



DIGITAL AIR FRYER / DIGITALE HEISSLUFTFRITTEUSE / FRITEUSE NUMÉRIQUE À AIR CHAUD SHFD 1400 B2

(GB) (IE)

DIGITAL AIR FRYER

Operating instructions

(FR) (BE)

FRITEUSE NUMÉRIQUE À AIR CHAUD

Mode d'emploi

(CZ)

DIGITÁLNÍ HORKOVZDUŠNÁ FRITÉZA

Návod k obsluze

(SK)

DIGITÁLNA TEPOVZDUŠNÁ FRITÉZA

Návod na obsluhu

(DK)

DIGITAL FRITUREGRYDE MED VARMLUFT

Bedjeningsvejledning

(HU)

DIGITÁLIS, FORRÓLEVEGŐS FRITŐZ

Használati utasítás

(DE) (AT) (CH)

DIGITALE HEISSLUFTFRITTEUSE

Bedienungsanleitung

(NL) (BE)

DIGITALE HETELUCHTFRITEUSE

Gebruiksaanwijzing

(PL)

CYFROWA FRYTKOWNICA BEZTŁUSZCZOWA

Instrukcja obsługi

(ES)

FREIDORA DIGITAL DE AIRE CALIENTE

Instrucciones de uso

(IT)

FRIGGITRICE AD ARIA CALDA

Istruzioni per l'uso

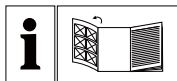
(SI)

DIGITALNI CVRTNIK NA VROČI ZRAK

Navodila za uporabo

IAN 377118_2110

(DE) (BE) (NL)
(CZ) (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

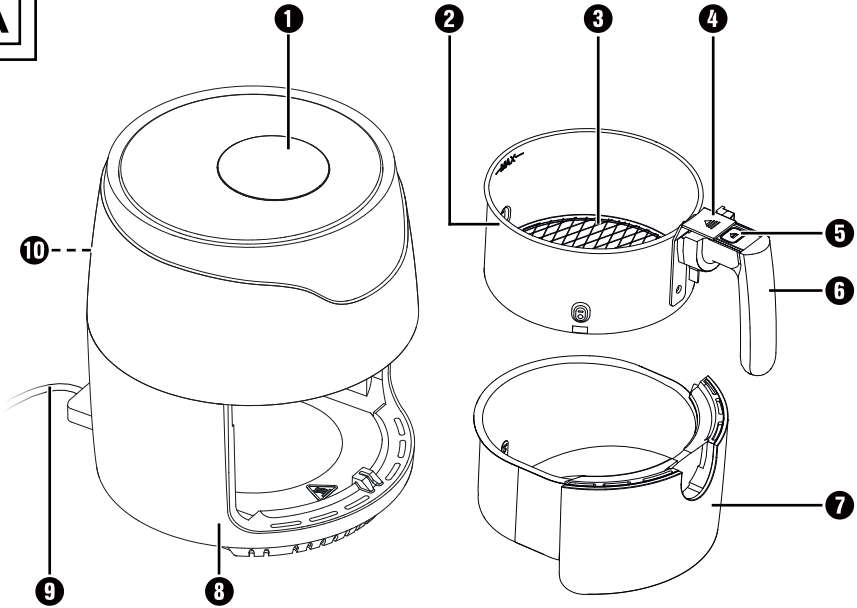
Olvasás előtt kattintson az ábrát tartalmazó oldalra és végezetül ismerje meg a készülék mindegyik funkcióját.

SI

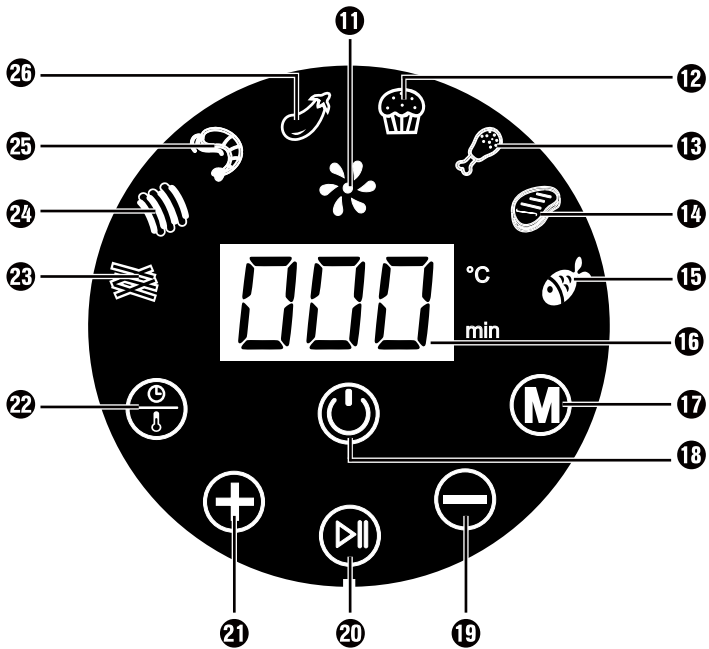
Pred branjem odprite stran s slikami in se nato seznanite z vsemi funkcijami naprave.

GB / IE	Operating instructions	Page	1
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	33
FR / BE	Mode d'emploi	Page	65
NL / BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	103
CZ	Návod k obsluze	Strana	135
PL	Instrukcja obsługi	Strona	167
SK	Návod na obsluhu	Strana	199
ES	Instrucciones de uso	Página	231
DK	Betjeningsvejledning	Side	265
IT	Istruzioni per l'uso	Pagina	297
HU	Használati utasítás	Oldal	331
SI	Navodila za uporabo	Stran	365

A



B



Contents

1. Introduction	3
1.1 Proper use	3
1.2 Warnings and symbols used	3
2. Safety information	5
3. Package contents and transport inspection	8
3.1 Unpacking	8
3.2 Disposal of the packaging	8
4. Getting to know the appliance	9
5. Before first use	10
6. The best way to fry	11
7. Operation	12
7.1 Quick start function	13
7.2 Setting the cooking time and temperature manually	13
7.3 Using the programmes	14
7.4 Pausing a programme	15
7.5 Cancelling a programme	15
7.6 Removing fried food	16
8. Programme table	17
9. Table of cooking times	18
10. Cleaning and care	20
10.1 Cleaning the accessories	20
10.2 Cleaning the housing	21
10.3 Cleaning the interior	21
11. Storage	21
12. Troubleshooting	22

13. Disposal of the appliance	23
14. Technical specifications	23
15. Kompernass Handels GmbH warranty	23
15.1 Service	25
15.2 Importer	25
16. Recipes	26

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.

The manufacturer accepts no responsibility for damage caused by failure to observe these instructions, improper use or repairs, unauthorised modifications or the use of unapproved replacement parts. The risk is borne solely by the user.

1.2 Warnings and symbols used

The following warnings are used in these operating instructions (where applicable):

DANGER

A warning notice at this hazard level indicates an imminently hazardous situation.

If the hazardous situation is not avoided, it will result in death or serious physical injury.

- ▶ Follow the instructions in this warning to prevent a fatality or serious personal injury.

WARNING

A warning at this hazard level indicates a potentially hazardous situation.

Failure to avoid this hazardous situation could result in serious injuries or death.

- ▶ Follow the instructions on this warning label to avoid the risk of death or serious injury.

CAUTION

A warning at this hazard level indicates a potentially hazardous situation.

Failure to avoid this hazardous situation could result in injuries.

- ▶ Follow the instructions in this warning notice to prevent injuries.

CAUTION

A warning at this hazard level indicates a risk of property damage.

Failure to avoid this situation could result in property damage.


- ▶ Follow the instructions on this warning label to prevent property damage.

NOTE

- ▶ A note provides additional information which will assist you in using the appliance.

2. Safety information

RISK OF 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, power cable or mains plug in water or any other liquid! 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, damaged power cables should be replaced by the manufacturer, their 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.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ 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.
- ▶ Children must not be allowed to play with the appliance.
- ▶ Hot steam is generated during the cooking process. Keep a safe distance away from the steam.
- ▶ 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 pan. 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.



CAUTION! Hot surface!

CAUTION – APPLIANCE 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 frying basket inserted!
- ▶ Hold the appliance from underneath at the side to move it. Do not use the handle of the frying basket.
- ▶ Use only the accessories recommended by the manufacturer.

3. Package contents and transport inspection

The appliance is supplied with the following components as standard:

- Hot air fryer
- Pan
- Frying basket with sieve insert
- Operating instructions

3.1 Unpacking

DANGER

Packaging materials can be dangerous in the hands of children: Risk of suffocation!

- ▶ Never leave children unattended with the packaging material. Keep children away from the packaging and the appliance.
- 1) Remove all parts of the appliance and the operating instructions from the box.
 - 2) Remove all packaging materials and any stickers from the appliance.

NOTE

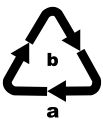
- ▶ Check the package for completeness and signs of visible damage.
- ▶ If the delivery is incomplete or damage has occurred as a result of defective packaging or during transport, contact the Service hotline (see section **Service**).

3.2 Disposal of the packaging

The packaging protects the appliance from damage during transport. The packaging materials have been selected for their environmental friendliness and ease of disposal, and are therefore recyclable.



Returning the packaging to the material cycle conserves raw materials and reduces the amount of waste that is generated. 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.

4. Getting to know the appliance








Figure A (see the fold-out page)

- ❶ Control panel with display
- ❷ Frying basket
- ❸ Sieve insert (removable)
- ❹ Unlock protection
- ❺ Release button
- ❻ Handle
- ❼ Pan
- ❽ Housing
- ❾ Power cable with cable tie
- ❿ Ventilation slits

Figure B:

In the upper area of the control panel ❶ there are symbols for the various programmes and functions. These light up when a programme is selected and are for display only.

The symbols in the lower area of the control panel ❶ are both displays and buttons and are used for making settings. For clarity, these are referred to here as buttons. When they are touched, you will hear a short beep.

- ❶ Fan symbol 
- ❷ "Muffins" programme display
- ❸ "Chicken" programme display
- ❹ "Steak" programme display
- ❺ "Fish" programme display
- ❻ Display (temperature/cooking time display)
- ❼ Programme selection button 
- ❽ On/Off button 
- ❾ Reduce temperature/cooking time button 
- ❿ Start/stop button 
- ⓫ Increase temperature/cooking time button 
- ⓬ Select temperature/cooking time button 
- ⓭ "Chips" programme display
- ⓮ "Bacon" programme display
- ⓯ "Shrimps" programme display
- ⓰ "Vegetables" programme display

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**.


RISK OF FIRE

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

- ▶ Never cover the ventilation slits.
- ▶ 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 below the cooker extraction hood, make sure that the cooker is switched off.
- 2) Insert the mains plug into a mains wall socket. Ensure that the mains socket is always within easy reach while the appliance is in operation.
- ✓ All the symbols on the control panel **1** light up briefly and you will hear 2 short beeps.
 - ✓ The On/Off button  **13** lights up permanently. The appliance is now ready for use and is in standby mode.

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. The best way to fry

- As a rule, you don't 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, all food must be as dry as possible. Dry the food well before adding it into the frying basket ②.
- 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 the breaded food but adhere as firmly as possible to the fried 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 400–500 g of deep-frozen chips at once.
- Do not overfill the frying basket ②! Fill the frying basket to no higher than the MAX marking. Make sure that the food you are frying cannot reach 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 pan ⑦ with the frying basket ② out of the appliance and shake the food or turn it over using a suitable implement. Then put the pan ⑦ including the frying basket ② back in place.

- When you remove the pan ⑦ with the frying basket ② the cooking programme is paused automatically. It restarts automatically as soon as the pan ⑦ and the frying basket ② are 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 pan ⑦ or the frying basket ②. Instead, use small baking moulds such as muffin tins, which you then place in the frying basket ②.


7. Operation

RISK OF BURNS

- ▶ 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 pan ⑦ or the frying basket ②.
- ▶ 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 – PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Never use the pan ⑦ without the frying basket ②.
 - ▶ Fill the frying basket ② to no higher than the MAX marking and make sure that the food does not touch the heating element inside the housing ⑧.
- 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 basket ②.
 - 3) Place the frying basket ② into the pan ⑦. Make sure that the handle ⑥ audibly clicks into the pan ⑦.
 - 4) Push the unlock protection ④ over the release button ⑤.
 - 5) Place the pan ⑦ with the frying basket ② into the housing ⑧.



- 6) Press the On/Off button  **18**, to switch on the control panel **1**.
- ✓ You will hear a beep.
 - ✓ The control symbols in the lower section of the control panel **1** light up. The display **16** shows the preset temperature *180 °C* and cooking time *15 min* alternately.

You can now either select the quick start function, start a cooking process with a manually set cooking time and temperature or use one of the pre-set frying programmes. Read the following section for more information.

NOTE

- ▶ The cooking process can only start if the pan **7** and the frying basket **2** are correctly clicked into place.




7.1 Quick start function

If you do not need to make any further setting, you can use the quick start function and start the cooking process immediately. To do this, press the Start/Stop button  **20** to start frying immediately. The appliance works at the preset temperature *180 °C* and for the preset cooking time of *15 min*. The fan symbol  **11** flashes during cooking.





You can adjust the cooking time and temperature at any time, as described in the next section.

7.2 Setting the cooking time and temperature manually

When the appliance is switched on, the buttons in the lower section of the control panel **1** are active and illuminated. You can adjust the temperature and cooking time to your needs at any time, even when a frying programme is running. Proceed as follows:

- 1) Use the  button **22**, to select whether the temperature or the cooking time is shown on the display **16**.
- 2) Press the  button **19** to decrease the displayed values or press the  button **21** to increase them:
 - You can increase or reduce the temperature between *80 °C* and *200 °C* in steps of *5 °C*.
 - You can increase or decrease the cooking time between *1* and *60* minutes in *1-minute* increments.
 - You will hear a beep each time a button is pressed.



NOTE

- ▶ You can press and hold the  19 or  21 buttons to scroll through the values quickly.
- 3) Start the cooking process, if you have not already done so, by briefly pressing the Start/Stop button  20.
- ✓ The fan symbol  11 on the control panel and the symbol of the selected programme flash simultaneously. The appliance starts to heat up.






7.3 Using the programmes




The appliance has 8 preset cooking programmes. When you select one of the programmes, the corresponding programme symbol lights up in the upper section of the control panel 1. The preset temperature and cooking time are shown on the display 15. You can change these settings depending on the recipe or your own needs, as described in the previous section.

How to set a programme:

- 1) Press the On/Off button  18 if the appliance is in standby mode.
 - ✓ The control symbols in the lower section of the control panel 1 light up.
- 2) Press the programme selection button  17 repeatedly until the symbol for the desired programme lights up in the upper section of the control panel 1.
 - ✓ The preset temperature and cooking time for this programme are shown alternately on the display 15.









NOTE

- ▶ The temperature and cooking time appear alternately every 5 seconds on the display 15. To switch between temperature and cooking time more quickly, press the  22.
- 3) If necessary, adjust the temperature and cooking time using the  19 or  21 buttons to suit your requirements.
- 4) Press the Start/Stop button  20.
 - ✓ The fan symbol  11 on the control panel and the symbol of the selected programme flash simultaneously. The appliance starts to heat up.



At the end of the programme, the appliance switches off automatically: you will hear several beeps, the fan symbol  11 goes out and "0000" flashes on the display  16 for several seconds. After this, all displays go out except for the On/Off button  18. The appliance is back in standby mode.





7.4 Pausing a programme

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) Press the Start/Stop button  20.
 - ✓ The fan symbol  11 goes out, the Start/Stop button  20 flashes. The temperature and remaining cooking time are shown alternately on the display  16. The programme indicator lights up continuously.
- 2) Pull the pan  7 out of the housing  8 by the handle  6.
- 3) Turn or shake the food in the frying basket  2 if necessary.

CAUTION – PROPERTY DAMAGE!


- ▶ The pan  7 and the frying basket  2 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.


- 4) Replace the pan  7 with the frying basket  2.
- 5) Press the Start/Stop button  20 again.
 - ✓ The programme display and the fan symbol  11 flash simultaneously again.
 - ✓ The programme continues automatically until the end of the cooking time.

NOTE

- ▶ You can also remove the pan  7 from the appliance without pressing the Start/Stop button  20. The programme stops automatically and resumes as soon as you  7 insert the pan again. You do not need to press any button to do this.

7.5 Cancelling a programme

To cancel a programme, end the cooking process prematurely or return to the basic settings, press and hold the On/Off button  18 for approx. 3 seconds.

- ✓ You will hear a beep. All displays except for the On/Off button  18 go out. The appliance is back in standby mode.

7.6 Removing fried food

⚠ RISK OF BURNS!

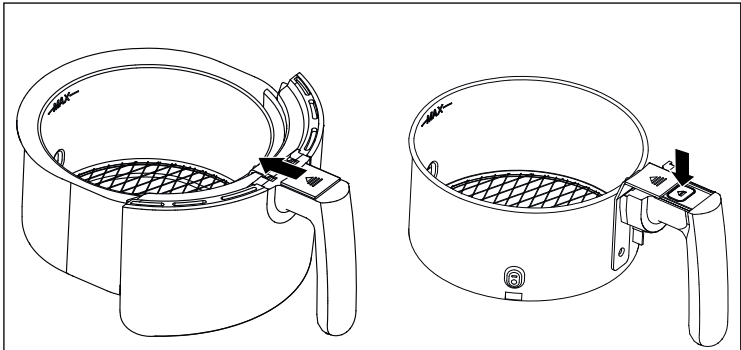
- ▶ Use pot holders or protective gloves, if you have to touch the pan **7** or the frying basket **2**.

Once the frying process is finished, you will hear several beeps and "000" appears on the display **16**. The appliance switches automatically into standby mode.

- 1) Switch off the appliance by pulling out the mains plug.
- 2) Have a heat-resistant base for the pan **7** and the frying basket **2** and a container, e.g. plate or bowl, ready for the fried food.
- 3) Pull the pan **7** out of the housing **8** by the handle **6**.

CAUTION – PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Never disconnect the frying basket **2** from the pan **7** while holding it in your hand, otherwise it will fall. Before doing this, place the pan **7** on a heat-resistant surface.
- 4) Push the unlock protection **4** in the direction of the arrow so that the release button **5** underneath it is revealed.
 - 5) Press the release button **5** and, at the same time, lift the frying basket **2** upwards out of the pan **7**.



- 6) Place the frying basket **2** on a heat-resistant surface.









CAUTION – PROPERTY DAMAGE!

- ▶ The pan **7** and the frying basket **2** 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.

- Remove the fried food from the frying basket **2**.
- Allow the appliance and accessories to cool down completely before cleaning and putting them away.

8. Programme table

The values given in the tables or pre-programmed in the appliance are orientation aids. The actual cooking times may vary depending on the nature of the food. Check the cooking progress regularly.

Symbol	Programme suitable for:	Preset temperature (adjustable range)	Preset cooking time (adjustable range)
	Chips, potato wedges, hash browns	200°C (80–200°C)	20 mins. (1–60 mins.)
	Bacon, mozzarella sticks, sausage rolls	180°C (80–200°C)	10 mins. (1–60 mins.)
	Shrimps, prawns (peeled)	160°C (80–200°C)	13 mins. (1–60 mins.)
	Vegetables, mushrooms	180°C (80–200°C)	22 mins. (1–60 mins.)
	Muffins, baked products, cakes	160°C (80–200°C)	15 mins. (1–60 mins.)
	Poultry parts, chicken wings or chicken legs	200°C (80–200°C)	20 mins. (1–60 mins.)
	Steak, chops, cutlets	200°C (80–200°C)	20 mins. (1–60 mins.)
	Fish, fish fingers, calamari	180°C (80–200°C)	18 mins. (1–60 mins.)

9. Table of cooking times

This table provides examples of the temperatures at which specific foods must be cooked and how much time is required. If these differ from those shown on the packaging of the food, follow the instructions provided on the packaging.

Food	Quantity/ weight (g)	Temperature	Time	Turn/ shake
Potato and vegetables				
Chips (frozen)	Ideal: 400-500	200 °C	15-20 mins.	Shake twice ¹
	Maximum 800		30 mins.	
Chips (freshly cut)	500	180 °C	20-30 mins.	Shake twice ¹
Potato wedges (frozen)	500	180 °C	16-22 mins.	Shake twice ¹
Vegetables (e.g. courgettes, bell peppers, aubergines)	Ideal: 600	180 °C	22 mins.	Shake three times ³
	Maximum 750	200 °C	25 mins.	
Onions	200	200 °C	8-10 mins.	Shake ²
Meat				
Chicken nuggets (frozen)	300	180 °C	15-20 mins.	Turn ²
Chicken thighs	Ideal: 4 pieces	200 °C	22-28 mins.	Turn ²
Chicken breast	350	180 °C	10-15 mins.	Turn ²
Pork chops	350	200 °C	15-25 mins.	Turn ²
Cutlet (frozen)	2-3 pieces	180 °C	20-25 mins.	Turn ²
Bacon	4 pieces	200 °C	8 mins.	Turn ²

Food	Quantity/ weight (g)	Temperature	Time	Turn/ shake
Fish				
Prawns in breadcrumbs	10-12	160°C	6-8 min.	Turn ²
Shrimps	200	160°C	10-15 mins.	Turn ²
Salmon fillet	400	180°C	15-18 mins.	No
Bread				
Bruschetta	4-5 pieces	200°C	6 mins.	No
Croûtons	200	180°C	5 mins.	No


¹ Shake/turn after about a $\frac{1}{3}$ and $\frac{2}{3}$ of the cooking time.

² Shake/turn about halfway through the cooking time.

³ Shake after about $5\frac{1}{2}$ to 6 minutes.

10. Cleaning and care

WARNING – RISK OF ELECTRIC SHOCK!

- ▶ 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 – RISK OF BURNS!

- ▶ Allow the appliance to cool fully before cleaning it.

CAUTION – PROPERTY DAMAGE!


- ▶ 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!

10.1 Cleaning the accessories

The sieve insert **3** can be removed for easier cleaning.

- 1) Push the sieve insert **3** upwards out of the frying basket **2** past the three locking clips.
- 2) Remove coarse food residues.
- 3) Rinse the pan **7**, the frying basket **2** and the sieve insert **3** 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. Wipe off with fresh water afterwards to remove any detergent residue.
- 5) Dry all parts well before assembly.

NOTE

- ▶  The pan **7** and the frying basket **2** as well as the sieve insert **3** are dishwasher safe.
- ▶ After drying, there may still be moisture in cavities. Allow the accessories to dry completely in the air.

- 6) Replace the sieve insert ③ into the frying basket ②. When doing so, make sure that it is not at an angle. Press it firmly into the three locking clips until you hear it click into place.

10.2 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.

10.3 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.

CAUTION – PROPERTY DAMAGE!

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

11. Storage

- 1) To lift or carry the appliance, place both hands under the side of the appliance. Never use the handle ⑥ of the frying basket ②!
- 2) Wind up the power cable ⑨ and fasten it with the supplied cable clip.
- 3) Store the appliance with the pan ⑦ and the frying basket ② inside it. This keeps the inside of the appliance and the accessories clean and dust-free.
- 4) Store the appliance in a dry and dust-free location.

12. Troubleshooting

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	POSSIBLE SOLUTIONS
The appliance will not start.	The pan ⑦ and frying basket ② are not properly clicked into place.	Make sure that the pan ⑦ with the frying basket ② are sitting straight in the housing.
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 pressing the On/Off button ⑬.
	The appliance is defective.	Contact the Customer Service department.
The food is undercooked or unevenly fried in the set time.	Too much food in the frying basket ②.	Do not exceed the MAX marking in the frying basket ②.
	Pieces too big.	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 exceed the MAX marking in the frying basket ②.

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

13. 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.




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



The product is recyclable, subject to extended producer responsibility and is collected separately.

14. Technical specifications

Power supply	230 V ~ (AC), 50-60 Hz
Rated power	1400 W
Protection class	I (⏚ protective earth)
Usable volume frying basket ②	2.2 l up to the MAX marking
	All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.

15. 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) 377118_2110 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) 377118_2110.

15.1 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 377118_2110

15.2 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

16. Recipes

Chips



Ingredients for **2** people

- 400 g frozen chips
- Salt

Preparation

- 1) Place the frozen chips in the hot air fryer.
- 2) Select the "Chips" programme.
- 3) Remove the frying basket halfway through the cooking time and shake or redistribute the fries in the frying basket so that the ones at the bottom come to the top. Repeat after 5 minutes if necessary.
- 4) At the end of the programme, place the chips in a container and add salt and seasoning to taste. Serve with a dip of your choice.

Sweet potato chips



Ingredients for **2** people

- 500 g sweet potatoes
- 1 tbsp. sesame seeds
- 1 pinch of sea salt
- 5 ml oil

Preparation

- 1) Peel the sweet potatoes and cut them into 1 cm thick sticks.
- 2) Roast the sesame seeds in a pan without fat for about 10 minutes. Stir the sesame seeds every now and again.
- 3) Leave the roasted sesame seeds to cool a little and then crush them together with the salt in a mortar.
- 4) Mix the raw sweet potato chips with the oil and place them in the hot air fryer. Cook them using the "Chips" programme. Shake halfway through the baking time.
- 5) Add the sesame salt mixture to the sweet potato chips and serve immediately.

NOTE

- ▶ To achieve a crisper result, soak the sweet potato chips in water for 60 minutes before cooking. Dry them well afterwards and sprinkle them evenly with cornflour.

Chicken wings



Ingredients for **2** people

- 6 chicken wings
- 10 ml wine vinegar
- A couple of dashes of Tabasco
- Sweet paprika
- A little brown sugar or honey
- 2 tsp. herbs
- Salt and pepper
- 5 ml oil

Preparation

- 1) Mix the oil, vinegar, Tabasco, sugar or honey, the herbs and spices together in a bowl.
- 2) Place the chicken wings in the bowl and mix evenly with the marinade. Preferably, leave overnight in the refrigerator to steep.
- 3) Place the marinated chicken wings in the hot air fryer and select the "Chicken" programme. After approx. 15 minutes, turn over with suitable utensils. Cook for a further 10-15 minutes.
- 4) Check the cooking progress occasionally and stop it if the chicken wings are already cooked before the preset time.

Gyros



Ingredients for **2** people

- 500 g pork strips
- 2 tbsp. gyros spice
- 10 ml oil
- Salt

Preparation

- 1) Mix the oil and the gyros spices and then combine them with the meat. If possible, leave in the refrigerator for a few hours to marinate.
- 2) Put the meat into the hot air fryer and cook for about 15 minutes at 200°C. Select the "Steak" programme and adjust the cooking time as required. Stir occasionally with suitable utensils so that the meat is cooked evenly.

Marinated sesame salmon



Ingredients for **4** people

- 400 g salmon
- 1 tbsp. sesame seeds
- 25 ml soy sauce
- 25 ml lemon juice
- 1 tbsp. honey
- 1 tsp. paprika powder
- Salt and pepper

Preparation

- 1) Stir together the soy sauce with the sesame seeds, lemon juice, honey, paprika and salt and pepper to make a marinade.
- 2) Cut the salmon into cubes and mix with the marinade.
- 3) Cook the marinated salmon cubes at 180°C for approx. 10 minutes. Select the "Fish" programme and adjust the cooking time as required.
- 4) Check the progress after half of the time and give the food a stir if necessary.
- 5) Serve immediately. It goes well with a mixed salad.

Sausage rolls



Ingredients for **4** people

- 1 pack of puff pastry
- 8 parboiled sausages
- Curry ketchup
- Mustard

Preparation

- 1) Soak the sausages in hot water for about 5 minutes.
- 2) In the meantime, cut the puff pastry into approx. 1 cm thin strips.
- 3) Remove the sausages from the water and pat them dry.
- 4) Wrap the pastry strips around the sausages, leaving the two ends free.
- 5) Place 4 sausages at a time in the hot air fryer and cook them for approx. 10–13 minutes until the puff pastry is golden brown.
- 6) Serve with the curry ketchup and mustard.

Filled pastries



Ingredients for **16** pieces

- 200 g puff pastry (frozen or from the chiller cabinet)
- 2 tbsp. milk
- Filling as desired

Preparation

- 1) Cut the puff pastry into 16 squares (5 x 5 cm).
- 2) Place a heaped teaspoon of filling in the centre of each square.
- 3) Fold each square into a triangular pastry pocket by folding it over. Brush the edges with a little water and press them together with a fork.
- 4) Place 8 pastries at a time in the frying basket and brush with milk.
- 5) Bake them using the "Muffins" programme at 160°C for approx. 15–20 minutes until they are golden brown.

Suggestions for the filling

Ham and cheese:

- Mix together 50 g cream cheese and 50 g cooked ham cut into fine strips and add some pepper.

Ricotta and spinach:

- Mix 50 g ricotta with 50 g well-drained spinach, a little nutmeg, salt and grated Parmesan cheese.

Apple cinnamon:

- Cut an apple into small pieces and mix with 1 tbsp. sugar, 1 tsp. cinnamon and a few sultanas.

Salmon and cream cheese:

- Mix together 50 g cream cheese and 50 g salmon (fresh or smoked) cut into small cubes or strips and some dill.

Shrimp skewers



Ingredients for **4** skewers

- 4 wooden skewers
- 16–20 prawns, fresh or defrosted
- 2 garlic cloves
- 2 tbsp. olive oil
- Salt, pepper

Preparation

- 1) Peel and finely chop the garlic. Mix well in a bowl together with the olive oil.
- 2) Peel, de-vein and wash the prawns if necessary, then pat them dry with kitchen paper.
- 3) Place the prawns in the garlic-oil marinade, mix thoroughly and leave in the fridge for at least 1 hour.
- 4) Place 4–5 prawns on each skewer. Place the skewers in the frying basket and cook for 10–13 minutes using the "Shrimps" programme.
- 5) Turn after about half of the cooking time.

Baked vegetables



Ingredients for **4** people

- 1 courgette
- 1 red bell pepper
- 1 yellow bell pepper
- 1 red onion
- 250 g fresh mushrooms
- 1 tsp. olive oil
- Herbes de Provence
- Salt and pepper

Preparation

- 1) Clean and slice the mushrooms. Wash the remaining vegetables, remove the stalk and seeds and cut into small pieces. Peel the onion and cut into rings or wedges.
- 2) Mix the spices together with the olive oil in a bowl. Add the vegetables and mix everything well again.
- 3) Put everything together in the frying basket and bake at approx. 180°C for approx. 15 minutes. Shake or turn halfway through the cooking time.

Blueberry and banana muffins



Ingredients for **5** muffins

- 100 g wheat flour
- 1 tsp. of baking powder
- 1 ripe banana
- 1 large egg
- 20 g butter
- ½ tsp. vanilla essence
- 50 g honey
- ½ tsp. cinnamon
- 100 g blueberries

Preparation

- 1) Mix the flour with the baking powder in a large bowl
- 2) Mash the banana with a fork and add the flour and baking powder to the egg, butter, vanilla extract, honey and cinnamon and mix well.
- 3) Carefully fold the blueberries into the batter.
- 4) Divide the batter into muffin tins and place them in the hot air fryer.
- 5) Bake the muffins at approx. 180°C for approx. 20 minutes. To test whether the muffins are cooked, you can prick them in the middle with a wooden toothpick. If no batter sticks when you pull it out, the muffins are ready.

Inhaltsverzeichnis

1. Einleitung	35
1.1 Bestimmungsgemäße Verwendung	35
1.2 Verwendete Warnhinweise und Symbole	35
2. Sicherheitshinweise	37
3. Lieferumfang und Transportinspektion	40
3.1 Auspacken	40
3.2 Entsorgung der Verpackung	40
4. Gerät kennenlernen	41
5. Vor dem ersten Gebrauch	42
6. So gelingt das Frittieren am besten	43
7. Bedienen	44
7.1 Schnellstart-Funktion	45
7.2 Garzeit und Temperatur manuell einstellen	45
7.3 Programme verwenden	46
7.4 Programm unterbrechen	47
7.5 Programm abbrechen	47
7.6 Frittiergut entnehmen	48
8. Programmtabelle	49
9. Tabelle Garzeiten	50
10. Reinigen und Pflegen	52
10.1 Zubehör reinigen	52
10.2 Gehäuse reinigen	53
10.3 Innenraum reinigen	53
11. Aufbewahren	53
12. Fehler beheben	54
13. Gerät entsorgen	55

14. Technische Daten	55
15. Garantie der Kompernaß Handels GmbH	56
15.1 Service	58
15.2 Importeur	58
16. Rezepte	59

1. Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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



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

1.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

1.2 Verwendete Warnhinweise und Symbole

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

GEFAHR

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine drohende gefährliche Situation.

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

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

WARNUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation.

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

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

VORSICHT

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation.

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

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

ACHTUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet einen möglichen Sachschaden.

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


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

HINWEIS

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

2. Sicherheitshinweise

STROMSCHLAGGEFAHR

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

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

WARNUNG! BRANDGEFAHR!

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



ACHTUNG! Heiße Oberfläche!

ACHTUNG – GERÄTESCHÄDEN!

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

3. Lieferumfang und Transportinspektion

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Heißluftfritteuse
- Pfanne
- Frittierkorb mit Siebeinsatz
- Bedienungsanleitung

3.1 Auspacken

GEFAHR

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

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

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

HINWEIS

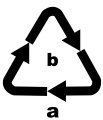
- ▶ Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- ▶ Bei einer unvollständigen Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport wenden Sie sich an die Service-Hotline (siehe Kapitel **Service**).

3.2 Entsorgung der Verpackung

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



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



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

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

4. Gerät kennenlernen







Abbildung A (siehe Ausklappseite)

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

Abbildung B:

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

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

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

5. Vor dem ersten Gebrauch

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


BRANDGEFAHR

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

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

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

HINWEIS

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

HINWEIS

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

6. So gelingt das Frittieren am besten

- Für die Zubereitung von Speisen in der Heißluftfritteuse wird in der Regel kein Öl benötigt. Die Zugabe von einigen Tropfen Öl kann jedoch den Geschmack verstärken. Generell lassen sich mit der Heißluftfritteuse alle Speisen zubereiten, die im Umluftbackofen gelingen.
- Für das Frittieren in der Heißluftfritteuse müssen alle Lebensmittel möglichst trocken sein. Trocknen Sie das Frittiergut gut ab, bevor Sie es in den Frittierkorb ② einfüllen.
- Für die Zubereitung von Kartoffelgerichten in der Heißluftfritteuse sind festkochende Kartoffelsorten am besten geeignet. Spülen Sie die geschnittenen Kartoffelstücke mit klarem Wasser ab, um ein Aneinanderkleben während des Garvorgangs zu verhindern. Trocknen Sie die Kartoffelstücke sorgfältig ab, bevor Sie sie in die Heißluftfritteuse geben.
- Entfernen Sie eventuelle Eiskristalle oder gefrorenes Wasser gründlich von tiefgefrorenen Lebensmitteln.
- Achten Sie darauf, dass die Panade sich nicht von panierten Lebensmitteln löst, sondern möglichst fest am Frittiergut anhaftet.
- Halten Sie sich an den Zubereitungshinweisen auf der Verpackung des Frittierguts. Stellen Sie die Temperatur und die Garzeit so ein wie empfohlen.
- Wenn auf der Verpackung der Lebensmittel keine Empfehlungen für die Zubereitung mit der Heißluftfritteuse vorhanden sind, orientieren Sie sich an den Angaben für Umluftbackofen.
- Vermeiden Sie es, große Mengen auf einmal zu frittieren. Für beste Bräunungsergebnisse empfehlen wir, maximal 400–500 g tiefgefrorene Pommes frites auf einmal zuzubereiten.
- Überfüllen Sie den Frittierkorb ② nicht! Füllen Sie den Frittierkorb maximal bis zur MAX Markierung. Achten Sie darauf, dass das Frittiergut 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 Frittiergut während des Garvorgangs 1–2 Mal geschüttelt oder gewendet werden.

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

7. Bedienen


VERBRENNUNGSGEFAHR

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

ACHTUNG SACHSCHADEN!

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

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



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

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

HINWEIS

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




7.1 Schnellstart-Funktion

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






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

7.2 Garzeit und Temperatur manuell einstellen



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

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






HINWEIS

- ▶ Sie können die Tasten  19 oder  21 gedrückt halten, um die Werte schnell durchlaufen zu lassen.
- 3) Starten Sie den Garvorgang, falls nicht schon geschehen, indem Sie die Taste  Start-Stopp  kurz drücken.
- ✓ Im Bedienfeld blinken das Lüftersymbol  11 und das Symbol des gewählten Programms gleichzeitig. Das Gerät beginnt aufzuheizen.







7.3 Programme verwenden




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

So stellen Sie ein Programm ein:

- 1) Drücken Sie die Taste Ein/Aus  13, falls sich das Gerät im Standby-Modus befindet.
 - ✓ Die Symbole der Bedienelemente im unteren Abschnitt des Bedienfelds  leuchten auf.
- 2) Drücken Sie die Taste Programmwahl  17 so oft, bis das Symbol des gewünschten Programms im oberen Abschnitt des Bedienfelds  aufleuchtet.
 - ✓ Die für dieses Programm voreingestellte Temperatur und die Garzeit werden im Display  abwechselnd angezeigt.

HINWEIS









- ▶ Im Display  wechseln sich Temperatur und Garzeit alle 5 Sekunden ab. Um schneller zwischen Temperatur und Garzeit zu wechseln, drücken Sie die Taste  22.
- 3) Passen Sie ggf. Temperatur und Garzeit mit der Taste  19 oder  21 an Ihre Bedürfnisse an.
- 4) Drücken Sie die Taste Start/Stopp  20.
 - ✓ Im Bedienfeld blinken das Lüftersymbol  11 und das Symbol des gewählten Programms gleichzeitig. Das Gerät beginnt aufzuheizen.

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



Das Gerät befindet sich wieder im Standby-Modus.





7.4 Programm unterbrechen

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




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

ACHTUNG SACHSCHADEN!


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


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

HINWEIS

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

7.5 Programm abbrechen

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

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

7.6 Frittiergut entnehmen

⚠ VERBRENNUNGSGEFAHR!

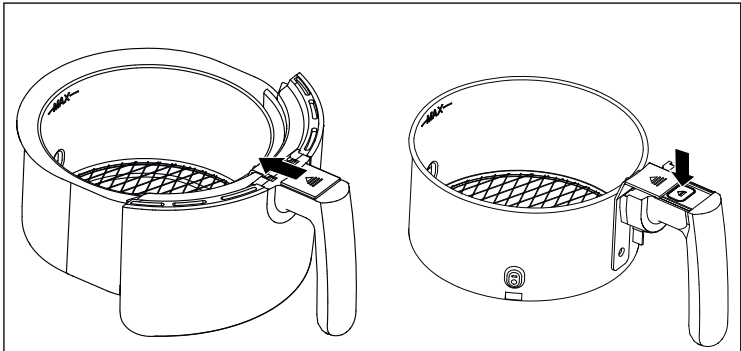
- ▶ Verwenden Sie Topflappen oder Ofenhandschuhe, wenn Sie die Pfanne **7** oder den Frittierkorb **2** anfassen müssen.

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

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

ACHTUNG SACHSCHADEN!

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



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









ACHTUNG SACHSCHADEN!

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

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

8. Programmtabelle

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

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

9. Tabelle Garzeiten

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

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

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


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

² Nach ca. der Hälfte der Garzeit schütteln/wenden.

³ Nach jeweils ca. 5½ bzw. 6 Minuten schütteln.

10. Reinigen und Pflegen

WARNUNG – STROMSCHLAGGEFAHR!

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

WARNUNG – VERBRENNUNGSGEFAHR!

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

ACHTUNG – SACHSCHADEN!


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

10.1 Zubehör reinigen

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

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

HINWEIS

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

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

10.2 Gehäuse reinigen

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

10.3 Innenraum reinigen

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

ACHTUNG – SACHSCHADEN!

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

11. Aufbewahren

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

12. Fehler beheben

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

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

13. Gerät entsorgen



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

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

Für den deutschen Markt gilt:

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




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



Das Produkt ist recycelbar, unterliegt einer erweiterten Herstellerverantwortung und wird getrennt gesammelt.

