelukkende beregnet til tilberedning af fødevarer ved hjælp af varm luft. Produktet er beregnet til anvendelse i private husholdninger. Brug kun produktet i tørre rum og aldrig udendørs. Enhver anden anvendelse betragtes som værende uden for anvendelsesområdet. Produktet er ikke beregnet til erhvervsmæssige eller industrielle områder.

1.2 Anvendte advarsler og symboler


I denne betjeningsvejledning anvendes følgende advarsler og symboler på emballagen og produktet (hvis de er relevante):

| | |
|---|---|
|  | FARE! En advarsel med dette symbol og signalordet "FARE" angiver en umiddelbart forestående farlig situation, som medfører døden eller alvorlige kvæstelser, hvis faren ikke undgås. |
|  | ADVARSEL! En advarsel med dette symbol og signalordet "ADVARSEL" angiver en mulig farlig situation, som kan medføre døden eller alvorlige kvæstelser, hvis faren ikke undgås. |
|  | PAS PÅ! En advarsel med dette symbol og signalordet "FORSIGTIG" angiver en mulig farlig situation, som kan medføre mindre eller moderate kvæstelser, hvis faren ikke undgås. |
|  | OBS! En advarsel med dette symbol og signalordet "OBS" angiver en mulig situation, som kan medføre materielle skader, hvis situationen ikke undgås. |
|  | Bemærk: "Bemærk" henviser til yderligere oplysninger, som gør det nemmere at bruge produktet. |

| | |
|---|--|
|  | Forsigtig! Varm overflade! |
|  | Læs betjeningsvejledningen. |
|  | Må ikke lægges ned i vand eller andre væsker. |
|  | Kan vaskes op i opvaskemaskine. |
|  | Alle produktets dele, der kommer i kontakt med fødevarer, er fødevareegnede. |
|  | Vekselstrøm. |


2. Sikkerhedsanvisninger

FARE! ELEKTRISK STØD!

- ▶ Kontrollér, at netspændingen stemmer overens med netspændingen, der er angivet på typeskiltet, inden produktet tages i brug.
- ▶ Tilslut kun produktet til en jordet stikkontakt.
- ▶ Anbring ledningen, så den ikke kan komme i klemme eller beskadiges på anden måde.
- ▶ Brug kun produktet i tørre rum – ikke udendørs.
- ▶  Læg aldrig produktet, strømledningen eller strømstikket ned i vand eller andre væsker! Ellers er der livsfare på grund af elektrisk stød!
- ▶ Træk stikket ud af stikkontakten efter brug, når produktet skal rengøres eller flyttes.
Træk kun i selve stikket og ikke i ledningen
- ▶ Hvis produktet tabes på gulvet eller er beskadiget, må du ikke bruge det længere. Lad produktet efterse og reparere af en autoriseret reparatør.
- ▶ Hvis dette produkts tilslutningsledning beskadiges, skal den udskiftes af producenten eller dennes kundeservice eller af en person med tilsvarende kvalifikationer, så farlige situationer undgås.
- ▶ Rør ikke ved produktet med våde hænder.

ADVARSEL! FARE FOR TILSKADEKOMST!

- ▶ Produktet må ikke bruges til andre formål end dem, der er beskrevet i denne vejledning. Ved misbrug af produktet er der risiko for personskader.
- ▶ Sørg for, at produktet står sikkert.

- ▶ Anbring ledningen, så man ikke kan træde på den eller snuble over den.
- ▶ Tilslut produktet til en let tilgængelig stikkontakt. Sørg for, at det er nemt at komme til stikket i farlige situationer.
- ▶ Dette produkt kan bruges af børn over 8 år samt af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i sikker brug af produktet og har forstået de farer, som kan være forbundet med det.
- ▶ Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er ældre end 8 år og under opsyn.
- ▶ Børn under 8 år skal holdes på afstand af produktet og tilslutningsledningen.
- ▶ Børn må ikke lege med produktet.
- ▶ Fare for kvælning! Lad aldrig børn være alene med emballagematerialerne uden opsyn. Hold børn på afstand af emballagen og produktet.
- ▶ Under tilberedningen frigøres der varm damp. Hold sikker afstand til dampen.
- ▶  Forsigtig! Varm overflade! Produktets dele bliver meget varme under brug. For at undgå forbrændinger må du ikke røre ved disse dele. Rør ikke ved det indvendige af produktet, når det er i brug. Tag kun fat i håndtaget og betjeningselementerne.
- ▶ Flyt ikke produktet, mens det bruges, da der ellers er fare for forbrændinger!
- ▶ Lad produktet køle af, før du rengør det eller udskifter tilbehøret.

⚠ ADVARSEL! BRANDFARE!

- ▶ Produktet anvender kun varmluft. Hæld aldrig olie eller andre væsker direkte i frituregryden. Ellers er der brandfare!
- ▶ Brug aldrig en ekstern timer eller et separat fjernbetjenings-system til betjening af produktet
- ▶ Brug ikke produktet i nærheden af varme overflader eller brændbare materialer.
- ▶ Hold altid produktet under opsyn, når det er i brug.
- ▶ Stil aldrig produktet i nærheden af eller under brændbare genstande, især ikke under gardiner eller overskabe.
- ▶ Stik aldrig genstande ind i ventilationsåbningen på produktets bagside, og dæk den ikke til.

❗ OBS! MATERIELLE SKADER!

- ▶ Beskyt produktet mod dryp- og stænkvand. Lad ikke væske komme ind i ventilationsåbningen på produktets bagside.
- ▶ Brug ikke metalredskaber som f.eks. knive, gaffler osv., da de kan ødelægge slip-let-belægningen. Hvis slip-let-belægningen er beskadiget, må du ikke bruge produktet.
- ▶ Brug ikke produktet uden indsat frituregryde!
- ▶ Hold forneden på produktets sider, hvis du vil flytte det. Brug ikke frituregrydens håndtag til dette.
- ▶ Brug kun tilbehør, der anbefales af producenten.

i BEMÆRK

- ▶ Brugeren behøver ikke foretage sig noget for at omstille produktet fra 50 til 60 Hz eller omvendt. Produktet tilpasser sig både til 50 og til 60 Hz.

3. Pakkens indhold og kontrol efter transport

Produktet leveres som standard med følgende dele:

- Varmluftsfriture
- Frituregryde med fritureindsats
- Betjeningsvejledning

i Bemærk: Kontrollér, at alle dele er leveret med, og at der ikke er synlige skader. Hvis der mangler dele, eller hvis nogle af delene er defekte på grund af mangelfuld emballage eller på grund af transporten, bedes du henvende dig til vores service-hotline (se kapitlet **Service**).

4. Beskrivelse af produktet

Billeder, se klap-ud-siden

- 1 Driftsindikatorlampe
- 2 Kvikvejledning
- 3 Termostat
- 4 Timer
- 5 Fritureindsats (kan tages ud)
- 6 Maks-markering
- 7 Frituregryde
- 8 Håndtag
- 9 Ledning
- 10 Ventilationsåbning
- 11 Kabinet

5. Før produktet bruges første gang

Inden du bruger varmluffrituren for første gang, skal du rengøre alle dele som beskrevet i kapitlet **Rengøring og vedligeholdelse**.

⚠ ADVARSEL! BRANDFARE!

Der kommer varm luft ud af ventilationsåbningerne ⑩ på produktets bagside.

- ▶ Dæk aldrig ventilationsåbningen ⑩ til.
- ▶ Stil ikke produktet lige under vægskabe eller vægstik eller i nærheden af gardiner, papir eller letantændelige materialer.
- ▶ Sørg for tilstrækkelig plads omkring produktet, så luften kan cirkulere ordentligt.

1) Stil frituregryden på en vandret, plan, stabil og varmebestandig overflade.

① **Bemærk:** Hvis du vil stille varmluffrituren under emhætten på komfuret, skal du sørge for, at komfuret er slukket.

2) Sæt stikket i en stikkontakt. Sørg for, at stikkontakten altid er tilgængelig, når produktet er i brug.

3) Sæt frituregryden ⑦ med den indsatte fritureindsats ⑤ ind i produktet.

4) Stil termostaten ③ på 200 °C.

5) Stil timeren ④ på 10 til 15 minutter.

✓ Produktet begynder at varme op, og indikatorlampen ① lyser.

① **Bemærk:** Når produktet bruges første gang, kan der udvikles en smule røg og lugt på grund af produktionsbetingede rester. Dette er helt normalt og ufarligt. Sørg for tilstrækkelig udluftning, og åbn for eksempel et vindue.

6) Lad produktet varme op, indtil den indstillede tid er gået, så varmeelementet er varmet rigtigt igennem.

✓ Når den indstillede tid er gået, slukkes produktet.

7) Træk stikket ud, og lad produktet køle af.

8) Rengør frituregryden ⑦ og fritureindsatsen ⑤ igen.

Nu er produktet klar til brug.

6. Sådan får du den bedste fritering

- Der kræves normalt ikke olie for at tilberede mad i varmluftsfrituren. Tilsætning af et par dråber olie kan imidlertid forbedre smagen. Som hovedregel kan alle retter, der kan tilberedes i varmluftovn, tilberedes med varmluftfrituren.
- Ved fritering i varmluftsfrituren skal alle fødevarer være så tørre som muligt. Tør de fødevarer, der skal friteres, godt af, inden du kommer dem i frituregryden 7.
- Til tilberedning af kartoffelretter i varmluftsfrituren er kogefaste kartoffelsorter bedst egnede. Skyl de udskårne kartoffelstykker med rent vand for at forhindre, at de hænger fast i hinanden under tilberedningen. Tør kartoffelstykkerne omhyggeligt af, inden du lægger dem i varmluftsfrituren.
- Fjern omhyggeligt eventuelle iskrystaller eller frosset vand fra dybfrosne fødevarer.
- Sørg for, at paneringen ikke løsner sig fra de panerede fødevarer, men klæber så godt fast som muligt til fødevarerne, der skal friteres.
- Følg tilberedningsvejledningen på emballagen til fødevarerne, der skal friteres. Indstil temperaturen og tilberedningstiden som anbefalet.
- Hvis der ikke er nogen anbefalinger for tilberedning med varmluftsfriture på fødevarernes emballage, skal du bruge oplysningerne for varmluftsovn som rettesnor.
- Undgå at fritere store mængder på én gang. For at opnå optimale bruningsresultater anbefaler vi at tilberede maks. 200 g dybfrosne pommes frites på én gang.
- Undgå at overfylde frituregryden 7! Fyld den maksimalt op til Maks-markeringen 6. Sørg for, at fødevarerne ikke kan komme i kontakt med varmelementet øverst i produktet.
- Akrylamid er et stof, der muligvis er kræftfremkaldende, og som dannes ved fritering af stivelsesholdige fødevarer. Derfor bør stivelsesholdige fødevarer som f.eks. pommes frites kun friteres gyldne og ikke mørkegule eller brune. Det er den eneste måde, akrylamidreduceret tilberedning kan sikres på.
- For at sikre en jævn bruning og en sprød konsistens for f.eks. pommes frites eller kyllingenuggets skal fødevarerne rystes eller vendes 1-2 gange under tilberedningen.

- For at gøre dette skal du tage frituregryden **7** ud af produktet og ryste fødevarerne eller vende dem ved hjælp af et egnet køkkenredskab. Sæt derefter frituregryden **7** ind igen.
 - Friteringen afbrydes automatisk, hvis frituregryden **7** tages ud, og genoptages automatisk, så snart frituregryden **7** sættes i igen.
- Du kan også bruge varmluftsfrituren til at tilberede bagværk som f.eks. muffins eller små kager. Når du gør det, må dejen **under ingen omstændigheder kommer** direkte i frituregryden **7**. Til dette formål skal du bruge små bageforme som f.eks. muffinforme, som fyldes med dej og stilles i frituregryden **7** med indsat fritureindsats **5**.