14. Technische Daten

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

15. Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

Das Produkt ist nur für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Servicenerlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenschein und die Artikelnummer (IAN) 377118_2110 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenschein) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



Auf www.lidl-service.com 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) 377118_2110 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

15.1 Service

DE Service Deutschland

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

E-Mail: kompennass@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222

E-Mail: kompennass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: kompennass@lidl.ch

IAN 377118_2110

15.2 Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompennass.com

16. Rezepte

Pommes frites



Zutaten für **2** Personen

- 400 g Pommes frites (TK)
- Salz

Zubereitung

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

Süßkartoffel-Pommes



Zutaten für **2** Personen

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

Zubereitung

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

HINWEIS

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

Hähnchenflügel



Zutaten für **2** Personen

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

Zubereitung

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

Gyros



Zutaten für **2** Personen

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

Zubereitung

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

Marinierter Sesam-Lachs



Zutaten für **4** Personen

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

Zubereitung

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

Gebackene Würstchen



Zutaten für **4** Personen

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

Zubereitung

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

Gefüllte Teigtaschen



Zutaten für **16** Stück

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

Zubereitung

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

Vorschläge für die Füllung

Schinken-Käse:

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

Ricotta-Spinat:

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

Apfel-Zimt:

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

Lachs-Frischkäse:

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

Garnelenspieße



Zutaten für **4** Spieße

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

Zubereitung

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

Gebackenes Gemüse



Zutaten für **4** Personen

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

Zubereitung

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

Blaubeer-Bananen-Muffins



Zutaten für **5** Muffins

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

Zubereitung

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

Table des matières

1. Introduction	67
1.1 Utilisation conforme	67
1.2 Avertissements et symboles utilisés	67
2. Consignes de sécurité.	69
3. Matériel livré et inspection après transport	72
3.1 Déballage	72
3.2 Recyclage de l'emballage	72
4. Présentation de l'appareil	73
5. Avant la première utilisation.	74
6. Pour réussir au mieux vos fritures	75
7. Utilisation	76
7.1 Fonction de démarrage rapide	77
7.2 Réglage manuel du temps de cuisson et de la température	78
7.3 Utilisation des programmes	78
7.4 Interrompre un programme	79
7.5 Annuler un programme	80
7.6 Retirer les aliments frits	80
8. Tableau des programmes	82
9. Tableau des temps de cuisson.	83
10. Nettoyage et entretien	85
10.1 Nettoyage des accessoires	85
10.2 Nettoyer le boîtier	86
10.3 Nettoyer le compartiment intérieur	86
11. Rangement	86
12. Dépannage	87

13. Recyclage de l'appareil	88
14. Caractéristiques techniques	88
15. Garantie pour Kompernass Handels GmbH pour la Belgique . 89	
16. Garantie pour Kompernass Handels GmbH pour la France . . . 91	
17. Service après-vente	94
18. Importateur	94
19. Recettes	95

1. Introduction

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

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



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

1.1 Utilisation conforme

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

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

1.2 Avertissements et symboles utilisés

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

DANGER

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

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

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

AVERTISSEMENT

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

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

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

ATTENTION

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

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

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

ATTENTION

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

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

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


REMARQUE

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

2. Consignes de sécurité

RISQUE D'ÉLECTROCUTION

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

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

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

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

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

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

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

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE D'INCENDIE !

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



ATTENTION ! Surface brûlante !

ATTENTION – DOMMAGES SUR L'APPAREIL !

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

3. Matériel livré et inspection après transport

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

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

3.1 Déballage

DANGER

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

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

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

REMARQUE

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

3.2 Recyclage de l'emballage

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



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



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

4. Présentation de l'appareil








Figure A (voir le volet dépliant)

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

Figure B :

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

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

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

5. Avant la première utilisation

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




RISQUE D'INCENDIE

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

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

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

REMARQUE

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

REMARQUE

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

6. Pour réussir au mieux vos fritures

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

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

7. Utilisation


⚠ RISQUE DE BRÛLURE

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

ATTENTION RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

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

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



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

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

REMARQUE

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




7.1 Fonction de démarrage rapide

Si vous n'avez pas besoin d'autre réglage, vous pouvez utiliser la fonction de démarrage rapide et démarrer immédiatement la cuisson. Pour cela, appuyez sur la touche Start/Stop  ⑭ pour commencer immédiatement à frire. L'appareil fonctionne à la température pré réglée de 180 °C et pendant le temps de cuisson pré réglé de 15 min. Le symbole de ventilateur  ⑪ clignote pendant la cuisson.





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

7.2 Réglage manuel du temps de cuisson et de la température

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

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

REMARQUE

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

7.3 Utilisation des programmes

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

Voici comment régler un programme :

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

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

REMARQUE

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

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



7.4 Interrompre un programme

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


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

ATTENTION RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !


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


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

REMARQUE

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

7.5 Annuler un programme

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

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

7.6 Retirer les aliments frits

RISQUE DE BRÛLURE !

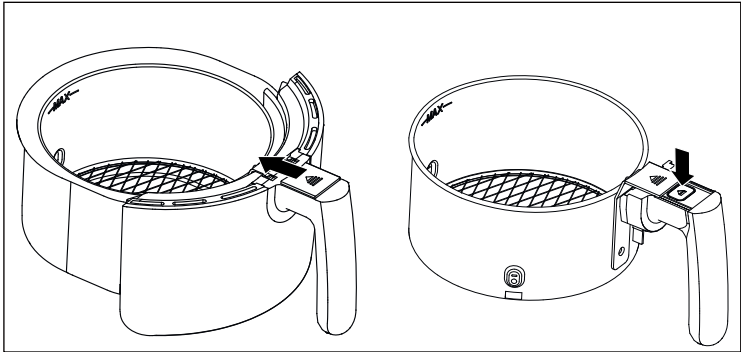
- ▶ Si vous devez saisir la cuve ⑦ ou le panier à friture ②, utilisez des maniques ou des gants de cuisine.

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

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

ATTENTION RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

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











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

ATTENTION RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

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

8. Tableau des programmes

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

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

9. Tableau des temps de cuisson

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

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

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


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

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

³ Secouer respectivement après env. 5½ à 6 minutes.

10. Nettoyage et entretien

AVERTISSEMENT – RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

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

AVERTISSEMENT – RISQUE DE BRÛLURE !

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

ATTENTION – DÉGÂTS MATÉRIELS !


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

10.1 Nettoyage des accessoires

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

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

REMARQUE

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

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

10.2 Nettoyer le boîtier

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

10.3 Nettoyer le compartiment intérieur

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

ATTENTION – DÉGÂTS MATÉRIELS !

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

11. Rangement

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

12. Dépannage

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

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

13. Recyclage de l'appareil




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

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



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

14. Caractéristiques techniques

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

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



Sur www.lidl-service.com, 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) 377118_2110.

16. 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 rédhibitoires 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) 377118_2110 en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique sur le produit, une gravure sur le produit, sur la page de garde du mode d'emploi (en bas à gauche) ou sur l'autocollant au dos ou sur le dessous du produit.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.

- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



Sur www.lidl-service.com, 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) 377118_2110.

17. Service après-vente

- FR Service France**
Tel.: 0800 919270
E-Mail: kompennass@lidl.fr
- BE Service Belgique**
Tel.: 0800 12089
E-Mail: kompennass@lidl.be

IAN 377118_2110

18. Importateur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
ALLEMAGNE
www.kompennass.com

19. Recettes

Frites



Ingrédients pour **2** personnes

- 400 g de frites (surgelées)
- Sel

Préparation

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

Frites de patate douce



Ingrédients pour **2** personnes

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

Préparation

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

REMARQUE

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

Ailes de poulet



Ingrédients pour **2** personnes

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

Préparation

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

Gyros



Ingrédients pour **2** personnes

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

Préparation

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

Saumon mariné au sésame



Ingrédients pour **4** personnes

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

Préparation

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

Petites saucisses frites



Ingrédients pour **4** personnes

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

Préparation

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

Chaussons sucrés ou salés



Ingrédients pour **16** chaussons

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

Préparation

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

Propositions de garniture

Jambon fromage :

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

Épinards ricotta :

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

Pomme cannelle :

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

Fromage frais au saumon rose :

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

Brochettes aux crevettes



Ingrédients pour **4** brochettes

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

Préparation

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

Légumes gratinés



Ingrédients pour **4** personnes

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

Préparation

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

Muffins myrtilles banane



Ingrédients pour **5** muffins

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

Préparation

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

Inhoud

1. Inleiding	105
1.1 Gebruik in overeenstemming met bestemming	105
1.2 Gebruikte waarschuwingen en pictogrammen	105
2. Veiligheidsvoorschriften	107
3. Inhoud van het pakket en inspectie na transport	110
3.1 Uitpakken	110
3.2 De verpakking afvoeren	110
4. Apparaat leren kennen	111
5. Vóór het eerste gebruik	112
6. Zo lukt het frituren het beste	113
7. Bediening	114
7.1 Snelstartfunctie	115
7.2 Gaartijd en temperatuur handmatig instellen	115
7.3 Programma's gebruiken	116
7.4 Programma onderbreken	117
7.5 Programma annuleren	117
7.6 Gefrituurde producten verwijderen	118
8. Programmatabel	119
9. Gaartijdentabel	120
10. Reiniging en onderhoud	122
10.1 Accessoires reinigen	122
10.2 Behuizing reinigen	123
10.3 Binnenkant reinigen	123
11. Opbergen	123
12. Problemen oplossen	124

13. Apparaat afvoeren	125
14. Technische gegevens	125
15. Garantie van Kompernaß Handels GmbH	126
15.1 Service	128
15.2 Importeur	128
16. Recepten	129

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 bestemming

Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor het bereiden van voedingsmiddelen met hete lucht. Het apparaat is bestemd voor gebruik in privéwoningen. 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.

De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade als gevolg van gebruik dat niet in overeenstemming met de bestemming is of voor onverkundige reparaties, veranderingen die ongeoorloofd zijn uitgevoerd of gebruik van vervangingsonderdelen die niet zijn toegestaan. Het risico is uitsluitend voor de gebruiker.

1.2 Gebruikte waarschuwingen en pictogrammen

In deze gebruiksaanwijzing worden de volgende waarschuwingen gebruikt (indien van toepassing):

GEVAAR

Een waarschuwing van dit gevaarniveau duidt op een dreigende gevaarlijke situatie.

Als de gevaarlijke situatie niet wordt vermeden, kan dit fataal of ernstig letsel tot gevolg hebben.

- Neem de aanwijzingen in deze waarschuwing in acht om gevaar voor fataal of ernstig letsel van personen te voorkomen.

WAARSCHUWING

Een waarschuwing van dit gevaarniveau duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie.

Als de gevaarlijke situatie niet wordt vermeden, kan dit ernstig of fataal letsel tot gevolg hebben.

- ▶ Neem de aanwijzingen in deze waarschuwing in acht om gevaar voor ernstig of fataal letsel te voorkomen.

VOORZICHTIG

Een waarschuwing van dit gevaarniveau duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie.

Als de gevaarlijke situatie niet wordt vermeden, kan dit letsel tot gevolg hebben.

- ▶ Neem de aanwijzingen in deze waarschuwing in acht om persoonlijk letsel te voorkomen.

LET OP

Een waarschuwing van dit gevaarniveau duidt op mogelijke materiële schade.

Als de situatie niet wordt vermeden, kan dit materiële schade tot gevolg hebben.

- ▶ Neem de aanwijzingen in deze waarschuwing in acht om materiële schade te voorkomen.

OPMERKING

- ▶ Een opmerking bevat extra informatie die de omgang met het apparaat eenvoudiger maakt.

2. Veiligheidsvoorschriften

⚠ GEVAAR VOOR 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.

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ 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.
- ▶ Tijdens het bereidingsproces komt er hete stoom vrij. Blijf op een veilige afstand van de stoom.
- ▶ 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 pan. 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 ventilatiegleuven aan de achterkant van het apparaat en dek ze niet af.

**LET OP! Heet oppervlak!****LET OP - MATERIËLE SCHADE!**

- ▶ Bescherm het apparaat tegen lek- en spatwater. Laat geen vloeistof binnendringen in de ventilatiegleuven 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 frituurmand!
- ▶ Pak het apparaat onderaan aan de zijkanten vast om het te verplaatsen. Gebruik daarvoor niet de handgreep van de frituurmand.
- ▶ Gebruik uitsluitend door de fabrikant aanbevolen accessoires.

3. Inhoud van het pakket en inspectie na transport

Het apparaat wordt standaard met de volgende onderdelen geleverd:

- Airfryer
- Pan
- Frituurmand met zeef
- Gebruiksaanwijzing

3.1 Uitpakken

GEVAAR

Verpakkingsmaterialen vormen in de handen van kinderen een gevaarbron: verstikkingsgevaar!

- ▶ Laat kinderen nooit zonder toezicht achter met het verpakkingsmateriaal. Houd kinderen uit de buurt van de verpakking en het apparaat.

- 1) Haal alle onderdelen van het apparaat en de gebruiksaanwijzing uit de doos.
- 2) Verwijder alle verpakkingsmaterialen en eventuele stickers van het apparaat.

OPMERKING

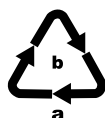
- ▶ Controleer of het pakket compleet is en of er geen sprake is van zichtbare schade.
- ▶ Neem contact op met de servicehelpdesk (zie het hoofdstuk **Service**) als het pakket niet compleet is, of als er sprake is van schade door gebrekkige verpakking of transport.

3.2 De verpakking afvoeren

De verpakking beschermt het apparaat tegen transportschade. De verpakkingsmaterialen zijn niet schadelijk voor het milieu. Ze zijn gekozen op grond van milieuvriendelijkheid en daarom recyclebaar.



Het terugvoeren van de verpakking in de materiaalkringloop betekent een besparing op grondstoffen en zorgt voor minder afval. Voer niet meer benodigde verpakkingsmaterialen af conform de plaatselijk geldende voorschriften.



Voer de verpakking af overeenkomstig 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.

4. Apparaat leren kennen

Afbeelding A (zie uitvouwpagina)

- ❶ Bedieningspaneel met display
- ❷ Frituurmand
- ❸ Zeef (afneembaar)
- ❹ Ontgrendelbescherming
- ❺ Ontgrendelknop
- ❻ Handgreep
- ❼ Pan
- ❽ Behuizing
- ❾ Netsnoer met kabelklem
- ❿ Ventilatiegleuven

Afbeelding B:

Bovenaan in het bedieningspaneel ❶ bevinden zich pictogrammen voor de verschillende programma's en functies. Deze lichten op wanneer een programma wordt geselecteerd en dienen uitsluitend als indicatie.

De pictogrammen onderaan in het bedieningspaneel ❶ zijn zowel indicatoren als functieknoppen en dienen om het apparaat in te stellen. Voor een betere leesbaarheid noemen we deze "knoppen". Als ze worden bediend, klinkt er een kort signaal.

- ❶ Ventilatie-pictogram 
- ❷ Indicatie "Muffins"-programma
- ❸ Indicatie "Kip"-programma
- ❹ Indicatie "Steak"-programma
- ❺ Indicatie "Vis"-programma
- ❻ Display (weergave temperatuur/gaartijd)
- ❼ Programmaselectie-knop 
- ❽ Aan/uit-knop 
- ❾ Min-knop temperatuur/gaartijd 
- ❿ Start/stop-knop 
- ⓫ Plus-knop temperatuur/gaartijd 
- ⓬ Selectie-knop temperatuur/gaartijd 
- ⓭ Indicatie "Friet"-programma
- ⓮ Indicatie "Spek"-programma
- ⓯ Indicatie "Garnalen"-programma
- ⓰ Indicatie "Groenten"-programma

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**.

BRANDGEVAAR

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

- ▶ Dek de ventilatiegleuven 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.

OPMERKING

- ▶ Als u de airfryer onder de afzuigkap op het fornuis wilt zetten, controleer dan eerst of het fornuis uitgeschakeld is.
- 2) Steek de stekker in een stopcontact. Let erop dat het stopcontact altijd goed bereikbaar is terwijl het apparaat in werking is.
- ✓ Alle pictogrammen van het bedieningspaneel **1** lichten kort op en er klinkt tweemaal een kort signaal.
 - ✓ De aan/uit-knop  **18** brandt permanent. Het apparaat is nu bedrijfsklaar en staat in stand-by.

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. 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 hete-luchtcirculatie 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 frituurmand ② 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 de beste bruiningresultaten raden we aan om maximaal 400–500 g diepgevroren friet tegelijkertijd te bereiden.
- Vul de frituurmand ② niet te veel! Vul de frituurmand maximaal tot aan de MAX-markering. 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 bereidingsproces 1–2 keer worden geschud of omgedraaid.

- Daartoe trekt u de pan ⑦ met frituurmand ② uit het apparaat en schudt u de te frituren producten of draait u het om met geschikt keukengerei. Plaats de pan ⑦ inclusief frituurmand ② weer in de airfryer.
 - Het frituurprogramma wordt bij het verwijderen van de pan ⑦ met frituurmand ② automatisch onderbroken en loopt automatisch verder zodra de pan ⑦ met frituurmand ② weer in het apparaat wordt geschoven.
- U kunt met de airfryer ook bakproducten zoals muffins en kleine taarten bereiden. Daarbij mag het deeg **in geen geval** direct in de pan ⑦ of in de frituurmand ② worden gedaan. Gebruik hiervoor kleine bakvormen zoals cupcakevormen, die u dan met het deeg in de frituurmand ② zet.

7. Bediening


VERBRANDINGSGEVAAR

- ▶ 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 pan ⑦ of de frituurmand ② moet vastpakken.
- ▶ Uit de ventilatiegleuven ⑩ aan de achterkant van het apparaat stroomt hete lucht. Houd de handen uit de buurt van deze gleuven.
- ▶ Beweeg of verplaats het apparaat niet terwijl het in werking is.

LET OP - MATERIËLE SCHADE!

- ▶ Gebruik de pan ⑦ niet zonder frituurmand ②.
- ▶ Vul de frituurmand ② maximaal tot aan de MAX-markering en let erop dat het te frituren product het verwarmingselement in de behuizing ⑧ 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 frituurmand ②.
- 3) Plaats de frituurmand ② in de pan ⑦. Let er daarbij op dat de handgreep ⑥ hoorbaar in de pan ⑦ vastklikt.
- 4) Schuif de ontgrendelbescherming ④ over de ontgrendelknop ⑤.
- 5) Plaats de pan ⑦ inclusief de frituurmand ② in de behuizing ⑧.



- 6) Druk op de aan/uit-knop  **13** om het bedieningspaneel **1** in te schakelen.
- ✓ Er klinkt een kort signaal.
 - ✓ De pictogrammen van de bedieningselementen onderaan in het bedieningspaneel **1** lichten op. Op het display **16** verschijnt afwisselend de standaard ingestelde temperatuur 180°C en de gaartijd 15 min.

U kunt nu ofwel de snelstartfunctie selecteren, ofwel een bereidingsproces met handmatig ingestelde gaartijd en temperatuur starten, ofwel een van de frituurprogramma's gebruiken. Lees hiertoe het volgende hoofdstuk.

OPMERKING

- ▶ Het bereidingsproces kan pas worden gestart wanneer de pan **7** inclusief frituurmand **2** correct in de houder is vastgeklikt.



7.1 Snelstartfunctie

Als u geen andere instellingen nodig hebt, kunt u de snelstartfunctie gebruiken en het bereidingsproces direct starten. Druk daartoe op de start/stop-knop  **20** om direct met frituren te beginnen. Het apparaat werkt met de standaard ingestelde temperatuur 180°C en voor de standaard ingestelde gaartijd van 15 min. Het ventilatie-pictogram  **11** knippert tijdens het bereidingsproces.





U kunt de gaartijd en de temperatuur op elk moment aanpassen, zoals beschreven in het volgende hoofdstuk.

7.2 Gaartijd en temperatuur handmatig instellen



Als het apparaat ingeschakeld is, zijn de knoppen onderaan het in bedieningspaneel **1** actief en lichten ze op. U kunt op elk moment, ook terwijl het frituurprogramma loopt, de temperatuur en de gaartijd naar wens aanpassen. Ga daartoe als volgt te werk:

- 1) Selecteer met de toets  **22** of de temperatuur of de gaartijd moet worden weergegeven op het display **16**.
- 2) Druk op de knop  **19** om de weergegeven waarde te verlagen, of druk op de knop  **21** om de waarde te verhogen:
 - De temperatuur kunt u tussen 80°C en 200°C in stappen van 5°C verhogen of verlagen.
 - De gaartijd kunt u tussen 1 en 60 minuten in stappen van 1 minuut verhogen of verlagen.
 - Telkens wanneer u op een knop drukt, klinkt er een geluidssignaal.




OPMERKING

- ▶ U kunt de knoppen  19 of  21 ingedrukt houden om snel door de waarden te gaan.
- 3) Start het bereidingsproces - als dat nog niet is gebeurd - door kort op de knop  20 Start/stop te drukken.
- ✓ Op het bedieningspaneel knippen tegelijkertijd het ventilatie-pictogram  11 en het pictogram van het geselecteerde programma. Het apparaat begint op te warmen.







7.3 Programma's gebruiken



Het apparaat beschikt over 8 vooringestelde bereidingsprogramma's. Als u een van die programma's selecteert, licht bovenaan in het bedieningspaneel  1 het desbetreffende programmapictogram op. De standaard ingestelde temperatuur en gaartijd verschijnen op het display  16. Deze instellingen kunt u afhankelijk van het recept of uw eigen voorkeuren aanpassen, zoals beschreven in het vorige hoofdstuk.

Zo stelt u een programma in:

- 1) Druk op de aan/uit-knop  13, als het apparaat in stand-by staat.
 - ✓ De pictogrammen van de bedieningselementen onderaan in het bedieningspaneel  1 lichten op.
- 2) Druk herhaaldelijk op de programmaselectie-knop  17 totdat het pictogram van het gewenste programma bovenaan in het bedieningspaneel  1 oplicht.
 - ✓ De voor dit programma standaard ingestelde temperatuur en gaartijd verschijnen afwisselend op het display  16.

OPMERKING

- ▶ De weergave van de temperatuur en van de gaartijd op het display  16 wisselt elke 5 seconden. Om sneller tussen temperatuur en gaartijd te wisselen, drukt u op de knop  22.
- 3) Pas indien nodig de temperatuur en gaartijd aan met de knop  19 of  21.
- 4) Druk op de start/stop-knop  20.
 - ✓ Op het bedieningspaneel knippen tegelijkertijd het ventilatie-pictogram  11 en het pictogram van het geselecteerde programma. Het apparaat begint op te warmen.







Aan het einde van het programma gaat het apparaat automatisch uit: er klinkt meermaals een geluidssignaal, het ventilatie-pictogram  11 dooft en op het display  knippert "0000" enkele seconden lang. Daarna doven alle indicaties, behalve de aan/uit-knop  13. Het apparaat bevindt zich weer in stand-by.

7.4 Programma onderbreken




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

- 1) Druk op de start/stop-knop  20.
- ✓ Het ventilatie-pictogram  11 dooft, de start/stop-knop  20 knippert. De temperatuur en de resterende gaartijd verschijnen afwisselend op het display . Het programma-pictogram blijft branden.
- 2) Trek de pan  7 aan de handgreep  6 uit de behuizing  8.
- 3) Draai of schud indien nodig de te frituren producten in de frituurmand  2.


LET OP - MATERIËLE SCHADE!

- ▶ De pan  7 en de frituurmand  2 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.
- 4) Plaats de pan  7 inclusief frituurmand  2 weer in de airfryer.
 - 5) Druk weer op de start/stop-knop  20.
 - ✓ Het programma-pictogram en het ventilatie-pictogram  11 knipperen weer tegelijkertijd.
 - ✓ Het programma wordt tot aan het einde van de gaartijd automatisch voortgezet.

OPMERKING

- ▶ U kunt de pan  7 ook uit het apparaat trekken zonder vooraf op de start/stop-knop  20 te drukken. Het programma stopt automatisch en wordt weer voortgezet zodra u de pan  7 weer in het apparaat schuift. Daarvoor hoeft u op geen enkele knop te drukken.

7.5 Programma annuleren

Om een programma te annuleren, het bereidingsproces voortijdig te stoppen of de standaardinstellingen weer in te stellen, houdt u de aan/uit-knop  13 ca. 3 seconden lang ingedrukt.

- ✓ Er klinkt een geluidssignaal. Alle indicaties behalve de aan/uit-knop  13 doven. Het apparaat staat weer in stand-by.

7.6 Gefrituurde producten verwijderen

⚠ VERBRANDINGSGEVAAR!

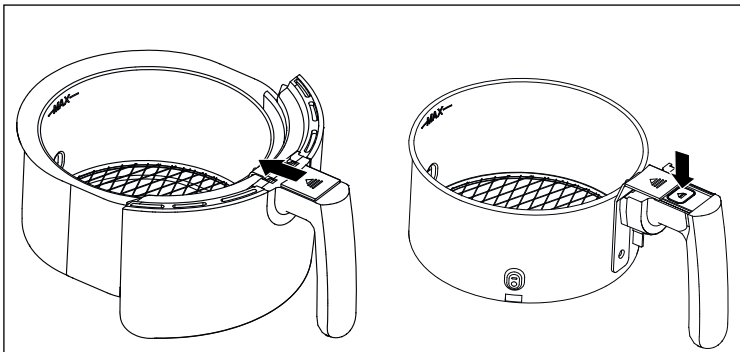
- Gebruik pannenlappen of ovenwanten als u de pan **7** of de frituurmand **2** moet vastpakken.

Wanneer het frituurproces beëindigd is, klinkt er meermaals een geluidssignaal, terwijl op het display **16** "000" verschijnt. Het apparaat schakelt dan automatisch in stand-by.

- 1) Schakel het apparaat uit door de stekker uit het stopcontact te halen.
- 2) Houd een hittebestendige onderzetter klaar voor de pan **7** en de frituurmand **2** en ook bijv. een bord of een kom voor de gefrituurde producten.
- 3) Trek de pan **7** aan de handgreep **6** uit de behuizing **8**.

LET OP - MATERIËLE SCHADE!

- Trek nooit de frituurmand **2** uit de pan **7** terwijl u de pan in de hand houdt, want anders kan deze vallen. Plaats de pan **7** op een hittebestendige ondergrond.
- 4) Schuif de ontgrendelbescherming **4** in de richting van de pijl, zodat de onderliggende ontgrendelknop **5** vrijkomt.
 - 5) Druk op de ontgrendelknop **5** en til tegelijkertijd de frituurmand **2** omhoog uit de pan **7**.



- 6) Plaats de frituurmand **2** op een hittebestendige ondergrond.









LET OP - MATERIËLE SCHADE!

► De pan ⑦ en de frituurmand ② 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.

- 7) Haal de gefrituurde producten uit de frituurmand ②.
- 8) Laat het apparaat en de accessoires volledig afkoelen voordat u ze schoonmaakt en opbergt.

8. Programmatabel

De in de tabellen aangegeven dan wel in het apparaat voorgeprogrammeerde waarden zijn richtwaarden. De daadwerkelijke gaartijden kunnen verschillen al naar gelang de kenmerken van de voedingsmiddelen. Controleer regelmatig het gaarproces.

Pictogram	Programma geschikt voor:	Standaard ingestelde temperatuur (instelbaar bereik)	Standaard ingestelde gaartijd (instelbaar bereik)
	Friet, aardappelpartjes, rösti	200 °C (80 - 200 °C)	20 min. (1 - 60 min.)
	Spek, mozzarellasticks, worstenbroodjes	180 °C (80 - 200 °C)	10 min. (1 - 60 min.)
	Garnalen, reuzegarnalen (gepeld)	160 °C (80 - 200 °C)	13 min. (1 - 60 min.)
	Groenten, champignons	180 °C (80 - 200 °C)	22 min. (1 - 60 min.)
	Muffins, gebak, cake	160 °C (80 - 200 °C)	15 min. (1 - 60 min.)
	Gevogelte, kippenvleugels of kippenbouten	200 °C (80 - 200 °C)	20 min. (1 - 60 min.)
	Steak, karbonades, schnitzels	200 °C (80 - 200 °C)	20 min. (1 - 60 min.)
	Vis, vissticks, inktvisringen	180 °C (80 - 200 °C)	18 min. (1 - 60 min.)

9. Gaartijdentabel

De tabel geeft voorbeelden van welke voedingsmiddelen op welke temperatuur moeten worden gegaard en wat daarvoor de benodigde gaartijd is. Als de aanwijzingen op de verpakking van het te garen product hiervan afwijken, volg dan de aanwijzingen op de verpakking.

Voedingsmiddel	Hoeveelheid/ gewicht (g)	Tempe- ratuur	Tijd	Om- draaien/ schudden
Aardappelen en groenten				
Friet (diepvries)	optimaal: 400-500	200 °C	15 - 20 min.	2 keer schudden ¹
	max.: 800		30 min	
Friet (vers)	500	180 °C	20 - 30 min.	2 keer schudden ¹
Aardappelpartjes (diepvries)	500	180 °C	16 - 22 min.	2 keer schudden ¹
Groenten (bijv. courgette, paprika, aubergine)	optimaal: 600	180 °C	22 min.	3 keer schudden ³
	max.: 750	200 °C	25 min.	
Uien	200	200 °C	8 - 10 min.	schudden ²
Vlees				
Kipnuggets (diepvries)	300	180 °C	15 - 20 min.	omdraaien ²
Kippenbouten	optimaal: 4 stuks	200 °C	22 - 28 min.	omdraaien ²
Kipfilet	350	180 °C	10 - 15 min.	omdraaien ²
Varkenskarbonades	350	200 °C	15 - 25 min.	omdraaien ²
Schnitzels (diepvries)	2 - 3 stuks	180 °C	20 - 25 min.	omdraaien ²
Spek	4 stuks	200 °C	8 min.	omdraaien ²

Voedingsmiddel	Hoeveelheid/ gewicht (g)	Tempe- ratuur	Tijd	Om- draaien/ schudden
Vis				
Gepaneerde garnalen	10 - 12 stuks	160 °C	6 - 8 min.	omdraaien ²
Garnalen	200	160 °C	10 - 15 min.	omdraaien ²
Zalmfilet	400	180 °C	15 - 18 min.	nee
Brood				
Bruschetta	4 - 5 stuks	200 °C	6 min.	nee
Croutons	200	180 °C	5 min.	nee


¹ Na ca. $\frac{1}{3}$ en $\frac{2}{3}$ van de gaartijd schudden/omdraaien.

² Na ca. de helft van de gaartijd schudden/omdraaien.

³ Telkens na ca. $5\frac{1}{2}$ of 6 minuten schudden.

10. Reiniging en onderhoud

WAARSCHUWING - RISICO OP ELEKTRISCHE SCHOK!

- ▶ Haal altijd eerst 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 - RISICO OP VERBRANDING!

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

LET OP – MATERIËLE SCHADE!

- ▶ 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!

10.1 Accessoires reinigen

Voor een vlotte reiniging kan de zeef **3** worden verwijderd.

- 1) Druk de zeef **3** aan de drie vergrendelingen omhoog uit de frituurmand **2**.
- 2) Verwijder grove resten van voedingsmiddelen.
- 3) Reinig de pan **1**, de frituurmand **2** en de zeef **3** in warm water met wat 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.

OPMERKING

- ▶  De pan **1** en de frituurmand **2** met zeef **3** zijn vaatwasserbestendig.
- ▶ Na het afdrogen blijft er mogelijk nog vocht in de holle ruimtes achter. Laat alle onderdelen volledig aan de lucht drogen.

- 6) Zet de zeef ③ weer in de frituurmand ②. Zorg ervoor dat de zeef niet scheef zit. Druk de zeef stevig in de drie vergrendelingen tot ze hoorbaar vastklikt.

10.2 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 ventilatiegaten ⑩ van het apparaat binnendringt!
- 2) Droog het apparaat vervolgens af met een theedoek.

10.3 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.

LET OP – MATERIËLE SCHADE!

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

11. Opbergen

- 1) Het apparaat optillen of dragen doet u door het met beide handen onder aan de zijkanalen vast te pakken. Gebruik daarvoor nooit de handgreep ⑥ van de frituurmand ②!
- 2) Wikkel het netsnoer ⑨ op en zet het vast met de meegeleverde kabelklem.
- 3) Berg het apparaat op met geplaatste pan ⑦ en frituurmand ②. Zo blijven de binnenkant van het apparaat en de accessoires schoon en stofvrij.
- 4) Berg het apparaat op een droge en stofvrije plaats op.

12. Problemen oplossen

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	MOGELIJKE OPLOSSINGEN
Het apparaat start niet.	De pan ⑦ met frituurmand ② is niet correct vastgeklikt.	Zorg ervoor dat de pan ⑦ met frituurmand ② correct in de behuizing zit.
Het apparaat werkt niet.	Het apparaat is niet aangesloten op een stopcontact.	Sluit het apparaat aan op een stopcontact.
	Het apparaat staat uit.	Schakel het apparaat in door op de aan/uitknop ⑬ te drukken.
	Het apparaat is defect.	Neem contact op met de klantenservice.
De voedingsmiddelen zijn in de ingestelde tijd nog niet gaar of gelijkmatig gefrituurd.	Te veel voedingsmiddelen in de frituurmand ②.	Overschrijd de MAX-markering van de frituurmand ② niet.
	Te grote stukken.	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 van de frituurmand ② niet.

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

13. 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 inzamelpunten, milieuparken of afvalverwerkingsbedrijven.

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




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



Het product is recycleerbaar; er is een uitgebreide producentenverantwoordelijkheid op van toepassing en het afval wordt gescheiden ingezameld.

14. Technische gegevens

Netspanning	230 V ~ (wisselstroom), 50-60 Hz
Nominaal vermogen	1400 W
Beschermingsklasse	I (⊥ randaarde)
Nuttig volume frituurmand ②	2,2 l tot aan MAX-markering
	Alle delen van dit apparaat die in aanraking komen met voedingsmiddelen, zijn levensmiddelveilig.

15. 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 koop prijs terugbetaald. Voorwaarde voor deze garantie is dat het defecte apparaat en het aankoopbewijs (kassabon) binnen de termijn van drie jaar worden overlegd en dat kort wordt omschreven waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.

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

Garantieperiode en wettelijke aanspraken bij gebreken

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

Garantieomvang

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

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

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

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

Afhandeling bij een garantiekwesitie

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

- Houd voor alle aanvragen de kassabon en het artikelnummer (IAN) 377118_2110 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) 377118_2110 de gebruiksaanwijzing openen.

15.1 Service

NL Service Nederland

Tel.: 0800 0249630

E-Mail: kompernass@lidl.nl

BE Service België

Tel.: 0800 12089

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 377118_2110

15.2 Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DUITSLAND

www.kompernass.com

16. Recepten

Friet



Ingrediënten voor **2** personen

- 400 g friet (diepvries)
- Zout

Bereiding

- 1) De diepvriesfriet in de airfryer doen.
- 2) Het „Friet“-programma selecteren.
- 3) De frituurmand op de helft van de gaartijd verwijderen en de friet in de frituurmand schudden of herverdelen, zodat de onderste frieten naar boven komen. Indien nodig na 5 minuten herhalen.
- 4) Aan het einde van het programma de friet in een kom doen en naar wens kruiden. Serveren met een dipsaus naar keuze.

Friet van zoete aardappel



Ingrediënten voor **2** personen

- 500 g zoete aardappelen
- 1 el sesamzaad
- Een snufje zeezout
- 5 ml olie

Bereiding

- 1) Zoete aardappelen schillen en in staafjes van 1 cm dik snijden.
- 2) Het sesamzaad zonder vet ca. 10 minuten in een pan roosteren tot het begint te geuren. Ondertussen het sesamzaad roeren.
- 3) De geroosterde sesamzaadjes een beetje laten afkoelen en samen met het zout fijnmalen in een vijzel.
- 4) De rauwe zoete aardappelfriet vermengen met de olie en in de airfryer doen. Met het „Friet“-programma bakken. Na de helft van de gaartijd de friet schudden.
- 5) Het sesam-zoutmengsel met de friet van zoete aardappel mengen en direct serveren.

OPMERKING

- Voor een nog krokanter resultaat laat u de zoete aardappelstaafjes voor het garen 60 minuten in water liggen. Droog ze daarna af en bestrooi ze gelijkmatig met maïzena.

Kippenvleugels



Ingrediënten voor **2** personen

- 6 kippenvleugels
- 10 ml wijnazijn
- Een paar druppels tabasco
- Zoete paprika
- Een beetje bruine suiker of honing
- 2 tl kruiden
- Zout en peper
- 5 ml olie

Bereiding

- 1) Azijn, olie, tabasco, suiker of honing, kruiden en zout en peper in een kom mengen.
- 2) De kippenvleugels in de kom doen en gelijkmatig mengen met de marinade. Idealiter een nacht in de koelkast laten intrekken.
- 3) De gemarineerde kippenvleugels in de airfryer doen en het "Kip"-programma selecteren. Na ca. 15 minuten met geschikt bestek omdraaien. Nog eens 10-15 minuten bakken.
- 4) Het gaarproces tussendoor controleren en indien nodig stoppen als de kippenvleugels vóór de ingestelde tijd gaar zijn.

Gyros



Ingrediënten voor **2** personen

- 500 g in reepjes gesneden varkensvlees
- 2 el gyroskruiden
- 10 ml olie
- Zout

Bereiding

- 1) De olie met de gyroskruiden mengen en dit door het varkensvlees mengen. Het kruidenmengsel zo mogelijk een paar uur in de koelkast laten intrekken.
- 2) Het vlees in de airfryer doen en ca. 15 min. op 200 °C bakken. Kies daartoe het programma "Steak" en pas de gaartijd aan. Ondertussen met gepast bestek omroeren, zodat het vlees gelijkmatig bakt.

Gemarineerde sesamzalm



Ingrediënten voor **4** personen

- 400 g zalm
- 1 el sesamzaad
- 25 ml sojasaus
- 25 ml citroensap
- 1 el honing
- 1 tl paprikapoeder
- Zout en peper

Bereiding

- 1) De sojasaus, het sesamzaad, het citroensap, de honing, het paprikapoeder en zout en peper mengen tot een marinade.
- 2) De zalm in blokjes snijden en met de marinade mengen.
- 3) De gemarineerde blokjes ca. 10 minuten op 180 °C bakken. Kies daarvoor het programma "Vis" en pas de gaartijd aan.
- 4) Controleer halverwege de tijd het gaarproces en roer het geheel zo nodig nog wat door elkaar.
- 5) Meteen serveren. Daarbij past een frisse salade.

Gebakken worstjes



Ingrediënten voor **4** personen

- 1 pakje bladerdeeg
- 8 braadworstjes
- Curry-ketchup
- Mosterd

Bereiding

- 1) De worstjes ca. 5 minuten in heet water laten trekken.
- 2) Ondertussen het bladerdeel in dunne repen van ca. 1 cm snijden.
- 3) De braadworstjes uit het water halen en droogdeppen.
- 4) De deegrepen rond de worstjes wikkelen, waarbij de beide uiteinden vrij blijven.
- 5) De 4 worstjes in de airfryer doen en ca. 10-13 minuten bakken tot het bladerdeeg goudgeel is.
- 6) Serveren met de curry-ketchup en mosterd.

Gevulde deegbuideltjes



Ingrediënten voor **16** stuks

- 200 g bladerdeeg (diepvries of uit het koelvak)
- 2 el melk
- Vulling naar wens

Bereiding

- 1) Bladerdeeg in 16 vierkanten (5 x 5 cm) snijden.
- 2) Op het midden van elk vierkant een theelepel vulling leggen.
- 3) Van elk vierkant een driehoekig deegbuideltje maken door de zijkanten dicht te vouwen. De randen met wat water bevochtigen en met een vork samendrukken.
- 4) Telkens 8 deegbuideltjes in de frituurmand doen en met melk bestrijken.
- 5) Met het programma "Muffins" ca. 15–20 minuten op 160 °C goudgeel bakken.

Suggesties voor de vulling

Ham-kaas:

- 50 g verse kaas en 50 g in fijne reepjes gesneden gekookte ham met wat peper mengen.