7. Betjening


ADVARSEL!

- ▶ Produktets dele bliver meget varme under brug. For at undgå forbrændinger må du ikke røre ved disse dele.
- ▶ Brug grydelapper eller ovnhandsker, hvis du skal røre ved frituregryden **7** eller fritureindsatsen **5**.
- ▶ Der kommer varm luft ud af ventilationsåbningerne **10** på produktets bagside. Hold ikke hænderne ind i dette område.
- ▶ Flyt ikke produktet, når det er i brug.

OBS!

- ▶ Brug aldrig frituregryden **7** uden fritureindsatsen **5**.
- ▶ Fyld maksimalt frituregryden **7** op til Maks-markeringen **6**, og sørg for, at fødevarerne ikke rører ved varmeelementet inde i kabinettet **11**.

- 1) Stil produktet som beskrevet i kapitlet **Før produktet bruges første gang**.
- 2) Gør fødevarerne klar efter opskriften, og læg dem i frituregryden **7**.
- 3) Sæt frituregryden **7** ind i åbningen foran på produktet.

-  **Bemærk:** Tilberedningen kan kun startes, når frituregryden **7** er klikket korrekt på plads i holderen.

7.1 Start for tilberedningen

- 1) Drej timeren **4** til den ønskede tilberedningstid. Du kan indstille en tilberedningstid på op til 30 minutter.
 - ✓ Produktet tændes, og indikatorlampen **1** lyser.
 - 2) Drej termostaten **3** til den ønskede temperatur. Du kan indstille en temperatur mellem 80 °C og 200 °C.
 - ✓ Produktet begynder at varme op.
- i Bemærk:** Indikatorlampen **1** slukkes indimellem og lyser så igen for at vise, at varmeelementet holder temperaturen: Hvis varmeelementet slukkes, fordi temperaturen er nået, slukkes indikatorlampen **1**. Så snart varmeelementet fungerer igen, lyser indikatorlampen **1** igen.

7.2 Afbrydelse/afslutning af tilberedningen

Du kan til enhver tid afbryde friteringen for f.eks. at kontrollere bruningsgraden eller for at ryste eller vende de fødevarer, der friteres.

- 1) Brug håndtaget **8**, når du tager frituregryden **7** ud af kabinettet **11**.
 - i Bemærk:** tilberedningen afbrydes automatisk, hvis frituregryden **7** tages ud, og genoptages automatisk, så snart frituregryden **7** sættes ind igen. Timeren **4** fortsætter under afbrydelsen.
- 2) Vend eller ryst eventuelt fødevarerne i frituregryden **7**.

! OBS!

- ▶ Frituregryden **7** og fritureindsatsen **5** har en slip-let-belægning. Brug ikke metalredskaber som f.eks. knive, gafler osv. til at vende fødevarerne med eller til at tage dem ud, da de kan ødelægge slip-let-belægningen.
- 3) Sæt frituregryden **7** ind igen.
 - ✓ Tilberedningen fortsætter automatisk, indtil tilberedningstiden er slut.
 - ✓ Når den indstillede tilberedningstid er gået, høres et kort signal, og produktet slukkes automatisk.
 - 4) For at afslutte tilberedningen før tid skal du dreje timeren **4** til **0**.
 - 5) Sluk produktet ved at tage stikket ud af stikkontakten.
 - 6) Hav et varmebestandigt underlag klar til frituregryden **7** samt et fad (f.eks. en tallerken eller en skål) til de friterede fødevarer.

⚠ ADVARSEL!

- Brug grydelapper eller ovenhandsker, hvis du skal røre ved frituregryden ⑦ eller fritureindsatsen ⑤.
- 7) Brug håndtaget ③, når du tager frituregryden ⑦ ud af produktet.
- 8) Stil frituregryden ⑦ på et varmebestandigt underlag.
- 9) Tag de friterede fødevarer ud af frituregryden ⑦.
- 10) Lad produktet og tilbehøret køle helt af, inden du rengør det og stiller det væk.

8. Tilberedningstider

Kvikvejledningen ② indeholder vejledende tilberednings- og temperaturindstillinger for forskellige fødevarer. Tilberedningstiderne er kun vejledende. Hvis anvisningerne på fødevarernes emballage afviger fra denne tabel, skal du følge anvisningerne på emballagen.

| Madret | Optimal vægt (g) | Tid (Min) | Temperatur (°C) | Vend/ryst | Be-mærkning |
|---|--------------------------|-----------|-----------------|-----------|---|
| Kartofler og grøntsager | | | | | |
| Tynde pommes frites (dybfrosne) | 200 (maks.: 400) | 18 - 25 | 200 | Ryst 2 x | Forvarm 2 min. * |
| Tykke pommes frites (dybfrosne) | 200 (maks.: 400) | 15 - 20 | 200 | Ryst 2 x | Forvarm 2 min. * |
| Friske pommes frites | 200 (maks.: 400) | 20 - 30 | 180 - 200 | Ryst 2 x | Tilsæt 1 spsk. olie Forvarm 2 min. * |
| Grøntsags-frikadeller (f.eks. falafel, dybfrosne) | 300 | 13 - 15 | 180 - 200 | Vend 1 x | Forvarm 2 min. * |
| Grøntsager (f.eks. squash, aubergine, rød peber) | 320 - 340 (maks. 350) | 25 - 30 | 180 - 200 | Vend 2 x | Tilsæt 1 spsk. olie. Skær i 2 - 3 cm små stykker |

| Madret | Optimal vægt (g) | Tid (Min) | Temperatur (°C) | Vend/ryst | Be-mærkning |
|--------------------------------------|----------------------------|-----------|-----------------|-----------|--|
| Kød | | | | | |
| Panerede svineschnitzler (dybfrosne) | 300 (2 stk.) | 15-20 | 180-200 | Vend 1 x | Forvarm 2 min.* |
| Svinekoteletter | 100-280 (maks.: 300) | 18-25 | 180 | Vend 1 x | Forvarm 2 min.* |
| Kyllingelår | 300 (2 stk.) | ca. 30 | 180 | Vend 1 x | Forvarm 2 min.* |
| Kyllingebryst | 100-300 | 10-15 | 180 | nej | Tilsæt 1 spsk. olie |
| Kyllingenuggets (dybfrosne) | 100-300 | 8-12 | 200 | Vend 1 x | Forvarm 2 min.* |
| Fisk | | | | | |
| Fiskefilet | 150-250 (maks. 270) | 15-20 | 180 | nej | |
| Fiskestave (dybfrosne) | 100-250 | 10-15 | 200 | Vend 1 x | |
| Panerede rejer (dybfrosne) | 200-300 | 12-18 | 180 | Vend 2 x | Tilsæt 1 spsk. olie Forvarm 2 min.* |
| Snacks | | | | | |
| Forårsruller | 100-250 | 15-20 | 180 | Vend 1 x | Færdigret til ovn |
| Paneret bagt ost | 100-250 | 10-15 | 180 | nej | Færdigret til ovn |

| Madret | Optimal vægt (g) | Tid (Min) | Temperatur (°C) | Vend/ryst | Bemærkning |
|---|-----------------------|-----------|-----------------|-----------|--------------------|
| Bagværk | | | | | |
| Æblekage | 250 | 20-25 | 160 | nej | Brug bageform |
| Muffins | 150 (maks. 5 stk.) | 15-20 | 180 | nej | Brug bageform |
| Søde snacks (f.eks. kanelnegle eller mini-æblekager) | 250 | ca. 20 | 160 | nej | Dybfrosset produkt |


* Hvis du vil anvende varmluftsriteren uden opvarmning, skal du forlænge tilberedningen med 2-3 minutter.

i Bemærk:

- ▶ De faktiske tilberedningstider kan variere afhængigt af udgangstemperaturen og fødevarernes vægt og kvalitet. Kontrollér tilberedningen regelmæssigt, og brug kortere eller længere tid, som du ønsker.
- ▶ Du kan også bruge varmluftsriteren til opvarmning af fødevarer. Stil hertil temperaturen på ca. 150 °C i ca. 10 minutter.

9. Rengøring og vedligeholdelse

⚠ ADVARSEL!

- ▶ Før produktet rengøres, skal stikket tages ud af stikkontakten.
- ▶  Læg under ingen omstændigheder produktet ned i væske! Det kan være livsfarligt på grund af elektrisk stød, og produktet kan beskadiges.

⚠ ADVARSEL!

- ▶ Lad produktet køle helt af, inden det rengøres.

! OBS!

- ▶ Brug ikke ætsende eller skurende rengøringsmidler/-materialer som f.eks. flydende skurepulver eller ståluld til rengøring. De kan beskadige produktets overflade og tilbehørets slip-let-belægning!

9.1 Rengøring af tilbehør

- 1) Tag fritureindsatsen ⑤ ud af frituregryden ⑦.
- 2) Fjern grove madrester.
- 3) Skyl frituregryden ⑦ og fritureindsatsen ⑤ i varmt vand med et mildt rengøringsmiddel, og skyl derefter med rent vand.
- 4) Til fastsiddende snavs kan du anvende en ikke-skurende svamp med et mildt opvaskemiddel. Skyl efter med rent vand, så eventuelle opvaskemiddelrester fjernes.
- 5) Tør alle dele godt af, inden du samler dem igen.

Bemærk:



Frituregryden ⑦ og fritureindsatsen ⑤ kan vaskes op i opvaskemaskine.

Efter tørringen kan der stadig være fugt i hulrum. Lad tilbehøret lufttørre helt.

- 6) Sæt fritureindsatsen ⑤ ind i frituregryden ⑦ igen.

9.2 Rengøring af kabinettet

- 1) Rengør produktet med en fugtig klud. Ved behov kan du anvende et mildt opvaskemiddel på kluden. Tør derefter af med en klud, der kun er fugtet med vand. Sørg for, at der ikke kommer væske ind i produktets ventilationsåbning ⑩!
- 2) Tør derefter med et viskestykke.

9.3 Rengøring af produktet indeni

- 1) Rengør produktet indeni med en blød svamp, der er fugtet med en smule vand og et par dråber mildt rengøringsmiddel.
- 2) Tør af flere gange med en fugtig mikrofiberklud. Skyl den nu og da i vand, og vrid den op.
- 3) Tør produktet grundigt af indeni med et viskestykke.
- 4) Hvis varmestavene inde i kabinettet ⑪ er snavsede, kan du bruge en opvaskebørste og forsigtigt fjerne madresterne.

OBS!

- ▶ Andet vedligeholdelsesarbejde må kun udføres af en autoriseret specialforretning eller af kundeservice.

10. Opbevaring

- 1) Løft eller bær varmluftsfrituren ved at holde på den fornedet med begge hænder. Brug aldrig frituregrydens ⑦ håndtag ⑧ til dette!
- 2) Opbevar produktet med den indsatte frituregryde ⑦ og fritureindsats ⑤. Derved holdes det indvendige af produktet og tilbehøret rent og støvfrit.
- 3) Opbevar produktet på et tørt og støvfrit sted.

11. Afhjælpning af fejl

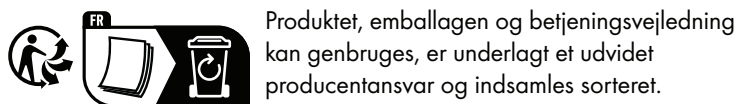
| PROBLEM | MULIG ÅRSAG | MULIGE LØSNINGER |
|---|--|--|
| Produktet kan ikke startes. | Frituregryden ⑦ er ikke sat rigtigt ind. | Sørg for, at frituregryden ⑦ sidder korrekt i kabinettet ⑪. |
| Produktet fungerer ikke. | Produktet er ikke sluttet til en stikkontakt. | Tilslut produktet til en stikkontakt. |
| | Produktet er slukket. | Tænd for produktet ved at dreje timeren ④. |
| | Produktet er defekt. | Kontakt kundeservice. |
| Fødevarerne bliver ikke færdigtilberedte eller friteres ujævnt ved den indstillede tid. | For stor mængde fødevarer i frituregryden ⑦. | Overskrid ikke MAX-markeringen ⑥ i frituregryden ⑦. |
| | For store stykker. Fødevarerne ligger for tæt på hinanden. | Skær fødevarerne i mindre stykker. Vend eller ryst fødevarerne flere gange under tilberedningen. |
| | Temperaturen er for lav, eller tilberedningstiden er for kort. | Forhøj temperaturen eller tilberedningstiden. |
| Kraftig røg- eller lugtudvikling under tilberedningen. | Fødevarerne rører ved varmelegemet og brænder derfor på. | Overskrid ikke MAX-markeringen ⑥ i frituregryden ⑦. |

| PROBLEM | MULIG ÅRSAG | MULIGE LØSNINGER |
|--------------|---|--|
| Hvid røgtåge | I frituregryden ⑦ er der stadig fedtrestere fra tidligere brug. | Rengør frituregryden ⑦ omhyggeligt efter brug. |
| | Fødevarerne indeholder meget fedt. | Fedt drypper ned på bunden af frituregryden ⑦ og brænder. Det forringer ikke produktet eller resultatet. |

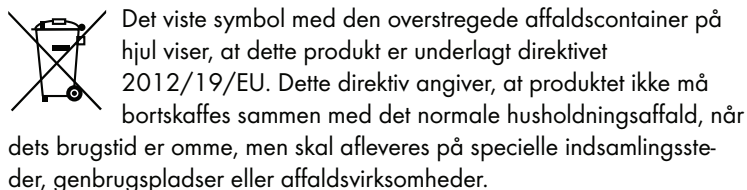
Hvis fejlene ikke kan rettes, eller hvis du oplever andre typer fejl, bedes du kontakte vores serviceafdeling.

12. Bortskaffelse

Gælder kun for Frankrig:



12.1 Bortskaffelse af produktet



Denne bortskaffelse er gratis for dig. Skån miljøet, og bortskaf produktet korrekt.

Hvis det udtjente produkt indeholder persondata, er du selv ansvarlig for sletningen, før du afleverer det.



Du kan få oplysninger hos kommunen om bortskaffelse af udtjente produkter.

12.2 Bortskaffelse af emballage



Emballeringsmaterialerne er valgt ud fra kriterier som miljøforlidelighed og bortskaffelsesteknik og kan derfor genbruges. Bortskaf emballagematerialer, som du ikke skal bruge mere, efter de lokalt gældende forskrifter.



Bortskaf emballagen miljøvenligt. Vær opmærksom på mærkningen på de forskellige emballagematerialer, og aflever dem sorteret til bortskaffelse. Emballagematerialerne er mærket med forkortelserne (a) og tallene (b) med følgende betydning: 1-7: Plast, 20-22: Papir og pap, 80-98: Kompositmaterialer.

13. Tekniske data

| | |
|-------------------------------------|------------------------------|
| Netspænding | 220-240 V ~, 50/60 Hz |
| Mærkeeffekt | 1000 W |
| Nyttevolumen, frituregryde 7 | 1,5 l op til MAX-markeringen |

14. Garanti for Kompnass Handels GmbH

Kære kunde

På dette produkt får du 3 års garanti fra købsdatoen. I tilfælde af mangler ved produktet har du en række juridiske rettigheder i forhold til sælgeren af produktet. Dine juridiske rettigheder forringes ikke af den nedenfor anførte garanti.

Garantibetingelser

Garantiperioden begynder på købsdatoen. Opbevar venligst kvitteringen et sikkert sted. Den er nødvendig for at kunne dokumentere købet.

Hvis der inden for tre år fra dette produkts købsdato opstår en materiale- eller fabriktionsfejl, vil produktet – efter vores valg – blive repareret eller udskiftet, eller købsprisen vil blive refunderet gratis til dig. Denne garantiydelse forudsætter, at det defekte produkt afleveres, og købsbeviset (kvitteringen) forevises i løbet af fristen på tre år, og at der gives en kort skriftlig beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.

Hvis defekten er dækket af vores garanti, får du et repareret eller et nyt produkt retur. Reparation eller ombytning af produktet udløser ikke en ny garantiperiode.

Garantiperiode og juridiske mangelkrav

Garantiperioden forlænges ikke, hvis der gøres brug af garantien. Det gælder også for udskiftede og reparerede dele. Skader og mangler, som eventuelt allerede fandtes ved køb, samt manglende dele, skal anmeldes straks efter udpakningen. Når garantiperioden er udløbet, er reparation af skader betalingspligtig.

Garantiens omfang

Produktet er produceret omhyggeligt efter strenge kvalitetsretningslinjer og testet grundigt inden leveringen.

Garantien dækker materiale- og fabrikationsfejl. Denne garanti omfatter ikke produktdele, der er udsat for normal slitage og derfor kan betragtes som sliddele, eller skader på skrøbelige dele som f.eks. kontakter, genopladelige batterier eller dele af glas.

Denne garanti bortfalder, hvis produktet er blevet beskadiget, ikke er forskriftsmæssigt anvendt eller vedligeholdt. For at sikre forskriftsmæssig anvendelse af produktet skal alle anvisninger nævnt i betjeningsvejledningen nøje overholdes. Anvendelsesformål og handlinger, som frarådes eller der advares imod i betjeningsvejledningen, skal ubetinget undgås.

Produktet er kun beregnet til privat og ikke til kommercielt brug. Ved misbrug og uhensigtsmæssig brug, anvendelse af vold og ved indgreb, som ikke er foretaget af vores autoriserede serviceafdeling, bortfalder garantien.

Afvikling af garantisager

For at sikre en hurtig behandling af din anmeldelse bør du følge nedenstående anvisninger:

- Ved alle forespørgsler bedes du have kvitteringen og artikelnummeret (IAN) 437607_2304 klar som dokumentation for købet.
- Artikelnummeret kan du finde på typeskiltet på produktet, som indgravering på produktet, på betjeningsvejledningens forside (nederst til venstre) eller som klæbemærke på bag- eller undersiden af produktet.
- Hvis der opstår funktionsfejl eller øvrige mangler, bedes du først kontakte nedennævnte serviceafdeling **telefonisk** eller **via e-mail**.
- Et produkt, der er registreret som defekt, kan du derefter indsende portofrit til den oplyste serviceadresse med vedlæggelse af købsbevis (kvittering) og en beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.



På www.lidl-service.com kan du downloade denne og mange andre manualer, produktvideoer og installationssoftware.

Med denne QR-kode kommer du direkte til Lidl-servicesiden (www.lidl-service.com) og kan åbne den ønskede betjeningsvejledning ved indtastning af artikelnummeret (IAN) 437607_2304.

14.1 Service

DK Service Danmark

Tel.: 32 710005

E-Mail: kompernass@lidl.dk

IAN 437607_2304

14.2 Importør

Bemærk at den efterfølgende adresse ikke er en serviceadresse. Kontakt først det nævnte servicested.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

TYSKLAND

www.kompernass.com

Indice

| | |
|--|------------|
| 1. Introduzione | 198 |
| 1.1 Uso conforme | 198 |
| 1.2 Avvertenze e simboli utilizzati | 198 |
| 2. Avvertenze di sicurezza | 200 |
| 3. Materiale in dotazione e ispezione dei danni da trasporto .. | 203 |
| 4. Descrizione dell'apparecchio | 203 |
| 5. Prima del primo impiego | 204 |
| 6. Ecco come realizzare una frittura perfetta | 205 |
| 7. Uso | 206 |
| 7.1 Avviamento del processo di cottura | 207 |
| 7.2 Interruzione/conclusione del procedimento di cottura | 207 |
| 8. Tempi di cottura | 208 |
| 9. Pulizia e manutenzione | 210 |
| 9.1 Pulizia degli accessori | 211 |
| 9.2 Pulizia dell'alloggiamento | 211 |
| 9.3 Pulizia del vano interno | 211 |
| 10. Conservazione | 212 |
| 11. Risoluzione degli errori | 212 |
| 12. Smaltimento | 214 |
| 12.1 Smaltimento dell'apparecchio | 214 |
| 12.2 Smaltimento dell'imballaggio | 214 |
| 13. Dati tecnici | 215 |
| 14. Garanzia della Kompernass Handels GmbH | 215 |
| 14.1 Assistenza | 217 |
| 14.2 Importatore | 217 |

1. Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del nuovo apparecchio.

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



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








1.1 Uso conforme

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

1.2 Avvertenze e simboli utilizzati


Nel presente manuale di istruzioni, sulla confezione e sull'apparecchio vengono utilizzati gli avvisi e i simboli seguenti (se pertinenti):

| | |
|--|---|
| | PERICOLO! Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione "PERICOLO" indica una situazione di pericolo immediata che, se non viene evitata, ha come conseguenza la morte o una lesione grave. |
| | AVVERTENZA! Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione "AVVERTENZA" indica una possibile situazione di pericolo che, se non viene evitata, potrebbe avere come conseguenza la morte o una lesione grave. |
| | CAUTELA! Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione "CAUTELA" indica una possibile situazione di pericolo che, se non viene evitata, potrebbe avere come conseguenza una lesione di entità lieve o moderata. |
| | ATTENZIONE! Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione "ATTENZIONE" indica una possibile situazione che, se non viene evitata, potrebbe avere come conseguenza danni materiali. |

| | |
|---|--|
|  | NOTA: una nota fornisce ulteriori informazioni volte a facilitare l'uso dell'apparecchio. |
|  | Cautela! Superficie rovente! |
|  | Leggere il manuale di istruzioni. |
|  | Non immergere in acqua o in altri liquidi. |
|  | Idoneo al lavaggio in lavastoviglie. |
|  | Tutti i componenti di questo apparecchio che vengono a contatto con alimenti sono idonei al contatto con gli alimenti. |
|  | Corrente alternata. |


2. Avvertenze di sicurezza

PERICOLO! RISCHIO DI FOLGORAZIONE!

- ▶ Prima della prima messa in funzione dell'apparecchio verificare se la tensione di rete coincide con quella indicata sulla targhetta.
- ▶ Collegare l'apparecchio esclusivamente a una presa provvista di messa a terra.
- ▶ Condurre il cavo di alimentazione in modo tale che non si schiacci o venga danneggiato in altro modo.
- ▶ Utilizzare l'apparecchio solo in ambienti asciutti, non all'aperto.
- ▶  Non immergere mai l'apparecchio, il cavo di alimentazione o la spina in acqua o altri liquidi! In caso contrario sussiste il pericolo di morte per folgorazione!
- ▶ Dopo l'uso, per la pulizia o per lo spostamento dell'apparecchio, disinserire sempre la spina di alimentazione dalla presa di corrente.
Tirare dalla spina stessa, non dal cavo di alimentazione
- ▶ Se l'apparecchio dovesse subire cadute o danni, non metterlo più in funzione. L'apparecchio deve essere sottoposto a controllo da parte di personale specializzato e all'occorrenza riparato.
- ▶ In caso di danni al cavo di alimentazione dell'apparecchio, per evitare pericoli farlo sostituire dal produttore, dal servizio di assistenza clienti o da personale altrettanto qualificato.
- ▶ Non toccare mai l'apparecchio con le mani umide.

AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

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

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

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO D'INCENDIO!

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

⚠ ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

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

ⓘ NOTA

- ▶ Non è necessaria alcuna azione da parte dell'utente per commutare il prodotto tra 50 e 60 Hz. Il prodotto è adatto sia a 50 Hz che a 60 Hz.

3. Materiale in dotazione e ispezione dei danni da trasporto

La fornitura standard dell'apparecchio comprende i seguenti componenti:

- Friggitrice ad aria calda
- Recipiente di frittura con griglia di frittura
- Manuale di istruzioni

i **Nota:** controllare se il materiale in dotazione è completo e se presenta danni visibili. In caso di fornitura incompleta o in presenza di danni da trasporto o da imballaggio inadeguato, rivolgersi alla linea diretta di assistenza (vedere capitolo **Assistenza**).

4. Descrizione dell'apparecchio

Per le illustrazioni consultare la pagina pieghevole

- 1 Spia di funzionamento
- 2 Istruzioni rapide
- 3 Regolatore di temperatura
- 4 Timer
- 5 Griglia di frittura (estraibile)
- 6 Segno MAX
- 7 Recipiente di frittura
- 8 Manico
- 9 Cavo di alimentazione
- 10 Feritoie di ventilazione
- 11 Alloggiamento

5. Prima del primo impiego

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

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO D'INCENDIO!

Dalle feritoie di ventilazione ⑩ del lato posteriore dell'apparecchio esce aria calda.

- ▶ Non coprire mai le feritoie di ventilazione ⑩.
- ▶ Non collocare l'apparecchio direttamente sotto pensili e prese a parete o nelle vicinanze di tende, carta o altri materiali facilmente infiammabili.
- ▶ Assicurarsi di lasciare spazio libero sufficiente intorno all'apparecchio, in modo che l'aria possa circolare bene.

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

① **Nota:** se si desidera collocare la friggitrice ad aria calda sui fornelli sotto la cappa aspirante, assicurarsi che i fornelli siano spenti.

2) Inserire la spina in una presa di corrente. Assicurarsi che la presa di corrente sia sempre accessibile quando l'apparecchio è in funzione.

3) Introdurre il recipiente di frittura ⑦ con la griglia di frittura ⑤ inserita nell'apparecchio.

4) Ruotare il regolatore di temperatura ③ su 200 °C.

5) Impostare il timer ④ su 10-15 minuti.

✓ L'apparecchio comincia a riscaldare e la spia di funzionamento ① si illumina.

① **Nota:** durante la prima messa in funzione può avere luogo una leggera formazione di fumi e odori, dovuti ai resti di lavorazione del prodotto. È assolutamente normale e non è pericoloso. Provvedere a un'aerazione sufficiente, aprendo ad esempio una finestra.

6) Fare riscaldare l'apparecchio fino al termine del tempo impostato, in modo che l'elemento riscaldante si stabilizzi.

✓ Al termine del tempo impostato l'apparecchio si spegne.

7) Staccare la spina e fare raffreddare l'apparecchio.

8) Pulire ancora una volta il recipiente di frittura ⑦ e la griglia di frittura ⑤.

L'apparecchio è ora pronto per l'uso.

6. Ecco come realizzare una frittura perfetta

- Per preparare pietanze nella friggitrice ad aria calda, di solito non è necessario olio. L'aggiunta di qualche goccia d'olio può comunque esaltare il sapore. In generale, con la friggitrice ad aria calda è possibile preparare tutte le pietanze che riescono bene nel forno ventilato.
- Per friggerli nella friggitrice ad aria calda, tutti gli alimenti devono essere il più possibile asciutti. Asciugare bene gli alimenti da friggere prima di metterli nel recipiente di frittura **7**.
- Per la preparazione di pietanze a base di patate nella friggitrice ad aria calda, si prestano al meglio i tipi di patate che restano compatti alla cottura. Sciacquare i pezzi di patate tagliati con acqua pulita in modo da impedire che si attacchino gli uni agli altri durante il processo di cottura. Asciugare accuratamente i pezzi di patate prima di versarli nella friggitrice ad aria.
- Rimuovere accuratamente eventuali cristalli di ghiaccio o acqua congelata dagli alimenti surgelati.
- Assicurarsi che l'impanatura non si stacchi dagli alimenti impanati e aderisca invece il più possibile all'alimento da friggere.
- Attenersi alle indicazioni per la preparazione riportate sulla confezione dell'alimento da friggere. Regolare la temperatura e il tempo di cottura secondo le raccomandazioni.
- Se la confezione degli alimenti non riporta raccomandazioni sulla preparazione con la friggitrice ad aria calda, orientarsi in base alle indicazioni per il forno ventilato.
- Evitare di friggere grandi quantità alla volta. Per ottenere una doratura ottimale si consiglia di friggere massimo 200 g di patatine surgelate alla volta.
- Non riempire troppo il recipiente di frittura **7**! Riempirlo non oltre il segno MAX **6**. Assicurarsi che l'alimento da friggere non possa raggiungere l'elemento riscaldante del lato superiore dell'interno.
- L'acrilammide è una sostanza possibilmente cancerogena che si sviluppa durante la frittura di alimenti contenenti amidi. Pertanto è preferibile friggere gli alimenti contenenti amidi, come ad esempio le patatine fritte, fino a dorarli e non fino a renderli scuri o marroni. Solo in tal modo si ottiene una preparazione a scarso contenuto di acrilammide.

- Per una doratura uniforme e una consistenza croccante, ad es. per patatine fritte o pepite di pollo, l'alimento da friggere deve essere mescolato o girato 1-2 volte durante la cottura.
 - Per farlo estrarre il recipiente di frittura 7 dall'apparecchio e agitare l'alimento da friggere o girarlo aiutandosi con strumenti adeguati. Quindi inserire nuovamente il recipiente di frittura 7.
 - Il processo di frittura si interrompe automaticamente quando si estrae il recipiente di frittura 7 e riprende non appena si reinserisce il recipiente di frittura 7.
- Con la friggitrice ad aria calda si possono preparare anche prodotti da forno come tortine o piccoli dolci. L'impasto **non va versato in nessun caso** direttamente nel recipiente di frittura 7. Utilizzare allo scopo piccoli stampi per dolci, ad esempio formine per tortine, collocandole poi con l'impasto nel recipiente di frittura 7 con la griglia di frittura 5 inserita.

7. Uso

⚠ **AVVERTENZA!**

- ▶ Durante l'uso alcune parti dell'apparecchio diventano molto calde. Per evitare ustioni, non toccarle.
- ▶ Quando bisogna toccare il recipiente di frittura 7 o la griglia di frittura 5, usare presine o guanti da forno.
- ▶ Dalle feritoie di ventilazione 10 del lato posteriore dell'apparecchio esce aria calda. Non mettere le mani su questa zona.
- ▶ Non muovere o spostare l'apparecchio quando è in funzione.

! **ATTENZIONE!**

- ▶ Non usare mai il recipiente di frittura 7 senza griglia di frittura 5.
 - ▶ Riempire il recipiente di frittura 7 non oltre il segno MAX 6 e assicurarsi che l'alimento da friggere non tocchi l'elemento riscaldante all'interno dell'alloggiamento 11.
- 1) Collocare l'apparecchio come descritto al capitolo **Prima del primo impiego**.
 - 2) Preparare gli alimenti secondo la ricetta e metterli nel recipiente di frittura 7.
 - 3) Inserire il recipiente di frittura 7 nell'apertura anteriore dell'apparecchio.
- i Nota:** la cottura si può avviare solo se il recipiente di frittura 7 è innestato correttamente nella sua sede.

7.1 Avviamento del processo di cottura

- 1) Ruotare il timer **4** sul tempo di cottura desiderato. È possibile impostare fino a 30 minuti di tempo di cottura.
 - ✓ L'apparecchio si accende, la spia di funzionamento **1** si illumina.
 - 2) Ruotare il regolatore di temperatura **3** sulla temperatura desiderata. Si può impostare una temperatura compresa tra 80° C e 200° C.
 - ✓ L'apparecchio inizia a riscaldare.
- i Nota:** la spia di funzionamento **1** si spegne di tanto in tanto e poi si illumina di nuovo, indicando che l'elemento riscaldante mantiene la temperatura: quando l'elemento riscaldante si spegne perché è stata raggiunta la temperatura, la spia di funzionamento **1** si spegne. Non appena l'elemento riscaldante torna a funzionare, la spia di funzionamento **1** si illumina di nuovo.

7.2 Interruzione/conclusione del procedimento di cottura

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

- 1) Estrarre il recipiente di frittura **7** dall'alloggiamento **11** reggendolo per il manico **8**.
 - i Nota:** il procedimento di cottura si interrompe automaticamente quando si estrae il recipiente di frittura **7** e riprende non appena si reinserisce il recipiente di frittura **7**. Durante l'interruzione il timer **4** continua a scorrere.
- 2) Girare o agitare l'alimento da friggere nel recipiente di frittura **7**.

! ATTENZIONE!

- ▶ Il recipiente di frittura **7** e la griglia di frittura **5** sono provvisti di rivestimento antiaderente. Proteggere il rivestimento antiaderente evitando di utilizzare utensili metallici come coltelli, forchette, ecc. per girare o prelevare gli alimenti.
- 3) Inserire nuovamente il recipiente di frittura **7**.
 - ✓ Il procedimento di cottura viene ripreso automaticamente fino al termine del tempo di cottura.
 - ✓ Al termine del tempo di cottura impostato viene emesso un breve segnale acustico e l'apparecchio si spegne automaticamente.
 - 4) Per concludere il procedimento di cottura prima del tempo, ruotare il timer **4** su **0**.

- 5) Spegnere l'apparecchio estraendo la spina dalla presa.
- 6) Tenere pronti una superficie d'appoggio resistente al calore per il recipiente di frittura ⑦ e un recipiente per l'alimento fritto, ad esempio un piatto o una ciotola.

⚠ AVVERTENZA!

- ▶ Quando bisogna toccare il recipiente di frittura ⑦ o la griglia di frittura ⑤, usare presine o guanti da forno.
- 7) Estrarre il recipiente di frittura ⑦ dall'apparecchio reggendolo per il manico ⑧.
 - 8) Posare il recipiente di frittura ⑦ su una superficie d'appoggio resistente al calore.
 - 9) Prelevare l'alimento fritto dal recipiente di frittura ⑦.
 - 10) Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio e gli accessori prima di pulirli e riporli.