Ricotta-spinazie:

- 50 g ricotta vermengen met 50 g goed uitgelekte spinazie, wat nootmuskaat, zout en geraspte parmezaan.

Appel-kaneel:

- Een appel in kleine partjes snijden en mengen met 1 el suiker, 1 tl kaneel en enkele rozijnen.

Zalm-verse kaas:

- 50 g verse kaas en 50 g in fijne blokjes of repen gesneden zalm (verse of gerookte) mengen met wat dille.

Garnalenspiesen



Ingrediënten voor **4** personen

- 4 houten spiesjes
- 16-20 garnalen, vers of ontdooid
- 2 teentjes knoflook
- 2 el olijfolie
- Zout, peper

Bereiding

- 1) De knoflook pellen en fijnhakken. In een kom goed mengen met olijfolie.
- 2) Garnalen indien nodig pellen, de darmen verwijderen en wassen, daarna droog deppen met keukenpapier.
- 3) Garnalen in de knoflook-olie-marinade leggen, mengen en minstens 1 uur in de koelkast laten intrekken.
- 4) Telkens 4-5 garnalen op een spies steken. Spiesjes in de frituurmand doen en met het programma "Garnalen" 10-13 minuten bakken.
- 5) Na de helft van de gaartijd omdraaien.

Gebakken groenten



Ingrediënten voor **4** personen

- 1 courgette
- 1 rode paprika
- 1 gele paprika
- 1 rode ui
- 250 g verse champignons
- 1 tl olijfolie
- Provençaalse kruiden
- Zout en peper

Bereiding

- 1) De champignons wassen en in plakjes snijden. De andere groenten wassen, zaadlijsten en zaden verwijderen en paprika in stukjes snijden. De ui pellen en in ringen of partjes snijden.
- 2) De kruiden in een kom goed mengen met olijfolie. De groenten erbij doen en alles opnieuw goed mengen.
- 3) Alles samen in de frituurmand doen en ca. 15 minuten bakken op ca. 180 °C. Na de helft van de gaartijd schudden of omdraaien.

Bosbessen-bananen-muffins



Ingrediënten voor **5** personen

- 100 g tarwemeel
- 1 tl bakpoeder
- 1 rijpe banaan
- 1 groot ei
- 20 g boter
- 1/2 tl vanille-extract
- 50 g honing
- 1/2 tl kaneel
- 100 g bosbessen

Bereiding

- 1) Het meel met het bakpoeder mengen in een grote kom.
- 2) De bananen met een vork platdrukken en samen met het ei, de boter, het vanille-extract, de honing en de kaneel toevoegen aan het meel met bakpoeder en goed mengen.
- 3) De bosbessen voorzichtig door het beslag mengen.
- 4) Het beslag verdelen over muffinbakvormpjes en die in de airfryer doen.
- 5) De muffins ca. 20 minuten bakken op ca. 180 °C. Om te testen of de muffins gaar zijn, steekt u met een houten spiesje in het midden van de muffins. Als er beslag deeg blijft kleven bij het wegtrekken van het spiesje, zijn de muffins klaar.

Obsah

1. Úvod	137
1.1 Použití v souladu s určením	137
1.2 Použitá výstražná upozornění a symboly	137
2. Bezpečnostní pokyny	139
3. Rozsah dodávky a kontrola po přepravě	142
3.1 Vybalení	142
3.2 Likvidace obalu	142
4. Seznámení s přístrojem	143
5. Před prvním použitím	144
6. Jak nejlépe fritovat	145
7. Obsluha	146
7.1 Funkce rychlého startu	147
7.2 Manuální nastavení doby přípravy a teploty	147
7.3 Použití programů	148
7.4 Přerušení programu	149
7.5 Přerušení programu	149
7.6 Vyjmutí fritovaného pokrmu	150
8. Tabulka programu	151
9. Tabulka dob fritování	152
10. Čištění a údržba	154
10.1 Čištění příslušenství	154
10.2 Čištění krytu	155
10.3 Čištění vnitřního prostoru	155
11. Skladování	155
12. Odstraňování závad	156

13. Likvidace přístroje	157
14. Technické údaje	157
15. Záruka společnosti Kompnass Handels GmbH	158
15.1 Servis	159
15.2 Dovožce	159
16. Recepty	160

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 pro přípravu 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 ani v průmyslových oblastech.

Nároky na náhradu škody jakéhokoliv druhu vzniklé v důsledku použití v rozporu s určením, neodborné opravy, neoprávněně provedené změny nebo úpravy nebo v důsledku použití nepovolených náhradních dílů jsou vyloučeny. Riziko nese výhradně sám uživatel.

1.2 Použitá výstražná upozornění a symboly

V tomto návodu k obsluze jsou použita následující výstražná upozornění (je-li to patřičné):

NEBEZPEČÍ

Výstražným upozorněním tohoto stupně nebezpečí je označena hrozící nebezpečná situace.

Pokud se nebezpečné situaci nezabrání, bude mít za následek vážné zranění nebo usmrcení.

- Pro zabránění nebezpečí těžké újmy na zdraví nebo usmrcení je nutno dodržovat pokyny uvedené v tomto výstražném upozornění.

VÝSTRAHA

Výstražným upozorněním tohoto stupně nebezpečí je označena možná nebezpečná situace.

Pokud se takové nebezpečné situaci nezabrání, může vést k vážným zraněním nebo usmrcení.

- ▶ Pro zabránění nebezpečí vážných zranění nebo usmrcení se musí dodržovat pokyny uvedené v tomto výstražném upozornění.

OPATRŇ

Výstražným upozorněním tohoto stupně nebezpečí je označena možná nebezpečná situace.

Pokud se takové nebezpečné situaci nezabrání, může to vést ke zraněním.

- ▶ Abyste zabránili zranění osob, je proto nutné dodržovat pokyny uvedené v tomto výstražném upozornění.

POZOR

Výstražným upozorněním tohoto stupně nebezpečí je označen možný vznik hmotné škody.

Pokud se této nebezpečné situaci nezabrání, může dojít k hmotným škodám.

- ▶ Pro zabránění hmotným škodám je proto zapotřebí dodržovat pokyny uvedené v tomto výstražném upozornění.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Upozornění označuje doplňující informace, usnadňující manipulaci s přístrojem.

2. Bezpečnostní pokyny

⚠ NEBEZPEČÍ ÚRAZU 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 tekutin! 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.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ 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.
- ▶ Během přípravy se uvolňuje horká pára. Udržujte od páry bezpečnou vzdálenost.
- ▶ 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: Přístroj pracuje pouze s horkým vzduchem. Nikdy nelijte olej ani jiné tekutiny přímo do pánve. 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.
- ▶ Přístroj 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! Horký povrch!****POZOR – POŠKOZENÍ PŘÍSTROJE!**

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

3. Rozsah dodávky a kontrola po přepravě

Přístroj se standardně dodává s následujícími komponenty:

- horkovzdušná fritéza
- pánev
- fritovací koš se sítkem
- návod k obsluze

3.1 Vybalení

NEBEZPEČÍ

Obalové materiály jsou v rukou dětí zdrojem nebezpečí: hrozí udušení!

- ▶ Nikdy nenechávejte děti bez dozoru s obalovým materiálem. Nedovolte dětem přistupovat k obalu a přístroji.

- 1) Vyjměte všechny části přístroje a návod k obsluze z krabice.
- 2) Odstraňte z přístroje všechny obalový materiál a případné nálepky.

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**).

3.2 Likvidace obalu

Obal chrání přístroj před poškozením při přepravě. Zvolený obalový materiál odpovídá hlediskům ochrany životního prostředí a likvidace, a je tudíž recyklovatelný.



Při navrácení obalu do oběhu zpracování materiálu se šetří suroviny a snižuje produkce odpadů. Již nepotřebný obalový materiál zlikvidujte podle místních platných předpisů.



Balení 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.

4. Seznámení s přístrojem

Obrázek A (viz výklopná strana)

- ❶ ovládací panel s displejem
- ❷ fritovací koš
- ❸ sítko (odnímatelné)
- ❹ ochrana proti odjištění
- ❺ odjišťovací tlačítko
- ❻ rukojet'
- ❼ pánev
- ❽ těleso
- ❾ síťový kabel s kabelovými pásky
- ❿ větrací štěrby

Obrázek B:

V horní části ovládacího panelu ❶ jsou uspořádány symboly pro různé programy a funkce. Rozsvítí se, když je zvolen program, a slouží pouze k zobrazení.

Symboly ve spodní části ovládacího panelu ❶ jsou zobrazení i tlačítka a slouží k nastavení. Pro lepší čitelnost jsou zde označovány jako tlačítka. Po dotyku se ozve krátký signál.

- ❶ symbol ventilátoru 
- ❷ zobrazení programu „Muffiny“
- ❸ zobrazení programu „Kuře“
- ❹ zobrazení programu „Steak“
- ❺ zobrazení programu „Ryba“
- ❻ displej (zobrazení teploty/doby přípravy)
- ❼ tlačítko pro výběr programu 
- ❽ tlačítko vypínače 
- ❾ tlačítko snížení teploty / zkrácení doby přípravy 
- ❿ tlačítko Start/Stop 
- ⓫ tlačítko zvýšení teploty / prodloužení doby přípravy 
- ⓬ tlačítko pro výběr teploty / doby přípravy 
- ⓭ zobrazení programu „Hranolky“
- ⓮ zobrazení programu „Slanina“
- ⓯ zobrazení programu „Krevety“
- ⓰ zobrazení programu „Zelenina“

5. Před prvním použitím

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

NEBEZPEČÍ POŽÁRU

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

- ▶ Nikdy nezakrývejte větrací štěrbinu.
- ▶ 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.

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.

- ✓ Všechny symboly na ovládacím panelu **1** se krátce rozsvítí a dvakrát zazní krátký signál.
- ✓ Tlačítko vypínače **13** se trvale rozsvítí. Přístroj je nyní připraven k provozu a nachází se v pohotovostním režimu (standby).

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. 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 koše ❷ 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 procesu fritování. 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 nejlepších výsledků zhnědnutí doporučujeme připravovat maximálně 400–500 g mražených hranolků najednou.
- Nepřepněte fritovací koš ❷. Fritovací koš naplňte maximálně po značku MAX. 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 nuget, je třeba fritované potraviny během přípravy 1–2krát protřepat nebo obrátit.

- Za tímto účelem vytáhněte pánev 7 s fritovacím košem 2 z přístroje a fritovanou potravinu protřepejte nebo obraťte vhodným přiborem. Pánev 7 vč. fritovacího koše 2 poté opět vložte.
 - Program fritování se automaticky přeruší, jakmile je pánev 7 s fritovacím košem 2 vyjmuta, a automaticky pokračuje, jakmile je pánev 7 s fritovacím košem 2 znovu vložena.
- Horkovzdušnou fritézu lze použít také k přípravě pečiva, jako jsou muffiny nebo koláčky. Nikdy přitom nekládejte těsto přímo do pánve 7 nebo do fritovacího koše 2. Použijte malé formy na pečení, například formy na muffiny, které pak vložte spolu s těstem do fritovacího koše 2.

7. Obsluha

NEBEZPEČÍ POPÁLENÍ!

- ▶ Části přístroje jsou během provozu velmi horké. K zabránění popálení se jich nedotýkejte.
- ▶ Pokud potřebujete uchopit pánev 7 nebo fritovací koš 2, použijte chňapky nebo rukavice.
- ▶ Z větracích štěrbin 10 na zadní straně přístroje vychází horký vzduch. Nesahejte do této oblasti.
- ▶ Přístroj nepřemisťujte, když je v provozu.

POZOR, HNOTNÉ ŠKODY!

- ▶ Nikdy nepoužívejte pánev 7 bez fritovacího koše 2.
- ▶ Naplňte fritovací koš 2 maximálně po značku MAX a dbejte na to, aby se fritované potraviny nedotýkaly topného článku uvnitř tělesa 8.

- 1) Přístroj postavte tak, jak je popsáno v kapitole **Před prvním použitím**.
- 2) Potraviny připravte podle receptu a vložte je do fritovacího koše 2.
- 3) Vložte fritovací koš 2 do pánve 7. Dbejte přitom na to, aby rukojeť 6 slyšitelně zaskočila do pánve 7.
- 4) Nasuňte ochranu proti odjištění 4 na odjišťovací tlačítko 5.
- 5) Nasadte pánev 7 včetně fritovacího koše 2 do tělesa 8.

6) Stiskněte tlačítko vypínače  **18**, pro zapnutí ovládacího panelu **1**.



- ✓ Zazní krátký signál.
- ✓ Symboly ovládacích prvků ve spodní části ovládacího panelu **1** se rozsvítí. Na displeji **16** se střídavě zobrazuje přednastavená teplota $180\text{ }^{\circ}\text{C}$ a doba přípravy 15 min .

Nyní můžete zvolit funkci rychlého startu, spustit proces přípravy s ručně nastavenou dobou přípravy a teplotou nebo použít jeden z programů fritování. Za tím účelem si přečtěte následující kapitoly.

UPOZORNĚNÍ

- Proces přípravy lze zahájit pouze tehdy, je-li pánev **7** včetně fritovacího koše **2** správně zajištěna v držáku.




7.1 Funkce rychlého startu

Pokud nepotřebujete žádné další nastavení, můžete použít funkci rychlého startu a okamžitě zahájit proces přípravy. Za tímto účelem stiskněte tlačítko Start/Stop  **20** pro okamžité zahájení fritování. Přístroj pracuje při přednastavené teplotě $180\text{ }^{\circ}\text{C}$ a po přednastavenou dobu přípravy 15 min . Během postupu přípravy bliká symbol ventilátoru  **11**.





Dobu a teplotu přípravy můžete kdykoli změnit, jak je popsáno v následující kapitole.

7.2 Manuální nastavení doby přípravy a teploty



Když je přístroj zapnutý, tlačítka ve spodní části ovládacího panelu **1** jsou aktivní a svítí. Teplotu a dobu přípravy můžete kdykoli upravit podle svých potřeb, a to i v případě, že je spuštěn program fritování. Postupujte takto:

- 1) Pomocí tlačítka  **22** vyberte, zda se na displeji **16** zobrazí teplota nebo doba přípravy.
- 2) Stisknutím tlačítka  **19** snížíte zobrazené hodnoty, resp. stisknutím tlačítka  **21** je zvýšíte:
 - Teplotu můžete zvyšovat nebo snižovat v rozmezí $80\text{ }^{\circ}\text{C}$ a $200\text{ }^{\circ}\text{C}$ v $5\text{ }^{\circ}\text{C}$ krocích.
 - Dobu přípravy lze prodloužit nebo zkrátit v rozmezí od 1 do 60 minut po 1 minutě.
 - Při každém stisknutí tlačítek zazní akustický signál.






UPOZORNĚNÍ

- ▶ Tlačítka  19 nebo  21 můžete podržet stisknutá, aby bylo možné hodnotami rychle probíhat.
- 3) Pokud jste tak ještě neučinili, spusťte proces přípravy krátkým stisknutím tlačítka Start-Stop  20.
- ✓ Na ovládacím panelu současně bliká symbol ventilátoru  11 a symbol zvoleného programu. Příklad začne nahřívát.







7.3 Použití programů



Příklad má 8 přednastavených programů přípravy. Po výběru jednoho z programů se v horní části ovládacího panelu  rozsvítí symbol příslušného programu. Na displeji  se zobrazí přednastavená teplota a doba přípravy. Tato nastavení můžete změnit v závislosti na receptu nebo podle vlastní potřeby, jak je popsáno v předchozí kapitole.

Program nastavíte takto:

- 1) Pokud je přístroj v pohotovostním režimu, stiskněte tlačítko vypínače  18.
- ✓ Symboly ovládacích prvků ve spodní části ovládacího panelu  se rozsvítí.
- 2) Stiskněte tlačítko pro výběr programu  17 tak často, dokud se nerozsvítí symbol požadovaného programu v horní části ovládacího panelu .
- ✓ Na displeji  se střídavě zobrazuje přednastavená teplota a doba přípravy pro tento program.




UPOZORNĚNÍ

- ▶ Na displeji  se každých 5 sekund střídavě zobrazuje teplota a doba přípravy. Chcete-li rychleji přepínat mezi teplotou a dobou přípravy, stiskněte tlačítko  22.
- 3) V případě potřeby upravte teplotu a dobu přípravy podle svých potřeb stisknutím tlačítka  19 nebo  21.
- 4) Stiskněte tlačítko Start/Stop  20.
- ✓ Na ovládacím panelu současně bliká symbol ventilátoru  11 a symbol zvoleného programu. Příklad začne nahřívát.

Po skončení programu se přístroj automaticky vypne: několikrát zazní signální tón, symbol ventilátoru  11 zhasne a na displeji 16 několik sekund bliká „0000“. Poté zhasnou všechna zobrazení kromě tlačítka vypínače  18. Přístroj se opět nachází v režimu standby (pohotovostní režim).



7.4 Přerušení programu

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


- 1) Stiskněte tlačítko Start/Stop  20.
- ✓ Symbol ventilátoru  11 zhasne, tlačítko Start/Stop  20 bliká. Na displeji 16 se střídavě zobrazuje teplota a zbývající čas. Zobrazení programu svítí nepřetržitě.
- 2) Vytáhněte pánev 7 za rukojeť 6 z tělesa 8.
- 3) V případě potřeby fritovanou potravinu ve fritovacím 2 obraťte nebo protřepejte.

POZOR, HMATNÉ ŠKODY!


- ▶ Pánev 7 a fritovací koš 2 mají nepřílnavou vrstvu. Chraňte nepřílnavou vrstvu tak, že k obrácení nebo vyjmutí pokrmu nebudete používat kovové nástroje, jako jsou nůž, vidlička apod.


- 4) Pánev 7 s fritovacím košem 2 opět vložte.
- 5) Opět stiskněte tlačítko Start/Stop  20.
- ✓ Zobrazení programu a symbol ventilátoru  11 opět současně blikají.
- ✓ Program automaticky pokračuje až do konce doby přípravy.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Pánev 7 můžete z přístroje vytáhnout i bez předchozího stisknutí tlačítka Start/Stop  20. Program se automaticky zastaví a pokračuje, jakmile vložíte pánev 7 zpět. K tomu není třeba stisknout tlačítko.

7.5 Přerušení programu

Chcete-li program přerušit, předčasně ukončit přípravu nebo se vrátit k základnímu nastavení, stiskněte a podržte tlačítko vypínače  18 po dobu přibližně 3 sekund.

- ✓ Zazní signál. Všechna zobrazení kromě tlačítka vypínače  18 zhasnou. Přístroj je opět v režimu standby (pohotovostní režim).

7.6 Vyjmutí fritovaného pokrmu

⚠ NEBEZPEČÍ POPÁLENÍ!

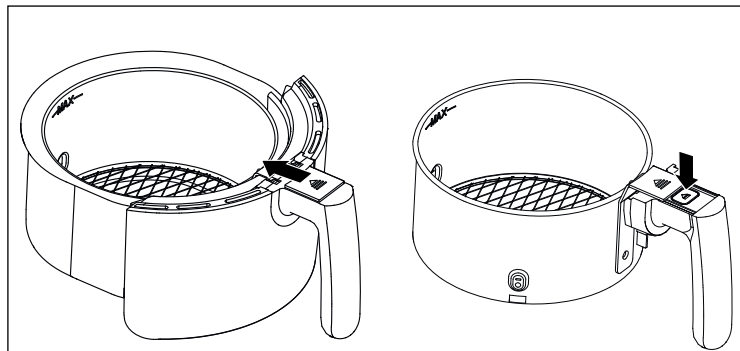
- Pokud potřebujete uchopit pánev **7** nebo fritovací koš **2**, použijte chňapky nebo rukavice.

Po dokončení fritování se několikrát ozve akustický signál, zatímco na displeji **16** se zobrazí „000“. Přístroj se automaticky přepne do režimu standby (pohotovostní režim).

- 1) Vypněte přístroj vytažením síťové zástrčky ze zásuvky.
- 2) Připravte si žáruvzdorný podklad pro pánev **7** a fritovací koš **2** a také nádobu, např. talíř nebo mísu, na fritovaný pokrm.
- 3) Vytáhněte pánev **7** za rukojeť **6** z tělesa **8**.

POZOR, Hmotné škody!

- Nikdy neoddělujte fritovací koš **2** od pánve **7**, když ji držíte v ruce, jinak vám spadne. Pánev **7** postavte na žáruvzdorný podklad.
- 4) Nasuňte ochranu proti odjištění **4** ve směru šipky, aby pod ní umístěné odjišťovací tlačítko **5** bylo volné.
 - 5) Stiskněte odjišťovací tlačítko **5** a současně vyvedněte fritovací koš **2** nahoru z pánve **7**.



- 6) Fritovací koš **2** postavte na žáruvzdorný podklad.









POZOR, HMOTNÉ ŠKODY!

- Pánev ⑦ a fritovací koš ② mají nepřilnavou vrstvu. Chraňte nepřilnavou vrstvu tak, že k obrácení nebo vyjmutí pokrmu nebudete používat kovové nástroje, jako jsou nůž, vidlička apod.

- 7) Vyjměte fritovaný pokrm z fritovacího koše ②.
- 8) Před čištěním a uložením nechte přístroj a příslušenství zcela vychladnout.

8. Tabulka programu

V tabulkách uvedené, resp. v přístroji předem naprogramované hodnoty jsou orientační hodnoty. Skutečné doby přípravy se mohou lišit podle vlastností potraviny. Proces přípravy pravidelně kontrolujte.

Symbol	Program vhodný pro:	Předem nastavená teplota (nastavitelný rozsah)	Předem nastavená doba přípravy (nastavitelný rozsah)
	hranolky, americké brambory, růsti	200 °C (80-200 °C)	20 min (1-60 min)
	slanina, mozzarellové tyčinky, párky v těstíčku	180 °C (80-200 °C)	10 min (1-60 min)
	krevety, garnáty (bez skořápky)	160 °C (80-200 °C)	13 min (1-60 min)
	zelenina, houby	180 °C (80-200 °C)	22 min (1-60 min)
	muffiny, pečivo, koláče	160 °C (80-200 °C)	15 min (1-60 min)
	části drůbeže, kuřecí křídla nebo kuřecí stehna	200 °C (80-200 °C)	20 min (1-60 min)
	steaky, kotlety, řízky	200 °C (80-200 °C)	20 min (1-60 min)
	ryby, rybí prsty, kalamáry	180 °C (80-200 °C)	18 min (1-60 min)

9. Tabulka dob fritování

V tabulce jsou uvedeny příklady, které potraviny se mohou fritovat za jaké teploty a jaká doba tepelné úpravy je k tomu potřebná. Pokud se údaje na obalu potraviny určené k fritování odchyľují od údajů v této tabulce, řiďte se údaji uvedenými na obalu.

Potravina	Množství/ hmotnost (g)	Teplota	Čas	Obrácení/ protřepání
Brambory a zelenina				
hranolky (mražené)	optimálně: 400–500	200 °C	15–20 min	2krát protřepat ¹
	max.: 800		30 min	
hranolky (čerstvé)	500	180 °C	20–30 min	2krát protřepat ¹
americké brambory (mražené)	500	180 °C	16–22 min	2krát protřepat ¹
zelenina (např. cuketa, paprika, lilek)	optimálně: 600	180 °C	22 min	3krát protřepat ³
	max.: 750	200 °C	25 min	
cibule	200	200 °C	8–10 min	protřepat ²
Maso				
kuřecí nugety (mražené)	300	180 °C	15–20 min	obrátit ²
kuřecí stehna	optimálně: 4 kusy	200 °C	22–28 min	obrátit ²
kuřecí prsa	350	180 °C	10–15 min	obrátit ²
vepřové kotlety	350	200 °C	15–25 min	obrátit ²
řízek (mražený)	2–3 kusy	180 °C	20–25 min	obrátit ²
slanina	4 ks	200 °C	8 min	obrátit ²

Potravina	Množství/ hmotnost (g)	Teplota	Čas	Obrácení/ protřepání
Ryba				
obalované krevety	10-12 kusů	160 °C	6-8 min	obrátit ²
krevety	200	160 °C	10-15 min	obrátit ²
filet z lososa	400	180 °C	15-18 min	ne
Chléb				
bruschetta	4-5 kusů	200 °C	6 min.	ne
krutony	200	180 °C	5 min	ne


¹ Po uplynutí cca $\frac{1}{3}$ a $\frac{2}{3}$ doby přípravy protřepejte/obráťte.

² Po uplynutí cca poloviny doby přípravy protřepejte/obráťte.

³ Vždy po cca $5\frac{1}{2}$, resp. 6 minutách protřepejte.

10. Čištění a údržba

VÝSTRAHA – NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- ▶ Než začnete přístroj čistit, vytáhněte vždy sírovou zástrčku ze zásuvky.
- ▶  V žádném případě se přístroj nesmí ponořit do kapalin! Došlo by tak k ohrožení života v důsledku úrazu elektrickým proudem a přístroj by se mohl poškodit.

VÝSTRAHA – NEBEZPEČÍ POPÁLENÍ!

- ▶ Před čištěním nechte přístroj zcela vychladnout.

POZOR – HMOTNÉ ŠKODY!


- ▶ 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!

10.1 Čištění příslušenství

Pro snadnější čištění lze sítko **3** vyjmout.

- 1) Sítko **3** vytlačte na třech aretačních sponách z fritovacího koše **2** směrem nahoru.
- 2) Neodstraňujte hrubé zbytky potravin.
- 3) Pánev **7**, fritovací koš **2** a sítko **3** 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 vytřete do sucha.

UPOZORNĚNÍ

- ▶  Pánev **7** a fritovací koš **2** se sítkem **3** jsou vhodné k mytí v myčce nádobí.
- ▶ Po vyschnutí může být v dutinách stále vlhkost. Díly příslušenství nechejte důkladně vyschnout na vzduchu.

- 6) Sítko ③ opět vložte do fritovacího koše ②. Dbejte přitom na to, aby se nedeformovalo. Pevně jej zatlačte do tří aretačních spon, aby slyšitelně zaskočilo.

10.2 Čištění krytu

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

10.3 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.

POZOR – HMOTNÉ ŠKODY!

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

11. Skladování

- 1) Zvedejte nebo přenášejte přístroj tak, že přístroj oběma rukama uchopíte zespodu. Nikdy k tomu nepoužívejte rukojeť ⑥ fritovacího koše ②!
- 2) Smotejte síťový kabel ⑨ a upevněte jej dodanými kabelovými pásky.
- 3) Přístroj uložte i s vloženou pánví ⑦ a fritovacím košem ②. Tím zůstanou vnitřek přístroje a příslušenství čisté a bez prachu.
- 4) Přístroj uchovávejte na suchém a čistém místě.

12. Odstraňování závad

PROBLÉM	MOŽNÁ PŘÍČINA	MOŽNÁ ŘEŠENÍ
Přístroj nelze spustit.	Pánev ⑦ s fritovacím košem ② není správně zasunuta.	Ujistěte se, že je pánev ⑦ s fritovacím košem ② správně usazena v tělese.
Přístroj nefunguje.	Zástrčka přístroje není zapojená do síťové zásuvky.	Zapojte přístroj do zásuvky.
	Přístroj je vypnutý.	Přístroj zapněte stisknutím tlačítka vypínače ⑮.
	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 koši ②.	Nepřekračujte značku MAX ve fritovacím koši ②.
	Příliš velké kusy.	Potravinu 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 dotýkájí topného článku a připalují se na něm.	Nepřekračujte značku MAX ve fritovacím koši ②.

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

13. 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.




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



Výrobek je recyklovatelný, podléhá rozšířené odpovědnosti výrobce a je shromažďován odděleně.

14. Technické údaje

Síťové napětí	230 V ~ (střídavý proud), 50–60 Hz
Jmenovitý výkon	1400 W
Třída ochrany	I (⏚ ochranné uzemnění)
Užitečný objem fritovacího koše ②	2,2 l až po značku MAX
	Všechny části tohoto přístroje přicházející do styku s potravinami jsou bezpečné pro potraviny.

15. Záruka společnosti Kompennass Handels GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazník,

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) 377118_2110 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) 377118_2110 otevřít svůj návod k obsluze.

15.1 Servis



Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 377118_2110

15.2 Dovoze

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

16. Recepty

Hranolky



Suroviny pro **2** osoby

- 400 g hranolek (zmrazené)
- sůl

Příprava

- 1) Mražené hranolky dejte do horkovzdušné fritézy.
- 2) Vyberte program „Hranolky“.
- 3) V polovině doby přípravy vyjměte fritovací koš a protřepejte nebo přerozdělte hranolky ve fritovacím koši tak, aby se ty spodní dostaly nahoru. V případě potřeby opakujte po dalších 5 minutách.
- 4) Na konci programu vložte hranolky do nádoby a podle chuti je osolte a okořeňte. Podávejte s dipem podle vlastního výběru.

Hranolky ze sladkých brambor



Suroviny pro **2** osoby

- 500 g sladkých brambor
- 1 PL sezamu
- 1 špetka mořské soli
- 5 ml oleje

Příprava

- 1) Sladké brambory oloupejte a nakrájejte na 1 cm silné hranolky.
- 2) Sezamová semínka restujte bez tuku na pánvi po dobu cca 10 minut, dokud nezačnou uvolňovat vůni. Mezitím sezamová semínka promíchejte.
- 3) Pražená semínka nechejte trochu vychladnout a spolu se solí je rozdrťte v moždíři.
- 4) Syrové hranolky ze sladkých brambor smíchejte s olejem a vložte do horkovzdušné fritézy. Připravujte s programem „Hranolky“.
Po polovině doby pečení protřepejte.
- 5) Směs sezamu a soli vmíchejte pod hranolky ze sladkých brambor a okamžitě je podávejte.

UPOZORNĚNÍ

- Chcete-li získat křupavější výsledek, hranolky ze sladkých brambor před usmažením namočte na 60 minut do vody. Pak je usušte a rovnoměrně je posypte potravinářským škrobem.

Kuřecí křídýlka



Suroviny pro **2** osoby

- 6 kuřecích křídýlek
- 10 ml vinného octu
- 1 pár stříků Tabasco
- jemně sladká paprika
- trochu hnědého třtinového cukru nebo medu
- 2 ČL bylinek
- sůl a pepř
- 5 ml oleje

Příprava

- 1) Smíchejte ocet, olej, tabasco, cukr nebo med, bylinky a koření v míse.
- 2) Kuřecí křídýlka dejte do misky a stejnoměrně je promíchejte s marinádou. Nejlépe je nechte přes noc odležet v chladničce.
- 3) Vložte marinovaná kuřecí křídýlka do horkovzdušné fritézy a zvolte program „Kuře“. Přibližně po 15 minutách obraťte vhodným náčiním. Fritujte dalších 10–15 minut.
- 4) Příležitostně kontrolujte proces přípravy a v případě potřeby jej přerušte, pokud jsou kuřecí křídýlka hotová dříve, než uplyne přednastavený čas.

Gyros



Suroviny pro **2** osoby

- 500 g na plátky nakrájeného vepřového masa
- 2 PL gyros koření
- 10 ml oleje
- sůl

Příprava

- 1) Smíchejte olej a gyros koření a zamíchejte vše do vepřového masa, nakrájeného na plátky. Pokud je to možné, nechte odležet několik hodin v chladničce.
- 2) Dejte maso do horkovzdušné fritézy a fritujte při teplotě 200 °C cca 15 minut. K tomu vyberte program „Steak“ a přizpůsobte dobu přípravy. Příležitostně promíchejte vhodným náčiním, aby se maso připravilo rovnoměrně.

Marinovaný losos v sezamu



Suroviny pro **4** osoby

- 400 g lososa
- 1 PL sezamu
- 25 ml sójové omáčky
- 25 ml citrónové šťávy
- 1 PL medu
- 1 ČL papriky
- sůl a pepř

Příprava

- 1) Smíchejte sójovou omáčku se sezamem, citrónovou šťávou, medem, práškovou paprikou a slatinou a pepřem do marinády.
- 2) Lososa nakrájejte na kostičky a smíchejte s marinádou.
- 3) Marinované kostky lososa fritujte při 180 °C asi 10 minut. K tomu vyberte program „Ryba“ a přizpůsobte podle toho dobu přípravy.
- 4) Po uplynutí poloviny času zkontrolujte proces přípravy a v případě potřeby promíchejte.
- 5) Ihned podávejte. Podávejte s barevným salátem.

Pečené klobásy



Suroviny pro **4** osoby

- 1 balíček listového těsta
- 8 klobás k ohřívání
- kari kečup
- hořčice

Příprava

- 1) Klobásy nechejte táhnout cca 5 minut v horké vodě.
- 2) Mezitím nakrájejte listové těsto na asi 1 cm tenké proužky.
- 3) Klobásy vyjměte z vody a osušte.
- 4) Proužky těsta omotejte kolem klobás, přičemž oba konce nechte volné.
- 5) Do horkovzdušné fritézy vložte postupně 4 klobásy a smažte je asi 10–13 minut, dokud listové těsto nezezlátne.
- 6) Podávejte s kari kečupem a hořčicí.

Plněné taštičky



Suroviny na **16** kusů

- 200 g listového těsta (mražené nebo chlazené)
- 2 PL mléka
- náplň podle chuti

Příprava

- 1) Listové těsto nakrájejte na 16 čtverců (5 × 5 cm).
- 2) Do středu každého čtverce dejte vrchovatou lžičku náplně.
- 3) Z každého čtverce vytvořte přeložením trojúhelníkovou taštičku. Okraje potřete trochou vody a vidličkou přitlačte k sobě.
- 4) Do fritovacího koše vložte 8 taštiček a potřete je mlékem.
- 5) Pečte dozlatova s programem „Muffiny“ při 160 °C cca 15–20 minut.

Návrhy na náplň

Šunka a sýr:

- Smíchejte 50 g smetanového sýra a 50 g vařené šunky nakrájené na jemné proužky a trochu pepře.

Ricotta a špenát:

- Smíchejte 50 g ricotty s 50 g dobře okapaného špenátu, trochou muškátového oříšku, solí a strouhaným parmazánem.

Jablko a skořice:

- Jablko nakrájejte na malé kousky a smíchejte s 1 PL cukru, 1 ČL skořice a několika rozinkami.

Losos a smetanový sýr:

- Smíchejte 50 g smetanového sýra a 50 g lososa (čerstvého nebo uzeného) nakrájeného na malé kostičky nebo proužky a trochu kopru.

Krevetové špízy



Suroviny pro **4** osoby

- 4 dřevěné špejle
- 16–20 krevet, čerstvých nebo rozmrazených
- 2 stroužky česneku
- 2 PL olivového oleje
- sůl, pepř

Příprava

- 1) Česnek oloupejte a nakrájejte na jemné plátky. V míse dobře promíchejte s olivovým olejem.
- 2) Krevety oloupejte, zbavte vnitřností a v případě potřeby je omyjte a osušte papírovou kuchyňskou utěrkou.
- 3) Krevety vložte do česnekovo-olejové marinády, důkladně promíchejte a nechte v chladničce alespoň 1 hodinu odležet.
- 4) Na každou špejli napíchněte 4–5 krevet. Vložte špízy do fritovacího koše a smažte 10–13 minut s programem „Krevety“.
- 5) Po uplynutí poloviny času obraťte.

Pečená zelenina



Suroviny pro **4** osoby

- 1 cuketa
- 1 červená paprika
- 1 žlutá paprika
- 1 červená cibule
- 250 g čerstvých žampionů
- 1 ČL olivového oleje
- provensálské koření
- sůl a pepř

Příprava

- 1) Žampiony očistěte a nakrájejte na plátky. Zbylou zeleninu omyjte, odstraňte stonky a jádra a nakrájejte na malé kousky. Cibuli oloupejte a nakrájejte na kolečka nebo klínky.
- 2) V míse smíchejte koření s olivovým olejem. Přidejte zeleninu a vše ještě jednou dobře promíchejte.
- 3) Vše dejte společně do fritovacího koše a pečte při cca 180 °C cca 15 minut. Po polovině doby přípravy promíchejte nebo obraťte.

Borůvkovo-banánové muffiny



Suroviny na **5** muffinů

- 100 g pšeničné mouky
- 1 ČL prášku do pečiva
- 1 zralý banán
- 1 velké vejce
- 20 g másla
- 1/2 ČL vanilkového extraktu
- 50 g medu
- 1/2 ČL skořice
- 100 g borůvek

Příprava

- 1) Ve velké míse smíchejte mouku s práškem do pečiva.
- 2) Banán rozmačkejte vidličkou a přidejte k mouce spolu s práškem do pečiva, vejcem, máslem, vanilkovým extraktem, medem a skořicí a dobře promíchejte.
- 3) Do těsta opatrně vmíchejte borůvky.
- 4) Těsto rozdělte do formiček na muffiny a vložte je do horkovzdušné fritézy.
- 5) Muffiny pečte cca 20 minut při cca 180 °C. Zda jsou muffiny upečené, můžete vyzkoušet tak, že je uprostřed propíchnete párátkem. Pokud se těsto nelepí na párátko, jsou muffiny hotové.

Spis treści

1. Wstęp	169
1.1 Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	169
1.2 Zastosowane wskazówki ostrzegawcze i symbole	169
2. Wskazówki bezpieczeństwa	171
3. Zakres dostawy i przegląd po transporcie	174
3.1 Rozpakowanie	174
3.2 Utylizacja opakowania	174
4. Zapoznanie się z urządzeniem	175
5. Przed pierwszym użyciem	176
6. Najlepsze sposoby na frytowanie	177
7. Obsługa	178
7.1 Funkcja szybkiego startu	179
7.2 Ręczne ustawianie czasu i temperatury smażenia	179
7.3 Korzystanie z programów	180
7.4 Przerwanie programu	181
7.5 Anulowanie programu	181
7.6 Wyjmowanie frytowanych produktów	182
8. Tabela programów	183
9. Tabela czasów smażenia	184
10. Czyszczenie i konserwacja	186
10.1 Czyszczenie akcesoriów	186
10.2 Czyszczenie obudowy	187
10.3 Czyszczenie wnętrza	187
11. Przechowywanie	187
12. Usuwanie usterek	188

13. Utylizacja urządzenia	189
14. Dane techniczne	189
15. Gwarancja Kompernaß Handels GmbH	190
15.1 Serwis	192
15.2 Importer	192
16. Przepisy	193

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 Użytkowanie 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 przemysłowych.

Wszelkiego rodzaju roszczenia z tytułu szkód powstałych wskutek użytkowania urządzenia w sposób niezgodny z przeznaczeniem, nieprawidłowo wykonanych napraw, zmian dokonanych bez zezwolenia lub użycia niedopuszczonych części zamiennych są wykluczone. Ryzyko takich działań ponosi wyłącznie użytkownik.

1.2 Zastosowane wskazówki ostrzegawcze i symbole

W tej instrukcji obsługi użyto następujących wskazówek ostrzegawczych (o ile mają zastosowanie):



NIEBEZPIECZEŃSTWO

Ostrzeżenie o tym stopniu zagrożenia oznacza sytuację niebezpieczną.

Zignorowanie takiej niebezpiecznej sytuacji może spowodować śmierć lub poważne obrażenia.

- ▶ Należy przestrzegać zaleceń zawartych w tym ostrzeżeniu, aby uniknąć wypadku śmiertelnego lub ciężkich obrażeń ciała.

OSTRZEŻENIE

Wskazówka ostrzegawcza o tym stopniu zagrożenia oznacza możliwą sytuację niebezpieczną.

Zignorowanie takiej niebezpiecznej sytuacji może doprowadzić do ciężkich obrażeń ciała lub śmierci.

- ▶ Przestrzegaj zaleceń zawartych w tym ostrzeżeniu, aby uniknąć niebezpieczeństwa poważnych obrażeń ciała lub śmierci.

OSTROŻNIE

Wskazówka ostrzegawcza o tym stopniu zagrożenia oznacza możliwą sytuację niebezpieczną.

Nieuniknięcie takiej niebezpiecznej sytuacji może doprowadzić do obrażeń ciała.

- ▶ Aby uniknąć obrażeń u ludzi, należy postępować zgodnie z instrukcjami podanymi w tej wskazówce.