8. Tempi di cottura

Le istruzioni rapide ② servono a titolo di orientamento per le impostazioni del tempo di cottura e della temperatura di piatti diversi. I tempi di cottura indicati nella tabella che segue sono orientativi. Qualora le indicazioni riportate sulla confezione dell'alimento da cuocere differiscano da quelle riportate in questa tabella, seguire le indicazioni della confezione.

| Pietanza | Peso ottimale (g) | Tempo (min) | Temperatura (°C) | Girare/mescolare | Osservazione |
|-------------------------------------|-------------------|-------------|------------------|------------------|---|
| Patate e verdure | | | | | |
| Patatine fritte sottili (surgelate) | 200 (max. 400) | 18-25 | 200 | Agitare 2 volte | Preriscaldare per 2 min.* |
| Patatine fritte spesse (surgelate) | 200 (max. 400) | 15-20 | 200 | Agitare 2 volte | Preriscaldare per 2 min.* |
| Patatine fritte fresche | 200 (max. 400) | 20-30 | 180-200 | Agitare 2 volte | Aggiungere un cucchiaino di olio Preriscaldare per 2 min.* |

| Pietanza | Peso ottimale (g) | Tempo (min) | Temperatura (°C) | Girare/mescolare | Osservazione |
|--|--------------------------|--------------------|-------------------------|-------------------------|--|
| Polpettine di verdure (ad es. falafel surgelato) | 300 | 13-15 | 180-200 | girare 1 volta | Preriscaldare per 2 min.* |
| Verdure (ad es. zucchine, melanzane, peperoni) | 320-340 (max. 350) | 25-30 | 180-200 | girare 2 volte | Aggiungere un cucchiaino di olio. Tagliare a pezzi piccoli di 2-3 cm |
| Carne | | | | | |
| Fettina di maiale impanata (surgelata) | 300 (2 unità) | 15-20 | 180-200 | girare 1 volta | Preriscaldare per 2 min.* |
| Cotolette di maiale | 100-280 (max. 300) | 18-25 | 180 | girare 1 volta | Preriscaldare per 2 min.* |
| Cosce di pollo | 300 (2 unità) | circa 30 | 180 | girare 1 volta | Preriscaldare per 2 min.* |
| Petto di pollo | 100-300 | 10-15 | 180 | no | Aggiungere un cucchiaino di olio |
| Pepite di pollo (surgelate) | 100-300 | 8-12 | 200 | girare 1 volta | Preriscaldare per 2 min.* |
| Pesce | | | | | |
| Filetto di pesce | 150-250 (max. 270) | 15-20 | 180 | no | |
| Bastoncini di pesce (surgelati) | 100 - 250 | 10-15 | 200 | girare 1 volta | |
| Gamberi impanati (surgelati) | 200-300 | 12-18 | 180 | girare 2 volte | Aggiungere un cucchiaino di olio Preriscaldare per 2 min.* |

| Pietanza | Peso ottimale (g) | Tempo (min) | Temperatura (°C) | Girare/mescolare | Osservazione |
|---|-----------------------|-------------|------------------|------------------|------------------------|
| Snack | | | | | |
| Involentino primavera | 100-250 | 15-20 | 180 | girare 1 volta | Piatto pronto da forno |
| Formaggio impanato | 100-250 | 10-15 | 180 | no | Piatto pronto da forno |
| Prodotti da forno | | | | | |
| Torta alle mele | 250 | 20-25 | 160 | no | Utilizzare uno stampo |
| Muffin | 150 (max. 5 unità) | 15-20 | 180 | no | Utilizzare uno stampo |
| Merendine (ad es. dolci alla cannella o mini strudel di mele) | 250 | circa 20 | 160 | no | Prodotto surgelato |


* Se si utilizza la friggitrice ad aria calda senza riscaldamento, prolungare di 2-3 minuti la cottura dei cibi.

i Nota:

- ▶ I tempi di cottura effettivi possono variare in funzione della temperatura iniziale e del peso dell'alimento da cucinare, nonché in base alla qualità dell'alimento utilizzato. Eventualmente controllare la cottura regolarmente e aumentare o ridurre il tempo di cottura di conseguenza.
- ▶ Si può utilizzare la friggitrice ad aria calda anche per riscaldare cibi. A tale scopo impostare la temperatura su 150 °C per circa 10 minuti.

9. Pulizia e manutenzione

⚠ AVVERTENZA!

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

AVVERTENZA!

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

ATTENZIONE!

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

9.1 Pulizia degli accessori

- 1) Estrarre la griglia di frittura **5** dal recipiente di frittura **7**.
- 2) Rimuovere il grosso dei residui di alimenti.
- 3) Lavare il recipiente di frittura **7** e la griglia di frittura **5** in acqua calda con un detersivo delicato, poi risciacquarli con acqua corrente.
- 4) In caso di sporco ostinato, utilizzare una spugna non abrasiva e un detersivo delicato. Risciacquare con acqua pulita per eliminare eventuali residui di detersivo.
- 5) Asciugare bene tutti i componenti dell'apparecchio prima di rimontarlo.

Nota:



Il recipiente di frittura **7** e la griglia di frittura **5** sono adatti al lavaggio in lavastoviglie.

Dopo l'asciugatura è possibile che vi sia ancora umidità nelle cavità. Far asciugare completamente gli accessori all'aria.

- 6) Inserire nuovamente la griglia di frittura **5** nel recipiente di frittura **7**.

9.2 Pulizia dell'alloggiamento

- 1) Pulire l'apparecchio con un panno umido. Se necessario, versare sul panno un detersivo delicato. Dopo di ciò ripassare a fondo con un panno inumidito solo con acqua. Impedire che penetri liquido nelle feritoie di ventilazione **10** dell'apparecchio!
- 2) Quindi asciugare con uno strofinaccio da cucina.

9.3 Pulizia del vano interno

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

- 3) Asciugare bene il vano interno con uno strofinaccio da cucina.
- 4) Se gli elementi riscaldanti all'interno dell'alloggiamento ❶ sono sporchi, utilizzare una spazzola ed eliminare con cautela i resti di cibo.

❗ ATTENZIONE!

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

10. Conservazione

- 1) Per sollevare o trasportare l'apparecchio, afferrarlo con entrambe le mani di lato e dal basso. Non utilizzare mai a tale scopo il manico ❸ del recipiente di frittura ❷!
- 2) Conservare l'apparecchio con il recipiente di frittura ❷ e la griglia di frittura ❺ inseriti. In tal modo l'interno dell'apparecchio e gli accessori rimangono puliti e protetti dalla polvere.
- 3) Conservare l'apparecchio in un luogo asciutto e privo di polvere.

11. Risoluzione degli errori

| PROBLEMA | POSSIBILE CAUSA | POSSIBILI SOLUZIONI |
|-----------------------------|--|---|
| L'apparecchio non si avvia. | Il recipiente di frittura ❷ non è innestato correttamente. | Assicurarsi che il recipiente di frittura ❷ sia collocato correttamente nell'alloggiamento ❶. |
| L'apparecchio non funziona. | L'apparecchio non è collegato a una presa di corrente. | Collegare l'apparecchio a una presa di corrente. |
| | L'apparecchio è spento. | Accendere l'apparecchio ruotando il timer ❹. |
| | L'apparecchio è guasto. | Rivolgersi al centro di assistenza clienti. |

| PROBLEMA | POSSIBILE CAUSA | POSSIBILI SOLUZIONI |
|--|--|---|
| Al termine del tempo impostato gli alimenti non sono cotti o non sono fritti in modo uniforme. | Quantità eccessiva di alimenti nel recipiente di frittura ⑦. | Non superare il segno MAX ⑥ del recipiente di frittura ⑦. |
| | Pezzi troppo grossi. Gli alimenti sono troppo vicini gli uni agli altri. | Tagliare gli alimenti a pezzi più piccoli. Girare gli alimenti o mescolarli ripetutamente durante la cottura. |
| | La temperatura è troppo bassa o il tempo di cottura è troppo breve. | Aumentare la temperatura o prolungare il tempo di cottura. |
| Molto fumo o forti odori durante la cottura. | Gli alimenti toccano l'elemento riscaldante e si bruciano. | Non superare il segno MAX ⑥ del recipiente di frittura ⑦. |
| Nuvole di fumo bianco | Il recipiente di frittura ⑦ contiene ancora resti di una cottura precedente. | Pulire accuratamente il recipiente di frittura ⑦ dopo ogni uso. |
| | Le pietanze contengono molto grasso. | Il grasso sgocciola sul fondo del recipiente di frittura ⑦ e si brucia. Ciò non compromette né l'apparecchio né il risultato della cottura. |

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

12. Smaltimento

Valido solo per la Francia:



Il prodotto, l'imballaggio e il libretto di istruzioni sono riciclabili, sono soggetti ad una responsabilità estesa del produttore e vengono raccolti in maniera differenziata.

12.1 Smaltimento dell'apparecchio



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

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

Se l'apparecchio usato contiene dati personali, si è responsabili di eliminarli prima di restituire l'apparecchio.



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

12.2 Smaltimento dell'imballaggio



I materiali di imballaggio sono stati selezionati in relazione alla loro ecocompatibilità e alle caratteristiche di smaltimento, pertanto sono riciclabili. Smaltire il materiale di imballaggio inutilizzato in conformità alle vigenti norme locali.



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

13. Dati tecnici

| | |
|--|-------------------------|
| Tensione di rete | 220-240 V ~, 50/60 Hz |
| Potenza nominale | 1000 W |
| Capienza recipiente di frittura 7 | 1,5 l fino al segno MAX |

14. Garanzia della Kompennass Handels GmbH

Egregio Cliente,

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

Condizioni di garanzia

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

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

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

Periodo di garanzia e diritti legali di rivendicazione di vizi

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

Ambito della garanzia

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

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

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

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

Trattamento dei casi di garanzia

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

- Tenga a portata di mano per qualsiasi richiesta lo scontrino di cassa e il codice dell'articolo (IAN) 437607_2304 come prova di acquisto.
- Il codice dell'articolo è riportato sulla targhetta identificativa o su un'incisione presenti sul prodotto, sul frontespizio del manuale di istruzioni (in basso a sinistra) o su un adesivo applicato alla parte posteriore o inferiore del prodotto.
- Qualora si presentassero malfunzionamenti o altri tipi di vizi, contatti innanzitutto il reparto assistenza clienti qui di seguito indicato **telefonticamente** o via **e-mail**.

- Una volta che il prodotto è stato registrato come difettoso, lo può poi spedire a nostro carico, provvedendo ad allegare la prova di acquisto (scontrino di cassa), una descrizione del vizio e l'indicazione della data in cui si è presentato, all'indirizzo del servizio di assistenza clienti che Le è stato comunicato.



Sul sito www.lidl-service.com è possibile scaricare questo e molti altri manuali di istruzioni, filmati sui prodotti e software d'installazione.

Con questo codice QR si giunge direttamente al sito dell'assistenza clienti Lidl (www.lidl-service.com) e con la digitazione del codice articolo (IAN) 437607_2304 si può aprire il manuale di istruzioni di proprio interesse.

14.1 Assistenza

IT Assistenza Italia

Tel.: 800781188

E-Mail: kompennass@lidl.it

IAN 437607_2304

14.2 Importatore

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANIA

www.kompennass.com

Tartalomjegyzék

| | |
|--|------------|
| 1. Bevezető | 220 |
| 1.1 Rendeltetésszerű használat | 220 |
| 1.1 Felhasznált figyelmeztető utasítások és szimbólumok | 220 |
| 2. Biztonsági utasítások | 222 |
| 3. A csomag tartalma és hiánytalanságának ellenőrzése | 225 |
| 4. A készülék leírása | 225 |
| 5. Az első használat előtt | 226 |
| 6. Típek a legjobb sütési eredményhez | 227 |
| 7. Használat | 228 |
| 7.1 Sütés indítása | 229 |
| 7.2 A sütés megszakítása / befejezése | 229 |
| 8. Sütési idő | 230 |
| 9. Tisztítás és ápolás | 232 |
| 9.1 A tartozékok tisztítása | 233 |
| 9.2 Készülékház tisztítása | 233 |
| 9.3 A belső rész tisztítása | 233 |
| 10. Tárolás | 234 |
| 11. Hibaelhárítás | 234 |
| 12. Ártalmatlanítás | 236 |
| 12.1 A készülék ártalmatlanítása | 236 |
| 12.2 A csomagolás ártalmatlanítása | 236 |
| 13. Műszaki adatok | 237 |
| 14. A Kompnass Handels GmbH garanciája | 237 |
| 14.1 Szerviz | 239 |
| 14.2 Gyártja | 239 |

1. Bevezető

Gratulálunk új készüléke megvásárlásához.

Vásárlásával kiváló minőségű termék mellett döntött. A használati útmutató a termék része. Fontos tudnivalókat tartalmaz a biztonságra, használatra és ártalmatlanításra vonatkozóan.



A termék használata előtt ismerkedjen meg valamennyi használati és biztonsági utasítással. A terméket csak a leírtak szerint és a megadott célokra használja. A termék harmadik személynek történő továbbadása esetén adja át a készülékhez tartozó valamennyi leírást is.

1.1 Rendeltetészerű használat

Ez a készülék kizárólag élelmiszerek forró levegővel sütésére szolgál. A készülék magáncélú használatra készült. A készüléket csak száraz helyiségekben használja és soha ne használja a szabadban. Más vagy ezen túlmenő használat nem rendeltetészerűnek minősül. A készülék nem alkalmas kereskedelmi vagy ipari használatra.

1.1 Felhasznált figyelmeztető utasítások és szimbólumok


Ebben a használati útmutatóban, a csomagoláson és a készüléken a következő figyelmeztető jelzéseket és szimbólumokat használjuk (ha alkalmazható):

| | |
|--|--|
| | VESZÉLY! Az ezzel a szimbólummal és a „VESZÉLY” figyelmeztető szóval ellátott figyelmeztető utasítás olyan közvetlen veszélyes helyzetre figyelmeztet, amely halált vagy súlyos sérülést okoz, ha nem előzik meg. |
| | FIGYELMEZTETÉS! Az ezzel a szimbólummal és a „FIGYELMEZTETÉS” figyelmeztető szóval ellátott figyelmeztető utasítás olyan lehetséges veszélyes helyzetre figyelmeztet, amely halált vagy súlyos sérülést okozhat, ha nem előzik meg. |
| | VIGYÁZAT! Az ezzel a szimbólummal és a „VIGYÁZAT” figyelmeztető szóval ellátott figyelmeztető utasítás olyan lehetséges veszélyes helyzetre figyelmeztet, amely csekély vagy enyhe sérülést okozhat, ha nem előzik meg. |

| | |
|---|---|
|  | FIGYELEM! Az ezzel a szimbólummal és a „FIGYELEM” figyelmeztető szóval ellátott figyelmeztető utasítás olyan lehetséges helyzetre figyelmeztet, amely anyagi károkat okozhat, ha nem előzik meg. |
|  | Tudnivaló: Tudnivaló jelöli a kiegészítő információkat, amelyek megkönnyítik a készülék kezelését. |
|  | Vigyázat! Forró felület! |
|  | Olvassa el a használati útmutatót. |
|  | Ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba. |
|  | Mosogatógépben tisztítható. |
|  | A készülék élelmiszerekkel érintkező részei élelmiszerbiztosak. |
|  | Váltóáram. |


2. Biztonsági utasítások

VESZÉLY! ÁRAMÜTÉS!

- ▶ A készülék üzembe helyezése előtt ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megegyezik az adattáblán megadott hálózati feszültséggel.
- ▶ A készüléket csak földelt aljzatba csatlakoztassa.
- ▶ Úgy vezesse a hálózati kábelt, hogy az ne tudjon beszorulni vagy más módon megsérülni.
- ▶ A készüléket csak száraz helyiségekben használja, soha ne használja a szabadban.
- ▶  Soha ne merítse a készüléket, a hálózati kábelt vagy a hálózati csatlakozódugót vízbe vagy más folyadékba! Ellenkező esetben áramütés veszélye áll fenn!
- ▶ Használat után, tisztítás vagy a készülék áthelyezése esetén mindig húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzattól.
Mindig a hálózati csatlakozódugót és ne a hálózati kábelt húzza
- ▶ Ha a készülék leesett vagy megsérült, nem szabad tovább használni. Ellenőriztesse a készüléket képzett szakemberrel és adott esetben javíttassa meg.
- ▶ A veszélyek megelőzése érdekében a sérült csatlakozóvezetéket a gyártónak, a gyártó vevőszolgálatának vagy hasonló szakképzett személynek kell kicserélnie.
- ▶ Soha ne érjen a készülékhez nedves kézzel.

FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ A készüléket csak a jelen használati útmutatóban leírt célokra használja. A készülék nem megfelelő használata esetén sérülésveszély áll fenn.
- ▶ Gondoskodjon arról, hogy a készülék stabilan álljon.

- ▶ Úgy helyezze el a hálózati kábelt, hogy ne lehessen rálépni vagy megbotlani benne.
- ▶ Csatlakoztassa a készüléket egy könnyen elérhető csatlakozóaljzathoz. Gondoskodjon arról, hogy a hálózati csatlakozódugó veszély esetén gyorsan elérhető legyen.
- ▶ A készüléket 8 éves kor feletti gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű vagy tapasztalattal és/vagy tudással nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett használhatják, vagy ha felvilágosították őket a készülék biztonságos használatáról és megértették az ebből eredő veszélyeket.
- ▶ Tisztítást és felhasználói karbantartást nem végezhetnek 8 éven aluli vagy felügyelet nélküli gyermekek.
- ▶ Ne engedjen 8 éven aluli gyermekeket a készülék és a csatlakozóvezeték közelébe.
- ▶ Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
- ▶ **Fulladásveszély!** Ne hagyjon gyerekeket felügyelet nélkül a csomagolóanyaggal. Tartsa távol a gyerekeket a csomagolástól és a készüléktől.
- ▶ A sütési folyamat során forró gőz szabadul fel. Tartson biztonságos távolságot a gőztől.
- ▶  Vigyázat! Forró felület! A készülék részei működés közben felforrósodnak. Az égési sérülések megelőzése érdekében ne nyúljon ezekhez a részekhez. Működés közben ne nyúljon a készülék belsejébe. Csak a fogantyút és a kezelőelemeket fogja meg.
- ▶ Működés közben ne mozgassa a készüléket; égési sérülés veszélye áll fenn!
- ▶ Tisztítás és tartozékok cseréje előtt hagyja lehűlni a készüléket.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! TŰZVESZÉLY!

- ▶ A készülék forró levegővel működik. Soha ne töltsön olajat vagy más folyadékot közvetlenül a sütőedénybe. Ellenkező esetben tűzveszély áll fenn!
- ▶ Ne használjon külső időkapcsolót vagy külön távműködtető rendszert a készülék üzemeltetéséhez
- ▶ Ne használja a készüléket forró felületek vagy gyúlékony anyagok közelében.
- ▶ Soha ne hagyja a készüléket működés közben felügyelet nélkül.
- ▶ A készüléket soha ne gyúlékony tárgyak közelében vagy alatt, különösen ne függönyök vagy fali szekrények alatt állítsa fel.
- ▶ Ne dugjon semmit a készülék hátoldalán lévő szellőzőnyílásokba és ne takarja le azokat.

⚠ FIGYELEM! ANYAGI KÁR!

- ▶ Védje a készüléket csöpögő és fröccsenő víztől. Ügyeljen arra, hogy ne kerüljön folyadék a készülék hátoldalán lévő szellőzőnyílásokba.
- ▶ A tapadásmentes bevonat védelme érdekében ne használjon fém eszközöket, pl. kést, villát stb. Ne használja tovább a készüléket, ha sérült a tapadásmentes bevonat.
- ▶ Ne használja a készüléket, ha nincs behelyezve a sütőedény!
- ▶ A mozgatáshoz a készülék oldalsó alsó részét kell megfogni. Ehhez ne használja a sütőedény fogantyúját.
- ▶ Csak a gyártó által ajánlott tartozékokat használjon.

ℹ TUDNIVALÓ

- ▶ A felhasználó részéről nincs szükség beavatkozásra a termék 50 és 60 Hz közötti átállításához. A termék 50 és 60 Hz-en egyaránt működik.

3. A csomag tartalma és hiánytalanságának ellenőrzése

A készüléket alapvetően az alábbi összetevőkkel szállítjuk:

- forrólevegős sütő
- sütőedény sütőbetéttel
- használati útmutató

i Tudnivaló: Ellenőrizze, hogy a csomag hiánytalan és nincs rajta látható sérülés. Hiányos szállítás vagy a nem megfelelő csomagolásból eredő, illetve a szállítás során keletkezett károk esetén forduljon az ügyfélszolgálathoz (lásd a **Szerviz** fejezetet).

4. A készülék leírása

A képeket lásd a kihajtható oldalon

- 1 működésjelző lámpa
- 2 gyors útmutató
- 3 hőmérséklet-szabályozó
- 4 időzítő
- 5 sütőbetét (kivehető)
- 6 MAX jelölés
- 7 sütőedény
- 8 fogantyú
- 9 hálózati kábel
- 10 szellőzőnyílások
- 11 készülékház

5. Az első használat előtt

A forrólevegős sütő első használata előtt tisztítsa meg az összes alkatrészt a **Tisztítás és ápolás** fejezetben leírtak szerint.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! TŰZVESZÉLY!

Forró levegő távozik a készülék hátulján lévő szellőzőnyílásokból ⑩.

- ▶ Soha ne takarja le a szellőzőnyílásokat ⑩.
- ▶ A készüléket ne közvetlenül fali szekrények, fali aljzatok alatt, illetve függöny, papír vagy gyúlékony anyagok közelében állítsa fel.
- ▶ Ügyeljen arra, hogy hagyjon elegendő szabad helyet a készülék körül, hogy a levegő megfelelően tudjon keringeni.

1) Állítsa a készüléket vízszintes, sima, stabil és hőálló felületre.

① **Tudnivaló:** Amennyiben a forrólevegős sütőt a páraelszívó alá a tűzhelyre kívánja állítani, ügyeljen arra, hogy a tűzhely ki legyen kapcsolva.

2) Csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót egy csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a csatlakozóaljzat mindig elérhető legyen, amikor a készülék működik.

3) Tolja a sütőedényt ⑦ behelyezett sütőbetéttel ⑤ a készülékbe.

4) Forgassa el a hőmérséklet-szabályozót ③ 200 °C-ra.

5) Állítsa be az időzítőt ④ 10-15 percre.

✓ A készülék elkezd felmelegedni és a működésjelző lámpa ① világít.

① **Tudnivaló:** A készülék első üzembe helyezése során előfordulhat, hogy a gyártásból visszamaradt anyagok miatt enyhe füst és szag képződik. Ez teljesen normális és nem veszélyes. Gondoskodjon megfelelő szellőzésről, például nyisson ki egy ablakot.

6) Hagyja felmelegedni a készüléket a beállított idő végéig, hogy a fűtőelem beégjen.

✓ A beállított idő leteltével a készülék kikapcsol.

7) Húzza ki a hálózati csatlakozódugót és hagyja lehűlni a készüléket.

8) Tisztítsa meg még egyszer a sütőedényt ⑦ és a sütőbetétet ⑤.

A készülék ezzel üzemkész.