UWAGA

Ostrzeżenie o tym stopniu zagrożenia oznacza możliwość powstania szkód materialnych.

Nieuniknięcie takiej niebezpiecznej sytuacji może doprowadzić do powstania szkód materialnych.

- ▶ Aby uniknąć szkód materialnych, przestrzegaj instrukcji zawartych w tym ostrzeżeniu.


WSKAZÓWKA

- ▶ Wskazówka oznacza dodatkowe informacje, ułatwiające korzystanie z urządzenia.

2. Wskazówki bezpieczeństwa

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA 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 w tak, aby nie został zaciśnięty ani uszkodzony w inny sposób.
- ▶ Urządzenia wolno używać wyłącznie w suchych pomieszczeniach. Nie wolno go używać na otwartej przestrzeni.

 W żadnym przypadku 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 włączaj urządzenia, jeśli spadło z wysokości lub zostało uszkodzone. Zleć sprawdzenie i ewentualną naprawę urządzenia 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.

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- ▶ 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 wyłączenia 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.
- ▶ Podczas procesu smażenia uwalniana jest gorąca para. Zachowaj bezpieczny odstęp od wydobywającej się pary.
- ▶ Elementy urządzenia nagrzewają się bardzo 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 na patelnię. Niebezpieczeństwo pożaru!
- ▶ Do sterowania pracą urządzenia nie używaj żadnych zewnętrznych zegarów sterujących 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! Gorąca powierzchnia!

UWAGA - MOŻLIWOŚĆ USZKODZENIA URZĄDZENIA!

- ▶ Chronić urządzenie przed kroplami i rozpryskami wody. Nie pozwól na przedostanie się żadnej cieczy do szczelin wentylacyjnych z tyłu urządzenia.
- ▶ Chronić 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 kosza do frytowania!
- ▶ W celu przeniesienia urządzenia, chwyć je od spodu z boku. Nie należy używać do tego celu uchwyty kosza do frytowania.
- ▶ Stosuj wyłącznie akcesoria zalecane przez producenta urządzenia.

3. Zakres dostawy i przegląd po transporcie

Urządzenie dostarczane jest standardowo z następującymi elementami:

- Frytownica niskotłuszczowa
- Patelnia
- Kosz do frytowania z wkładem sitowym
- Instrukcja obsługi

3.1 Rozpakowanie

NIEBEZPIECZEŃSTWO

Materiały opakowaniowe stanowią źródło zagrożenia w rękach dzieci: Niebezpieczeństwo uduszenia!

- ▶ Nie wolno dopuścić, aby dzieci bez nadzoru bawiły się opakowaniem. Trzymaj dzieci z dala od opakowania i urządzenia.

- 1) Wyjmij z kartonu wszystkie elementy urządzenia oraz instrukcję obsługi.
- 2) Usuń z urządzenia całe opakowanie i ewentualnie naklejki.

WSKAZÓWKA

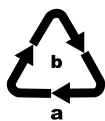
- ▶ Urządzenie należy sprawdzić pod kątem kompletności dostawy i występowania widocznych uszkodzeń.
- ▶ W przypadku niekompletnej dostawy bądź wystąpienia uszkodzeń wskutek wadliwego opakowania lub transportu należy skontaktować się z infolinią serwisową (patrz rozdział **Serwis**).

3.2 Utylizacja opakowania

Opakowanie chroni urządzenie przed uszkodzeniem podczas transportu. Materiały opakowania są przyjazne dla środowiska i można je poddać procesowi recyklingu.



Oddanie opakowania do punktu zbiórki surowców wtórnych pozwoli zaoszczędzić surowce naturalne i zmniejszyć ilość odpadów. 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 zutylizuj 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.

4. Zapoznanie się z urządzeniem








Rysunek A (patrz rozkładana okładka)

- ❶ Panel sterowania z wyświetlaczem
- ❷ Kosz do frytowania
- ❸ Wkład sitowy (zdejmowany)
- ❹ Zabezpieczenie odblokowania
- ❺ Przycisk odblokowujący
- ❻ Uchwyt
- ❼ Patelnia
- ❽ Obudowa
- ❾ Kabel zasilający z opaską do przewodów
- ❿ Szczeliny wentylacyjne

Rysunek B:

W górnej części panelu sterowania ❶ rozmieszczone są symbole dla poszczególnych programów i funkcji. Świecą się one po wybraniu programu i służą wyłącznie do wyświetlania.


Symbole w dolnej części panelu sterowania ❶ są jednocześnie wyświetlaczami i przyciskami ekranowymi oraz służą do wprowadzania ustawień. Dla lepszej czytelności są one tutaj nazywane przyciskami. Po ich dotknięciu rozlega się krótki sygnał dźwiękowy.

- ❶ Symbol wentylatora 
- ❷ Wskaźnik programu „Muffiny”
- ❸ Wskaźnik programu „Kurczak”
- ❹ Wskaźnik programu „Stek”
- ❺ Wskaźnik programu „Ryba”
- ❻ Wyświetlacz (wskaźnik temperatury/czasu smażenia)
- ❼ Przycisk wyboru programu 
- ❽ Przycisk wł./wył 
- ❾ Przycisk zmniejszania temperatury/skracania czasu smażenia 
- ❿ Przycisk Start/Stop 
- ⓫ Przycisk zwiększania temperatury/wydłużania czasu smażenia 
- ⓬ Przycisk wyboru temperatury/czasu smażenia 
- ⓭ Wskaźnik programu „Frytki”
- ⓮ Wskaźnik programu „Bekon”
- ⓯ Wskaźnik programu „Krewetki”
- ⓰ Wskaźnik programu „Warzywa”

5. Przed pierwszym użyciem

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




NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU

Gorące powietrze wydostaje się ze szczelin wentylacyjnych  z tyłu urządzenia.

- ▶ Nigdy nie zakrywaj szczelin wentylacyjnych.
- ▶ Nie stawiaj urządzenia bezpośrednio pod szafkami wiszącymi, gniaздkami 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 wyłączona.
- 2) Podłącz wtyk sieciowy do gniazda zasilania. Upewnij się, że podczas pracy urządzenia gniazdo zasilania jest zawsze dostępne.
- ✓ Wszystkie symbole na panelu sterowania  zaświecą się krótko i 2 razy rozlegnie się krótki sygnał dźwiękowy.
 - ✓ Przycisk wł./wył.   świeci się w sposób ciągły. Urządzenie jest teraz gotowe do pracy i znajduje się w trybie gotowości.

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. 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 kosza do frytowania ②.
- 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 najlepsze rezultaty zarumienienia, zaleca się jednorazowe przygotowanie maksymalnie 400–500 g mrożonych frytek.
- Nie przepelniaj kosza do frytowania ②! Napelniaj kosz do frytowania maksymalnie do oznaczenia MAX. 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 patelnię ⑦ z koszem do frytowania ② z urządzenia i wstrząśnij frytowany produkt lub odwróć go za pomocą odpowiednich sztućców. Później ponownie włóż patelnię ⑦ wraz z koszem do frytowania ②.
 - Program frytowania zostaje automatycznie zatrzymany po wyciągnięciu patelni ⑦ wraz z koszem do frytowania ② i włącza się ponownie po ponownym włożeniu patelni ⑦ wraz z koszem do frytowania ②.
- Frytownicy można również używać do przygotowywania wypieków, takich jak muffiny lub małe ciasta. Przy tym jednak ciasta **bezwzględnie nie wolno** dodawać bezpośrednio do patelni ⑦ ani do kosza do frytowania ②. Użyj małych foremek do pieczenia, takich jak foremki do muffinów, które następnie wypełnione ciastem umieść w koszu do frytowania ②.

7. Obsługa






NIEBEZPIECZEŃSTWO POPARZENIA

- ▶ Elementy urządzenia nagrzewają się bardzo podczas pracy. Aby się nie poparzyć, nie dotykaj ich nigdy podczas używania urządzenia.
- ▶ Używaj ściereki lub rękawic kuchennych, gdy musisz dotykać patelni ⑦ lub kosza do frytowania ②.
- ▶ 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 – SZKODY MATERIALNE!



- ▶ Nigdy nie używaj patelni ⑦ bez kosza do frytowania ②.
- ▶ Napełniaj kosz do frytowania ② maksymalnie do oznaczenia MAX i zwróć uwagę na to, aby frytowane produkty nie dotykały grzałki we wnętrzu obudowy ⑧.

- 1) Ustaw urządzenie zgodnie z opisem w rozdziale **Przed pierwszym** użyciem.
- 2) Przygotuj potrawę zgodnie z przepisem i umieść ją w koszu do frytowania ②.
- 3) Włóż kosz do frytowania ② do patelni ⑦. Zwróć przy tym uwagę na to, aby uchwyt ⑥ słyszalnie zatrzasnął się w patelni ⑦.
- 4) Nasuń zabezpieczenie odblokowania ④ na przycisk odblokowujący ⑤.
- 5) Włóż patelnię ⑦ wraz z koszem do frytowania ② do obudowy ⑧.





- 6) Naciśnij przycisk wł./wyt.  , aby włączyć panel sterowania .
- ✓ Rozlegnie się krótki sygnał dźwiękowy.
 - ✓ Symbole elementów obsługowych w dolnej części panelu sterowania  zaświecą się. Na wyświetlaczu  wskazanie domyślnej temperatury 180°C i czasu smażenia 15 min wyświetlane są naprzemiennie.

Można teraz wybrać funkcję szybkiego startu, rozpocząć proces smażenia z ręcznie ustawionym czasem i temperaturą smażenia lub użyć jednego z programów frytowania. Aby uzyskać więcej informacji, zapoznaj się z treścią poniższego rozdziału.

WSKAZÓWKA


- Proces smażenia można uruchomić tylko wtedy, gdy patelnia  wraz z koszem od frytowania  prawidłowo zatrzaśnie się w swoim uchwycie.








7.1 Funkcja szybkiego startu

Jeśli nie są potrzebne żadne dodatkowe ustawienia, można skorzystać z funkcji szybkiego startu i natychmiast rozpocząć proces smażenia. W tym celu naciśnij przycisk Start/Stop  , aby natychmiast rozpocząć frytowanie. Urządzenie pracuje z domyślną temperaturą 180°C i przez domyślnie ustawiony czas 15 min . Podczas procesu smażenia miga symbol wentylatora  .





Czas i temperaturę smażenia można zmienić w dowolnym momencie, zgodnie z opisem w następnym rozdziale.

7.2 Ręczne ustawianie czasu i temperatury smażenia



Gdy urządzenie jest włączone, przyciski w dolnej części panelu sterowania  są aktywne i świecą się. W każdej chwili możesz dostosować temperaturę i czas smażenia do swoich potrzeb, nawet gdy trwa program smażenia. W tym celu należy wykonać poniższe czynności:

- 1) Przyciskiem   wybierz, czy temperatura lub czas smażenia są wyświetlane na wyświetlaczu .
- 2) Naciśnij przycisk  , aby zmniejszyć wyświetlane wartości lub naciśnij przycisk  , aby je zwiększyć:
 - Temperaturę możesz zwiększać lub zmniejszać w zakresie od 80°C do 200°C w krokach co 5°C .
 - Czas gotowania można zwiększać lub zmniejszać w zakresie od 1 do 60 minut w krokach co 1 minutę.
 - Po każdym naciśnięciu przycisków rozlega się sygnał dźwiękowy.






WSKAZÓWKA

- ▶ Można przytrzymać wciśnięte przyciski  19 lub  21, aby szybko przewinąć wartości.
- 3) Jeśli to jeszcze nie nastąpiło, rozpocznij proces smażenia naciskając przycisk  20 Start-Stop.
- ✓ Na panelu sterowania migają jednocześnie symbol wentylatora  11 oraz symbol wybranego programu. Urządzenie zaczyna się nagrzewać.







7.3 Korzystanie z programów




Urządzenie posiada 8 domyślnie ustawionych programów smażenia. Po wybraniu jednego z programów w górnej części panelu sterowania  1 zapala się symbol odpowiedniego programu. Domyślnie ustawiona temperatura i czas smażenia są wyświetlane na wyświetlaczu  16. Ustawienia te można zmieniać w zależności od przepisu lub własnych potrzeb, jak opisano w poprzednim rozdziale.

Tak można ustawić program:

- 1) Naciśnij przycisk wł./wyt.  18, jeśli urządzenie znajduje się w trybie gotowości.
- ✓ Symbole elementów obsługowych w dolnej części panelu sterowania  1 zaświecą się.
- 2) Naciśnij przycisk wyboru programu  17 tak często, aż w górnej części panelu sterowania  1 zaświeci się symbol żądanego programu.
- ✓ Domyślnie ustawiona temperatura i czas smażenia dla tego programu są wyświetlane naprzemiennie na wyświetlaczu  16.



WSKAZÓWKA

- ▶ Na wyświetlaczu  16 temperatura i czas smażenia zmieniają się co 5 sekund. Aby szybciej przełączać między temperaturą a czasem smażenia, naciśnij przycisk  22.
- 3) Dopasuj ewentualnie temperaturę i czas smażenia za pomocą przycisku  19 lub  21 do swoich potrzeb.
- 4) Naciśnij przycisk Start/Stop  20.
- ✓ Na panelu sterowania migają jednocześnie symbol wentylatora  11 oraz symbol wybranego programu. Urządzenie zaczyna się nagrzewać.



Urządzenie wyłącza się automatycznie po zakończeniu programu.: kilkakrotnie rozlega się sygnał dźwiękowy, symbol wentylatora  11 gaśnie, a na wyświetlaczu  miga „000” przez kilka sekund. Następnie wskaźniki gasną za wyjątkiem przycisku wł./wyt.  13. Urządzenie znajduje się ponownie w trybie gotowości do pracy.





7.4 Przerwanie programu

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




- 1) Naciśnij przycisk Start/Stop  20.
- ✓ Symbol wentylatora  11 gaśnie, przycisk Start/Stop  20 miga. Temperatura i pozostały czas wyświetlane są naprzemiennie na wyświetlaczu . Wskaźnik programu świeci się w sposób ciągły.
- 2) Wyciągnij patelnię  7 za uchwyt  6 z obudowy  8.
- 3) Obróć lub wstrząśnij frytowany produkt w koszu do frytowania  2.

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!


- ▶ Patelnia  7 i kosz do frytowania  2 posiadają powłokę nieprzywierającą. Chroń powłokę nieprzywierającą, unikając podczas obracania lub wyjmowania produktu stosowania metalowych przedmiotów, np. noży, widelców itp.


- 4) Włóż ponownie patelnię  7 z koszem do frytowania  2.
- 5) Naciśnij ponownie przycisk Start/Stop  20.
- ✓ Wskaźnik programu i symbol wentylatora  11 migają ponownie jednocześnie.
- ✓ Program jest automatycznie kontynuowany do końca czasu smażenia.

WSKAZÓWKA

- ▶ Można wyjąć patelnię  7 z urządzenia, bez konieczności wcześniejszego naciśnięcia przycisku Start/Stop  20. Program zatrzymuje się automatycznie i jest wznawiany po ponownym włożeniu patelni  7. W tym celu nie trzeba naciskać żadnego przycisku.

7.5 Anulowanie programu

Aby anulować program, przedwcześnie zakończyć proces smażenia lub powrócić do ustawień podstawowych, naciśnij i przytrzymaj przycisk wł./wyt.  13 przez ok. 3 sekundy.

- ✓ Rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Wszystkie wskaźniki zgasną za wyjątkiem przycisku wł./wyt.  13. Teraz urządzenie jest ponownie w trybie gotowości do pracy.

7.6 Wyjmowanie frytowanych produktów

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO POPARZENIA!

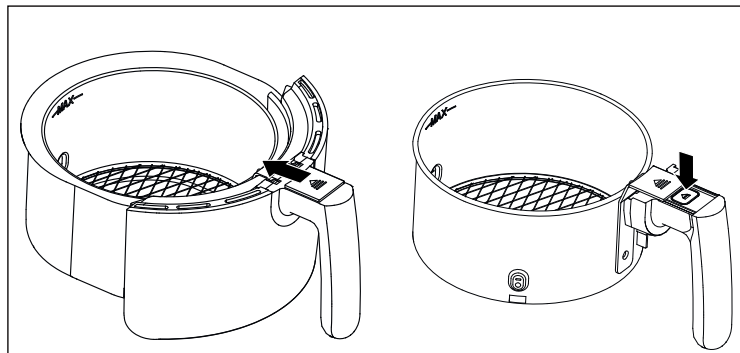
- ▶ Używaj ściereki lub rękawic kuchennych, gdy musisz dotykać patelni **7** lub kosza do frytowania **2**.

Po zakończeniu procesu frytowania kilkakrotnie rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu **16** pojawi się „000”. Następnie urządzenie automatycznie przełącza się w tryb gotowości.

- 1) Wyłącz urządzenie wyciągając wtyk sieciowy z gniazda zasilania.
- 2) Przygotuj odporną na wysokie temperatury podkładkę pod patelnię **7** i kosz do frytowania **2** jak również naczynie, np. talerz lub miskę na frytowane produkty.
- 3) Wyciągnij patelnię **7** za uchwyt **6** z obudowy **8**.

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Nigdy nie odłączaj kosza do frytowania **2** od patelni **7**, trzymając je w rękę, gdyż w przeciwnym razie patelnia upadnie. W tym celu należy umieścić patelnię **7** na podkładce odpornej na działanie wysokich temperatur.
- 4) Przesuń zabezpieczenie odblokowania **4** w kierunku wskazanym strzałką, aż przycisk odblokowujący **5** stanie się dostępny.
 - 5) Nacisnąć przycisk odblokowujący **5** i jednocześnie podnieść kosz do frytowania **2** do góry wyjmując go z patelni **7**.



- 6) Postaw kosz do frytowania **2** na podkładce odpornej na działanie wysokich temperatur.









UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

► Patelnia ⑦ i kosz do frytowania ② posiadają powłokę nieprzywierającą. Chroń powłokę nieprzywierającą, unikając podczas obracania lub wyjmowania produktu stosowania metalowych przedmiotów, np. noży, widelców itp.

- 7) Wyjmij frytowane produkty z kosza do frytowania ②.
- 8) Przed przystąpieniem do czyszczenia i odłożeniem na miejsce urządzenie i akcesoria powinny całkowicie ostygnąć.

8. Tabela programów

Wartości podane w tabelach lub wstępnie zaprogramowane w urządzeniu służą lepszej orientacji. Rzeczywiste czasy smażenia mogą się różnić w zależności od rodzaju żywności. Należy regularnie kontrolować proces smażenia.

Symbol	Program nadaje się do:	ustawiona domyślnie temperatura (ustawiany zakres)	zaprogramowany czas smażenia (ustawiany zakres)
	Frytki, łódeczki ziemniaczane, Rösti (szwajcarskie placki ziemniaczane)	200°C (80 – 200°C)	20 min (1 – 60 min.)
	Bekon, paluszki mozzarelli, kielbaski w cieście	180°C (80 – 200°C)	10 min. (1 – 60 min.)
	Krewetki, krewetki (bez skorupy)	160°C (80 – 200°C)	13 min (1 – 60 min.)
	Warzywa, grzyby	180°C (80 – 200°C)	22 min (1 – 60 min.)
	Muffiny, wypieki, ciasta	160°C (80 – 200°C)	15 min (1 – 60 min.)
	Części drobiu, skrzydełka lub udka z kurczaka	200°C (80 – 200°C)	20 min (1 – 60 min.)
	Steki, kotlety, sznyce	200°C (80 – 200°C)	20 min (1 – 60 min.)
	Ryby, paluszki rybne, kalmary	180°C (80 – 200°C)	18 min (1 – 60 min.)

9. Tabela czasów smażenia

Tabela podaje przykładowo, jakie produkty żywnościowe należy smażyć w jakiej temperaturze i jaki jest potrzebny czas smażenia. W przypadku, gdy wskazówki podane na opakowaniu produktu różnią się od podanych w tej tabeli, postępuj zgodnie z instrukcjami na opakowaniu.

Produkt spożywczy	Ilość / Masa (g)	Temperatura	Czas	obrócić/ wstrząsnąć
Ziemniaki i warzywa				
Frytki (TK)	optymalnie: 400-500	200°C	15 - 20 min	2 razy wstrząsnąć ¹
	maks.: 800		30 min	
Frytki (świeże)	500	180°C	20 - 30 min	2 razy wstrząsnąć ¹
Łódeczki ziemniaczane (TK)	500	180°C	16 - 22 min	2 razy wstrząsnąć ¹
Warzywa (np. cukinia, papryka, bakłażan)	optymalnie: 600	180°C	22 min	3 razy wstrząsnąć ³
	maks.: 750	200°C	25 min	
Cebula	200	200°C	8 - 10 min	wstrząsnąć ²
Mięso				
Nuggetsy z kurczaka (TK)	300	180°C	15 - 20 min	obrócić ²
Udka z kurczaka	optymalnie: 4 szt.	200°C	22 - 28 min	obrócić ²
Pierś z kurczaka	350	180°C	10 - 15 min	obrócić ²
Kotlety wieprzowe	350	200°C	15 - 25 min	obrócić ²
Sznicze (TK)	2 - 3 szt.	180°C	20 - 25 min	obrócić ²
Bekon	4 szt.	200°C	8 min	obrócić ²

Produkt spożywczy	Ilość / Masa (g)	Temperatura	Czas	obrócić / wstrząsnąć
Ryba				
Panierowane krewetki	10 - 12 szt.	160°C	6 - 8 min	obrócić ²
Krewetki	200	160°C	10 - 15 min	obrócić ²
Filet z łososia	400	180°C	15 - 18 min	nie
Chleb				
Bruschetta	4 - 5 szt.	200°C	6 min	nie
Grzanki	200	180°C	5 min	nie


¹ Po ok. $\frac{1}{3}$ i $\frac{2}{3}$ czasu smażenia wstrząsnąć/obrócić.

² Wstrząsnąć/obrócić po około połowie czasu smażenia.

³ Po ok. $5\frac{1}{2}$ lub 6 minutach wstrząsnąć.

10. Czyszczenie i konserwacja

OSTRZEŻENIE – NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

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

OSTRZEŻENIE - NIEBEZPIECZEŃSTWO POPARZENIA!

- ▶ Przed czyszczeniem należy odczekać na schłodzenie się urządzenia.

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!


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

10.1 Czyszczenie akcesoriów

Wkład sitowy **3** można zdjąć w celu łatwiejszego czyszczenia.

- 1) Wycisnąć wkład sitowy **3** za trzy klamry zabezpieczające do góry z kosza do frytowania **2**.
- 2) Usunąć zgrubne resztki jedzenia.
- 3) Umyć patelnię **7**, kosz do frytowania **2** i wkład sitowy **3** 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. Przetrzyj czystą wodą, aby usunąć ewentualne pozostałości detergentu.
- 5) Przed ponownym zmontowaniem urządzenia dokładnie wysusz wszystkie jego elementy.

WSKAZÓWKA

- ▶  Patelnia **7** i kosz do frytowania **2** wraz z wkładem sitowym **3** nadają się do mycia w zmywarce.
- ▶ Po wysuszeniu w zagłębieniach może nadal pozostawać wilgoć. Pozostaw akcesoria do całkowitego wyschnięcia na powietrzu.

- 6) Włóż wkład sitowy ③ z powrotem do kosza do frytowania ②.
Należy przy tym uważać, aby się nie zaklinował. Wciśnij go mocno w trzy zaczepy blokujące, aż usłyszysz kliknięcie.

10.2 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 ⑩ urządzenia nie dostanie się ciecz!
- 2) Następnie osusz za pomocą ściereki.

10.3 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 ściereką.

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

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

11. Przechowywanie

- 1) Podnoś lub przenoś urządzenie chwytając je obiema rękoma z boku od spodu. Nigdy nie używaj do tego celu uchwytu ⑥ kosza do frytowania ②!
- 2) Zwiń kabel zasilający ⑨ i zamocuj go za pomocą opaski do przewodów.
- 3) Schowaj urządzenie z włożoną patelnią ⑦ i koszem do frytowania ②. W ten sposób wnętrze urządzenia oraz akcesoria pozostaną czyste i wolne od kurzu.
- 4) Przechowuj urządzenie w suchym i niezapyłonym miejscu.

12. Usuwanie usterek

PROBLEM	MOŻLIWA PRZYCZYNA	MOŻLIWE ROZWIĄZANIA
Nie można uruchomić urządzenia.	Patelnia 7 wraz z koszem do frytowania 2 nie jest prawidłowo zatrzaśnięta.	Zwróć uwagę na prawidłowe osadzenie patelni 7 z koszem do frytowania 2 w obudowie.
Urządzenie nie działa.	Urządzenie nie zostało podłączone do gniazda zasilania.	Podłącz urządzenie do gniazda zasilania.
	Urządzenie jest wyłączone.	Włącz urządzenie, naciskając przycisk wł./wyt. 13.
	Urządzenie jest uszkodzone.	Skontaktuj się z serwisem.
Potrawy są niedosmażone lub nierównomiernie wysmażone w wyznaczonym czasie.	Zbyt dużo jedzenia w koszu do frytowania 2.	Nie należy przekraczać oznaczenia MAX w koszu do frytowania 2.
	Za duże kawałki.	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 należy przekraczać oznaczenia MAX w koszu do frytowania 2.

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

13. 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.




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



Produkt można poddać recyklingowi, podlega rozszerzonej odpowiedzialności producenta i jest zbierany w ramach systemu segregacji odpadów.

14. Dane techniczne

Napięcie zasilania	230 V ~ (prąd przemienny), 50–60 Hz
Moc znamionowa	1400 W
Klasa ochronności	I (⏚ uziemienie ochronne)
Pojemność użytkowa kosza do frytowania ②	2,2 l do oznaczenia MAX
	Wszystkie części tego urządzenia mające kontakt z żywnością są do tego odpowiednio dopuszczone.

15. 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. przełączników, 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 ostrzega.

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) 377118_2110 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) 377118_2110.

15.1 Serwis

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

IAN 377118_2110

15.2 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

16. Przepisy

Frytki



Składniki dla **2** osób

- 400 g frytek (mrożonych)
- sól

Przygotowanie

- 1) Umieścić zamrożone frytki w frytownicy niskotłuszczowej.
- 2) Wybrać program „Frytki”.
- 3) Wyjąć kosz do frytowania w połowie czasu smażenia i wstrząsnąć lub rozłożyć frytki w koszu tak, aby dolne znalazły się na górze. W razie potrzeby powtórzyć czynność po kolejnych 5 minutach.
- 4) Po zakończeniu programu włożyć frytki do naczynia, posolić i doprawić do smaku. Podawać z dowolnie wybranym dipem.

Frytki z batatów



Składniki dla **2** osób

- 500 g batatów
- 1 łyżka sezamu
- 1 szczypta soli morskiej
- 5 ml oleju

Przygotowanie

- 1) Obrąć bataty i pokroić na paski o grubości 1 cm.
- 2) Opiekać sezam bez tłuszczu przez ok. 10 minut na patelni, aż zacznie unosić się zapach. W międzyczasie wymieszać nasiona sezamu.
- 3) Uprażone ziarna sezamu lekko ostudzić i rozgnieść w moździerzu razem z solą.
- 4) Wymieszać surowe frytki z batatów z olejem i umieścić je w frytownicy niskotłuszczowej. Smażyć z programem „Frytki”. Wstrząsnąć w połowie czasu smażenia.
- 5) Mieszankę soli z sezamem wymieszać z frytkami z batatów i podać bezpośrednio.

WSKAZÓWKA

- Aby uzyskać chrupiące frytki, przed smażeniem namocz frytki z batatów w wodzie przez 60 minut. Następnie osusz je dobrze i posyp równomiernie mąką ziemniaczaną.

Skrzydółka z kurczaka



Składniki dla **2** osób

- 6 skrzydełek z kurczaka
- 10 ml octu winnego
- kilka kropli tabasco
- papryka pólśodka
- trochę brązowego cukru trzcinowego lub miodu
- 2 łyżeczki ziół
- sól i pieprz
- 5 ml oleju

Przygotowanie

- 1) Wymieszać w misce ocet, olej, tabasco, cukier lub miód, ziola i przyprawy.
- 2) Umieścić skrzydełka kurczaka w misce i równomiernie wymieszać z marynatą. Najlepiej pozostawić na noc w lodówce.
- 3) Umieścić zamarynowane skrzydełka kurczaka w frytownicy niskotłuszczowej i wybrać program „Kurczak”. Po ok. 15 minutach przewrócić na drugą stronę, używając odpowiednich sztućców. Smażyć przez kolejne 10-15 minut.
- 4) Sprawdzić proces smażenia w międzyczasie i w razie potrzeby przerwać, jeśli skrzydełka z kurczaka są upieczone przed upływem ustawionego czasu.

Gyros



Składniki dla **2** osób

- 500 g siekanej wieprzowiny
- 2 łyżki stołowe przyprawy gyros
- 10 ml oleju
- Sól

Przygotowanie

- 1) Wymieszać olej i przyprawę gyros a następnie dodać do siekanej wieprzowiny. Pozostawić na ile to możliwe na kilka godzin w lodówce.
- 2) Włożyć mięso do frytownicy niskotłuszczowej i w temperaturze 200°C smażyć przez ok. 15 min. W tym celu wybrać program „Stek” i dopasować odpowiednio czas smażenia. W międzyczasie zamieszać odpowiednimi sztućcami, aby mięso usmażyło się równomiernie.

Marynowany łosoś sezamowy



Składniki dla **4** osób

- 400 g łososia
- 1 łyżka sezamu
- 25 ml sosu sojowego
- 25 ml soku z cytryny
- 1 łyżka miodu
- 1 łyżeczka papryki w proszku
- sól i pieprz

Przygotowanie

- 1) Wymieszać sos sojowy z sezamem, sokiem z cytryny, miodem, mieloną papryką, solą i pieprzem do uzyskania marynaty.
- 2) Łosoś pokroić w kostkę i wymieszać z marynatą.
- 3) Marynowane kostki łososia smażyć w temperaturze 180°C przez ok. 10 minut. W tym celu należy wybrać program „Ryba” i odpowiednio ustawić czas smażenia.
- 4) Sprawdzić proces smażenia w połowie i w razie potrzeby nieco przemieszać smażoną potrawę.
- 5) Podać od razu. Do tego pasuje kolorowa sałatka.

Kiełbaski pieczone



Składniki dla **4** osób

- 1 opakowanie ciasta francuskiego
- 8 parzonych kiełbasek
- Ketchup curry
- Musztarda

Przygotowanie

- 1) Pozostawić kiełbaski w gorącej wodzie na około 5 minut.
- 2) W międzyczasie pokroić ciasto francuskie na ok. 1 cm cienkie paski.
- 3) Wyjąć kiełbaski z wody i osuszyć.
- 4) Owinąć paski ciasta wokół kiełbasek, pozostawiając dwa końce wolne.
- 5) Do rozgrzanej frytownicy niskotłuszczowej włożyć po 4 kiełbaski i smażyć przez ok. 10–13 minut, aż ciasto francuskie stanie się złotobrązowe.
- 6) Podawać z ketchupem curry i musztardą.

Pierogi z nadzieniem



Składniki na **16** sztuk

- 200 g ciasta francuskiego (mrożonego lub z lodówki)
- 2 łyżki mleka
- Nadzienie według uznania

Przygotowanie

- 1) Ciasto francuskie pokroić na 16 kwadratów (5 x 5 cm).
- 2) Na środek każdego kwadratu nałożyć czubatą łyżeczkę nadzienia.
- 3) Złożyć każdy kwadrat w trójkątny pierożek, zawijając go na drugą stronę. Posmarować brzegi odrobiną wody i ścisnąć widelcem.
- 4) Umieścić 8 pierogów w koszu do frytowania i posmarować je mlekiem.
- 5) Piec w programie „Muffiny” w temperaturze 160°C przez ok. 15-20 minut, do uzyskania złotego koloru.

Propozycje nadzienia

Szynka i ser:

- Wymieszać 50 g twarogu z 50 g gotowanej szynki pokrojonej w cienkie paski i odrobiną pieprzu.

Szpinak z ricottą:

- Wymieszać 50 g ricotty z 50 g dobrze odsączonego szpinaku, odrobiną gałki muszkatołowej, solą i startym parmezanem.

Jabłko z cynamonem:

- Pokroić jabłko na małe kawałki i wymieszać z 1 łyżką cukru, 1 łyżeczką cynamonu i kilkoma rodzynkami sułtańskimi.

Twarożek z łososiem:

- Wymieszać 50 g twarożku z 50 g łososia (świeżego lub wędzonego) pokrojonego w drobną kostkę lub paski i odrobiną koperku.

Szaszłyk z krewetek



Składniki na **4** szaszłyki

- 4 drewniane patyczki do szaszłyków
- 16–20 krewetek, świeżych lub rozmrożonych
- 2 ząbki czosnku
- 2 łyżki stołowe oliwy
- Sól, pieprz

Przygotowanie

- 1) Obrąć i drobno posiekać czosnek. Wymieszać w misce razem z oliwą z oliwek.
- 2) Krewetki obrać, oczyścić i umyć, jeśli to konieczne, a następnie osuszyć ręcznikiem kuchennym.
- 3) Włożyć krewetki do marynaty czosnkowo-olejowej, wymieszać i odstawić do lodówki na co najmniej 1 godzinę.
- 4) Nadziać odpowiednio 4–5 krewetek na jeden patyk. Umieścić szaszłyki w koszu do frytowania i smażyć przez 10–13 minut, używając programu „Krewetki”.
- 5) W połowie czasu pieczenia przewrócić na drugą stronę.

Pieczone warzywa



Składniki dla **4** osób

- 1 cukinia
- 1 czerwona papryka
- 1 żółta papryka
- 1 czerwona cebula
- 250 g świeżych pieczarek
- 1 łyżeczka oliwy z oliwek
- Zioła prowansalskie
- sól i pieprz

Przygotowanie

- 1) Oczyścić i pokroić pieczarki na plasterki. Umyć pozostałe warzywa, usunąć łodygi i nasiona, a następnie pokroić je na małe kawałki. Obrąć cebulę i pokroić w krążki lub kliny.

- 2) W misce wymieszać przyprawy z oliwą z oliwek. Dodać warzywa i ponownie wszystko dobrze wymieszać.
- 3) Włożyć wszystko razem do kosza do frytowania i smażyć w temperaturze ok. 180°C przez ok. 15 minut. W połowie czasu smażenia wstrząsnąć lub obrócić.

Muffiny jagodowo-bananowe



Składniki na **5** muffinów

- 100 g mąki pszennej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 dojrzały banan
- 1 duże jajko
- 20 g masła
- 1/2 łyżeczki esencji waniliowej
- 50 g miodu
- 1/2 łyżeczki cynamonu
- 100 g czarnych jagód

Przygotowanie

- 1) W dużej misce wymieszać mąkę z proszkiem do pieczenia.
- 2) Rozgnieść banana widelcem i dodać do mąki z proszkiem do pieczenia, jajkiem, masłem, esencją waniliową, miodem i cynamonem, a następnie dobrze wymieszać.
- 3) Ostrożnie wmieszać jagody do ciasta.
- 4) Rozdzielić ciasto do foremek na muffiny i umieścić je we frytownicy niskotłuszczowej.
- 5) Piec muffiny w temperaturze ok. 180°C przez ok. 20 minut. Aby sprawdzić, czy muffiny są upieczone, można je nakłuć na środku drewnianym patyczkiem. Jeśli po wyciągnięciu ciasto się nie klei, muffiny są gotowe.

Obsah

1. Úvod	201
1.1 Používanie v súlade s účelom	201
1.2 Použité výstražné upozornenia a symboly	201
2. Bezpečnostné pokyny	203
3. Rozsah dodávky a kontrola po preprave	206
3.1 Vybalenie	206
3.2 Likvidácia obalu	206
4. Oboznámenie sa s prístrojom	207
5. Pred prvým použitím	208
6. Takto dosiahnete najlepší výsledok fritovania	209
7. Obsluha	210
7.1 Funkcia rýchleho štartu	211
7.2 Manuálne nastavenie času dusenia a teploty	211
7.3 Používanie programov	212
7.4 Prerušenie programu	213
7.5 Prerušenie programu	213
7.6 Vybratie potravín na fritovanie	214
8. Tabuľka programov	215
9. Tabuľka času dusenia	216
10. Čistenie a údržba	218
10.1 Čistenie príslušenstva	218
10.2 Čistenie krytu	219
10.3 Čistenie vnútorného priestoru	219
11. Uskladnenie	219
12. Odstraňovanie chýb	220

13. Likvidácia prístroja	221
14. Technické údaje	221
15. Záruka spoločnosti Kompnass Handels GmbH	222
15.1 Servis	223
15.2 Dovožca	223
16. Recepty	224

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 účelom

Tento prístroj je určený výlučne na dusenie 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 účelom. Prístroj nie je určený na používanie v komerčných alebo priemyselných oblastiach.

Nároky akéhokoľvek druhu za škody spôsobené používaním v rozpore s určeným účelom, neodbornými opravami, nepovolenými úpravami alebo použitím nepovolených náhradných dielov sú vylúčené. Riziko nesie samotný používateľ.

1.2 Použité výstražné upozornenia a symboly

V tomto návode na obsluhu sú použité nasledujúce výstražné upozornenia (ak je to relevantné):

NEBEZPEČENSTVO

Výstražné upozornenie s týmto stupňom nebezpečenstva označuje hroziacu nebezpečnú situáciu.

Ak sa tejto nebezpečnej situácii nezabráni, bude to mať za následok ťažké zranenia alebo smrť.

- Aby ste predišli nebezpečenstvu usmrtenia alebo ťažkých zranení osôb, riadte sa pokynmi uvedenými v tomto výstražnom upozornení.

VÝSTRAHA

Výstražné upozornenie s týmto stupňom nebezpečenstva označuje možnú nebezpečnú situáciu.

Ak sa tejto nebezpečnej situácii nezabráni, môže to mať za následok ťažké zranenia alebo smrť.

- ▶ Aby ste predišli nebezpečenstvu ťažkých zranení alebo usmrtenia, riadte sa pokynmi uvedenými v tomto výstražnom upozornení.

POZOR

Výstražné upozornenie s týmto stupňom nebezpečenstva označuje možnú nebezpečnú situáciu.

Ak sa tejto nebezpečnej situácii nezabráni, môže to mať za následok zranenia.

- ▶ Aby ste predišli zraneniam osôb, riadte sa pokynmi uvedenými v tomto výstražnom upozornení.

POZOR

Výstražné upozornenie s týmto stupňom nebezpečenstva označuje možné vecné škody.

Ak sa tejto nebezpečnej situácii nezabráni, môže to mať za následok vecné škody.

- ▶ Aby ste predišli vecným škodám, riadte sa pokynmi uvedenými v tomto výstražnom upozornení.

UPOZORNENIE

- ▶ Upozornenie obsahuje dodatočné informácie, ktoré uľahčujú manipuláciu s prístrojom.

2. Bezpečnostné pokyny

⚠ NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU 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 prívodný kábel tak, aby sa nikde nemohol zakliesniť ani inak poškodiť.
- ▶ Prístroj používajte len v suchých priestoroch, nie vonku.
Nikdy neponárajte prístroj, prívodný kábel alebo sieťovú zástrčku do vody ani do iných tekutín! V opačnom prípade hrozí nebezpečenstvo ohrozenia života v dôsledku zásahu elektrickým prúdom!
- ▶ Po použití, na čistenie alebo na pohyb prístroja vždy vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky. Ťahajte len za samotnú sieťovú zástrčku, nie za prívodný kábel.
- ▶ Ak prístroj spadne alebo je poškodený, nesmiete ho viac používať. Nechajte prístroj skontrolovať a podľa potreby opraviť kvalifikovaným odborným personálom.
- ▶ Ak sa prívodný 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.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Prívodný 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.
- ▶ Počas dusenia sa uvoľňuje horúca para. Udržujte bezpečnú vzdialenosť od pary.
- ▶ Časti prístroja sú počas prevádzky veľmi horúce. Nedotýkajte sa ich, aby ste sa nepopálili. Nedotýkajte sa vnútra prístroja, kým je v prevádzke. Chytajte iba rukoväť a ovládacie prvky.
- ▶ 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 panvice 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! Horúci povrch!****POZOR – POŠKODENIA PRÍSTROJA!**

- ▶ 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 koša!
- ▶ Keď chcete prístroj premiestniť, uchopte ho zdola a z boku. Na tento účel nepoužívajte rukoväť fritovacieho koša.
- ▶ Používajte len príslušenstvo odporúčané výrobcom.