6. Tippek a legjobb sütési eredményhez

- Ételek forrólevegős sütőben történő elkészítéséhez rendszerint nem szükséges olaj. Néhány csepp olaj hozzáadásával azonban fokozhatja az ízeket. A forrólevegős sütővel általában minden olyan étel elkészíthető, amely a légkeveréses sütőben sikerül.
- A forrólevegős sütőben történő sütéshez lehetőleg minden ételkészítménynek száraznak kell lenni. Alaposan törölje szárazra a sütni kívánt ételkészítményt, mielőtt a sütőedénybe **7** helyezi.
- Burgonyás ételek forrólevegős sütőben történő készítéséhez nem szétfővő burgonyafajták a legalkalmasabbak. Mossa le tiszta vízzel az összedarabolt burgonyát; ezzel megakadályozható, hogy a sütés során egymáshoz ragadjanak. Alaposan törölje szárazra a burgonyadarabokat, mielőtt a forrólevegős sütőbe helyezi.
- Alaposan távolítsa el az esetleges jégkristályokat vagy fagyott vizet a fagyasztott ételkészítményekről.
- Ügyeljen arra, hogy a panír ne váljon le a panírozott ételkészítményről, hanem a lehetőleg jól tapadjon a sütni kívánt ételkészítményre.
- Kövesse a sütni kívánt ételkészítmény csomagolásán lévő elkészítési utasításokat. Állítsa be a hőmérsékletet és a sütési időt a javaslatoknak megfelelően.
- Ha az ételkészítmény csomagolásán nincs javaslat a forró levegős sütővel történő elkészítésre vonatkozóan, akkor alkalmazza a légkeveréses sütőre vonatkozó utasításokat.
- Ne süssön egyszerre nagy mennyiségű ételkészítményt. Az optimális barnulás érdekében azt javasoljuk, hogy egyszerre legfeljebb 200 g fagyasztott hasábburgonyát készítsen el.
- Ne töltse túl a sütőedényt **7**! Legfeljebb a MAX jelölésig **6** töltsön bele ételkészítményt. Ügyeljen arra, hogy a sütni kívánt étel ne érjen a belső tér tetején lévő fűtőelemhez.
- Az akrilamid olyan potenciálisan rákkeltő anyag, ami keményítőtartalmú ételkészítmények sütésekor képződik. Ezért a keményítőtartalmú ételkészítményeket, például a hasábburgonyát, csak addig kell sütni, amíg csak aranybarna lesz és nem sötét vagy barna. Csak így lehetséges akrilamid-szegény ételkészítés.
- Az egyenletes barnuláshoz és a ropogós állaghoz pl. sült krumpli vagy csirkefiletek készítésénél a sütés során 1-2 alkalommal fel kell rázni vagy meg kell fordítani a sütni kívánt ételkészítményt.

- Ehhez húzza ki a sütőedényt **7** a készülékből és rázza fel a sütni kívánt élelmiszert vagy fordítsa meg egy megfelelő konyhai eszközzel. Ezután helyezze vissza a sütőedényt **7**.
 - A sütési folyamat a sütőedény **7** kihúzásakor automatikusan megszakad és automatikusan folytatódik, amint visszahelyezi a sütőedényt **7**.
- A forrólevegős sütővel pékárut, például muffint vagy kisebb süteményeket is készíthet. Ebben az esetben a tésztát **semmiképpen** nem szabad közvetlenül a sütőedénybe **7** tenni. Erre használjon kis sütőformákat, például muffin-formákat, amiket aztán a tésztával együtt a behelyezett sütőbetéttel **5** együtt a sütőedénybe **7** helyezhet.

7. Használat


FIGYELMEZTETÉS!

- ▶ A készülék részei működés közben felforrósodnak. Az égési sérülések megelőzése érdekében ne nyúljon ezekhez a részekhez.
- ▶ Használjon edényfogót vagy sütőkesztyűt, ha meg kell fognia a sütőedényt **7** vagy a sütőbetétet **5**.
- ▶ Forró levegő távozik a készülék hátulján lévő szellőzőnyílásokból **10**. Ne nyúljon ehhez a területhez.
- ▶ Ne mozgassa és ne helyezze át a készüléket működés közben.

FIGYELEM!

- ▶ Ne használja a sütőedényt **7** sütőbetét **5** nélkül.
- ▶ A sütőedényt **7** legfeljebb a MAX jelölésig **6** töltsé és ügyeljen arra, hogy a sütni kívánt élelmiszer ne érjen a készülékház **11** belsejében lévő fűtőelemhez.

- 1) A készüléket **Az első használat előtt** fejezetben ismertetett módon állítsa fel.
- 2) Készítse elő az élelmiszereket a recept szerint és tegye a sütőedénybe **7**.
- 3) Tolja a sütőedényt **7** a készülék elején lévő nyílásba.

-  **Tudnivaló:** A sütés csak akkor indítható el, ha a sütőedény **7** megfelelően bekattant a befogóba.

7.1 Sütés indítása

- 1) Forgassa el az időzítőt **4** a kívánt sütési időre. Legfeljebb 30 perc állítható be.
 - ✓ A készülék bekapcsol, a működésjelző lámpa **1** világít.
 - 2) Forgassa el a hőmérséklet-szabályozót **3** a kívánt hőmérsékletre. 80 °C és 200 °C közötti hőmérsékletet állíthat be.
 - ✓ A készülék elkezd felmelegedni.
- i Tudnivaló:** A működésjelző lámpa **1** időnként kialszik, majd újra világít, jelezve, hogy a fűtőelem tartja a hőmérsékletet: amikor a fűtőelem kikapcsol, mert elérte a hőmérsékletet, a működésjelző lámpa **1** kialszik. Amint a fűtőelem ismét működésbe lép, a működésjelző lámpa **1** ismét világítani kezd.

7.2 A sütés megszakítása / befejezése

Ön bármikor megszakíthatja a sütési folyamatot, pl. a barnulás ellenőrzéséhez vagy a sütni kívánt élelmiszer összerázásához vagy megforgatásához.

- 1) Húzza ki a sütőedényt **7** a készülékházból **11** a fogantyúnál **8** fogva.
- i Tudnivaló:** A sütési folyamat a sütőedény **7** kihúzásakor automatikusan megszakad, majd folytatódik, amint a sütőedényt **7** visszahelyezi. Az időzítő **4** a megszakítás közben tovább halad.
- 2) Adott esetben fordítsa meg vagy rázza össze a sütni kívánt élelmiszert a sütőedényben **7**.
- ! FIGYELEM!**
- ▶ A sütőedény **7** és a sütőbetét **5** tapadásmentes bevonattal van ellátva. A tapadásmentes bevonat védelme érdekében ne használjon fém eszközöket, pl. kést, villát stb. a sütni kívánt élelmiszer megfordításához vagy kivételéhez.
- 3) Helyezze vissza a sütőedényt **7**.
 - ✓ A sütés automatikusan folytatódik a sütési idő végéig.
 - ✓ A bekapcsolt sütési idő végén rövid hangjelzés hallható és a készülék automatikusan kikapcsol.
 - 4) A sütés befejezéséhez forgassa az időzítőt **4** **0** állásba.
 - 5) Kapcsolja ki a készüléket: ehhez húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.

- 6) Tartson készenlétbe egy hőálló alátétet a sütőedényhez **7**, valamint egy edényt, pl. tányért vagy tálat a megsütött ételhez.

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

- ▶ Használjon edényfogót vagy sütőkesztyűt, ha meg kell fognia a sütőedényt **7** vagy a sütőbetétet **5**.
- 7) Húzza ki a sütőedényt **7** a készülékből a fogantyúnál **8** fogva.
- 8) Állítsa a sütőedényt **7** egy hőálló alátételre.
- 9) Vegye ki a megsütött ételt a sütőedényből **7**.
- 10) Hagyja teljesen lehűlni a készüléket és a tartozékokat, mielőtt megtisztítja és elrakja.

8. Sütési idő

A gyors útmutató **2** tájékoztatást ad a különböző ételekhez szükséges sütési időről és a hőmérsékletbeállításokról. Az alábbi táblázatban megadott sütési idők pusztán irányértékek. Amennyiben a sütni kívánt élelmiszer csomagolásán lévő utasítások eltérnek a táblázatban megadottaktól, akkor kövesse a csomagoláson található utasításokat.

| étel | optimális súly (g) | idő (perc) | hőmérséklet (°C) | megfordítás/összerázás | megjegyzés |
|--|--------------------|------------|------------------|------------------------|--|
| burgonya és zöldség | | | | | |
| vékony hasábburgonya (fagyasztott) | 200 (max. 400) | 18-25 | 200 | 2-szer rázza össze | 2 perc előmelegítés * |
| vastag hasábburgonya (fagyasztott) | 200 (max. 400) | 15-20 | 200 | 2-szer összerázás | 2 perc előmelegítés * |
| friss hasábburgonya | 200 (max. 400) | 20-30 | 180-200 | 2-szer összerázás | 1 ek. olaj hozzáadása 2 perc előmelegítés * |
| zöldségfasírt (pl. falafel, fagyasztott) | 300 | 13-15 | 180-200 | 1-szer megfordítás | 2 perc előmelegítés * |

| étel | optimális súly (g) | idő (perc) | hőmérséklet (°C) | megfordítás/összerázás | megjegyzés |
|--|-----------------------|------------|------------------|------------------------|---|
| zöldség (pl. cukkini, padlizsán, paprika) | 320-340 (max. 350) | 25-30 | 180-200 | 1-szer fordítsa meg | 1 ek. olaj hozzáadása. Vágja 2-3 cm-es darabokra |
| hús | | | | | |
| panírozott sertészelet (fagyasztott) | 300 (2 darab) | 15-20 | 180-200 | 1-szer megfordítás | 2 perc előmelegítés * |
| sertéskaraj | 100-280 (max. 300) | 18-25 | 180 | 1-szer megfordítás | 2 perc előmelegítés * |
| csirkecomb | 300 (2 darab) | kb. 30 | 180 | 1-szer megfordítás | 2 perc előmelegítés * |
| csirkemell | 100-300 | 10-15 | 180 | nem | 1 ek. olaj hozzáadása |
| csirkefalatok (fagyasztott) | 100-300 | 8-12 | 200 | 1-szer megfordítás | 2 perc előmelegítés * |
| hal | | | | | |
| halfilé | 150-250 (max 270) | 15-20 | 180 | nem | |
| halrudacskák (fagyasztott) | 100 - 250 | 10-15 | 200 | 1-szer megfordítás | |
| rántott garnélarák (fagyasztott) | 200-300 | 12-18 | 180 | 2-szer fordítsa meg | 1 ek. olaj hozzáadása 2 perc előmelegítés * |
| snack | | | | | |
| tavaszi tekerecs | 100-250 | 15-20 | 180 | 1-szer megfordítás | sütésre kész étel |

| étel | optimális súly (g) | idő (perc) | hőmérséklet (°C) | megfordítás/összerázás | megjegyzés |
|---|---------------------|------------|------------------|------------------------|----------------------|
| rántott sütnivaló sajt | 100-250 | 10-15 | 180 | nem | sütésre kész étel |
| pékáru | | | | | |
| almáslepény | 250 | 20-25 | 160 | nem | sütőforma használata |
| muffin | 150 (max. 5 db.) | 15-20 | 180 | nem | sütőforma használata |
| édes snack (pl. fahéjas csiga vagy mini almás-rétes) | 250 | kb. 20 | 160 | nem | fagyasztott termék |


*Ha a forrólevegős sütőt felmelegítés nélkül használja, akkor süsse az ételeket 2-3 perccel hosszabb ideig.

Tudnivaló:

- ▶ A tényleges sütési idő a kiindulási hőmérséklettől és az étel súlyától, valamint a felhasznált étel minőségétől függően változhat. Adott esetben rendszeresen ellenőrizze az étel sütési állapotát, és ennek megfelelően növelje vagy csökkentse a sütési időt.
- ▶ A forrólevegős sütő ételek felmelegítésre is használható. Ehhez állítsa a hőmérsékletet 150 °C-ra kb. 10 perccig.

9. Tisztítás és ápolás

FIGYELMEZTETÉS!

- ▶ A készülék tisztítása előtt mindig húzza ki a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatból.
- ▶  Semmiképpen ne merítse a készüléket folyadékba! Áramütés okozta életveszély alakulhat ki és kár keletkezhet a készülékben.

FIGYELMEZTETÉS!

- ▶ Tisztítás előtt hagyja teljesen lehűlni a készüléket.

❗ FIGYELEM!

- ▶ A tisztításhoz ne használjon maró vagy súroló hatású tisztítószerket/-anyagokat, például súrolókrémet vagy acélgapotot. Ezek kárt tehetnek a készülék felületében és a tartozékok tapadásmentes bevonatában!

9.1 A tartozékok tisztítása

- 1) Vegye ki a sütőbetétet **5** a sütőedényből **7**.
- 2) Távolítsa el a nagyobb élelmiszermaradványokat.
- 3) Mosogassa el a sütőedényt **7** és a sütőbetétet **5** enyhén mosogatószeres meleg vízben, majd öblítse le tiszta vízzel.
- 4) Makacs szennyeződés esetén használjon enyhén mosogatószeres nem súroló mosogatószivacsot. Ezután öblítse le tiszta vízzel, hogy eltávolítsa az esetleges mosogatószer-maradványokat.
- 5) Az összeszerelés előtt alaposan töröljön szárazra minden részt.

i Tudnivaló:



A sütőedény **7** és a sütőbetét **5** mosogatógépben is tisztítható.

Szárazra törlés után még nedvesség lehet az üregekben. Hagyja, hogy a tartozékok teljesen megszáradjanak a levegőn.

- 6) Tegye vissza a sütőbetétet **5** a sütőedénybe **7**.

9.2 Készülékház tisztítása

- 1) Tisztítsa meg a készüléket egy nedves törölkendővel. Szükség esetén tegyen enyhe hatású mosogatószert a törölkendőre. Ezt követően alaposan törölje át csak vízzel benedvesített törölkendővel. Ügyeljen arra, hogy ne kerüljön folyadék a készülék szellőzőnyílásaiba **10**!
- 2) Ezt követően törölje szárazra egy konyharuhával.

9.3 A belső rész tisztítása

- 1) Tisztítsa meg a belső részt egy kevés vízzel és néhány csepp enyhe hatású tisztítószerrel megnedvesített puha szivaccsal.
- 2) Törölje le többször nedves, mikroszálás törölkendővel. Időnként mossa ki vízben és csavarja ki.
- 3) Alaposan törölje szárazra a belső részt egy konyharuhával.

- 4) Ha a készülékház **11** belsejében lévő fűtőszálak szennyezettek, akkor használjon mosogatókefét és óvatosan távolítsa el az ételmaradékokat.

! FIGYELEM!

- Egyéb karbantartási munkákat csak egy hivatalos szakvállalat vagy az ügyfélszolgálat végezhet.

10. Tárolás

- 1) A készüléket két kézzel oldalról a készülék alá nyúlva emelje fel vagy vigye. Ehhez soha ne használja a sütőedény **7** fogantyúját **8**!
- 2) Tárolja a készüléket behelyezett sütőedénnyel **7** és sütőbetéttel **5**. Így a készülék belseje és a tartozékok tiszták és pormentesek maradnak.
- 3) Tárolja a készüléket száraz és pormentes helyen.

11. Hibaelhárítás

| PROBLÉMA | LEHETSÉGES OK | LEHETSÉGES MEGOLDÁSOK |
|------------------------------------|--|--|
| Nem lehet elindítani a készüléket. | A sütőedény 7 nem kattant be rendesen. | Ügyeljen arra, hogy a sütőedény 7 megfelelően legyen a készülékházban 11 . |
| A készülék nem működik. | A készülék nincs a hálózati csatlakozóaljzatra csatlakoztatva. | Csatlakoztassa a készüléket egy hálózati csatlakozóaljzatra. |
| | A készülék ki van kapcsolva. | Kapcsolja be a készüléket az időzítő 4 elforgatásával. |
| | A készülék meghibásodott. | Forduljon az ügyfélszolgálatához. |

| PROBLÉMA | LEHETSÉGES OK | LEHETSÉGES MEGOLDÁSOK |
|---|--|--|
| Az étel a beállított idő alatt nem sült meg vagy nem egyenletesen sült meg. | Túl nagy mennyiségű élelmiszer van a sütőedényben ⑦. | Ne lépje túl a sütőedényben ⑦ lévő a MAX jelölést ⑥. |
| | Túl nagy darabok. Az étel túl szorosan van egymás mellett. | Vágja az élelmiszert kisebb darabokra. Fordítsa meg az ételt vagy rázza össze többször sütés közben. |
| | A hőmérséklet túl alacsony vagy a sütési idő túl rövid. | Növelje a hőmérsékletet vagy a sütési időt. |
| Sütés közben erős füst vagy szag keletkezik. | Az étel hozzáér a fűtőelemhez és azon ég. | Ne lépje túl a sütőedényben ⑦ lévő a MAX jelölést ⑥. |
| Fehér füstfelhő | A sütőedényben ⑦ egy korábbi sütésből származó zsírmaradványok vannak. | Minden használat után alaposan tisztítsa meg a sütőedényt ⑦. |
| | A ételek nagyon zsírosak. | Zsír csöpög a sütőedény ⑦ aljára és megég. Ez nem befolyásolja sem a készüléket, sem a sütési eredményt. |

Ha a hibát nem lehet elhárítani vagy ha ezektől eltérő zavarokat észlel, akkor forduljon szervizünkhöz.

12. Ártalmatlanítás

Csak Franciaországra vonatkozik:



A termék, a csomagolás és a használati utasítás újrahasznosítható, a gyártó kiterjesztett felelőssége alá tartozik, és szelektív hulladékgyűjtéssel gyűjtik.

12.1 A készülék ártalmatlanítása



Az áthúzott kerekes szeméttároló itt látható szimbóluma azt jelzi, hogy ez a készülék a 2012/19/EU irányelv hatálya alá tartozik. Ez az irányelv azt mondja ki, hogy a készüléket életciklusa végén nem szabad a szokásos háztartási hulladékkal ártalmatlanítani, hanem külön létrehozott gyűjtőhelyen, újrahasznosító központokban vagy hulladékkezelő üzemben kell leadni.

Ez az ártalmatlanítás az Ön számára díjtalan. Kímélje a környezetet és ártalmatlanítson szakszerűen.

Ha hulladékká vált készüléke személyes adatokat tartalmaz, akkor az Ön felelőssége ezeket törölni, mielőtt a készüléket visszaadja.



Az elhasználadott termék ártalmatlanításának lehetőségeiről tájékozódjon települése vagy városa önkormányzatánál.

12.2 A csomagolás ártalmatlanítása




A csomagolóanyagokat környezetbarát és hulladék-ártalmatlanítási szempontok szerint választottuk ki és ezért újrahasznosíthatók. Ártalmatlanítsa a feleslegessé vált csomagolóanyagokat a hatályos helyi előírásoknak megfelelően.



Ártalmatlanítsa a csomagolást környezetbarát módon. Vegye figyelembe a különböző csomagolóanyagokon lévő jelzéseket és adott esetben válassza külön azokat. A csomagolóanyagok rövidítésekkel (a) és számjegyekkel (b) vannak megjelölve, az alábbi jelentéssel: 1-7: műanyagok; 20-22: papír és karton, 80-98: kompozit anyagok.

13. Műszaki adatok

| | |
|---|-----------------------|
| Hálózati feszültség | 220-240 V ~, 50/60 Hz |
| Névleges teljesítmény | 1000 W |
| Sütőedény  hasznos térfogata | 1,5 l a MAX jelölésig |

14. A Kompernass Handels GmbH garanciája

Tisztelt Vásárlónk!

A készülékre a vásárlás napjától számított 3 év garanciát vállalunk. A termék meghibásodása esetén. Önt jogszabályban foglalt jogok illetik meg az eladóval szemben. Az alábbi garanciánk nem korlátozza vagy szünteti meg a jogszabályban biztosított jogokat.

Garanciális feltételek

A garanciális időszak a vásárlás napján kezdődik. Gondosan őrizze meg a nyugtát. Ez a vásárlás igazolásához szükséges.

Ha a termékvásárlás napjától számított három éven belül anyag- vagy gyártási hibát észlel, akkor a terméket saját belátásunk szerint ingyen megjavítjuk, kicseréljük vagy visszafizetjük az árát. A garancia feltétele a hibás készülék és a vásárlást igazoló bizonylat (pénztári blokk) három éves garanciaidőn belüli bemutatása, valamint a hiba lényegének és megjelenése idejének rövideleírása.

Ha garanciánk fedezetet nyújt a hibára, akkor javított vagy egy új terméket kap vissza. A termék javítása vagy cseréje esetén a garancia nem kezdődik előlről.

Garanciális idő és a jogszabályban foglalt szavatossági igények

A garancia ideje nem hosszabbodik meg a jótállással. Ez a cserélt és javított alkatrészekre is vonatkozik. Az esetlegesen már a vásárláskor is fennálló sérüléseket és hiányosságokat a kicsomagolás után azonnal jelezni kell. A garanciai lejárat után esedékes javítások díjkötelesek.

A garancia köre

A készüléket szigorú minőségi előírások szerint gyártottuk és kiszállítás előtt lelkiismeretesen ellenőriztük.

A garancia anyag- vagy gyártási hibákra vonatkozik. A garancia nem terjed ki a termék normális elhasználódásnak kitett és ezért kopó alkatrészeknek tekinthető alkatrészeire vagy a törékeny alkatrészek – mint például kapcsolók, akkumulátorok vagy üvegből készült alkatrészek – sérüléseire.

A garancia megszűnik akkor, ha a termék megsérül, nem megfelelően használják vagy nem tartják karban. A termék megfelelő használata érdekében a használati útmutatóban foglalt összes utasítást pontosan be kell tartani. Feltétlenül kerülni kell minden olyan felhasználási és kezelési módot, amit a használati útmutató nem javasol, vagy amelynek elkerülésére kifejezetten figyelmeztet.

A termék csak magánhasználatra és nem ipari használatra készült. A garancia érvényét veszti visszaélészerű vagy szakszerűtlen kezelés, erőszak alkalmazása vagy olyan beavatkozások esetén, amelyeket általunk nem engedélyezett szervizben végeztek el.

A garancia érvényesítése

Ügyének gyors feldolgozása érdekében kövesse a következő utasításokat:

- Kérjük, hogy minden kapcsolatfelvételnél tartsa készenlétben a vásárlást igazoló pénztári blokkot és a cikkszámot (IAN) 437607_2304.
- A cikkszám a termék adattábláján, a termékre gravírozva, a használati útmutató címlapján (balra lent) vagy a termék hátoldalán vagy alján lévő címkén található.
- Működési hiba vagy más hiba észlelése esetén vegye fel a kapcsolatot az alábbi szervizrészleggel **telefonon** vagy **e-mailben**.
- Küldje el díjmentesen a megadott szerviz címére a hibásnak talált terméket és a vásárlást igazoló bizonylatot (pénztári blokk), illetve röviden írja le azt is, hogy hol és mikor jelentkezett a hiba.



Más használati útmutatókhoz, termékbemutató videókhoz és a telepítési szoftverekhez hasonlóan ezt is letöltheti a www.lidl-service.com oldalról.

Ezzel a QR-kóddal közvetlenül a Lidl ügyfélszolgálati oldalra kerülnek (www.lidl-service.com) és a cikkszám megadásával (IAN) 437607_2304 megnyithatja a használati útmutatót.

14.1 Szerviz

HU Szerviz Magyarország
Tel.: 06800 21225
E-Mail: kompernass@lidl.hu

IAN 437607_2304

14.2 Gyártja

Ügyeljen arra, hogy az alábbi cím nem a szerviz címe. Először forduljon a megjelölt szervizhez.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NÉMETORSZÁG

www.kompernass.com



KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Last Information Update · Stand der Informationen · Version des informations

Stand van de informatie · Stav informáci · Stan informacj · Stav informácií

Estado de las informaciones · Tilstand af information · Versione delle informazioni

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

IAN 437607_2304