3. Rozsah dodávky a kontrola po preprave

Prístroj sa štandardne dodáva s nasledujúcimi komponentmi:

- teplovzdušná fritéza
- panvica
- fritovací kôš so sitovou vložkou
- návod na obsluhu

3.1 Vybalenie

NEBEZPEČENSTVO

Obalové materiály sú v rukách detí zdrojom nebezpečenstva: nebezpečenstvo udusení!

- ▶ Nikdy nenechávajte obalový materiál v blízkosti detí bez dozoru. Obal a prístroj uchovávajte mimo dosahu detí.

- 1) Vyberte z kartónového obalu všetky diely prístroja a návod na obsluhu.
- 2) Odstráňte z prístroja všetok obalový materiál a prípadné nálepky.

UPOZORNENIE

- ▶ Skontrolujte kompletnosť dodávky a viditeľné poškodenia.
- ▶ V prípade nekompletnej dodávky alebo poškodení spôsobených nedostatočným balením alebo prepravou sa obráťte na zákaznícku linku servisu (pozri kapitolu **Servis**).

3.2 Likvidácia obalu

Obal chráni prístroj pred poškodením počas prepravy. Pri výbere obalových materiálov sa prihliadalo na ekologické hľadisko a odborné možnosti likvidácie, a preto ich možno recyklovať.



Recykláciou obalu sa šetria suroviny a znižujú sa náklady za odpad. Nepotrebné obalové materiály zlikvidujte podľa miestne platných predpisov.



Obal zlikvidujte ekologicky. Dbajte na označenie na rôznych obalových materiáloch a triedte ich 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.

4. Oboznámenie sa s prístrojom








Obrázok A (pozri roztváraciu stranu)

- ❶ Ovládací panel s displejom
- ❷ Fritovací kôš
- ❸ Sitová vložka (odoberateľná)
- ❹ Ochrana proti uvoľneniu
- ❺ Uvoľňovacie tlačidlo
- ❻ Rukoväť
- ❼ Panvica
- ❽ Kryt
- ❾ Prívodný kábel so sťahovacou páskou
- ❿ Vetracie štrbiny

Obrázok B:

V hornej časti ovládacieho panela ❶ sú umiestnené symboly pre rozličné programy a funkcie. Rozsvietia sa, keď sa zvolí program, a slúžia iba ako indikátory.

Symboly v spodnej časti ovládacieho panela ❶ sú tak indikátory, ako aj ikonky a slúžia na nastavenie. Pre zjednodušenie ich budeme označovať ako tlačidlá. Keď sa ich dotknete, zaznie krátky signál.

- ❶ Symbol ventilátora 
- ❷ Indikátor pre program „Muffiny“
- ❸ Indikátor pre program „Kurča“
- ❹ Indikátor pre program „Steak“
- ❺ Indikátor pre program „Ryba“
- ❻ Displej (indikátor teploty/času dusenia)
- ❼ Tlačidlo výberu programu 
- ❽ Tlačidlo Zap/Vyp 
- ❾ Tlačidlo na zníženie teploty/skrátenie času dusenia 
- ❿ Tlačidlo Štart/Stop 
- ⓫ Tlačidlo na zvýšenie teploty/predĺženie času dusenia 
- ⓬ Tlačidlo na zvolenie teploty/času dusenia 
- ⓭ Indikátor pre program „Hranolčky“
- ⓮ Indikátor pre program „Slanina“
- ⓯ Indikátor pre program „Garnáty“
- ⓰ Indikátor pre program „Zelenina“

5. Pred prvým použitím

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

NEBEZPEČENSTVO POŽIARU

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


- ▶ Vetracie štrbiny 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.

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.

- ✓ Všetky symboly na ovládacom paneli **1** sa krátko rozsvietia a zaznie 2-krát krátky signál.
- ✓ Tlačidlo Zap/Vyp  **18** svieti nepretržite. Prístroj je teraz pripravený na prevádzku a nachádza sa v pohotovostnom režime.

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. Takto dosiahnete najlepší výsledok fritovania

- Na prípravu jedál v teplovzdušnej fritéze spravidla nebude potrebný žiadny olej. Pridanie niekoľkých kvapiek oleja však môže zvýrazniť 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. Potraviny na fritovanie dobre vysušte, skôr ako ich dáte do fritovacieho koša ②.
- Na prípravu zemiakových pokrmov v teplovzdušnej fritéze sú najvhodnejšie pevné druhy zemiakov. Narezané kúsky zemiakov opláchnite čistou vodou, aby sa počas dusenia nezlepili. Kúsky zemiakov starostlivo vysušte, skôr ako ich dáte do teplovzdušnej fritézy.
- Z hlbokozmrazených potravín dôkladne odstráňte prípadné kryštály ľadu alebo zamrznutú vodu.
- Dávajte pozor na to, aby sa z vyprázaných potravín neuvolnila strúhanka, ale aby pevne držala na potravinách na fritovanie.
- Dodržte pokyny na prípravu uvedené na obale potraviny na fritovanie. Teplotu a čas dusenia 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 zhnednutie odporúčame pripravovať naraz maximálne 400 – 500 g hlbokozmrazených hranolčekov.
- Fritovací kôš ② nepreplňajte! Fritovací kôš naplňte maximálne po značku MAX. 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 hranolčky, by sa preto mali fritovať len do zlatožlta, nie do tmava alebo do hnedá. Len tak pripravíte pokrm s nízkym obsahom akrylamidu.
- Pre rovnomerné zhnednutie a chrumkavú konzistenciu, napr. pri hranolčkoch alebo kuracích nugetkách, sa musia potraviny na fritovanie počas dusenia 1- až 2-krát obrátiť alebo sa nimi musí potriasť.

- Vytiahnite preto panvicu ⑦ s fritovacím košom ② z prístroja a potraďte potravinami na fritovanie alebo ich obráťte pomocou vhodného náradia. Potom panvicu ⑦ vrátane fritovacieho koša ② znova vložte.
 - Program fritovania sa pri vytiahnutí panvice ⑦ s fritovacím košom ② automaticky preruší. Automaticky pokračuje, hneď ako sa panvica ⑦ s fritovacím košom ② znova vložia.
- Pomocou teplovzdušnej fritézy môžete pripraviť tiež múčniky ako muffiny alebo malé koláče. V takom prípade sa cesto **nikdy nesmie dať** priamo do panvice ⑦ alebo fritovacieho koša ②. Použite malé formy na pečenie, napríklad formičky na muffiny, ktoré naplníte cestom a postavíte do fritovacieho koša ②.

7. Obsluha


NEBEZPEČENSTVO POPÁLENIA

- ▶ Časti prístroja sú počas prevádzky veľmi horúce. Nedotýkajte sa ich, aby ste sa nepopálili.
- ▶ Keď musíte panvicu ⑦ alebo fritovací kôš ② uchopiť, použite chňapku alebo kuchynskú rukavicu.
- ▶ Z vetracích štrbín ⑩ na zadnej strane prístroja prúdi horúci vzduch. Nedotýkajte sa tejto časti.
- ▶ Keď je prístroj v prevádzke, nepohybujte ním ani ho nepremiestňujte.

POZOR, VECNÉ ŠKODY!

- ▶ Nikdy nepoužívajte panvicu ⑦ bez fritovacieho koša ②.
- ▶ Fritovací kôš ② naplňte maximálne po značku MAX a dávajte pozor na to, aby sa potraviny na fritovanie nedotýkali ohrievacieho prvku vnútri krytu ⑧.

- 1) Prístroj postavte tak, ako je opísané v kapitole **Pred prvým použitím**.
- 2) Potraviny pripravte podľa receptu a dajte ich do fritovacieho koša ②.
- 3) Fritovací kôš ② vložte do panvice ⑦. Dbajte pritom na to aby rukoväť ⑥ v panvici ⑦ počuteľne zaskočila.
- 4) Ochranu proti uvoľneniu ④ posuňte nad uvoľňovacie tlačidlo ⑤.
- 5) Panvicu ⑦ vrátane fritovacieho koša ② vložte do krytu ⑧.



- 6) Stlačte tlačidlo Zap/Vyp  **18**, aby ste zapli ovládací panel **1**.
- ✓ Zaznie krátky signál.
 - ✓ Symboly ovládacích prvkov v spodnej časti ovládacieho panela **1** sa rozsvietia. Na displeji **16** sa strieda prednastavená teplota *180 °C* a čas dusenia *15 min.*

Teraz môžete buď zvoliť funkciu rýchleho štartu, spustiť proces dusenia s manuálne nastaveným časom dusenia a teplotou, alebo použiť jeden z fritovacích programov. Prečítajte si viac v nasledujúcej kapitole.

UPOZORNENIE

- Proces dusenia sa dá spustiť iba vtedy, keď panvica **7** vrátane fritovacieho koša **2** zaskočí správne do svojho uchytenia.




7.1 Funkcia rýchleho štartu

Keď nepotrebuje žiadne ďalšie nastavenie, môžete využiť funkciu rýchleho štartu a ihneď spustiť proces dusenia. Stlačte tlačidlo Štart/Stop  **20**, aby ste hneď začali s fritovaním. Prístroj pracuje pri prednastavenej teplote *180 °C* a prednastavenom čase dusenia *15 min.* Počas dusenia bliká symbol ventilátora  **11**.





Čas dusenia a teplotu môžete kedykoľvek zmeniť, ako je opísané v nasledujúcej kapitole.

7.2 Manuálne nastavenie času dusenia a teploty



Keď je prístroj zapnutý, tlačidlá v spodnej časti ovládacieho panela **1** sú aktívne a svietia. Teplotu a čas dusenia si môžete kedykoľvek, aj keď práve beží fritovací program, prispôbiť svojim potrebám. Postupujte takto:

- 1) Pomocou tlačidla  **22** zvolíte, či sa na displeji **16** zobrazí teplota alebo čas dusenia.
- 2) Stlačte tlačidlo  **19**, aby ste zobrazené hodnoty znížili, resp. stlačte tlačidlo  **21**, aby ste ich zvýšili:
 - Teplotu môžete zvýšiť alebo znížiť v rozmedzí 80 °C až 200 °C v krokoch po 5 °C.
 - Čas dusenia môžete zvýšiť alebo znížiť v rozmedzí 1 až 60 minút v krokoch po 1 minúte.
 - Pri každom stlačení tlačidiel zaznie akustický signál.






UPOZORNENIE

- ▶ Tlačidlá  19 alebo  21 môžete podržať stlačené, aby mohli hodnoty prebiehať rýchlo.
- 3) Spustíte proces dusenia, ak sa tak už nestalo, tak, že krátko stlačíte tlačidlo  20 Štart/Stop.
- ✓ Na ovládacom paneli blikajú súčasne symbol ventilátora  11 a symbol zvoleného programu. Prístroj sa začne zohrievať.







7.3 Používanie programov



Prístroj má 8 prednastavených programov dusenia. Keď zvolíte jeden z programov, v hornej časti ovládacieho panela  sa rozsvieti príslušný symbol programu. Na displeji  sa zobrazí prednastavený čas dusenia a teplota. Tieto nastavenia môžete meniť podľa receptu alebo vlastnej potreby, ako je opísané v predchádzajúcej kapitole.

Takto nastavíte program:

- 1) Stlačte tlačidlo Zap/Vyp  18 v prípade, že sa prístroj nachádza v pohotovostnom režime.
 - ✓ Symboly ovládacích prvkov v spodnej časti ovládacieho panela  sa rozsvietia.
- 2) Tlačidlo výberu programu  17 stláčajte dovtedy, kým sa v hornej časti ovládacieho panela  nerozsvieti symbol želaného programu.
 - ✓ Na displeji  sa striedavo zobrazujú čas dusenia a teplota prednastavené pre tento program.




UPOZORNENIE

- ▶ Na displeji  sa teplota a čas dusenia striedajú každých 5 sekúnd. Aby bolo možné rýchlejšie prepínať medzi teplotou a časom dusenia, stlačte tlačidlo  22.
- 3) Prípadne si podľa svojich potrieb prispôsobte teplotu a čas dusenia pomocou tlačidla  19 alebo  21.
- 4) Stlačte tlačidlo Štart/Stop  20.
- ✓ Na ovládacom paneli blikajú súčasne symbol ventilátora  11 a symbol zvoleného programu. Prístroj sa začne zohrievať.

Na konci programu sa prístroj automaticky vypne: viackrát zaznie signálny tón, symbol ventilátora  11 zhasne a na displeji 16 niekoľko sekúnd bliká „0000“. Potom zhasnú všetky indikátory okrem tlačidla Zap/Vyp  18. Prístroj je znova v pohotovostnom režime.



7.4 Prerušenie programu

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


- 1) Stlačte tlačidlo Štart/Stop  20.
- ✓ Symbol ventilátora  11 zhasne, tlačidlo Štart/Stop  20 bliká. Na displeji 16 sa striedavo zobrazujú teplota a zvyšný čas. Indikátor programu nepretržite svieti.
- 2) Vytiahnite panvicu 7 za rukoväť 6 z krytu 8.
- 3) Otočte potraviny na fritovanie vo fritovacom koši 2 alebo nimi potraсте.

POZOR, VEČNÉ ŠKODY!


► Panvica 7 a fritovací kôš 2 sú vybavené neprilnavou vrstvou. Chráňte neprilnavú vrstvu tak, že nebudete na obracanie alebo vyberanie duseného jedla používať kovové pomôcky ako nože, vidličky atď.


- 4) Panvicu 7 s fritovacím košom 2 znova vložte.
- 5) Stlačte opäť tlačidlo Štart/Stop  20.
- ✓ Indikátor programu a symbol ventilátora  11 blikajú znova súčasne.
- ✓ Program automaticky pokračuje až do ukončenia času dusenia.

UPOZORNENIE

► Panvicu 7 môžete tiež vytiahnuť z prístroja bez toho, aby ste stlačili tlačidlo Štart/Stop  20. Program sa zastaví automaticky a bude pokračovať, hneď ako znova vložíte panvicu 7. Netreba stlačiť žiadne tlačidlo.

7.5 Prerušenie programu

Na prerušenie programu, predčasné ukončenie dusenia alebo na návrat na základné nastavenia podržte tlačidlo Zap/Vyp  18 stlačené cca 3 sekundy.

- ✓ Zaznie signál. Všetky indikátory okrem tlačidla Zap/Vyp  18 zhasnú. Prístroj je znova v pohotovostnom režime.

7.6 Vybratie potravín na fritovanie

⚠ NEBEZPEČENSTVO POPÁLENIA!

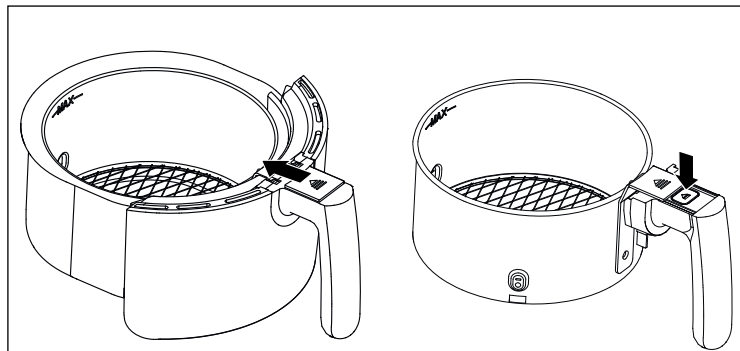
- ▶ Keď musíte panvicu **7** alebo fritovací kôš **2** uchopiť, použite chňapku alebo kuchynskú rukavicu.

Keď je proces fritovania ukončený, zaznie viackrát akustický signál, zatiaľ čo sa na displeji **15** zobrazí „000“. Prístroj sa potom automaticky prepne do pohotovostného režimu.

- 1) Vypnite prístroj tak, že vytiahnete sieťovú zástrčku zo zásuvky.
- 2) Pripravte si teplovzdornú podložku pre panvicu **7** a fritovací kôš **2**, ako aj nádobu na fritované potraviny, napr. tanier alebo misku.
- 3) Vytiahnite panvicu **7** za rukoväť **6** z krytu **8**.

POZOR, VECNÉ ŠKODY!

- ▶ Nikdy neoddeľujte fritovací kôš **2** od panvice **7**, keď ju držíte v ruke, pretože by mohla spadnúť. Postavte panvicu **7** na teplovzdornú podložku.
- 4) Ochranu proti uvoľneniu **4** posuňte v smere šípky tak, aby sa uvoľnilo uvoľňovacie tlačidlo **5** pod ňou.
 - 5) Stlačte uvoľňovacie tlačidlo **5** a súčasne vytiahnite fritovací kôš **2** nahor z panvice **7**.



- 6) Fritovací kôš **2** postavte na teplovzdornú podložku.









POZOR, VECNÉ ŠKODY!

- Panvica ⑦ a fritovací kôš ② sú vybavené neprilnavou vrstvou. Chráňte neprilnavú vrstvu tak, že nebudete na obracanie alebo vyberanie duseného jedla používať kovové pomôcky ako nože, vidličky atď.

- 7) Vyberte fritované potraviny z fritovacieho koša ②.
- 8) Nechajte prístroj a príslušenstvo úplne vychladnúť skôr, než ho vyčistíte alebo odložíte.

8. Tabuľka programov

Hodnoty uvedené v tabuľkách, resp. predprogramované v prístroji sú orientačné. Skutočné časy dusenia sa môžu podľa charakteru potravín meniť. Proces dusenia pravidelne kontrolujte.

Symbol	Vhodné potraviny	Prednastavená teplota (nastaviteľný rozsah)	Prednastavený čas dusenia (nastaviteľný rozsah)
	Hranolčky, americké zemiaky, zemiakové placky	200 °C (80 - 200 °C)	20 min. (1 - 60 min.)
	Slanina, tyčinky z mozzarely, párky v ceste	180 °C (80 - 200 °C)	10 min. (1 - 60 min.)
	Garnáty, krevety (lúpané)	160 °C (80 - 200 °C)	13 min. (1 - 60 min.)
	Zelenina, huby	180 °C (80 - 200 °C)	22 min. (1 - 60 min.)
	Muffiny, pečivo, koláče	160 °C (80 - 200 °C)	15 min. (1 - 60 min.)
	Časti hydiny, kuracie krídelká alebo kuracie stehienka	200 °C (80 - 200 °C)	20 min. (1 - 60 min.)
	Steaky, kotlety, rezne	200 °C (80 - 200 °C)	20 min. (1 - 60 min.)
	Ryba, rybie prsty, kalamáre	180 °C (80 - 200 °C)	18 min. (1 - 60 min.)

9. Tabuľka času dusenia

V tabuľke sú uvedené príklady, pri akých teplotách sa musia dusiť jednotlivé potraviny a aký dlhý čas dusenia na to potrebujete. Ak sa pokyny na obale potraviny na dusenie líšia od pokynov v tejto tabuľke, riadte sa pokynmi na obale.

Potravina	Množstvo/ hmotnosť (g)	Teplota	Čas	Obrátiť/ potriasť
Zemiaky a zelenina				
Hranolčky (hlbokozmrazené)	optimálne: 400 - 500	200 °C	15 - 20 min.	2-krát potriasť ¹
	max.: 800		30 min.	
Hranolčky (čerstvé)	500	180 °C	20 - 30 min.	2-krát potriasť ¹
Americké zemiaky (hlbokozmrazené)	500	180 °C	16 - 22 min.	2-krát potriasť ¹
Zelenina (napr. cuketa, paprika, baklažán)	optimálne: 600	180 °C	22 min.	3-krát potriasť ³
	max.: 750	200 °C	25 min.	
Cibuľa	200	200 °C	8 - 10 min.	potriasť ²
Mäso				
Kuracie nugetky (hlbokozmrazené)	300	180 °C	15 - 20 min.	obrátiť ²
Kuracie stehná	optimálne: 4 kusy	200 °C	22 - 28 min.	obrátiť ²
Kuracie prsia	350	180 °C	10 - 15 min.	obrátiť ²
Bravčové kotlety	350	200 °C	15 - 25 min.	obrátiť ²
Rezeň (hlbokozmrazený)	2 - 3 kusy	180 °C	20 - 25 min.	obrátiť ²
Slanina	4 kusy	200 °C	8 min.	obrátiť ²

Potravina	Množstvo/ hmotnosť (g)	Teplota	Čas	Obrátiť/ potriasť
Ryba				
Vyprážené krevety	10 - 12 kusov	160 °C	6 - 8 min.	obrátiť ²
Garnáty	200	160 °C	10 - 15 min.	obrátiť ²
Filet z lososa	400	180 °C	15 - 18 min.	nie
Chlieb				
Bruschetta	4 - 5 kusov	200 °C	6 min.	nie
Krutóny	200	180 °C	5 min.	nie


¹ Po cca 1/3 a 2/3 času dusenia potriasť/obrátiť.

² Po cca polovici času dusenia potriasť/obrátiť.

³ Vždy po cca 5 1/2, resp. 6 minútach potriasť.

10. Čistenie a údržba

VÝSTRAHA – NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

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

VÝSTRAHA – NEBEZPEČENSTVO POPÁLENIA!






- ▶ Pred čistením nechajte prístroj úplne vychladnúť.

POZOR – VECNÉ ŠKODY!





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

10.1 Čistenie príslušenstva

Pre jednoduchšie čistenie sa dá odobrať sitová vložka .

- 1) Sitovú vložku  stlačte za tri aretačné svorky a vytiahnite ju z fritovacieho koša  smerom nahor.
- 2) Odstráňte väčšie zvyšky potravín.
- 3) Panvicu , fritovací kôš  a sitovú vložku  umyte v teplej vode s jemným prostriedkom na umývanie riadu a následne vypláchnite čistou vodou.
- 4) Na odolné nečistoty použite nedrhnúcu špongiu s jemným prostriedkom na umývanie riadu. Opláchnite čistou vodou, aby sa odstránili prípadné zvyšky prostriedku na umývanie riadu.
- 5) Pred zložením dôkladne osušte všetky časti.

UPOZORNENIE

- ▶  Panvica  a fritovací kôš  so sitovou vložkou  sú vhodné do umývačky riadu.
- ▶ Po vysušení sa môže ešte nachádzať vlhkosť v dutinách. Diely príslušenstva nechajte úplne vysušiť na vzduchu.

- 6) Sitovú vložku ❸ vložte znova do fritovacieho koša ❷. Dávajte pritom pozor na to, aby sa nevzpriečila. Zatláčte ju pevne do troch aretačných svoriek, až počuteľne zaskočí.

10.2 Čistenie krytu

- 1) Prístroj očistite 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 ❶ prístroja nedostala žiadna tekutina!
- 2) Potom ho osušte utierkou na riad.

10.3 Čistenie vnútorného priestoru

- 1) Vnútorý priestor vyčistite mäkkou, jemne navlhčenou špongiou s niekoľkými kvapkami jemného čistiaceho prostriedku.
- 2) Viackrát vyutierajte vlhkou mikrovláknovou utierkou. Z času načas ju preperte vo vode a vyžmýkajte.
- 3) Vnútorý priestor dobre osušte utierkou na riad.

POZOR – VECNÉ ŠKODY!

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

11. Uskladnenie

- 1) Prístroj zdvíhajte a noste tak, že ho chytíte z boku a zospodu oboma rukami. Nikdy na to nepoužívajte rukoväť ❹ fritovacieho koša ❷!
- 2) Zviňte prírodný kábel ❸ a zafixujte ho dodanou sťahovacou páskou.
- 3) Prístroj uložte s vloženou panvicou ❶ a fritovacím košom ❷. Tak zostane vnútro prístroja a príslušenstvo čisté a bez prachu.
- 4) Prístroj uskladnite na suchom a bezprašnom mieste.

12. Odstraňovanie chýb

PROBLÉM	MOŽNÁ PRÍČINA	MOŽNÉ RIEŠENIA
Prístroj sa nedá spustiť.	Panvica ⑦ s fritovacím košom ② nie je správne zaskočená.	Dbajte na správne osadenie panvice ⑦ s fritovacím košom ② v kryte.
Prístroj nefunguje.	Prístroj nie je zapojený do sieťovej zásuvky.	Zapojte prístroj do sieťovej zásuvky.
	Prístroj je vypnutý.	Zapnite prístroj stlačením tlačidla Zap/Vyp ⑬.
	Prístroj je poškodený.	Obráťte sa na zákaznícky servis.
Jedlá sa počas nastaveného času neudusili alebo sa rovnomerne nevypražili.	Príliš veľké množstvo potravín vo fritovacom koši ②.	Neprekračujte značku MAX vo fritovacom koši ②.
	Príliš veľké kusy.	Nakrájajte potraviny na menšie kusy. Počas procesu dusenia jedlá viackrát obráťte alebo nimi potraďte.
	Teplota je príliš nízka alebo čas dusenia je príliš krátky.	Zvýšte teplotu alebo predĺžte čas dusenia.
Silné dymenie alebo zápach počas dusenia.	Jedlá sa dotýkajú ohrievacieho prvku a potom sa spália.	Neprekračujte značku MAX vo fritovacom koši ②.

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

13. 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.




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



Produkt je recyklovateľný, podlieha rozšírenej zodpovednosti výrobcu a zbiera sa oddelene.

14. Technické údaje

Sieťové napätie	230 V ~ (striedavý prúd), 50 - 60 Hz
Menovitý výkon	1400 W
Trieda ochrany	I (⏏ uzemnenie)
Užitočný objem fritovacieho koša ②	2,2 l po značku MAX
	Všetky diely tohto prístroja, ktoré sa dostávajú do kontaktu s potravinami, sú bezpečné z hľadiska používania s potravinami.

15. Záruka spoločnosti Kompennass 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 výrobné 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. Opravu alebo výmenu výrobku nezačína plynúť žiadna nová záručná doba.

Záručná doba a zákonné nároky na odstránenie chýb

Záručná doba sa záručným plnením nepredlži. 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 používanie. Záruka zaniká pri nesprávnom a neodbornom zaobchádzaní, pri použití násilia a pri zásahoch, ktoré neboli vykonané naším 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) 377118_2110 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 inštalačný softvér.

Pomocou tohto QR-kódu sa dostanete priamo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a pomocou zadania čísla výrobku (IAN) 377118_2110 otvoríte váš návod na obsluhu.

15.1 Servis



Servis Slovensko

Tel. 0850 232001

E-Mail: kompernass@lidl.sk

IAN 377118_2110

15.2 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

16. Recepty

Hranolčky



Prísady pre **2** osoby

- 400 g hranolčekov (hlbokozmrazených)
- soľ

Príprava

- 1) Dajte do teplovzdušnej fritézy zmrazené hranolčky.
- 2) Zvoľte program „Hranolčky“.
- 3) V polovici času dusenia fritovací kôš vyberte a hranolčky vo fritovacom koši premiešajte alebo nimi potraсте, aby sa spodné dostali nahor. V prípade potreby zopakujte po ďalších 5 min.
- 4) Po ukončení programu dajte hranolčky do nádoby a podľa chuti ich osolte a okoreňte. Servírujte s dipom podľa výberu.

Hranolčky zo sladkých zemiakov



Prísady pre **2** osoby

- 500 g sladkých zemiakov
- 1 PL sezamu
- štipka morskej soli
- 5 ml oleja

Príprava

- 1) Sladké zemiaky ošúpte a nakrájajte na tyčinky hrúbky 1 cm.
- 2) Sezam nasucho opražte na panvici cca 10 minút, kým nezačne voňať. Priebežne sezam premiešajte.
- 3) Opražený sezam nechajte trochu vychladnúť a roztlčte ho spolu so soľou v maziari.
- 4) Surové hranolčky zo sladkých zemiakov zmiešajte s olejom a dajte do teplovzdušnej fritézy. Na pečenie použite program „Hranolčky“. Po polovici času pečenia hranolčkami potraсте.
- 5) Primiešajte zmes sezamu a soli k hranolčekom zo sladkých zemiakov a ihneď podávajte.

UPOZORNENIE

- Aby ste dosiahli chrumkavejší výsledok, nechajte pred dusením postáť tyčinky zo sladkých zemiakov vo vode 60 minút. Potom ich dobre vysušte a rovnomerne posypte jedlým škrobom.

Kuracie krídelká



Prísady pre **2** osoby

- 6 kuracích krídeliek
- 10 ml vínného octu
- niekoľko strekov tabasco
- sladká paprika
- trochu hnedého trstinového cukru alebo medu
- 2 ČL byliniek
- soľ a čierne korenie
- 5 ml oleja

Príprava

- 1) Ocot, olej, tabasco, cukor alebo med, bylinky a koreniny zmiešajte v miske.
- 2) Pridajte do misky kuracie krídelká a rovnomerne ich premiešajte s marinádou. Najlepšie bude, ak ich necháte cez noc v chladničke.
- 3) Marinované kuracie krídelká dajte do teplovzdušnej fritézy a zvolte program „Kurča“. Po cca 15 minútach obráťte pomocou vhodného náradia. Duste ďalších 10 – 15 minút.
- 4) Z času na čas skontrolujte proces dusenia a v prípade, že sa kuracie krídelká udusia pred nastaveným časom, dusenie prerušte.

Gyros



Prísady pre **2** osoby

- 500 g bravčového soté
- 2 PL korenia gyros
- 10 ml oleja
- soľ

Príprava

- 1) Zmiešajte olej a korenie gyros a premiešajte to so soté. Podľa možnosti nechajte odležať pár hodín v chladničke.
- 2) Dajte mäso do teplovzdušnej fritézy a duste ho pri 200 °C cca 15 min. Zvoľte program „Steak“ a prispôbte čas dusenia. Z času na čas premiešajte vhodným kuchynským náradím, aby sa mäso rovnomerne udusilo.

Marinovaný losos so sezamom



Prísady pre **4** osoby

- 400 g lososa
- 1 PL sezamu
- 25 ml sójovej omáčky
- 25 ml citrónovej šľavy
- 1 PL medu
- 1 ČL mletej papriky
- soľ a čierne korenie

Príprava

- 1) Sójovú omáčku zmiešajte so sezamom, citrónovou šľavou, medom, mletou paprikou, ako aj soľou a čiernym korením, aby ste pripravili marinádu.
- 2) Lososa nakrájajte na kocky a zmiešajte s marinádou.
- 3) Marinované kocky lososa duste pri 180 °C cca 10 minút. Zvoľte program „Ryba“ a prispôbte čas dusenia.
- 4) Po uplynutí polovice času skontrolujte proces dusenia a dusené jedlo trochu premiešajte.
- 5) Ihneď servírujte. Hodí sa k tomu pestrý šalát.

Pečené párky



Prísady pre **4** osoby

- 1 balík lístkového cesta
- 8 párkov
- karí kečup
- horčica

Príprava

- 1) Párky nechajte cca 5 minút v horúcej vode.
- 2) Medzitým nakrájajte lístkové cesto na cca 1 cm tenké pásiky.
- 3) Vyberte párky z vody a vyutierajte dosucha.
- 4) Pásiky cesta oviňte okolo párkov tak, aby obidva konce ostali voľné.
- 5) Dajte vždy 4 párky do teplovzdušnej fritézy a duste cca 10 - 13 minút, kým nebude lístkové cesto zlatožlté.
- 6) Servírujte s karí kečupom a horčicou.

Plnené taštičky



Prísady na **16** kusov

- 200 g lístkového cesta (hlbokozmrazené alebo chladené)
- 2 PL mlieka
- plnka podľa chuti

Príprava

- 1) Lístkové cesto nakrájajte na 16 štvorcov (5 x 5 cm).
- 2) Do stredu každého štvorca dajte kopcovitú čajovú lyžičku plnky.
- 3) Každý štvorec preložte a vytvorte trojrohú taštičku. Okraje potrite štetcom navlhčeným vo vode a zatlačte vidličkou.
- 4) Do fritovacieho koša dajte vždy 8 taštičiek a potrite ich mliekom.
- 5) Zvoľte program „Muffiny“ a pečte pri teplote 160 °C cca 15 – 20 minút do zlatožltá.

Návrhy na plnku

Šunka a syr:

- Zmiešajte 50 g čerstvého syra a 50 g varenej šunky nakrájanej na tenké pásiky a trochu čierneho korenia.

Ricotta a špenát:

- Zmiešajte 50 g ricotty s 50 g dobre odkvapkaného špenátu, trochu muškátového orieška, soľou a nastrúhaným parmezánom.

Jablko a škoricica:

- Jablko nakrájajte na malé kúsky a zmiešajte s 1 PL cukru, 1 ČL škorice a pár hrozičkami.

Losos a čerstvý syr:

- Zmiešajte 50 g čerstvého syra a 50 g lososa nakrájaného na tenké pásiky (čerstvého alebo údeného) a trochu kôpru.

Krevetové špízy



Prísady na **4** špízy

- 4 drevené špízy
- 16 – 20 kreviet, čerstvých alebo rozmrazených
- 2 strúčiky cesnaku
- 2 PL olivového oleja
- soľ, čierne korenie

Príprava

- 1) Cesnak očistíte a najemno nasekáte. Dajte ho do misky a dobre ho premiešajte s olivovým olejom.
- 2) Krevety v prípade potreby olúpte, zbavte vnútorností, umyte a trochu osušte kuchynskou papierovou utierkou.
- 3) Dajte krevety do cesnakovo-olejovej marinády, premiešajte a nechajte odležať v chladničke minimálne 1 hodinu.
- 4) Na jeden špíz napichnete 4 – 5 kreviet. Špízy dajte do fritovacieho koša a duste pomocou programu „Garnáty“ 10 – 13 minút.
- 5) Po uplynutí polovice času obráťte.

Pečená zelenina



Prísady pre **4** osoby

- 1 cuketa
- 1 červená paprika
- 1 žltá paprika
- 1 červená cibuľa
- 250 g čerstvých šampiňónov
- 1 ČL olivového oleja
- provensálske bylinky
- soľ a čierne korenie

Príprava

- 1) Šampiňóny vyčistíte a nakrájajte na plátky. Zvyšnú zeleninu umyte, odstráňte stopku a jadierka a nakrájajte na malé kúsky. Očistite cibuľu a nakrájajte ju na krúžky alebo prúžky.
- 2) Koreniny premiešajte v miske spolu s olivovým olejom. Pridajte zeleninu a ešte raz všetko dobre premiešajte.
- 3) Všetko dajte do fritovacieho koša a pečte pri cca 180 °C cca 15 minút. Po polovici času dusenia potraсте alebo obráťte.

Čučoriedkovo-banánové muffiny



Prísady na **5** muffinov

- 100 g pšeničnej múky
- 1 ČL prášku do pečiva
- 1 zrelý banán
- 1 veľké vajce
- 20 g masla
- 1/2 ČL vanilkového extraktu
- 50 g medu
- 1/2 ČL škorice
- 100 g čučoriedok

Príprava

- 1) V jednej veľkej miske zmiešajte múku s práškom do pečiva.
- 2) Banán roztláčajte vidličkou. Spolu s vajcom, maslom, vanilkovým extraktom, medom a škoricom pridajte k múke s práškom do pečiva a dobre premiešajte.
- 3) Čučoriedky opatrne vmiešajte do cesta.
- 4) Rozdeľte cesto do formičiek na muffiny a dajte ich do teplovzdušnej fritézy.
- 5) Muffiny pečte pri cca 180 °C cca 20 minút. Aby ste zistili, či sú muffiny upečené, môžete do stredu pichnúť drevenou paličkou. Keď pri vytiahnutí neostane nalepené žiadne cesto, muffiny sú hotové.

Índice

1. Introducción	233
1.1 Uso previsto	233
1.2 Indicaciones de advertencia y símbolos utilizados	233
2. Indicaciones de seguridad	235
3. Volumen de suministro e inspección de transporte	238
3.1 Desembalaje	238
3.2 Desecho del embalaje	238
4. Presentación del aparato	239
5. Antes del primer uso	240
6. Indicaciones para lograr una fritura óptima	241
7. Manejo	242
7.1 Función de inicio rápido	243
7.2 Ajuste manual del tiempo de preparación y de la temperatura	243
7.3 Uso de los programas	244
7.4 Interrupción del programa	245
7.5 Cancelación del programa	246
7.6 Extracción de los alimentos	246
8. Tabla de programas	248
9. Tabla de tiempos de preparación	249
10. Limpieza y mantenimiento	251
10.1 Limpieza de los accesorios	251
10.2 Limpieza de la carcasa	252
10.3 Limpieza del interior del aparato	252
11. Almacenamiento	252
12. Solución de fallos	253

13. Desecho del aparato	254
14. Características técnicas	254
15. Garantía de Kompernass Handels GmbH	255
15.1 Asistencia técnica	257
15.2 Importador	257
16. Recetas	258

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.

Se excluyen las reclamaciones de cualquier tipo por los daños causados por un uso contrario a lo previsto, reparaciones inadecuadas, modificaciones no autorizadas o el uso de recambios no homologados. El riesgo será responsabilidad exclusiva del usuario.

1.2 Indicaciones de advertencia y símbolos utilizados

En estas instrucciones de uso se utilizan las siguientes indicaciones de advertencia (si corresponde):

PELIGRO

Una advertencia de este nivel de peligro indica una situación de peligro inminente.

Si no se evita la situación de peligro, se producirán lesiones mortales o graves.

- Deben cumplirse las instrucciones de esta advertencia para evitar un peligro de muerte o de lesiones graves.

ADVERTENCIA

Una advertencia de este nivel de peligro indica una posible situación de peligro.

Si no se evita la situación de peligro, pueden producirse lesiones graves o incluso mortales.

- ▶ Deben cumplirse las instrucciones de esta advertencia para evitar un peligro de lesiones graves o incluso mortales.

CUIDADO

Una advertencia de este nivel de peligro indica una posible situación de peligro.

Si no se evita la situación de peligro, pueden producirse lesiones.

- ▶ Deben cumplirse las instrucciones de esta advertencia para evitar lesiones personales.

ATENCIÓN

Una advertencia de este nivel de peligro indica un posible daño material.

Si no se evita la situación, pueden producirse daños materiales.

- ▶ Deben cumplirse las instrucciones de esta advertencia para evitar daños materiales.

INDICACIÓN

- ▶ La indicación proporciona información adicional que facilita el manejo del aparato.

2. Indicaciones de seguridad

⚠ PELIGRO DE 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.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ 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.
- ▶ Durante la preparación de los alimentos, se libera vapor caliente. Mantenga una distancia de seguridad frente al vapor.
- ▶ 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! ¡Superficie caliente!****ATENCIÓN: ¡DAÑOS EN EL APARATO!**

- ▶ 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 cesta no está montada!
- ▶ Para mover el aparato, agárrelo desde abajo por los lados. No utilice el mango de la cesta para mover el aparato.
- ▶ Utilice exclusivamente los accesorios recomendados por el fabricante.

3. Volumen de suministro e inspección de transporte

El aparato se suministra de serie con los siguientes componentes:

- Freidora de aire caliente
- Cubeta
- Cesta con rejilla
- Instrucciones de uso

3.1 Desembalaje

PELIGRO

Los materiales de embalaje son un peligro en las manos de los niños: ¡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.

- 1) Extraiga todas las piezas del aparato y las instrucciones de uso de la caja.
- 2) Retire todo el material de embalaje y cualquier adhesivo del aparato.

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**).

3.2 Desecho del embalaje

El embalaje protege el aparato durante el transporte. El material de embalaje se ha seleccionado teniendo en cuenta criterios ecológicos y de desecho, por lo que es reciclable.



El reciclaje del embalaje permite ahorrar en materias primas y reduce el volumen de residuos. 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, recíclelos 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.

4. Presentación del aparato








Figura A (consulte la página desplegable)

- ❶ Panel de mando con pantalla
- ❷ Cesta
- ❸ Rejilla (extraíble)
- ❹ Protección contra el desencastre
- ❺ Botón de desencastre
- ❻ Mango
- ❼ Cubeta
- ❽ Carcasa
- ❾ Cable de red con sujetacables
- ❿ Ranuras de ventilación

Figura B:

En la parte superior del panel de mando ❶ se dispone de símbolos para los distintos programas y funciones que se iluminan al seleccionar un programa y sirven como indicadores.

Los símbolos de la parte inferior del panel de mando ❶ sirven como indicadores y como botones de ajuste. Para facilitar la lectura, en adelante, los denominaremos botones. Al tocarlos, se emite una señal acústica breve.

- ❾ Símbolo del ventilador 
- ❿ Indicador del programa "Muffins"
- ⓫ Indicador del programa "Pollo"
- ⓬ Indicador del programa "Filete"
- ⓭ Indicador del programa "Pescado"
- ⓮ Pantalla (indicador de temperatura/tiempo de preparación)
- ⓯ Botón de selección de programas 
- ⓰ Botón de encendido/ apagado 
- ⓱ Botón de disminución de la temperatura/tiempo de preparación 
- ⓲ Botón de inicio/parada 
- ⓳ Botón de aumento de la temperatura/tiempo de preparación 
- ⓴ Botón de selección de la temperatura/tiempo de preparación 
- ⓵ Indicador del programa "Patatas fritas"
- ⓶ Indicador del programa "Beicon"
- ⓷ Indicador del programa "Gambas"
- ⓸ Indicador del programa "Verduras"

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**.

¡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.
- ▶ 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.
- ✓ Todos los símbolos del panel de mando **1** se iluminan brevemente y se emiten 2 señales acústicas breves.
 - ✓ El interruptor de encendido/apagado **13** se ilumina permanentemente. Con esto, el aparato estará listo para su uso en el modo de espera.

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. 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 cesta ②.
- 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 400-500 g de patatas fritas congeladas por vez.
- ¡No llene la cesta ② en exceso! Llene la cesta como máximo hasta la marca MAX. 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 con la cesta 2 del aparato y agite los alimentos o deles la vuelta con los utensilios de cocina adecuados. Tras esto, vuelva a insertar la cubeta 7 con la cesta 2.
- El programa de fritura se interrumpe automáticamente al extraer la cubeta 7 con la cesta 2 y se reanuda también automáticamente en cuanto vuelve a insertarse la cubeta 7 con la cesta 2.
- También pueden prepararse postres de horno, como "muffins", pasteles o bizcochos pequeños. Para ello, la masa **no debe colocarse nunca** directamente sobre la cubeta 7 ni en la cesta 2. En su lugar, utilice moldes pequeños, como los moldes para "muffins", para colocarlos rellenos de masa en el interior de la cesta 2.

7. Manejo


PELIGRO DE QUEMADURAS

- ▶ 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 la cesta 2.
- ▶ 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: ¡DAÑOS MATERIALES!

- ▶ No utilice nunca la cubeta 7 sin la cesta 2.
- ▶ Llene la cesta 2 como máximo hasta la marca MAX y asegúrese de que los alimentos no entren en contacto con el elemento térmico del interior de la carcasa 8.

- 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 cesta 2.
- 3) Introduzca la cesta 2 en la cubeta 7. Asegúrese de que el mango 6 encastre audiblemente en la cubeta 7.
- 4) Coloque la protección contra el desencastre 4 sobre el botón de desencastre 5.
- 5) Introduzca la cubeta 7 con la cesta 2 en la carcasa 8.



- 6) Pulse el botón de encendido/apagado  **13** para encender el panel de mando **1**.
- ✓ Se emite una señal acústica breve.
 - ✓ Los símbolos de los elementos de mando de la sección inferior del panel de mando **1** se iluminan. En la pantalla **16** se alternan la temperatura preajustada de *180 °C* y el tiempo de preparación de *15 min.*

A continuación, puede seleccionarse la función de inicio rápido, un proceso de preparación con el tiempo y la temperatura ajustados manualmente o uno de los programas de fritura. Para ello, lea el capítulo siguiente.

INDICACIÓN

- El proceso de preparación solo puede empezar si la cubeta **7** y la cesta **2** están encastradas correctamente en su alojamiento.




7.1 Función de inicio rápido

Si no necesita realizar ningún otro ajuste, puede utilizar la función de inicio rápido y comenzar inmediatamente la preparación. Para ello, pulse el botón de inicio/parada  **20** para empezar inmediatamente con la fritura. El aparato funciona con la temperatura preajustada de *180 °C* y durante el tiempo de preparación preajustado de *15 min.* El símbolo del ventilador  **11** parpadea durante el proceso de preparación.

El tiempo de preparación y la temperatura pueden ajustarse en cualquier momento como se describe en el capítulo siguiente.






7.2 Ajuste manual del tiempo de preparación y de la temperatura

Cuando el aparato está encendido, los botones de la sección inferior del panel de mando **1** están activos e iluminados. Puede cambiar en cualquier momento el tiempo de preparación y la temperatura según sus necesidades aunque ya haya un programa de fritura en marcha. Para ello, proceda de la manera siguiente:



- 1) Utilice el botón  **22** para seleccionar si se muestra la temperatura o el tiempo de preparación **16** en la pantalla.
- 2) Pulse el botón  **19** para disminuir los valores mostrados o pulse el botón  **21** para aumentarlos:

- La temperatura puede aumentarse o disminuirse entre 80 °C y 200 °C en intervalos de 5 °C.
- El tiempo de preparación puede aumentarse o disminuirse entre 1 minuto y 60 minutos en intervalos de 1 minuto.
- Cada vez que se pulsa un botón, se emite una señal acústica.






INDICACIÓN

- ▶ Puede mantener pulsados los botones  19 o  21 para que los valores avancen con mayor rapidez.
- 3) Para empezar la preparación de los alimentos, pulse brevemente el botón  de inicio/parada  si todavía no lo ha hecho.
- ✓ En el panel de mando parpadean al mismo tiempo el símbolo del ventilador  11 y el símbolo del programa seleccionado. Con esto, el aparato comenzará a calentarse.



7.3 Uso de los programas





El aparato cuenta con 8 programas de preparación preajustados. Al seleccionar uno de los programas, se ilumina el símbolo del programa correspondiente en la sección superior del panel de mando  1. También se muestran la temperatura y el tiempo de preparación preajustados en la pantalla  15. Estos ajustes pueden modificarse según la receta o su preferencia personal de la manera descrita en el capítulo anterior.



Para ajustar un programa, proceda de la siguiente manera:

- 1) Pulse el botón de encendido/apagado  13 si el aparato está en el modo de espera.
- ✓ Los símbolos de los elementos de mando de la sección inferior del panel de mando  se iluminan.
- 2) Pulse repetidamente el botón de selección de programas  17 hasta que el símbolo del programa deseado se ilumine en la sección superior del panel de mando  1.
- ✓ Tras esto, la temperatura y el tiempo de preparación preajustados se muestran de manera alterna en la pantalla  15.

INDICACIÓN




- ▶ En la pantalla  15 se muestran de manera alterna la temperatura y el tiempo de preparación cada 5 segundos. Para cambiar con mayor rapidez entre la temperatura y el tiempo de preparación, pulse el botón  22.

- 3) En caso necesario, ajuste la temperatura y el tiempo de preparación con el botón  **19** o  **21** según sus necesidades.
 - 4) Pulse el botón de inicio/parada  **20**.
- ✓ En el panel de mando parpadean al mismo tiempo el símbolo del ventilador  **11** y el símbolo del programa seleccionado. Con esto, el aparato comenzará a calentarse.

Al finalizar el programa, el aparato se apaga automáticamente: se emiten varias señales acústicas, el símbolo del ventilador  **11** se apaga y en la pantalla **16** parpadea la indicación "000" durante unos segundos. Tras esto, se apagan todos los indicadores **excepto** el botón de encendido/apagado  **13**. Con esto, el aparato vuelve a activarse en el modo de espera.



7.4 Interrupción del programa

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) Pulse el botón de inicio/parada  **20**.
- ✓ El símbolo del ventilador  **11** se apaga y el botón de inicio/parada  **20** parpadea. También se muestran la temperatura y el tiempo restante en la pantalla **16** y el indicador del programa se ilumina de forma continua.
- 2) Agarre la cubeta **7** por el mango **6** para extraerla de la carcasa **8**.
 - 3) En caso necesario, agite o dé la vuelta a los alimentos en la cesta **2**.

ATENCIÓN: ¡DAÑOS MATERIALES!

► La cubeta **7** y la cesta **2** 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.

- 4) Vuelva a insertar la cubeta **7** con la cesta **2**.
 - 5) Vuelva a pulsar el botón de inicio/parada  **20**.
- ✓ El indicador del programa y el símbolo del ventilador  **11** vuelven a parpadear al mismo tiempo.
 - ✓ El programa prosigue automáticamente hasta finalizar el tiempo de preparación.

INDICACIÓN

- ▶ También puede extraerse la cubeta **7** del aparato sin tener que pulsar antes el botón de inicio/parada **20**. El programa se detiene automáticamente y vuelve a reanudarse en cuanto se introduce de nuevo la cubeta **7** en el aparato. Para ello, no hace falta pulsar ningún botón.

7.5 Cancelación del programa

Para cancelar el programa, finalizar prematuramente el proceso de preparación o volver a los ajustes básicos, mantenga pulsado el botón de encendido/apagado **18** durante unos 3 segundos.

- ✓ Se emite una señal acústica y todos los indicadores se apagan, salvo el botón de encendido/apagado **18**. Con esto, el aparato vuelve a activarse en el modo de espera.

7.6 Extracción de los alimentos

¡PELIGRO DE QUEMADURAS!

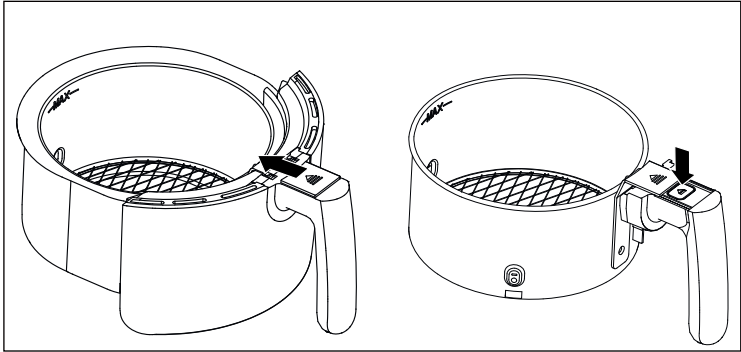
- ▶ Utilice trapos o guantes de horno siempre que necesite tocar la cubeta **7** o la cesta **2**.

Al finalizar el proceso de fritura, se emiten varias señales acústicas mientras la pantalla **16** muestra la indicación "□□□□". Tras esto, el aparato pasa automáticamente al modo de espera.

- 1) Para apagar el aparato, desconecte el enchufe de la toma eléctrica.
- 2) Tenga preparados una superficie termostable para posar la cubeta **7** y la cesta **2** y un recipiente, p. ej., un plato o un cuenco, para los alimentos.
- 3) Agarre la cubeta **7** por el mango **6** para extraerla de la carcasa **8**.

ATENCIÓN: ¡DAÑOS MATERIALES!

- ▶ No desmonte nunca la cesta **2** de la cubeta **7** mientras la tenga en la mano, ya que, de lo contrario, se caerá. Para ello, coloque la cubeta **7** sobre una base termorresistente.
- 4) Desplace la protección contra el desencastre **4** en la dirección marcada por la flecha de forma que el botón de desencastre **5** quede expuesto.
 - 5) Pulse el botón de desencastre **5** y levante la cesta **2** al mismo tiempo para extraerla de la cubeta **7**.



- 6) Coloque la cesta **2** sobre una base termorresistente.

ATENCIÓN: ¡DAÑOS MATERIALES!

- ▶ La cubeta **7** y la cesta **2** 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.
- 7) Extraiga los alimentos de la cesta **2**.
 - 8) Deje que el aparato y los accesorios se enfríen completamente antes de limpiarlos y guardarlos.

8. Tabla de programas

Los valores especificados en las tablas o los preprogramados en el aparato son solo orientativos. Los tiempos reales de preparación pueden variar según la naturaleza de los alimentos. Compruebe regularmente el resultado del proceso de preparación.

Símbolo	Programa apto para lo siguiente:	Temperatura preajustada (rango de ajuste)	Tiempo de preparación preajustado (rango de ajuste)
	Patatas fritas, patatas gajo, "rösti" o tortitas de patata	200 °C (80-200 °C)	20 min (1-60 min)
	Beicon, palitos de mozzarella, salchichas envueltas en hojaldre	180 °C (80-200 °C)	10 min (1-60 min)
	Gambas, langostinos (pelados)	160 °C (80-200 °C)	13 min (1-60 min)
	Verduras, setas	180 °C (80-200 °C)	22 min (1-60 min)
	Muffins, pan, bollería, pastelería, bizcochos	160 °C (80-200 °C)	15 min (1-60 min)
	Carne de ave, alitas de pollo o muslos de pollo	200 °C (80-200 °C)	20 min (1-60 min)
	Filete, chuletas, filete empanado	200 °C (80-200 °C)	20 min (1-60 min)
	Pescado, palitos de pescado, calamares	180 °C (80-200 °C)	18 min (1-60 min)

9. Tabla de tiempos de preparación

En la siguiente tabla, se ofrecen ejemplos acerca de la temperatura con la que deben prepararse los alimentos correspondientes y el tiempo de preparación necesario. 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.

Alimento	Cantidad/ peso (g)	Tempe- ratura	Tiempo	Dar la vuelta/ agitar
Patatas y verduras				
Patatas fritas (congeladas)	Óptimo: 400-500	200 °C	15-20 min	Agitar 2 veces ¹
	Máx.: 800		30 min	
Patatas fritas (frescas)	500	180 °C	20-30 min	Agitar 2 veces ¹
Patatas gajo (congeladas)	500	180 °C	16-22 min	Agitar 2 veces ¹
Verduras (p. ej., calabacines, pimien- tos, berenjenas)	Óptimo: 600	180 °C	22 min	Agitar 3 veces ³
	Máx.: 750	200 °C	25 min	
Cebollas	200	200 °C	8-10 min	Agitar ²
Carne				
"Nuggets" de pollo (congelados)	300	180 °C	15-20 min	Dar la vuelta ²
Muslo de pollo	Óptimo: 4 unidades	200 °C	22-28 min	Dar la vuelta ²
Pechuga de pollo	350	180 °C	10-15 min	Dar la vuelta ²
Chuletas de cerdo	350	200 °C	15-25 min	Dar la vuelta ²
Filete empanado (congelado)	2-3 unidades	180 °C	20-25 min	Dar la vuelta ²
Beicon	4 unidades	200 °C	8 min	Dar la vuelta ²

Alimento	Cantidad/ peso (g)	Tempe- ratura	Tiempo	Dar la vuelta/ agitar
Pescado				
Langostinos empanados	10-12 unida- des	160 °C	6-8 min	Dar la vuelta ²
Gambas	200	160 °C	10-15 min	Dar la vuelta ²
Filete de salmón	400	180 °C	15-18 min	No
Pan				
"Bruschetta"	4-5 unidades	200 °C	6 min	No
Picatostes	200	180 °C	5 min	No


¹ Agite o dé la vuelta a los alimentos después de aprox. $\frac{1}{3}$ y $\frac{2}{3}$ del tiempo de preparación.

² Agite o dé la vuelta a los alimentos después de aprox. la mitad del tiempo de preparación.

³ Agite los alimentos después de aprox. 5½ o 6 minutos.

10. Limpieza y mantenimiento

ADVERTENCIA: ¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- ▶ 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: ¡PELIGRO DE QUEMADURAS!

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

ATENCIÓN: ¡DAÑOS MATERIALES!


- ▶ 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.

10.1 Limpieza de los accesorios

La rejilla **3** puede extraerse para facilitar la limpieza.

- 1) Presione la rejilla **3** en los tres encastres de la cesta **2** para extraerla hacia arriba.
- 2) Retire todos los restos grandes de alimentos.
- 3) Limpie la cubeta **7**, la cesta **2** y la rejilla **3** 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.

INDICACIÓN

- ▶  La cubeta **7** y la cesta **2** con rejilla **3** son aptas 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 colocar la rejilla **3** en la cesta **2**. Asegúrese de que no quede ladeada. Presiónela bien contra los encastres hasta que encastre audiblemente.

10.2 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.

10.3 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 húmedo de microfibras 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.

ATENCIÓN: ¡DAÑOS MATERIALES!

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

11. Almacenamiento

- 1) Para levantar o transportar el aparato, agárrelo desde abajo por los lados. ¡No utilice nunca el mango **6** de la cesta **2** para mover el aparato!
- 2) Enrolle el cable de red **9** y fíjelo con el sujetacables suministrado.
- 3) Guarde el aparato con la cubeta **7** y la cesta **2** insertadas. Así, el interior del aparato y los accesorios se mantendrán limpios y libres de polvo.
- 4) Guarde el aparato en un lugar seco y sin polvo.

12. Solución de fallos

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	POSIBLES SOLUCIONES
El aparato no se pone en marcha.	La cubeta 7 con la cesta 2 no está correctamente insertada.	Asegúrese de que la cubeta 7 con la cesta 2 esté bien colocada en la carcasa.
El aparato no funciona.	El aparato no está conectado a una toma eléctrica.	Conecte el aparato a una toma eléctrica.
	El aparato está apagado.	Encienda el aparato con el botón de encendido/apagado 18 .
	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 cesta 2 .	No supere la marca MAX de la cesta 2 .
	Los trozos de alimentos son demasiado grandes.	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.
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 de la cesta 2 .

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

13. 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.




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



Este producto es reciclable, está sujeto a una responsabilidad ampliada del fabricante y se recoge por separado.

14. Características técnicas

Tensión de red	230 V ~ (corriente alterna), 50-60 Hz
Potencia nominal	1400 W
Clase de aislamiento	I (⏚ toma de tierra)
Volumen útil de la cesta ②	2,2 l hasta la marca MAX
	Todas las piezas de este aparato que entran en contacto con alimentos son aptas para su uso con alimentos.

15. 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) 377118_2110 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) 377118_2110.

15.1 Asistencia técnica

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

IAN 377118_2110

15.2 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

16. Recetas

Patatas fritas



Ingredientes para **2** personas

- 400 g de patatas fritas congeladas
- Sal

Preparación

- 1) Introduzca las patatas fritas congeladas en la freidora de aire.
- 2) Seleccione el programa "Patatas fritas".
- 3) Extraiga la cesta cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de preparación y agite las patatas fritas en la cesta o redistribúyalas para que las que estén abajo pasen arriba. En caso necesario, repita este procedimiento después de otros 5 minutos.
- 4) Tras finalizar el programa, coloque las patatas en un recipiente y condiméntelas a su gusto con sal y otras especias. Sírvalas con la salsa que prefiera.

Patatas fritas de boniato



Ingredientes para **2** personas

- 500 g de boniatos
- 1 cucharada de sésamo
- 1 pizca de sal marina
- 5 ml de aceite

Preparación

- 1) Pele los boniatos y córtelos en bastones de 1 cm de grosor.
- 2) Dore el sésamo sin utilizar grasa ni aceite unos 10 minutos en una sartén hasta que empiece a desprender su aroma. Remueva el sésamo durante el proceso.
- 3) Una vez dorado, deje que se enfríe un poco y májelo junto con la sal en un mortero.
- 4) Rocíe los bastones de boniato con el aceite de forma uniforme e introdúzcalos en la freidora. Seleccione el programa "Patatas fritas". Cuando haya transcurrido la mitad del tiempo, agite el contenido.
- 5) Condimente las patatas fritas de boniato con la mezcla de sésamo y sal y sírvalas inmediatamente.

INDICACIÓN

- ▶ Para obtener un resultado más crujiente, deje los bastones de boniato durante 60 minutos en remojo antes de freírlos. Tras esto, séquelos bien y espolvoréelos uniformemente con almidón de uso alimenticio (Maizena).

Alitas de pollo



Ingredientes para **2** personas

- 6 alitas de pollo
- 10 ml de vinagre de vino
- 1 par de chorritos de tabasco
- Pimentón dulce
- Un poco de azúcar moreno de caña o miel
- 2 cucharaditas de hierbas
- Sal y pimienta
- 5 ml de aceite

Preparación

- 1) Mezcle el vinagre, el aceite, el tabasco, el azúcar o la miel, las hierbas y las especias en un recipiente.
- 2) Añada las alitas de pollo y mézclelas uniformemente con la marinada. Se recomienda dejar las alitas en la nevera durante toda la noche.
- 3) Introduzca las alitas de pollo marinadas en la freidora de aire caliente y seleccione el programa "Pollo". Después de unos 15 minutos, deles la vuelta con un utensilio adecuado. Deje que se cocinen durante otros 10-15 minutos.
- 4) Controle el proceso de vez en cuando y, en caso necesario, cancele la preparación si las alitas de pollo están listas antes de que transcurra el tiempo preajustado.

Kebab (gyros)



Ingredientes para **2** personas

- 500 g de carne de cerdo cortada en juliana
- 2 cucharadas de especias de gyros
- 10 ml de aceite
- Sal

Preparación

- 1) Mezcle el aceite y las especias de gyros, añada los trozos de cerdo y mézclelo todo bien. A ser posible, guarde la mezcla en la nevera durante unas horas.
- 2) Introduzca la carne en la freidora de aire caliente y cocínela a 200 °C durante aprox. 15 min. Para ello, seleccione el programa "Filete" y ajuste el tiempo de preparación. Durante el proceso, dé la vuelta a la carne con un utensilio adecuado para que se haga de forma uniforme.

Salmón marinado con semillas de sésamo



Ingredientes para **4** personas

- 400 g de salmón
- 1 cucharada de sésamo
- 25 ml de salsa de soja
- 25 ml de zumo de limón
- 1 cucharada de miel
- 1 cucharadita de pimentón
- Sal y pimienta

Preparación

- 1) Prepare una marinada con la salsa de soja, el sésamo, el zumo de limón, la miel, el pimentón, la sal y la pimienta.
- 2) Corte el salmón en dados y mézclelos con la marinada.
- 3) Cocine los dados de salmón marinados durante aprox. 10 minutos a 180 °C. Para ello, seleccione el programa "Pescado" y ajuste el tiempo de preparación de la manera correspondiente.
- 4) Cuando haya transcurrido la mitad del tiempo, compruebe el resultado y remueva un poco los trozos de salmón en caso necesario.
- 5) Sírvalos inmediatamente con una guarnición de ensalada.

Salchichas envueltas en hojaldre



Ingredientes para **4** personas

- 1 paquete de masa de hojaldre
- 8 salchichas
- Kéetchup con curry
- Mostaza

Preparación

- 1) Sumerja las salchichas durante unos 5 minutos en agua caliente.
- 2) Mientras tanto, corte la masa de hojaldre en tiras finas de aprox. 1 cm.
- 3) Retire las salchichas del agua y séquelas con papel de cocina.
- 4) Enrolle las tiras de hojaldre alrededor de las salchichas de forma que ambos extremos queden libres.
- 5) Introduzca 4 salchichas por vez en la freidora de aire caliente y cocínelas durante unos 10-13 minutos hasta que el hojaldre se dore.
- 6) Sírvalas con el kéetchup con curry y la mostaza.

Hojaldres rellenos



Ingredientes para **16** unidades

- 200 g de masa de hojaldre (congelada o refrigerada)
- 2 cucharadas de leche
- Relleno al gusto

Preparación

- 1) Corte la masa de hojaldre en 16 cuadrados (5 × 5 cm).
- 2) Coloque una cucharadita colmada de relleno en el centro de cada cuadrado.
- 3) Doble cada cuadrado en diagonal de forma que quede una bolsa triangular. Pincele los bordes con un poco de agua y presiónelos para cerrarlos con un tenedor.
- 4) Introduzca 8 hojaldres por vez en la cesta y úntelos de leche en la parte superior.
- 5) Cocínelos con el programa "Muffins" a 160 °C durante unos 15-20 minutos.

Sugerencias para el relleno

Jamón y queso:

- Mezcle 50 g de queso fresco y 50 g de jamón cocido cortado en tiras finas y condimente con un poco de pimienta.

Ricota y espinacas:

- Mezcle 50 g de ricota con 50 g de espinacas bien escurridas, un poco de nuez moscada, sal y parmesano rallado.

Manzana con canela:

- Corte una manzana en trocitos y mézclelos con 1 cucharada de azúcar, 1 cucharadita de canela y unas cuantas pasas.

Salmón y queso fresco:

- Mezcle 50 g de queso fresco y 50 g de salmón cortado en daditos o en tiras (fresco o ahumado) y un poco de eneldo.

Pincho de gambas



Ingredientes para **4** pinchos

- 4 pinchos de madera
- 16-20 gambas frescas o descongeladas
- 2 dientes de ajo
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- Sal y pimienta

Preparación

- 1) Pele el ajo y píquelo finamente. Mezcle bien los trozos con el aceite de oliva en un recipiente.
- 2) En caso necesario, pele las gambas, quite los intestinos y límpielas bien; tras esto, séquelas con papel de cocina.
- 3) Añada las gambas a la marinada de ajo y aceite, mézclelo todo bien y déjelo reposar en el frigorífico durante un mínimo de 1 hora.
- 4) Ensarte 4-5 gambas en cada pincho. Introduzca los pinchos en la cesta y cocínelos con el programa "Gambas" durante unos 10-13 minutos.
- 5) Deles la vuelta una vez que haya transcurrido la mitad del tiempo.

Verduras asadas



Ingredientes para **4** personas

- 1 calabacín
- 1 pimiento rojo
- 1 pimiento amarillo
- 1 cebolla roja
- 250 g de champiñones frescos
- 1 cucharadita de aceite de oliva
- Hierbas de Provenza
- Sal y pimienta

Preparación

- 1) Lave los champiñones y córtelos en rodajas. Lave el resto de las verduras, retire los pedúnculos y las semillas y córtelas en trozos pequeños. Pele la cebolla y córtela en forma de aros o cuñas.
- 2) Mezcle las especias con el aceite de oliva en un recipiente. Añada las verduras y mézclelo todo bien.
- 3) Introdúzcalo todo en la cesta y cocine las verduras a aprox. 180 °C durante unos 15 minutos. Dé la vuelta a las verduras o agítelas una vez que haya transcurrido la mitad del tiempo.

"Muffins" de arándanos y plátano



Ingredientes para **5** "muffins"

- 100 g de harina de trigo
- 1 cucharadita de impulsor químico (levadura tipo Royal)
- 1 plátano maduro
- 1 huevo grande
- 20 g de mantequilla
- 1/2 cucharadita de esencia de vainilla
- 50 g de miel
- 1/2 cucharadita de canela
- 100 g de arándanos

Preparación

- 1) Mezcle la harina con el impulsor químico en un recipiente grande.
- 2) Aplaste el plátano con un tenedor y añádalo junto con el huevo, la mantequilla, la esencia de vainilla, la miel y la canela a la mezcla de harina e impulsor químico y mézclelo todo bien.
- 3) Añada los arándanos y mézclelos cuidadosamente con la masa.
- 4) Distribuya la masa en moldes pequeños para "muffins" e introdúzcalos en la freidora de aire caliente.
- 5) Prepare los "muffins" a aprox. 180 °C durante unos 20 minutos. Para comprobar si están bien hechos, pínchelos con un pincho de madera hasta llegar al centro. Si, al extraer el pincho, no hay restos de masa pegados, los "muffins" estarán listos.

Indholdsfortegnelse

1. Indledning	267
1.1 Tilsigtet anvendelse	267
1.2 Anvendte advarsler og symboler	267
2. Sikkerhedsanvisninger	269
3. Pakkens indhold og kontrol efter transport	272
3.1 Udpakning	272
3.2 Bortskaffelse af emballagen	272
4. Lær produktet at kende	273
5. Inden produktet bruges for første gang	274
6. Sådan får du den bedste fritering	275
7. Betjening	276
7.1 Hurtigstartfunktion	277
7.2 Manuel indstilling af tilberedningstid og temperatur	277
7.3 Anvendelse af programmer	278
7.4 Afbrydelse af et program	279
7.5 Afbrydelse af et program	279
7.6 Sådan tager du de fødevarer, der friteres, ud	280
8. Programtabel	281
9. Tabel over tilberedningstider	282
10. Rengøring og vedligeholdelse	284
10.1 Rengøring af tilbehør	284
10.2 Rengøring af kabinettet	285
10.3 Rengøring af produkts indre	285
11. Opbevaring	285
12. Afhjælpning af fejl	286

13. Bortskaffelse af produktet	287
14. Tekniske data	287
15. Garanti for Kompernass Handels GmbH	288
15.1 Service	290
15.2 Importør	290
16. Opskrifter	291

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 Tilsigtet anvendelse

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 ikke-tilsigtet. Produktet er ikke beregnet til erhvervmæssige eller industrielle områder.

Krav af enhver art på grund af skader ved anvendelse ud over den tilsigtede anvendelse, forkert udførte reparationer, ændringer, der er foretaget uden tilladelse, eller anvendelse af ikke-tilladte reservedele er udelukket. Risikoen påhviler brugeren alene.

1.2 Anvendte advarsler og symboler

I denne betjeningsvejledning anvendes følgende advarsler (hvis de er relevante):



En advarsel på dette faretrin angiver en truende farlig situation.

Hvis den farlige situation ikke undgås, vil det medføre livsfarlige eller alvorlige personskader.

- Følg anvisningerne i denne advarsel, så livsfarlige og alvorlige personskader undgås.

ADVARSEL

En advarsel på dette faretrin angiver en potentielt farlig situation.

Hvis den farlige situation ikke undgås, kan det føre til alvorlige personskader eller dødsfald.

- ▶ Følg anvisningerne i denne advarsel, så alvorlige personskader eller dødsfald undgås.

FORSIGTIG

En advarsel på dette faretrin angiver en potentielt farlig situation.

Hvis den farlige situation ikke undgås, kan det føre til personskader.

- ▶ Følg anvisningerne i denne advarsel for at undgå, at personer kommer til skade.

OBS

En advarsel på dette faretrin angiver en mulig materiel skade.

Hvis situationen ikke undgås, kan det føre til materielle skader.

- ▶ Følg anvisningerne i denne advarsel for at undgå materielle skader.

BEMÆRK

- ▶ "Bemærk" henviser til yderligere oplysninger, som gør det nemmere at bruge produktet.

2. Sikkerhedsanvisninger

⚠ FARE FOR ELEKTRISK STØD

- ▶ Kontrollér, at netspændingen stemmer overens med den netspænding, der er angivet på typeskiltet, inden produktet tages i brug.
- ▶ Tilslut kun produktet til en jordet stikkontakt.
- ▶ Placer ledningen sådan, at den ikke kan blive klemt eller blive beskadiget på anden måde.
- ▶ Brug kun produktet i tørre rum – ikke udendørs.
- ⊘ Læg aldrig produktet, ledningen eller stikket 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 en autoriseret reparatør efterse og reparere produktet.
- ▶ Hvis dette produkts tilslutningsledning bliver beskadiget, 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 PERSONSKADER!

- ▶ 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.
- ▶ Placer ledningen, så man ikke kan træde på den eller snuble over den.

⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- ▶ 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.
- ▶ Under tilberedningen frigøres der varm damp. Hold sikker afstand til dampen.
- ▶ Produktets dele bliver meget varme under brug. For at undgå forbrændinger må du ikke røre ved disse dele. Rør ikke ved produktets inderside, når det er i brug. Tag kun fat i håndtaget og betjeningslementerne.
- ▶ 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. Fyld aldrig olie eller andre væsker direkte i gryden. 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.

ADVARSEL! BRANDFARE!

- ▶ Hold altid produktet under opsyn under brugen.
- ▶ Stil aldrig produktet i nærheden af eller under brændbare genstande, især ikke under gardiner eller overskabe.
- ▶ Stik aldrig noget ind i ventilationsåbningerne på produktets bagside, og dæk dem ikke til.



PAS PÅ! Varm overflade!

OBS – SKADER PÅ PRODUKTET!

- ▶ Beskyt produktet mod dryp- og stænkvand. Lad ikke væske komme ind i ventilationsåbningerne 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 friturekurv!
- ▶ Hold fornen på produktets sider, hvis du vil flytte det. Brug ikke friturekurvens håndtag til dette.
- ▶ Anvend kun tilbehør, der anbefales af producenten.

3. Pakkens indhold og kontrol efter transport

Produktet leveres som standard med følgende dele:

- Varmluftsfriture
- Gryde
- Friturekurv med si-indsats
- Betjeningsvejledning

3.1 Udpakning

FARE

Emballagemateriale er en kilde til fare i hænderne på børn: kvælningsfare!

- ▶ Lad aldrig børn være alene med emballagematerialerne uden opsyn. Hold børn på afstand af emballagen og produktet.

- 1) Tag alle delene samt betjeningsvejledningen ud af kassen.
- 2) Fjern alle emballagematerialer og eventuelle klæbemærker på produktet.

BEMÆRK

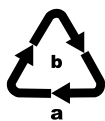
- ▶ Kontrollér, at alle dele er leveret, og at der ikke er nogen synlige skader.
- ▶ Hvis der mangler dele, eller hvis nogle af delene er defekte på grund af mangelfuld emballage eller på grund af transporten, bedes du henvende dig til service-hotline (se kapitlet **Service**).

3.2 Bortskaffelse af emballagen

Emballagen beskytter produktet mod transportskader. Emballagematerialerne er valgt ud fra kriterier som miljøforligelighed og bortskaffelsesteknik og kan derfor genbruges.



Aflevering af emballagen til genbrug sparer råstoffer og reducerer affaldsmængden. 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 forkortelser (a) og tal (b) med følgende betydning: 1–7: Plast, 20–22: Papir og pap, 80–98: Kompositmaterialer.

4. Lær produktet at kende

Figur A (se klap-ud-siden)

- 1 Betjeningspanel med display
- 2 Friturekurv
- 3 Si-indsats (kan tages af)
- 4 Oplåsningssikring
- 5 Oplåsningssknap
- 6 Håndtag
- 7 Gryde
- 8 Kabinet
- 9 Ledning med kabelbinder
- 10 Ventilationsåbninger

Figur B:

I betjeningspanelets øverste del 1 er der ikoner for de forskellige programmer og funktioner. De lyser, når et program vælges, og fungerer kun som indikatorer.

Ikonerne i betjeningspanelets nederste del 1 er både indikatorer og knapper og bruges til at foretage indstillinger. De omtales her som knapper for at lette læsningen. Når de berøres, høres et kort signal.

- 11 Blæserikon 
- 12 Indikator for programmet "Muffins"
- 13 Indikator for programmet "Kylling"
- 14 Indikator for programmet "Steak"
- 15 Indikator for programmet "Fisk"
- 16 Display (visning af temperatur/tilberedningstid)
- 17 Knappen Programvalg 
- 18 Knappen Tænd/sluk 
- 19 Knappen Reducer temperaturen/Gør tilberedningstiden kortere 
- 20 Knappen Start/stop 
- 21 Knappen Øg temperaturen/Gør tilberedningstiden længere 
- 22 Knappen Vælg temperatur/tilberedningstid 
- 23 Indikator for programmet "Pommes frites"
- 24 Indikator for programmet "Flæsk"
- 25 Indikator for programmet "Shrimps"
- 26 Indikator for programmet "Grøntsager"

5. Inden produktet bruges for første gang

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

BRANDFARE

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

- ▶ Tildæk aldrig ventilationsåbningerne.
- ▶ Placer ikke produktet direkte 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.

BEMÆRK

- ▶ Hvis du vil stille varmluftfrituren 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.
- ✓ Alle ikoner i betjeningspanelet **1** lyser kortvarigt, og der høres et kort signal 2 gange.
 - ✓ Knappen Tænd/sluk **10** **11** lyser permanent. Produktet er nu klar til brug og på standby.

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. Sådan får du den bedste fritering

- Der kræves normalt ingen 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 varmluffrituren.
- Ved fritering i varmluffrituren skal alle fødevarer være så tørre som muligt. Tør de fødevarer, der skal friteres, godt af, inden du kommer dem i friturekurven ②.
- 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 frosne dybfødevarer.
- Sørg for, at paneringen ikke løsner sig fra de panerede fødevarer, men klæber så godt fast som muligt til de fødevarer, der skal friteres.
- Følg tilberedningsvejledningen på emballagen til de fødevarer, der skal friteres. Indstil temperaturen og tilberedningstiden som anbefalet.
- Hvis der ikke er nogen anbefalinger for tilberedning med varmluffrituren på fødevarernes emballage, skal du bruge oplysningerne for varmluftsovn som rettesnor.
- Undgå at fritere store mængder på én gang. For at opnå de bedste bruningsresultater anbefaler vi at tilberede maks. 400-500 g dybfrosne pommes frites på én gang.
- Undgå at overfylde friturekurven ②! Fyld maksimalt friturekurven op til MAX-markeringen. Sørg for, at de fødevarer, der skal friteres, ikke kan komme i kontakt med varmeelementet øverst inde 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 de fødevarer, der friteres, rystes eller vendes 1-2 gange under tilberedningen.

- For at gøre dette skal du tage gryden ⑦ med friturekurven ② ud af produktet og ryste de fødevarer, der friteres, eller vende dem ved hjælp af et egnet køkkenredskab. Sæt derefter gryden ⑦ inkl. friturekurven ② ind igen.
 - Friteringsprogrammet afbrydes automatisk, hvis gryden ⑦ med friturekurven ② tages ud, og genoptages automatisk, så snart gryden ⑦ med friturekurven ② sættes i igen.
- Du kan også bruge varmluftfrituren til at tilberede bagværk som f.eks. muffins eller små kager. Når du gør det, må dejen **under ingen omstændigheder kommer** direkte i gryden ⑦ eller i friturekurven ②. Til dette formål skal du bruge små bageforme som f.eks. muffinforme, som fyldes med dej og stilles i friturekurven ②.

7. Betjening

FARE FOR FORBRÆNDINGER

- ▶ Produktets dele bliver meget varme under brug. For at undgå forbrændinger må du ikke røre ved disse dele.
- ▶ Brug grydelapper eller ovnluffer, hvis du skal tage fat i gryden ⑦ eller friturekurven ②.
- ▶ Der kommer varm luft ud af ventilationsåbningerne ⑩ på produktets bagside. Ræk ikke ind i dette område.
- ▶ Flyt ikke produktet, når det er i brug.

OBS MATERIELLE SKADER!

- ▶ Brug ikke gryden ⑦ uden friturekurven ②.
- ▶ Fyld maksimalt friturekurven ② til MAX-markeringen, og sørg for, at de fødevarer, der skal friteres, ikke rører ved varmeelementet inde i kabinettet ⑧.

- 1) Placer produktet som beskrevet i kapitlet **Inden produktet bruges for første gang**.
- 2) Klargør fødevarerne efter opskriften, og læg dem i friturekurven ②.
- 3) Sæt friturekurven ② i gryden ⑦. Sørg i den forbindelse for, at håndtaget ⑥ klikker hørbart på plads i gryden ⑦.
- 4) Skyd oplåsnings sikringen ④ over oplåsningsknappen ⑤.
- 5) Sæt gryden ⑦ inkl. friturekurven ② ind i kabinettet ⑧.

6) Tryk på knappen Tænd/sluk  **18** for at tænde betjeningspanelet **1**.



- ✓ Der høres et kort signal.
- ✓ Ikonerne for betjeningslementerne i den nederste del af betjeningspanelet **1** lyser. På displayet **16** vises skiftevis den forudindstillede temperatur 180°C og tilberedningstiden 15 min .

Du kan nu enten vælge hurtigstartfunktionen, starte en tilberedningsproces med manuelt indstillet tilberedningstid og temperatur eller bruge et af friteringsprogrammerne. Du kan læse om dette i det følgende kapitel.

BEMÆRK

- Tilberedningsprocessen kan kun startes, når gryden **7** inkl. friturekurven **2** er klikket korrekt på plads i dens holder.




7.1 Hurtigstartfunktion

Hvis du ikke har brug for yderligere indstillinger, kan du bruge hurtigstartfunktionen og starte tilberedningen med det samme. Det gør du ved at trykke på knappen Start/stop  **20**, så friteringen starter med det samme. Produktet anvender den forudindstillede temperatur på 180°C og den forudindstillede tilberedningstid på 15 min . Blæserikonet  **11** blinker under tilberedningen.

Du kan til enhver tid ændre tilberedningstiden og temperaturen som beskrevet i det næste kapitel.

7.2 Manuel indstilling af tilberedningstid og temperatur

Når produktet er tændt, er knapperne i den nederste del af betjeningspanelet **1** aktive og lyser. Du kan til enhver tid justere temperaturen og tilberedningstiden, så de passer til dine behov, også selvom et friteringsprogram kører. Sådan gør du:

- 1) Vælg med knappen  **22**, om temperaturen eller tilberedningstiden skal vises i displayet **16**.
- 2) Tryk på knappen  **19** for at reducere de viste værdier, eller tryk på knappen  **21** for at øge dem:
 - Temperaturen kan du øge eller reducere mellem 80°C og 200°C i trin på 5°C .
 - Du kan øge eller reducere tilberedningstiden mellem 1 og 60 minutter i trin på 1 minut.
 - Ved hvert tryk på knapperne høres et akustisk signal.



BEMÆRK

- ▶ Du kan holde knappen  **19** eller  **21** nede for at løbe hurtigt gennem værdierne.
- 3) Start tilberedningen, hvis du ikke allerede har gjort det, ved at trykke kortvarigt på knappen  **20** Start-stop .
- ✓ I betjeningspanelet blinker blæserikonet  **11** og ikonet for det valgte program samtidig. Produktet begynder at varme op.






7.3 Anvendelse af programmer




Apparatet har 8 forudindstillede tilberedningsprogrammer. Når du vælger et af programmerne, lyser det tilsvarende programikon i den øverste del af betjeningspanelet **1**. Den forudindstillede temperatur og den forudindstillede tilberedningstid vises på displayet **16**. Disse indstillinger kan du ændre afhængigt af opskriften eller dine egne behov som beskrevet i det foregående kapitel.

Sådan indstiller du et program:

- 1) Tryk på knappen Tænd/sluk  **18**, hvis produktet er på standby.
- ✓ Ikonerne for betjeningslementerne i den nederste del af betjeningspanelet **1** lyser.
- 2) Tryk på knappen Programvalg  **17**, indtil ikonet for det ønskede program lyser i den øverste del af betjeningspanelet **1**.
- ✓ Den forudindstillede temperatur og den forudindstillede tilberedningstid for dette program vises skiftevis på displayet **16**.









BEMÆRK

- ▶ På displayet **16** vises temperaturen og tilberedningstiden skiftevis hvert 5. sekund. Hvis du vil skifte hurtigere mellem temperatur og tilberedningstid, skal du trykke på knappen  **22**.
- 3) Tilpas eventuelt temperaturen og tilberedningstiden til dine behov ved hjælp af knappen  **19** eller  **21**.
- 4) Tryk på knappen Start/stop  **20**.
- ✓ I betjeningspanelet blinker blæserikonet  **11** og ikonet for det valgte program samtidig. Produktet begynder at varme op.



Når programmet er slut, slukker produktet automatisk: En signaltone høres flere gange, blæserikonet  11 slukkes, og på displayet  16 blinker "0000" i nogle sekunder. Derefter slukkes alle indikatorer undtagen knappen Tænd/sluk  18. Produktet er nu igen på standby.

7.4 Afbrydelse af et program

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




- 1) Tryk på knappen Start/stop  20.
- ✓ Blæserikonet  11 slukkes, og knappen Start/stop  20 blinker. Temperaturen og den resterende tid vises skiftevis på displayet  16. Programindikatoren lyser konstant.
- 2) Brug håndtaget  6 til at trække gryden  7 ud af kabinettet  8.
- 3) Vend eller ryst eventuelt de fødevarer, der friteres, i friturekurven  2.

OBS MATERIELLE SKADER!


- ▶ Gryden  7 og friturekurven  2 er udstyret med en slip-let-belægning. Brug ikke metalredskaber som f.eks. knive, gaffer osv. til at vende de fødevarer, der tilberedes, eller tage dem ud, da de kan ødelægge slip-let-belægningen.


- 4) Sæt gryden  7 med friturekurven  2 ind igen.
- 5) Tryk igen på knappen Start/stop  20.
- ✓ Programindikatoren og blæserikonet  11 blinker igen samtidig.
- ✓ Programmet fortsætter automatisk indtil tilberedningstidens slutning.

BEMÆRK

- ▶ Du kan også tage gryden  7 ud af produktet uden først at trykke på knappen Start/stop  20. Programmet stopper automatisk og genoptages, så snart du sætter gryden  7 ind igen. Det er ikke nødvendigt at trykke på nogen knap.

7.5 Afbrydelse af et program

Hvis du vil afbryde et program, afslutte tilberedningen før tid eller vende tilbage til grundindstillingerne, skal du holde knappen Tænd/sluk  18 nede i ca. 3 sekunder.

- ✓ Der høres et signal. Alle indikatorer undtagen knappen Tænd/sluk  18 slukkes. Produktet er igen på standby.

7.6 Sådan tager du de fødevarer, der friteres, ud

⚠ FARE FOR FORBRÆNDINGER!

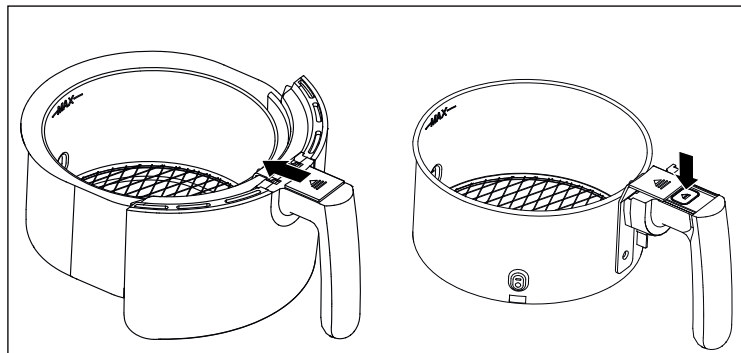
- Brug grydelapper eller ovnluffer, hvis du skal tage fat i gryden **7** eller friturekurven **2**.

Når friteringen er gennemført, høres der flere gange et akustisk signal, mens **16** "0000" vises på displayet. Produktet skifter så automatisk til standbytilstand.

- 1) Sluk produktet ved at tage stikket ud af stikkontakten.
- 2) Hav et varmebestandigt underlag klar til gryden **7** og friturekurven **2**, og hav en beholder (f.eks. en tallerken eller en skål) klar til de friterede fødevarer.
- 3) Brug håndtaget **6** til at trække gryden **7** ud af kabinettet **8**.

OBS MATERIELLE SKADER!

- Adskil aldrig friturekurven **2** fra gryden **7**, mens du holder den i hånden, da den ellers kan falde ud. Hvis du vil gøre det, skal du stille gryden **7** på et varmebestandigt underlag.
- 4) Skub oplåsningssikringen **4** i pilens retning, så den derunder placerede oplåsningssknap **5** kommer til syne.
 - 5) Tryk på oplåsningsskappen **5**, og løft samtidig friturekurven **2** opad og ud af gryden **7**.



- 6) Stil friturekurven **2** på et varmebestandigt underlag.









OBS MATERIELLE SKADER!

► Gryden ⑦ og friturekurven ② er udstyret med en slip-let-belægning. Brug ikke metalredskaber som f.eks. knive, gaffler osv. til at vende de fødevarer, der tilberedes, eller tage dem ud, da de kan ødelægge slip-let-belægningen.

- 7) Tag de friterede fødevarer ud af friturekurven ②.
- 8) Lad produktet og tilbehøret køle helt af, inden du rengør det og stiller det væk.

8. Programtabel

De værdier, der er angivet i tabellerne, samt de værdier, der er forprogrammeret i produktet, er vejledende. De faktiske tilberedningsværdier kan variere afhængigt af fødevarernes beskaffenhed. Kontrollér jævnligt tilberedningsprocessen.

Ikon	Program egnet til:	Forudindstillet temperatur (indstilleligt område)	Forudindstillet tilberedningstid (indstilleligt område)
	Pommes frites, kartoffelbåde, hash browns	200 °C (80 - 200 °C)	20 min. (1 - 60 min.)
	Flæsk, mozzarellastænger, pølsehorn	180 °C (80 - 200 °C)	10 min. (1 - 60 min.)
	Shrimps, rejer (afskallede)	160 °C (80 - 200 °C)	13 min. (1 - 60 min.)
	Grøntsager, svampe	180 °C (80 - 200 °C)	22 min. (1 - 60 min.)
	Muffins, bagværk, kager	160 °C (80 - 200 °C)	15 min. (1 - 60 min.)
	Fjerkrædele, kyllingevinger eller kyllingelår	200 °C (80 - 200 °C)	20 min. (1 - 60 min.)
	Steak, koteletter, schnitzel	200 °C (80 - 200 °C)	20 min. (1 - 60 min.)
	Fisk, fiskefingre, calamares	180 °C (80 - 200 °C)	18 min. (1 - 60 min.)

9. Tabel over tilberedningstider

Tabellen giver eksempler på, hvilke fødevarer der skal tilberedes ved hvilken temperatur, og hvor lang tilberedningstid, der skal beregnes. Hvis anvisningerne på fødevarernes emballage afviger fra denne tabel, skal du følge anvisningerne på emballagen.

Fødevarer	Mængde/ vægt (g)	Tempera- tur	Tid	Vend/ ryst
Kartofler og grøntsager				
Pommes frites (frosne)	optimalt: 400-500	200 °C	15 - 20 min.	Ryst 2 gange ¹
	maks.: 800		30 min.	
Pommes frites (friske)	500	180 °C	20 - 30 min.	Ryst 2 gange ¹
Kartoffelbåde (frosne)	500	180 °C	16 - 22 min.	Ryst 2 gange ¹
Grøntsager (f.eks. squash, peberfrugt, aubergine)	optimalt: 600	180 °C	22 min.	Ryst 3 gange ³
	maks.: 750	200 °C	25 min.	
Løg	200	200 °C	8 - 10 min.	rystes ²
Kød				
Kyllingenuggets (frosne)	300	180 °C	15-20 min.	vendes ²
Kyllingelår	optimalt: 4 stk.	200 °C	22-28 min.	vendes ²
Kyllingebryst	350	180 °C	10-15 min.	vendes ²
Svinekoteletter	350	200 °C	15-25 min.	vendes ²
Schnitzler (frosne)	2 - 3 stk.	180 °C	20-25 min.	vendes ²
Flæsk	4 stk.	200 °C	8 min.	vendes ²

Fødevarer	Mængde/ vægt (g)	Tempera- tur	Tid	Vend/ ryst
Fisk				
Panerede rejer	10 - 12 stk.	160 °C	6-8 min.	vendes ²
Shrimps	200	160 °C	10-15 min.	vendes ²
Laksefilet	400	180 °C	15-18 min.	nej
Brød				
Bruschetta	4 - 5 stk.	200 °C	6 min.	nej
Croutoner	200	180 °C	5 min.	nej


¹ Rystes/vendes efter ca. $\frac{1}{3}$ og $\frac{2}{3}$ af tilberedningstiden.

² Rystes/vendes efter ca. halvdelen af tilberedningstiden.

³ Rystes efter ca. 5½ eller 6 minutter.

10. Rengøring og vedligeholdelse

ADVARSEL – FARE FOR ELEKTRISK STØD!

- ▶ Tag altid stikket ud af stikkontakten, inden du rengør produktet.
- ▶  Læg under ingen omstændigheder varmluftsfrituren eller dens dele ned i væske! Det kan være livsfarligt på grund af elektrisk stød, og produktet kan blive beskadiget.

ADVARSEL – FARE FOR FORBRÆNDINGER!

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

OBS – MATERIELLE SKADER!


- ▶ 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!

10.1 Rengøring af tilbehør

Si-indsatsen **3** kan fjernes for at gøre rengøringen nemmere.

- 1) Tryk si-indsatsen **3** opad og ud af friturekurven **2** ved hjælp af de tre låseklemmer.
- 2) Fjern store madrester.
- 3) Skyl gryden **7**, friturekurven **2** og si-indsatsen **3** i varmt vand med et mildt rengøringsmiddel, og skyl dem derefter med rent vand.
- 4) Til fastsiddende snavs kan du anvende en ikke-skurende svamp med et mildt opvaskemiddel. Tør af med rent vand, så eventuelle opvaskemiddelrester fjernes.
- 5) Tør alle dele godt af, inden du samler dem igen.

BEMÆRK

- ▶  Gryden **7** og friturekurven **2** samt si-indsatsen **3** tåler maskinopvask.
- ▶ Efter tørringen kan der stadig være fugt i hulrum. Lad tilbehøret lufttørre helt.

- 6) Sæt si-indsatsen **3** i friturekurven **2** igen. Sørg for, at den ikke sidder skævt. Tryk den fast i låseklemmerne, indtil den klikker hørbart på plads.

10.2 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 ventilationsåbninger **10**!
- 2) Tør derefter med et viskestykke.

10.3 Rengøring af produkts indre

- 1) Rengør produktets indre 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 produktets indre grundigt med et viskestykke.

OBS – MATERIELLE SKADER!

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

11. Opbevaring

- 1) Løft eller bær varmluftsfrituren ved at holde på den fornedet med begge hænder. Brug i den forbindelse aldrig friturekurvens **2** håndtag **6**!
- 2) Vikl ledningen **9** sammen, og fastgør den ved hjælp af den medfølgende kabelbinder.
- 3) Opbevar produktet med gryden **7** og friturekurven **2** sat i. På den måde holdes produktets indre og tilbehøret rent og støvfrit.
- 4) Opbevar produktet på et tørt og støvfrit sted.

12. Afhjælpning af fejl

PROBLEM	MULIG ÅRSAG	MULIGE LØS-NINGER
Produktet kan ikke startes.	Gryden ⑦ med friturekurven ② er ikke klikket korrekt på plads.	Sørg for, at gryden ⑦ med friturekurven ② sidder korrekt i kabinettet.
Produktet fungerer ikke.	Produktet er ikke tilsluttet en stikkontakt.	Tilslut produktet til en stikkontakt.
	Produktet er slukket.	Tænd produktet ved at trykke på knappen Tænd/sluk ⑬.
	Produktet er defekt.	Kontakt kundeservice.
Fødevarerne bliver ikke færdigtilberedte eller friteres ujævnt på den indstillede tid.	For stor mængde fødevarer i friturekurven ②.	Overskrid ikke MAX-markeringen i friturekurven ②.
	For store stykker.	Skær fødevarerne i mindre stykker. Vend eller ryst fødevarerne flere gange under tilberedningen.
	Temperaturen er for lav, eller tilberedningstiden er for kort.	Øg temperaturen eller tilberedningstiden.
Kraftig røg- eller lugtudvikling under tilberedningen.	Fødevarerne rører ved varmelegemet og brænder derfor på.	Overskrid ikke MAX-markeringen i friturekurven ②.

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

13. Bortskaffelse af produktet



Det viste symbol med den overstregede affaldscontainer på hjul viser, at dette produkt er underlagt direktivet 2012/19/EU. Dette direktiv angiver, at produktet ikke må bortskaffes sammen med det normale husholdningsaffald, når dets brugstid er omme, men skal afleveres på specielle indsamlingssteder, genbrugspladser eller affaldsvirksomheder.

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



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



Produktet kan genbruges, er underlagt udvidet producentansvar og indsamles separat.

14. Tekniske data

Netspænding	230 V ~ (vekselstrøm), 50-60 Hz
Mærkeeffekt	1.400 W
Beskyttelsesklasse	I (⊥) beskyttelsesjord)
Nyttevolumen, friturekurv ②	2,2 l op til MAX-markeringen
	Alle dele af dette produkt, der kommer i kontakt med fødevarer, er fødevarsesikre.

15. Garanti for Kompernass 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 fabrikationsfejl, 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) 377118_2110 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) 377118_2110.

15.1 Service

DK Service Danmark
Tel.: 32 710005
E-Mail: kompernass@lidl.dk

IAN 377118_2110

15.2 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

16. Opskrifter

Pommes frites



Ingredienser til **2** personer

- 400 g pommes frites (frosne)
- Salt

Tilberedning

- 1) Læg de frosne pommes frites varmluftsfrituren.
- 2) Vælg programmet "Pommes frites".
- 3) Tag friturekurven ud, når halvdelen af tilberedningstiden er gået, og ryst eller omarranger pommes fritterne i friturekurven, så de nederste kommer øverst. Gentag eventuelt dette efter yderligere 5 minutter.
- 4) Når programmet er færdigt, lægges pommes fritterne i en beholder og smages til med salt og krydderier efter ønske. Server med en dip efter eget valg.

Pommes frites af søde kartofler



Ingredienser til **2** personer

- 500 g søde kartofler
- 1 spsk. sesamfrø
- 1 knivspids havsalt
- 5 ml olie

Tilberedning

- 1) Skræl de søde kartofler, og skær dem i 1 cm tykke stave.
- 2) Rist sesamfrøene uden fedt i ca. 10 minutter på en pande, til de begynder at dufte. Rør nu og da i sesamfrøene.
- 3) Lad de ristede sesamfrø køle lidt af, og knus dem sammen med saltet i en morter.
- 4) Bland de rå pommes frites af søde kartofler med olien, og læg dem i varmluftsfrituren. Bag dem med programmet "Pommes frites". Ryst dem efter halvdelen af bage tiden.
- 5) Bland sesamfrø-salt-blandingen med pommes fritene af søde kartofler, og server dem straks.

BEMÆRK

- ▶ Læg stavene af søde kartofler i vand i 60 minutter for et få et endnu sprødere resultat. Tør dem derefter godt af, og strø dem ensartet med kartoffelmel.

Kyllingevinger



Ingredienser til **2** personer

- 6 kyllingevinger
- 10 ml vineddike
- 1 par stænk tabasco
- Sød paprika
- Lidt brunt rørsukker eller honning
- 2 tsk. krydderurter
- Salt og peber
- 5 ml olie

Tilberedning

- 1) Bland eddike, olie, tabasco, sukker eller honning, krydderurter og krydderier i en skål.
- 2) Læg kyllingevingerne i skålen, og bland dem med marinaden. Lad det helst trække natten over i køleskab.
- 3) Læg de marinerede kyllingevinger i varmluftsfrituren, og vælg programmet "Kylling". Vendes efter ca. 15 minutter med et passende køkkenredskab. Tilberedes yderligere 10-15 minutter.
- 4) Kontrollér tilberedningen nu og da, og stop om nødvendigt, hvis kyllingevingerne er færdigtilberedte, inden den forudindstillede tid er gået.

Gyros



Ingredienser til **2** personer

- 500 g svinekød i strimler
- 2 spsk. gyroskrydderi
- 10 ml olie
- Salt

Tilberedning

- 1) Bland olien og gyroskrydderiet, og bland det med kødstrimlerne. Lad det så vidt muligt trække i et par timer i køleskab.
- 2) Læg kødet i varmluftsfrituren, og tilbered det ved 200 °C i ca. 15 minutter. Vælg programmet "Steak", og juster tilberedningstiden. Rør nu og da med et passende køkkenredskab, så kødet bliver tilberedt jævnt.

Marineret sesamlaks



Ingredienser til **4** personer

- 400 g laks
- 1 spsk. sesamfrø
- 25 ml sojasovs
- 25 ml citronsaft
- 1 spsk. honning
- 1 tsk. stødt paprika
- Salt og peber

Tilberedning

- 1) Rør sojasovsen sammen med sesamfrø, citronsaft, honning, paprika samt salt og peber til en marinade.
- 2) Skær laksen ud i terninger, og bland dem sammen med marinaden.
- 3) Tilbered de marinerede lakseterninger ved 180 °C i ca. 10 minutter. For at gøre det skal du vælge programmet "Fisk" og justere tilberedningstiden tilsvarende.
- 4) Kontrollér tilberedningen efter ca. halvdelen af tiden, og rør eventuelt rundt i maden.
- 5) Serveres straks. Serveres med en farverig salat.

Bagte små pølser



Ingredienser til **4** personer

- 1 pakke butterdej
- 8 små kogte pølser
- Ketchup
- Sennep

Tilberedning

- 1) Læg pølserne i blød i varmt vand i ca. 5 minutter.
- 2) Skær imens butterdejen i ca. 1 cm tykke strimler.
- 3) Tag de kogte pølser ud af vandet, og dup dem tørre.
- 4) Vikl dejstrimlerne rundt om pølserne, og lad begge ender være frie.
- 5) Kom 4 pølser i varmluftsgrillen ad gangen, og tilbered dem i ca. 10-13 minutter, indtil butterdejen er gyldengul.
- 6) Serveres med ketchup og sennep.

Fyldte dumplings



ingredienser til **16** stk.

- 200 g butterdej (frossen eller fra køledisken)
- 2 spsk. mælk
- Fyld efter ønske

Tilberedning

- 1) Skær butterdejen i 16 kvadrater (5 x 5 cm).
- 2) Placer en toppet teskefuld fyld i midten af hvert kvadrat.
- 3) Fold hvert kvadrat til en trekantet dumpling. Pensl kanterne med lidt vand, og tryk sammen med en gaffel.
- 4) Læg 8 dumplings i friturekurven ad gangen, og pensl med mælk.
- 5) Bages gyldengule med programmet "Muffins" ved 160 °C i ca. 15-20 minutter.

Forslag til fyldet

Skinke-ost:

- Bland 50 g flødeost sammen med 50 g kogt skinke skåret i fine strimler og lidt peber.

Ricotta-spinat:

- Bland 50 g ricotta med 50 g godt drænet spinat, lidt muskatnød, salt og revet parmesanost.

Æble-kanel:

- Skær et æble i små stykker, og bland med 1 spsk. sukker, 1 tsk. kanel og et par rosiner.

Laks-flødeost:

- Bland 50 g flødeost sammen med 50 g laks (frisk eller røget) skåret i små tern eller strimler og lidt dild.

Rejespyd



Ingredienser til **4** spyd

- 4 træspyd
- 16-20 rejer, friske eller optøede
- 2 fed hvidløg
- 2 spsk. olivenolie
- Salt, peber

Tilberedning

- 1) Pil hvidløggen, og hak dem fint. Blandes godt i en skål sammen med olivenolien.
- 2) Pil, rens og vask rejerne om nødvendigt, og dup dem tørre med et papirhåndklæde.
- 3) Læg rejerne i hvidløgs-oliamarinaden, bland godt, og lad dem stå i køleskabet i mindst 1 time.
- 4) Kom 4-5 rejer på hvert spyd. Læg spyddene i friturekurven, og tilbered dem med programmet "Shrimps" i 10-13 minutter.
- 5) Vend dem, når halvdelen af tiden er gået.

Bagte grøntsager



Ingredienser til **4** personer

- 1 squash
- 1 rød peberfrugt
- 1 gul peberfrugt
- 1 rødløg
- 250 g friske champignoner
- 1 tsk. olivenolie
- Provencekrydderi
- Salt og peber

Tilberedning

- 1) Rens champignonerne, og skær dem i skiver. Vask de resterende grøntsager, fjern stilken og frøene, og skær dem i små stykker. Pil løget, og skær det i ringe eller tern.
- 2) Bland krydderierne sammen med olivenolien i en skål. Tilsæt grøntsagerne, og bland det hele godt sammen.
- 3) Kom det hele sammen i friturekurven, og bag ved ca. 180 °C i ca. 15 minutter. Ryst eller vend, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.

Blåbær-bananmuffins



Ingredienser til **5** muffins

- 100 g hvedemel
- 1 tsk. bagepulver
- 1 moden banan
- 1 stort æg
- 20 g smør
- 1/2 tsk. vaniljeekstrakt
- 50 g honning
- 1/2 tsk. kanel
- 100 g blåbær

Tilberedning

- 1) Bland melet med bagepulveret i en stor skål.
- 2) Mos bananen med en gaffel, og tilsæt den sammen med æg, smør, vaniljeekstrakt, honning og kanel til melet med bagepulver, og bland godt.
- 3) Vend forsigtigt blåbærrene i dejen.
- 4) Fordel dejen i muffinforme, og kom dem i varmluftsrituren.
- 5) Bag muffinsene ved ca. 180 °C i ca. 20 minutter. Du kan teste, om muffinsene er færdige, ved at prikke dem på midten med en træpind. Hvis dejen ikke klæber, når du trækker træpinden ud, er muffinsene færdige.

Indice

1. Introduzione	299
1.1 Uso conforme	299
1.2 Avvertenze e simboli utilizzati	299
2. Avvertenze di sicurezza	301
3. Materiale in dotazione e ispezione dei danni da trasporto ..	304
3.1 Disimballaggio	304
3.2 Smaltimento dell'imballaggio	304
4. Conoscere l'apparecchio	305
5. Prima del primo impiego	306
6. Ecco come realizzare una frittura perfetta	307
7. Uso	308
7.1 Funzione di avvio rapido	309
7.2 Impostazione manuale del tempo di cottura e della temperatura	309
7.3 Utilizzo dei programmi	310
7.4 Interruzione del programma	311
7.5 Annullamento del programma	312
7.6 Prelievo dell'alimento fritto	312
8. Tabella dei programmi	314
9. Tabella tempi di cottura	315
10. Pulizia e manutenzione	317
10.1 Pulizia degli accessori	317
10.2 Pulizia dell'alloggiamento	318
10.3 Pulizia del vano interno	318
11. Conservazione	318
12. Risoluzione degli errori	319

13. Smaltimento dell'apparecchio	320
14. Dati tecnici	320
15. Garanzia della Kompernass Handels GmbH	321
15.1 Assistenza	323
15.2 Importatore	323
16. Ricette	324

1. Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del nuovo apparecchio.

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



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

1.1 Uso conforme

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

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

1.2 Avvertenze e simboli utilizzati

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

PERICOLO

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

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

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

AVVERTENZA

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

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

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

CAUTELA

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

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

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

ATTENZIONE

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

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

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


NOTA

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

2. Avvertenze di sicurezza

PERICOLO DI SCOSSE ELETTRICHE

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

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

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

AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

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

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

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

AVVERTENZA! PERICOLO D'INCENDIO!

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



ATTENZIONE! Superficie rovente!

ATTENZIONE - DANNI ALL'APPARECCHIO!

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

3. Materiale in dotazione e ispezione dei danni da trasporto

La fornitura standard dell'apparecchio comprende i seguenti componenti:

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

3.1 Disimballaggio

PERICOLO

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

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

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

NOTA

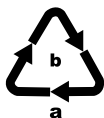
- ▶ Controllare la completezza e integrità della fornitura in relazione a eventuali danni visibili.
- ▶ In caso di fornitura incompleta o in presenza di danni da trasporto o da imballaggio inadeguato, rivolgersi alla linea diretta di assistenza (vedere capitolo **Assistenza**).

3.2 Smaltimento dell'imballaggio

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



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



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

4. Conoscere l'apparecchio

Figura A (vedere pagina pieghevole).



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

Figura B:

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

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


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

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

5. Prima del primo impiego

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




PERICOLO D'INCENDIO

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

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

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

NOTA

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

NOTA

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

6. Ecco come realizzare una frittura perfetta

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

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

7. Uso


PERICOLO DI USTIONI

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

ATTENZIONE - DANNI MATERIALI!

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

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

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



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

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

NOTA

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




7.1 Funzione di avvio rapido

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





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

7.2 Impostazione manuale del tempo di cottura e della temperatura

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

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



NOTA

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





7.3 Utilizzo dei programmi


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




Ecco come si imposta un programma:

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

NOTA









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

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



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





7.4 Interruzione del programma

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




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

ATTENZIONE - DANNI MATERIALI!


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


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

NOTA

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

7.5 Annullamento del programma

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

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

7.6 Prelievo dell'alimento fritto

PERICOLO DI USTIONI!

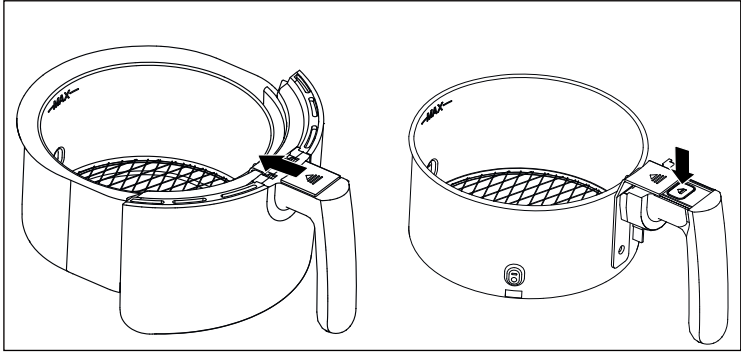
- Quando bisogna toccare la padella **7** o il cestello **2**, usare presine o guanti da forno.

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

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

ATTENZIONE - DANNI MATERIALI!

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



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









ATTENZIONE - DANNI MATERIALI!

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

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

8. Tabella dei programmi

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

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

9. Tabella tempi di cottura

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

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

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


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

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

³ Mescolare trascorsi $5\frac{1}{2}$ ovvero 6 minuti.

10. Pulizia e manutenzione

AVVERTENZA - PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA!

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

AVVERTENZA - PERICOLO DI USTIONI!

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

ATTENZIONE – DANNI MATERIALI!


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

10.1 Pulizia degli accessori

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

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

NOTA

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

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

10.2 Pulizia dell'alloggiamento

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

10.3 Pulizia del vano interno

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

ATTENZIONE – DANNI MATERIALI!

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

11. Conservazione

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

12. Risoluzione degli errori

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

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

13. Smaltimento dell'apparecchio



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

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




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



Il prodotto è riciclabile, soggetto ad una responsabilità estesa del produttore e va differenziato.

14. Dati tecnici

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

15. Garanzia della Kompernass Handels GmbH

Egregio Cliente,

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

Condizioni di garanzia

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

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

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

Periodo di garanzia e diritti legali di rivendicazione di vizi

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

Ambito della garanzia

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

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

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

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

Trattamento dei casi di garanzia

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

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



Sul sito www.lidl-service.com 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) 377118_2110 si può aprire il manuale di istruzioni di proprio interesse.

15.1 Assistenza

IT **Assistenza Italia**
Tel.: 800781188
E-Mail: kompernass@lidl.it

IAN 377118_2110

15.2 Importatore

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANIA

www.kompernass.com

16. Ricette

Patatine fritte



Ingredienti per **2** persone

- 400 g di patatine fritte (surgelate)
- Sale

Preparazione

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

Patate dolci fritte



Ingredienti per **2** persone

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

Preparazione

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

NOTA

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

Alette di pollo



Ingredienti per **2** persone

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

Preparazione

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

Gyros



Ingredienti per **2** persone

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

Preparazione

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

Salmone marinato al sesamo



Ingredienti per **4** persone

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

Preparazione

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

Salsicciotti al forno



Ingredienti per **4** persone

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

Preparazione

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

Saccottini ripieni



Ingredienti per **16 pezzi**

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

Preparazione

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

Proposte per il ripieno

Prosciutto e formaggio:

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

Spinaci e ricotta:

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

Mele e cannella:

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

Salmone e formaggio fresco:

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

Spiedini di gamberi



Ingredienti per **4** spiedini

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

Preparazione

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

Verdure al forno



Ingredienti per **4** persone

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

Preparazione

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

Tortine di mirtilli e banana



Ingredienti **5** tortine

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

Preparazione

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

Tartalomjegyzék

1. Bevezető	333
1.1 Rendeltetésszerű használat	333
1.2 Felhasznált figyelmeztető jelzések és szimbólumok	333
2. Biztonsági utasítások	335
3. A csomag tartalma és hiánytalanságának ellenőrzése	338
3.1 Kicsomagolás	338
3.2 A csomagolás ártalmatlanítása	338
4. Ismerkedjen meg a készülékkel	339
5. Az első használat előtt	340
6. Típek a legjobb sütési eredményhez	341
7. Használat	342
7.1 Gyorsindítás funkció	343
7.2 A sütési idő és a hőmérséklet kézi beállítása	343
7.3 Programok használata	344
7.4 Program félbeszakítása	345
7.5 Program megszakítása	345
7.6 A megsütött étel kivétele	346
8. Programtáblázat	347
9. Sütési idők táblázata	348
10. Tisztítás és ápolás	350
10.1 A tartozékok tisztítása	350
10.2 Készülékház tisztítása	351
10.3 A belső rész tisztítása	351
11. Tárolás	351
12. Hibaelhárítás	352

13. A készülék ártalmatlanítása	353
14. Műszaki adatok	353
15. A Kompernass Handels GmbH garanciája	354
15.1 Szerviz	355
15.2 Gyártja	355
16. Jótállási tájékoztató	356
17. Receptek	358

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 történő 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.

A nem rendeltetészerű használatból, szakszerűtlen javítási munkákból, jogosulatlanul végzett módosításból vagy nem engedélyezett alkatrészek használatából eredő károk esetén semmilyen igény nem érvényesíthető. A kockázatot egyedül a felhasználó viseli.

1.2 Felhasznált figyelmeztető jelzések és szimbólumok

Ebben a használati útmutatóban a következő figyelmeztető jelzéseket használjuk (ha alkalmazható):

VESZÉLY

Ennek a veszélyességi fokozatnak a figyelmeztető jelzése fenyegető veszélyes helyzetet jelöl.

Halált vagy súlyos sérüléseket okoz, ha nem kerül el az ilyen veszélyes helyzetet.

- ▶ A súlyos vagy akár halálos személyi sérülések megelőzése érdekében kövesse a figyelmeztető jelzés szerinti utasításokat.

FIGYELMEZTETÉS

Ennek a veszélyességi fokozatnak a figyelmeztető jelzése lehetséges veszélyes helyzetet jelöl.

Súlyos sérüléseket vagy halált okozhat, ha nem kerül el az ilyen veszélyes helyzetet.

- ▶ A súlyos vagy halálos sérülések megelőzése érdekében kövesse a figyelmeztető jelzések szerinti utasításokat.

VIGYÁZAT

Ennek a veszélyességi fokozatnak a figyelmeztető jelzése lehetséges veszélyes helyzetet jelöl.

Sérüléseket okozhat, ha nem kerül el az ilyen veszélyes helyzetet.

- ▶ A személyi sérülések megelőzése érdekében kövesse a figyelmeztető jelzés szerinti utasításokat.

FIGYELEM

Ennek a veszélyességi fokozatnak a figyelmeztető jelzése lehetséges anyagi kárt jelöl.

Anyagi kárt okozhat, ha nem kerül el az ilyen helyzetet.


- ▶ Az anyagi kár megelőzése érdekében kövesse a figyelmeztető jelzések szerinti utasításokat.

TUDNIVALÓ

- ▶ Tudnivaló jelöli a kiegészítő információkat, amelyek megkönnyítik a készülék kezelését.

2. Biztonsági utasítások

ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE

- ▶ 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 szorulhasson be vagy más módon se sérülhessen meg.
- ▶ 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 szükség esetén 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.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ 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 végezhetik 8 éven aluli vagy felügyelet nélküli gyermekek.
- ▶ Ne engedjen 8 éven aluli gyermekeket a készülék és a csatlakozóvezeték közelébe.
- ▶ Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
- ▶ A sütési folyamat során forró gőz szabadul fel. Tartson biztonságos távolságot a gőztől.
- ▶ 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 tartozékcsere előtt hagyja lehűlni a készüléket.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! TÜZVESZÉLY!

- ▶ A készülék forró levegővel működik. Soha ne töltsön olajat vagy más folyadékot közvetlenül a serpenyőbe. 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! Forró felület!****FIGYELEM - KÉSZÜLÉKBEN KELETKEZŐ 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 behelyezett sütőkosár nélkül!
- ▶ A mozgatáshoz a készülék oldalsó alsó részét kell megfogni. Ehhez ne használja a sütőkosár fogantyúját.
- ▶ Csak a gyártó által ajánlott tartozékokat használjon.

3. A csomag tartalma és hiánytalanságának ellenőrzése

A készüléket alapvetően az alábbi összetevőkkel szállítjuk:

- forrólevegős sütő
- serpenyő
- sütőkosár szűrőbetéttel
- használati útmutató

3.1 Kicsomagolás

VESZÉLY

A csomagolóanyagok gyermekek kezében veszélyforrást jelentenek: fulladásveszély!

- ▶ Ne hagyjon gyerekeket felügyelet nélkül a csomagolóanyaggal. Tartsa távol a gyerekeket a csomagolástól és a készüléktől.

- 1) Vegye ki a dobozból a készülék valamennyi részét és a használati útmutatót.
- 2) Távolítsa el a készülékről az összes csomagolóanyagot és az esetleges címkéket.

TUDNIVALÓ

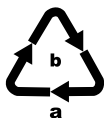
- ▶ Ellenőrizze a csomag tartalmát, hogy hiánytalan-e és nincs-e rajta látható sérülés.
- ▶ Hiányos szállítás vagy a nem megfelelő csomagolásból eredő, illetve a szállítás során keletkezett károk esetén forduljon az ügyfélszolgálathoz (lásd a **Szerviz** fejezetet).

3.2 A csomagolás ártalmatlanítása

A csomagolás védi a készüléket a sérülésektől a szállítás során. A csomagolóanyagokat környezetbarát és hulladék-ártalmatlanítási szempontok szerint választottuk ki és ezért újrahasznosíthatók.



Nyersanyagot takarít meg és csökkenti a hulladékmennyiséget, ha a csomagolást visszajuttatja a nyersanyag-körforgásba. 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.

4. Ismerkedjen meg a készülékkel

„A” ábra (lásd a kihajtható oldalt)


- 1 kezelőfelület kijelzővel
- 2 sütőkosár
- 3 szűrőbetét (levegőtől)
- 4 kireteszelő védelem
- 5 kireteszelő gomb
- 6 fogantyú
- 7 serpenyő
- 8 készülékház
- 9 hálózati csatlakozókábel kábelkötözővel
- 10 szellőzőnyílások

„B” ábra:

A kezelőfelület 1 felső részén szimbólumok láthatók a különböző programokhoz és funkciókhoz. Ezek akkor világítanak, ha kiválaszt egy programot és csak kijelzésre szolgálnak.

A kezelőfelület 1 alsó részén lévő szimbólumok kijelzők és kapcsolófelületek, amelyek a készülék beállítására szolgálnak. A könnyebb olvashatóság érdekében ezeket gomboknak nevezzük. Ha megérint egyet, akkor egy rövid hangjelzés hallható.

- 11 ventilátor szimbólum
- 12 „muffin” program kijelzése
- 13 „csirke” program kijelzése
- 14 „steak” program kijelzése
- 15 „hal” program kijelzése
- 16 kijelző (hőmérséklet/sütési idő kijelzése)
- 17 programválasztó gomb
- 18 be/ki gomb
- 19 hőmérséklet/sütési idő csökkentése gomb
- 20 start/stop gomb
- 21 hőmérséklet/sütési idő növelése gomb

- 22 hőmérséklet/sütési idő kiválasztása gomb 
- 23 „hasábburgonya” program kijelzése
- 24 „szalonna” program kijelzése
- 25 „garnélarák” program kijelzése
- 26 „zöldség” program kijelzése

5. Az első használat előtt

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




TŰZVESZÉLY

Forró levegő távozik a készülék hátulján lévő szellőzőnyílásokból .

- ▶ Soha ne takarja le a szellőzőnyílásokat.
- ▶ A készüléket ne közvetlenül fali szekrények, fali aljzatok alatt, vagy 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.

TUDNIVALÓ

- ▶ Amennyiben a forrólevegős sütőt a tűzhely feletti páraelszívó alá 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.
- ✓ A kezelőfelületen  lévő összes szimbólum röviden felvillan és 2-szer rövid hangjelzés hallható.
- ✓ A be/ki gomb   folyamatosan világít. A készülék ekkor üzemkész és készenléti módban van.

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 szellőzéstől, például nyisson ki egy ablakot.

6. Típek 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 sütőkosárba **2** tölti.
- 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 ételkészítményről.
- Ügyeljen arra, hogy a panír ne váljon le a panírozott ételkészítményről, hanem a lehető legjobban a sütni kívánt ételkészítményre tapadjon.
- 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 információkat.
- Kerülje a nagy mennyiségű egyszerre sütését. A legjobb barnulási eredmény érdekében azt javasoljuk, hogy egyszerre legfeljebb 400–500 g fagyasztott hasáburgonyát készítsen el.
- Ne töltsen túl a sütőkosarat **2**! A sütőkosarat legfeljebb a MAX jelölésig töltsen. Ügyeljen arra, hogy a sütni kívánt étel ne érjen a belső rész tetején lévő fűtőelemhez.
- Az akrilamid olyan potenciálisan rákkeltő anyag, ami keményítőtartalmú ételkészítmények sütésekor képződik. Ezért a keményítőtartalmú ételkészítményeket, például a hasáburgonyát, 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 csirkefalatok készítésénél a sütés során 1–2 alkalommal fel kell rázni vagy meg kell fordítani a sütni kívánt ételkészítményt.

- Ehhez húzza ki a serpenyőt **7** a sütőkosárral **2** együtt a készülékből és rázza fel a sütni kívánt élelmiszert vagy fordítsa meg egy megfelelő konyhai eszköz segítségével. Ezután helyezze vissza a serpenyőt **7** a sütőkosárral **2** együtt.
- A sütési program a serpenyő **7** és a sütőkosár **2** kihúzásakor automatikusan megszakad és automatikusan folytatódik, amint a serpenyőt **7** a sütőkosárral **2** együtt visszahelyezi.
- A forrólevegős sütővel pékárut, például muffint vagy kisebb süteményeket is készíthet. Ebben az esetben a tésztát **semmiképpen** nem szabad közvetlenül a serpenyőbe **7** vagy a sütőkosárba **2** tenni. Ehhez használjon kicsi sütőformákat, például muffin formákat, amelyeket aztán a tésztával együtt a sütőkosárba **2** rakhat.

7. Használat

ÉGÉSI SÉRÜLÉS VESZÉLYE

- ▶ 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 serpenyőt **7** vagy a sütőkosarat **2**.
- ▶ 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 ANYAGI KÁR!

- ▶ Ne használja a serpenyőt **7** sütőkosár **2** nélkül.
- ▶ A sütőkosarat **2** legfeljebb a MAX jelölésig töltsen és ügyeljen arra, hogy a sütni kívánt élelmiszer ne érjen a készülékház **8** 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 sütőkosárba **2**.
- 3) Tegye a sütőkosarat **2** a serpenyőbe **7**. Közben ügyeljen arra, hogy a fogantyú **6** hallhatóan bekattanjon a serpenyőben **7**.
- 4) Tolja az kireteszelő védelmet **4** a kireteszelő gomb **5** fölé.
- 5) Helyezze a serpenyőt **7** a sütőkosárral **2** együtt a készülékházba **8**.

6) Nyomja meg a be/ki gombot  **13** a kezelőfelület **1** bekapcsolásához.



- ✓ Egy rövid hangjelzés hallható.
- ✓ A kezelőfelület **1** alsó részén lévő szimbólumok felvillannak. A kijelzőn **16** a beállított hőmérséklet $180\text{ }^{\circ}\text{C}$ és a sütési idő 15 min váltakozva jelenik meg.

Ekkor kiválaszthatja a gyorsindító funkciót, elindíthat egy főzési folyamatot kézzel beállított sütési idővel és hőmérséklettel vagy használhatja valamelyik sütési programot. Erről a következő fejezetekben olvashat.

TUDNIVALÓ

- ▶ A sütés csak akkor indítható el, ha a serpenyő **7** a sütőkosárral **2** együtt megfelelően bekattant a befogóba.




7.1 Gyorsindítás funkció

Ha nincs szükség további beállításra, akkor a gyorsindítás funkcióval azonnal elindíthatja a sütést. Ehhez nyomja meg a start/stop gombot  **20**, hogy azonnal elkezdje a sütést. A készülék előre beállított $180\text{ }^{\circ}\text{C}$ hőmérsékleten és az ehhez tartozó 15 perces *sütési idővel működik*. A ventilátor szimbólum  **11** villog sütés közben.





A sütési időt és a hőmérsékletet bármikor módosíthatja a következő fejezetben leírtak szerint.

7.2 A sütési idő és a hőmérséklet kézi beállítása

Amikor a készülék be van kapcsolva, a kezelőfelület **1** alsó részén lévő gombok aktívak és világítanak. A hőmérsékletet és a sütési időt bármikor beállíthatja az igényeinek megfelelően, akár sütési program közben is. Ehhez tegye a következőt:

- 1) Válassza ki a  gombbal **22**, hogy a hőmérséklet vagy a sütési idő jelenjen meg a kijelzőn **16**.
- 2) Nyomja meg a  gombot **19** a megjelenített értékek csökkentéséhez, ill. a  gombot **21** az értékek növeléséhez:
 - A hőmérséklet $80\text{ }^{\circ}\text{C}$ és $200\text{ }^{\circ}\text{C}$ között $5\text{ }^{\circ}\text{C}$ -os lépésekben növelhető vagy csökkenthető.
 - A sütési idő 1 és 60 perc között 1 perces lépésekben növelhető vagy csökkenthető.
 - Minden gombnyomás esetén egy hangjelzés hallható.



TUDNIVALÓ

- ▶ A  gomb **19** vagy  gomb **21** lenyomva tartásával az értékek gyorsabban növelhetők, illetve csökkenthetők.
- 3) Ha még nem tette meg, indítsa el a sütést a start/stop gomb  **20** rövid megnyomásával.
- ✓ A kezelőfelületen egyszerre villog a ventilátor szimbólum  **11** és a kiválasztott program szimbóluma. A készülék melegíteni kezd.






7.3 Programok használata



A készülék 8 előre beállított programmal rendelkezik. Ha kiválaszt egy programot, a kezelőfelület **1** felső részén világít a megfelelő program szimbóluma. Az előre beállított hőmérséklet és sütési idő megjelenik a kijelzőn **16**. Ezeket a beállításokat a recepttől vagy saját igényeitől függően módosíthatja az előző fejezetben leírtak szerint.

Az alábbiak szerint állítható be egy program:

- 1) Nyomja meg a be/ki gombot  **18**, ha a készülék készenléti üzemmódban van.
- ✓ A kezelőfelület **1** alsó részén lévő szimbólumok felvillannak.
- 2) Nyomja meg a programválasztás gombot  **17** annyiszor, amíg világítani a kívánt program szimbóluma a kezelőfelület **1** felső részén.
- ✓ A kijelzőn **16** felváltva megjelenik az ehhez a programhoz előre beállított hőmérséklet és sütési idő.




TUDNIVALÓ

- ▶ A kijelzőn **16** 5 másodpercenként váltakozik a hőmérséklet és a sütési idő. A hőmérséklet és a sütési idő közötti gyorsabb váltáshoz nyomja meg a  gombot **22**.
- 3) Adott esetben állítsa be a hőmérsékletet és a sütési időt a  gombbal **19** vagy  gombbal **21** az igényeinek megfelelően.
- 4) Nyomja meg a start/stop gombot  **20**.
- ✓ A kezelőfelületen egyszerre villog a ventilátor szimbólum  **11** és a kiválasztott program szimbóluma. A készülék melegíteni kezd.

A program végén a készülék automatikusan kikapcsol: többszöri hangjelzés hallható, a ventilátor szimbólum  11 kialszik és a kijelzőn 16 néhány másodpercig „□□□” villog. Ezután az összes kijelzés kialszik, a be/ki gomb  18 kivételével. A készülék ismét készenléti üzemmódban van.



7.4 Program félbeszakítása

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


- 1) Nyomja meg a start/stop gombot  20.
- ✓ A ventilátor szimbólum  11 kialszik, a start/stop gomb  20 villog. A hőmérséklet és a hátralévő idő felváltva jelenik meg a kijelzőn 16. A program kijelzése folyamatosan világít.
- 2) Húzza ki a serpenyőt 7 a fogantyúnál 6 fogva a készülékházból 8.
- 3) Adott esetben fordítsa meg vagy rázza össze a sütni kívánt ételkészítést a sütőkosárban 2.

FIGYELEM ANYAGI KÁR!


- ▶ A serpenyőn 7 és a sütőkosáron 2 tapadásmentes bevonat van. A tapadásmentes bevonat védelme érdekében ne használjon fém eszközöket, pl. kést, villát stb. a sütni kívánt ételkészítéséhez vagy kivételéhez.

- 4) Helyezze vissza a serpenyőt 7 a sütőkosárral 2 együtt.
- 5) Ismét nyomja meg a start/stop gombot  20.
- ✓ A program kijelzése és a ventilátor szimbólum  11 ismét egyszerre villog.
- ✓ A program automatikusan folytatódik a sütési idő végéig.

TUDNIVALÓ

- ▶ A serpenyőt 7 a start/stop gomb  20 előzetes megnyomása nélkül is kihúzhatja a készülékből. A program automatikusan leáll és ismét folytatódik, amint visszahelyezi a serpenyőt 7. Ehhez nem kell megnyomni semmilyen gombot.

7.5 Program megszakítása

Egy program megszakításához, a sütés korábbi befejezéséhez vagy az alapbeállításokhoz történő visszatéréshez, nyomja meg és kb. 3 másodpercig tartsa lenyomva a be/ki gombot  18.

- ✓ Egy hangjelzés hallható. A be/ki gomb **10** **13** kivételével az összes kijelzés kialszik. A készülék ismét készenléti állapotban van.

7.6 A megsütött étel kivétele

⚠ ÉGÉSI SÉRÜLÉS VESZÉLYE!

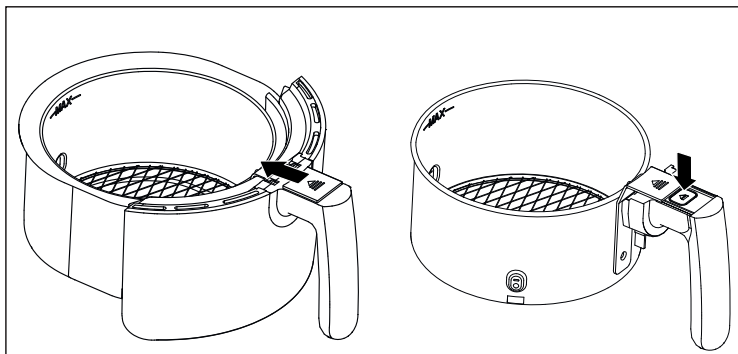
- ▶ Használjon edényfogót vagy sütőkesztyűt, ha meg kell fognia a serpenyőt **7** vagy a sütőkosarat **2**.

A sütés végén többszöri hangjelzés hallható és a kijelzőn **16** „000” jelenik meg. A készülék ezután automatikusan készenléti módba kapcsol.

- 1) Kapcsolja ki a készüléket: ehhez húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.
- 2) Tartson készenléti állapotban egy hőálló alátétet a serpenyő **7** és a sütőkosár **2** részére, valamint egy edényt, pl. tányért vagy tálat a megsütött ételhez.
- 3) Húzza ki a serpenyőt **7** a fogantyúnál **6** fogva a készülékházból **8**.

FIGYELEM ANYAGI KÁR!

- ▶ Sose válassza le a sütőkosarat **2** a serpenyőről **7**, miközben a kezében tartja, mivel ellenkező esetben leesik. Ehhez tegye a serpenyőt **7** egy hőálló alátételre.
- 4) Tolja a kireteszelő védelmet **4** a nyíl irányába, hogy szabaddá tegye az alatta lévő kireteszelő gombot **5**.
 - 5) Nyomja meg a kireteszelő gombot **5** és egyidejűleg emelje ki a sütőkosarat **2** felfelé a serpenyőből **7**.



- 6) Állítsa a sütőkosarat **2** egy hőálló alátételre.

FIGYELEM ANYAGI KÁR!

- ▶ A serpenyőn **7** és a sütőkosáron **2** tapadásmentes bevonat van. A tapadásmentes bevonat védelme érdekében ne használjon fém eszközöket, pl. kést, villát stb. a sütni kívánt élelmiszer megfordításához vagy kivételéhez.

- 7) Vegye ki a megsütött ételt a sütőkosárból **2**.
- 8) Hagyja teljesen lehűlni a készüléket és a tartozékokat, mielőtt megtisztítja és elrakja.

8. Programtáblázat

A táblázatban megadott, ill. a készülékben előre programozott értékek tájékoztató jellegűek. A tényleges sütési idő az élelmiszer jellegétől függően változhat. Ellenőrizze rendszeresen a sütési folyamatot.

szimbólum	a program a következő élelmiszerek sütéséhez alkalmas:	előre beállított hőmérséklet (beállítható tartomány)	előre beállított sütési idő (beállítható tartomány)
	hasábburgonya, burgonyahasábok, burgonyaröszti	200 °C (80 - 200 °C)	20 perc (1 - 60 perc)
	szalonna, mozzarella rudak, virsli tésztában	180 °C (80 - 200 °C)	10 perc (1 - 60 perc)
	garnélarák (páncél nélkül)	160 °C (80 - 200 °C)	13 perc (1 - 60 perc)
	zöldség, gomba	180 °C (80 - 200 °C)	22 perc (1 - 60 perc)
	muffin, pékáru, sütemény	160 °C (80 - 200 °C)	15 perc (1 - 60 perc)
	baromfi darabok, csirkeszárny vagy csirkecomb	200 °C (80 - 200 °C)	20 perc (1 - 60 perc)
	steak, karaj, hússzelet	200 °C (80 - 200 °C)	20 perc (1 - 60 perc)
	hal, halrudacskák, tintahal	180 °C (80 - 200 °C)	18 perc (1 - 60 perc)

9. Sütési idők táblázata

A táblázatban példákat talál arra, hogy mely ételeket milyen hőmérsékleten és mennyi ideig kell sütni. Amennyiben a sütni kívánt élelmiszer csomagolásán lévő utasítások eltérnek a táblázatban megadottaktól, akkor kövesse a csomagoláson található utasításokat.

élelmiszer	mennyiség / súly (g)	hőmérséklet	idő	megfordítás/összerázás
burgonya és zöldség				
hasábburgonya (fagyasztott)	optimális: 400-500	200 °C	15 - 20 perc	2-szer rázza össze ¹
	max.: 800		30 perc	
hasábburgonya (friss)	500	180 °C	20 - 30 perc	2-szer rázza össze ¹
burgonyahasábok (fagyasztott)	500	180 °C	16 - 22 perc	2-szer rázza össze ¹
zöldség (pl. cukkini, paprika, padlizsán)	optimális: 600	180 °C	22 perc	3-szor rázza össze ³
	max.: 750	200 °C	25 perc	
vöröshagyma	200	200 °C	8 - 10 perc	rázza össze ²
hús				
csirkefalatok (fagyasztott)	300	180 °C	15 - 20 perc	fordítsa meg ²
csirkecomb	optimális: 4 darab	200 °C	22 - 28 perc	fordítsa meg ²
csirkemell	350	180 °C	10 - 15 perc	fordítsa meg ²
sertéskaraj	350	200 °C	15 - 25 perc	fordítsa meg ²
hússzelet (fagyasztott)	2 - 3 darab	180 °C	20 - 25 perc	fordítsa meg ²
szalonna	4 darab	200 °C	8 perc	fordítsa meg ²

élelmiszer	mennyiség / súly (g)	hőmérséklet	idő	megfordítás/összerázás
hal				
rántott garnélarák	10 - 12 darab	160 °C	6 - 8 perc	fordítsa meg ²
garnélarák	200	160 °C	10 - 15 perc	fordítsa meg ²
lazacfilé	400	180 °C	15 - 18 perc	nem
kenyér				
bruschetta	4 - 5 darab	200 °C	6 perc	nem
kruton	200	180 °C	5 perc	nem


¹ Kb. a sütési idő $\frac{1}{3}$ és $\frac{2}{3}$ részének eltelte után rázza össze/fordítsa meg.

² Kb. a sütési idő fele után rázza össze/fordítsa meg.

³ Kb. $5\frac{1}{2}$, illetve 6 perc után rázza össze.

10. Tisztítás és ápolás

FIGYELMEZTETÉS – ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE!

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


FIGYELMEZTETÉS – ÉGÉSI SÉRÜLÉS VESZÉLYE!






- ▶ Tisztítás előtt teljesen hagyja lehűlni a készüléket.

FIGYELEM – ANYAGI KÁR!





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

10.1 A tartozékok tisztítása

Könnyebb tisztítás céljából a szűrőbetét  levehető.

- 1) Nyomja ki felfelé a szűrőbetétet  a sütőkosárból  a három reteszelőkapocsnál.
- 2) Távolítsa el a nagyobb élelmiszermaradványokat.
- 3) Mosogassa el a serpenyőt , a sütőkosarat  és a szűrőbetétet  enyhén mosogatószeres meleg vízben és végül öblítse le tiszta vízzel.
- 4) Makacs szennyeződés esetén használjon enyhén mosogatószeres nem súroló mosogatószivacsot. Ezután öblítse le tiszta vízzel, hogy eltávolítsa az esetleges tisztítószer-maradványokat.
- 5) Az összeszerelés előtt alaposan töröljön szárazra minden részt.

TUDNIVALÓ

- ▶  A serpenyő , a sütőkosár  a szűrőbetéttel  együtt mosogatógépben is tisztítható.
- ▶ Szárazra törölés után még nedvesség lehet az üregekben. Hagyja, hogy a tartozékok teljesen megszáradjanak a levegőn.

- 6) Helyezze vissza a szűrőbetétet **3** a sütőkosárba **2**. Közben ügyeljen arra, hogy ne akadjon meg. Nyomja be határozottan a három reteszelőkapocsba, amíg hallhatóan bekattan.

10.2 Készülék ház tisztítása

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

10.3 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, mikroszálas törlőkendővel. Időnként mossa ki vízben és csavarja ki.
- 3) Alaposan törölje szárazra a belső részt egy konyharuhával.

FIGYELEM – ANYAGI KÁR!

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

11. Tárolás

- 1) A készüléket két kézzel oldalról a készülék alá nyúlva emelje fel vagy vigye. Ehhez soha ne használja a sütőkosár **2** fogantyúját **6**!
- 2) Tekerje össze a hálózati kábelt **9** és rögzítse a csomagban lévő kábelkötözővel.
- 3) Tárolja a készüléket behelyezett serpenyővel **7** és sütőkosárral **2**. Így a készülék belseje és a tartozékok tiszták és pormentesek maradnak.
- 4) Tárolja a készüléket száraz és pormentes helyen.

12. Hibaelhárítás

PROBLÉMA	LEHETSÉGES OK	LEHETSÉGES MEGOLDÁSOK
Nem lehet elindítani a készüléket.	A serpenyő 1 és a sütőkosár 2 nem kattant be rendesen.	Ügyeljen arra, hogy a serpenyő 1 és a sütőkosár 2 megfelelően illeszkedjen a készülékházban.
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 a be/ki gombbal 13 .
	A készülék meghibásodott.	Forduljon az ügyfélszolgálathoz.
Az étel a beállított idő alatt nem sült meg vagy nem egyenletesen sült meg.	Túl nagy mennyiségű élelmiszer van a sütőkosárban 2 .	Ne lépje túl a sütőkosárban 2 lévő MAX jelölést.
	Túl nagy darabok.	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 sütőkosárban 2 lévő MAX jelölést.

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

13. 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.




Az elhasználdott termék ártalmatlanításának lehetőségeiről tájékozódjon települése vagy városa önkormányzatánál.



A termék újrahasznosítható, kiterjesztett gyártói felelősség körébe tartozik és külön kell gyűjteni.

14. Műszaki adatok

Hálózati feszültség	230 V ~ (váltóáram), 50-60 Hz
Névleges teljesítmény	1400 W
Védelmi osztály	I (⊥) védőföldelés
Sütőkosár ② hasznos térfogata	2,2 l a MAX jelölésig
	A készülék élelmiszerekkel érintkező részei élelmiszer-biztosak.

15. A Kompennass 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 eljárta 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 törekeny 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 visszaélésszerű 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) 377118_2110.
- 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) 377118_2110 megnyithatja a használati útmutatót.

15.1 Szerviz

HU Szerviz Magyarország

Tel.: 06800 21225

E-Mail: kompernass@lidl.hu

IAN 377118_2110

15.2 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

16.**(HU)****JÓTÁLLÁSI TÁJÉKOZTATÓ**

A termék megnevezése: Digitális, forrólevegős fritőz	Gyártási szám: IAN 377118_2201
A termék típusa: SHFD 1400 B2	
A gyártó cégneve, címe és e-mail címe: KOMPERNASS HANDELS GMBH BURGSTRASSE 21 44867 BOCHUM/ NÉMETORSZÁG info@kompernass.de	A szerviz neve, címe és telefonszáma: Szerviz Magyarország / Hornos Ltd. Zrinyi Utca 39, 2600 Vac, Tel.: 06800 21225
Az importáló/ forgalmazó neve és címe: Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt., H-1037 Budapest, Rádl árok 6.	

1. A jótállási idő a Magyarország területén, Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt. üzletében történt vásárlás napjától számított 3 év, amely jogvesztő. A jótállási idő a fogyasztó részére történő átadással, vagy ha az üzembe helyezést a forgalmazó, vagy annak megbízottja végzi, az üzembe helyezés napjával kezdődik.
2. A jótállási igény a jótállási jeggyel és/vagy a vásárlást igazoló blokkal érvényesíthető.
A jótállási jegy szabálytalan kiállítása, vagy átadásának elmaradása nem érinti a jótállási kötelezettség-vállalás érvényességét. Kérjük, hogy a vásárlás tényének és időpontjának bizonyítására őrizze meg a pénztári fizetésnél kapott jótállási jegyet és a vásárlást igazoló blokkot.
3. A vásárlástól számított három munkanapon belül érvényesített csereigény esetén a forgalmazó köteles a terméket kicserélni, feltéve ha a hiba a rendeltetészerű használatot akadályozza. A jótállási jogokat a termék tulajdonosaként a fogyasztó érvényesítheti az áruházakban, valamint a jótállási tájékoztatóban feltüntetett szervezetekben. (A magyar Polgári Törvénykönyv alapján fogyasztónak minősül a szakmája, önálló foglalkozása vagy üzleti tevékenysége körén kívül eljáró természetes személy.)
A jótállás ideje alatt a fogyasztó hibás teljesítés esetén kérheti a termék kijavítását, kicserélését, vagy ha a termék nem javítható vagy cserélhető, vagy az a forgalmazónak aránytalan többletköltséggel járna, illetve a fogyasztó kijavításhoz, kicseréléshez fűződő érdeke alapos ok miatt megszűnt, árleszállítást kérhet, vagy elállhat a szerződéstől és visszakérheti a vételárat. A kijavítás során a termékbe csak új alkatrész kerülhet beépítésre.

4. A fogyasztó a hiba felfedezése után a lehető legrövidebb időn belül köteles a hibát bejelenteni és a terméket a jótállási jogok érvényesítése céljából átadni. A hiba felfedezésétől számított két hónapon belül bejelentett jótállási igényt időben közöltnek kell tekinteni. A közlés elmaradásából eredő kárért a fogyasztó felelős. A jótállási igény érvényesíthetőségének határideje a termék, vagy fődarabjának kicserélése esetén a csere napján újraindul.
5. A rögzített bekötésű, illetve a 10 kg-nál súlyosabb, vagy tömegközlekedési eszközön nem szállítható terméket az üzemeltetés helyén kell megjavítani. Abban az esetben, ha a javítás a helyszínen nem végezhető el, a termék ki- és visszaszerezéséről, valamint szállításáról a forgalmazónak kell gondoskodnia.
6. A jótállás nem áll fenn, ha a hiba a nem rendeltetésszerű használatból, átalakításból, helytelen tárolásból, vagy a használati utasítástól eltérő kezelésből, vagy bármely a vásárlást követő behatásból fakad, vagy elemi kár okozta, és azt a forgalmazó, vagy a szerviz bizonyítja. A jótállás nem vonatkozik a mozgó kopó alkatrészek (világítótestek, gumiabroncsok stb.) rendeltetésszerű elhasználódására. A szerviz és a forgalmazó a kijavítás során nem felel a terméken a fogyasztó vagy harmadik személyek által tárolt adatokért vagy beállításokért.
7. Fogyasztói jogvita esetén a fogyasztó a megyei (fővárosi) kereskedelmi és iparkamarák mellett működő békéltető testület eljárását is kezdeményezheti.

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

Kijavítást ellenőrző szelvény:

A jótállási igény bejelentésének időpontja:	A hiba oka:
Javításra átvétel időpontja:	A hiba javításának módja:
A fogyasztó részére történő visszaadás időpontja:	
A szerviz bélyegzője, kelt és aláírása:	

Kicserélést ellenőrző szelvény:

A jótállási igény bejelentésének időpontja:
Kicserélés időpontja:
A cserélő bolt bélyegzője, kelt és aláírás:

17. Receptek

Hasábburgonya



Hozzávalók **2** személyre

- 400 g hasábburgonya (fagyasztott)
- só

Elkészítés

- 1) Helyezze a fagyasztott hasábburgonyát a forrólevegős sütőbe.
- 2) Válassza ki a „hasábburgonya” programot.
- 3) A sütési idő felénél vegye ki a sütőkosarat és rázza össze vagy rendezze át a sült krumplikat a sütőkosárban, hogy az alsók felülre kerüljenek. Adott esetben további 5 perc elteltével ismételje meg.
- 4) A program végén tegye a hasábburgonyát egy edénybe és ízlés szerint ízesítse sóval és fűszerekkel. Tálalja választása szerinti szósszal.

Édesburgonya



Hozzávalók **2** személyre

- 500 g édesburgonya
- 1 ek. szezám
- 1 csipet tengeri só
- 5 ml olaj

Elkészítés

- 1) Hámozza meg az édesburgonyát és darabolja 1 cm vastag hasábokra.
- 2) Pirítsa a szezámagot zsiradék nélkül kb. 10 percre egy serpenyőben, amíg kezdi érezni az illatát. Időnként keverje meg a szezámagot.
- 3) Hagyja kissé kihűlni a pirított szezámagot és törje össze a sóval együtt egy mozsárban.
- 4) Keverje össze a nyers édesburgonya-hasábokat az olajjal és tegye bele a forrólevegős sütőbe. Süsse meg a „hasábburgonya” programmal. A sütési idő felénél rázza össze.
- 5) Keverje össze az édesburgonyát a szezám-só keverékkel és tálalja azonnal.

TUDNIVALÓ

- Ahhoz, hogy ropogósabb legyen az eredmény, sütés előtt áztassa az édesburgonya-hasábokat vízben 60 percig. Ezt követően alaposan törölje szárazra és szórja meg egyenletesen étkezési keményítővel.

Csirkeszárny



Hozzávalók **2** személyre

- 6 csirkeszárny
- 10 ml borecet
- 1 pár csepp Tabasco
- édesnemes paprika
- kevés barna nádcukor vagy méz
- 2 tk. fűszernövény
- só és bors
- 5 ml olaj

Elkészítés

- 1) Keverje össze az ecetet, olajat, tabascót, cukrot vagy mézet és a fűszernövényeket egy tálban.
- 2) Tegye a csirkeszárnyakat a tálba és keverje át egyenletesen a páclével. A legjobb, ha a hűtőszekrényben hagyja egy éjszakára.
- 3) Helyezze a pácolt csirkeszárnyakat a forrólevegős sütőbe és válassza ki a „csirke” programot. Kb. 15 perc múlva fordítsa meg egy megfelelő evőeszközzel. Süsse további 10-15 percig.
- 4) Időnként ellenőrizze a sütési folyamatot és adott esetben állítsa le, ha a csirkeszárnyak az előre beállított idő előtt megsültek.

Gírosz



Hozzávalók **2** személyre

- 500 g csikokra vágott sertéshús
- 2 ek. gírosz fűszer
- 10 ml olaj
- só

Elkészítés

- 1) Keverje össze az olajat és a gírosz fűszert, majd keverje el a csikokra vágott hússal. Lehetőség szerint hagyja néhány órán át a hűtőszekrényben, hogy összeálljon.
- 2) Tegye a húst a forrólevegős sütőbe és süsse 200 °C-on kb. 15 percig. Ehhez válassza a „steak” programot és állítsa be a sütési időt. Időnként keverje meg egy megfelelő evőeszközzel, hogy a hús egyenletesen süljön át.

Pácolt szezámmagos lazac



Hozzávalók **4** személyre

- 400 g lazac
- 1 ek. szezámmag
- 25 ml szójaszósz
- 25 ml citromlé
- 1 ek. méz
- 1 tk. őrölt paprika
- só és bors

Elkészítés

- 1) Készítsen páclét a szójaszósz, szezámmag, citromlé, méz, őrölt paprika, só és bors összekeverésével.
- 2) Darabolja kockákra a lazacot és keverje össze a páclével.
- 3) Süssse a pácolt lazackockákat 180 °C-on kb. 10 percig. Ehhez válassza a „hal” programot és állítsa be a megfelelő sütési időt.
- 4) A sütési idő fele után ellenőrizze a sütést és szükség esetén kissé keverje át a sütni kívánt élelmiszert.
- 5) Tálalja azonnal. Vegyes saláta illik hozzá.

Sült virsli



Hozzávalók **4** személyre

- 1 csomag leveles tészta
- 8 virsli
- curry-ketchup
- mustár

Elkészítés

- 1) Tegye a virsliket forró vízbe kb. 5 percre.
- 2) Közben vágja a leveles tésztát kb. 1 cm vastag csíkokra.
- 3) Vegye ki a virsli a vízből és törölje szárazra.
- 4) Csavarja a virslire a tésztacsíkokat úgy, hogy a virsli két végét szabadon hagyja.
- 5) Tegyen 4 virsli a forrólevegős sütőbe és süssse kb. 10–13 percig, amíg a leveles tészta aranyárgára sül.
- 6) Tálalja curry-ketchuppal és mustárral.

Ravioli



Hozzávalók **16** darabhoz

- 200 g leveles tészta (fagyasztott vagy a hűtőszekrényből)
- 2 ek. tej
- ízlés szerinti töltelék

Elkészítés

- 1) Vágja a leveles tésztát 16 négyzetre (5 x 5 cm).
- 2) Minden négyzet közepére tegyen egy púpozott teáskanál töltelékét.
- 3) Mindegyik négyzetből hajtogasson háromszög alakú raviolit.
A széleit kenje meg kevés vízzel és nyomkodja össze egy villával.
- 4) Tegyen 8 raviolit a sütőkosárba és kenje meg tejjel.
- 5) Süsse aranybarnára a „Muffin” programmal 160 °C-on kb. 15–20 perc alatt.

Javaslatok a töltelékhez

Sonkás-sajtos:

- Keverjen össze 50 g krémsajtot és 50 g vékony csíkokra vágott főtt sonkát és kevés borsot.

Túrós-spenótos:

- Keverjen össze 50 g túrót 50 g jól lecsepegtetett spenóttal, kevés szerecsendióval, sóval és reszelt parmezán sajtjal.

Almás-fahéjas:

- Vágjon apró darabokra egy almát és keverje össze 1 ek. cukorral, 1 tk. fahéjjal és néhány mazsolával.

Lazacos-krémsajtos:

- Keverjen össze 50 g krémsajtot és 50 g apró kockákra vagy csíkokra vágott lazacot (friss vagy füstölt), valamint kevés kaprot.

Garnélanyárs



Hozzávalók **4** nyárshoz

- 4 fanyárs
- 16–20 friss vagy kiolvasztott garnélarák
- 2 gerezd fokhagyma
- 2 ek. olívaolaj
- só, bors

Elkészítés

- 1) Hámozza meg és vágja apróra a fokhagymát. Alaposan keverje össze egy tálban olívaolajjal.
- 2) Adott esetben távolítsa el a páncélt, vágja ki a tápcsatornát és mossa meg, majd törölje szárazra a garnélarákokat konyhai papírtörölővel.
- 3) Tegye a garnélarákokat a fokhagymás-olajos pácba, keverje össze és hagyja állni legalább 1 órán át a hűtőben.
- 4) Húzzon fel 4–5 garnélarákot egy nyársra. Tegye a nyársakat a sütőkosárba és süsse a „garnélarák” programmal 10–13 percig.
- 5) A sütési idő felénél fordítsa meg.

Sült zöldség



Hozzávalók **4** személyre

- 1 darab cukkini
- 1 darab piros paprika
- 1 darab sárga paprika
- 1 darab piros hagyma
- 250 g friss csiperke gomba
- 1 tk. olívaolaj
- provence-i fűszer
- só és bors

Elkészítés

- 1) Tisztítsa meg és szeletelje fel a gombát. Mossa meg a maradék zöldséget, távolítsa el a szárat és a magokat, majd darabolja apró kockákra. Hámozza meg a hagymát és vágja fel karikákra vagy szeletekre.
- 2) Keverje össze a fűszereket az olívaolajjal egy tálban. Adja hozzá a zöldségeket és még egyszer alaposan keverje össze.
- 3) Mindent tegyen a sütőkosárba és süsse kb. 180 °C-on kb. 15 percig. A sütési idő felénél rázza össze vagy forgassa át.

Áfonyás-banános muffin



Hozzávalók **5** muffinhoz

- 100 g búzaliszt
- 1 tk. sütőpor
- 1 érett banán
- 1 nagy tojás
- 20 g vaj
- 1/2 tk. vaníliakivonat
- 50 g méz
- 1/2 tk. fahéj
- 100 g áfonya

Elkészítés

- 1) Keverje el a lisztet a sütőporral egy nagy tálban.
- 2) Pépesítse a banánt egy villával, és a tojással, a vajjal, a vaníliakivonattal, a mézzel és a fahéjjal együtt adja a sütőporos liszthez, majd dolgozza jól össze.
- 3) Óvatosan forgassa bele az áfonyát a tésztába.
- 4) Ossa szét a tésztát muffin-formákba és tegye ezeket a forrólevegős sütőbe.
- 5) Süsse a muffinokat kb. 180 °C-on kb. 20 percig. Annak ellenőrzésére, hogy megsültek-e a muffinok, szúrjon egy fapálcát a közepükbe. Ha a kihúzáskor nem ragad tészta a fapálcára, akkor a muffinok készek.

Kazalo

1. Uvod	367
1.1 Predvidena uporaba	367
1.2 Varnostna opozorila in simboli v teh navodilih	367
2. Varnostna navodila	369
3. Vsebina kompleta in pregled po prevozu	372
3.1 Jemanje iz embalaže	372
3.2 Odlaganje embalaže med odpadke	372
4. Predstavitev naprave	373
5. Pred prvo uporabo	374
6. Uspešno cvrtje	375
7. Uporaba	376
7.1 Funkcija hitrega zagona	377
7.2 Ročna nastavitvev časa priprave in temperature	377
7.3 Uporaba programov	378
7.4 Prekinitev programa	379
7.5 Prekinitev programa	379
7.6 Odstranjevanje ocvrtega živila	380
8. Tabela programov	381
9. Tabela časov priprave	382
10. Čiščenje in vzdrževanje	384
10.1 Čiščenje pribora	384
10.2 Čiščenje ohišja	385
10.3 Čiščenje notranjosti	385
11. Shranjevanje	385
12. Odpravljanje napak	386

13. Odstranitev naprave med odpadke.	387
14. Tehnični podatki.	387
15. Proizvajalec.	387
16. Pooblaščen serviser.	388
17. Garancijski list.	388
18. Recepti.	389

1. Uvod

Iskrene čestitke ob nakupu nove naprave.

Odločili ste se za kakovosten izdelek. Navodila za uporabo so sestavni del izdelka. Vsebujejo pomembna navodila za varnost, uporabo in odstranjevanje med odpadke.



Preden začnete izdelek uporabljati, se seznanite z vsemi navodili za uporabo in varnost. Izdelek uporabljajte le tako, kot je opisano, in samo za navedena področja uporabe. Ob predaji izdelka tretji osebi zraven priložite vso dokumentacijo.

1.1 Predvidena uporaba

Ta naprava je namenjena izključno za pripravo živil z vročim zrakom. Naprava je zasnovana izključno za uporabo v zasebnih gospodinjstvih. Napravo uporabljajte samo v suhih prostorih in je nikoli ne uporabljajte na prostem. Kakršna koli druga ali drugačna uporaba od navedene velja za nepredvideno. Naprava ni predvidena za uporabo na poslovnih ali industrijskih območjih.

Kakršni koli zahtevki zaradi škode, nastale zaradi nepredvidene uporabe, nestrokovnih popravil, nedovoljeno izvedenih sprememb ali uporabe nedovoljenih nadomestnih delov, so izključeni. Tveganje nosi izključno uporabnik.

1.2 Varnostna opozorila in simboli v teh navodilih

V teh navodilih za uporabo se (lahko) uporabljajo naslednje vrste varnostnih opozoril:

NEVARNOST

Varnostno opozorilo te stopnje nevarnosti označuje grozečo nevarno situacijo.

Če nevarne situacije ne preprečite, lahko pride do smrti ali hudih telesnih poškodb.

- Upoštevajte navodila v tem varnostnem opozorilu, da preprečite nevarnost smrti ali hudih telesnih poškodb.

OPOZORILO

Varnostno opozorilo te stopnje nevarnosti označuje možno nevarno situacijo.

Če nevarne situacije ne preprečite, lahko pride do hudih telesnih poškodb ali do smrti.

- ▶ Upoštevajte navodila v tem varnostnem opozorilu, da preprečite nevarnost hudih telesnih poškodb ali smrti.

PREVIDNO

Varnostno opozorilo te stopnje nevarnosti označuje možno nevarno situacijo.

Če nevarne situacije ne preprečite, lahko pride do telesnih poškodb.

- ▶ Upoštevajte navodila v tem varnostnem opozorilu, da preprečite telesne poškodbe oseb.

POZOR

Varnostno opozorilo te stopnje nevarnosti označuje možno materialno škodo.

Če situacije ne preprečite, lahko pride do materialne škode.

- ▶ Upoštevajte navodila v tem varnostnem opozorilu, da preprečite materialno škodo.

OPOMBA

- ▶ Opomba označuje dodatne informacije, ki vam olajšajo delo z napravo.

2. Varnostna navodila

⚠ NEVARNOST ELEKTRIČNEGA UDARA

- ▶ Pred začetkom uporabe naprave preverite, ali se napetost električnega omrežja ujema z napetostjo električnega omrežja, ki je navedena na tipski tablici.
- ▶ Napravo priključite samo na ozemljeno električno vtičnico.
- ▶ Električni kabel napeljite tako, da ni stisnjen in se ne more poškodovati na kak drug način.
- ▶ Napravo uporabljajte samo v suhih prostorih in ne na prostem.
- ⊘ Naprave, električnega kabla ali električnega vtiča nikoli ne potopite v vodo ali druge tekočine! Sicer obstaja smrtna nevarnost zaradi električnega udara!
- ▶ Po uporabi, pred čiščenjem ali premikanjem naprave vedno potegnite električni vtič iz vtičnice. Vedno potegnite za električni vtič, nikoli za električni kabel.
- ▶ Če pade naprava na tla ali je poškodovana, je ne smete več uporabljati. Napravo naj preverijo usposobljeni strokovnjaki in jo po potrebi popravijo.
- ▶ Če je električni priključni kabel pri tej napravi poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegova servisna služba ali podobno usposobljena oseba, da ne pride do nevarnosti.
- ▶ Naprave se nikoli ne dotikajte z mokrimi rokami.

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

- ▶ Naprave nikoli ne uporabljajte drugače, kot je opisano v teh navodilih. Pri napačni uporabi naprave obstaja nevarnost telesnih poškodb.
- ▶ Poskrbite za stabilno postavitve naprave.
- ▶ Električni kabel položite tako, da nihče ne more stopiti nanj ali se spotakniti čezenj.

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

- ▶ Napravo priklopite v dobro dostopno električno vtičnico. Poskrbite, da bo električni vtič v primeru nevarnosti hitro dosegljiv.
- ▶ Otroci od 8. leta starosti naprej in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, zaznavnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in/ali znanjem smejo to napravo uporabljati le, če jih pri tem nekdo nadzoruje ali jih je poučil o varni uporabi naprave in so razumeli nevarnosti, ki izhajajo iz uporabe naprave.
- ▶ Otroci ne smejo naprave čistiti ali je vzdrževati kot uporabniki, razen če so starejši od 8 let in dela izvajajo pod nadzorom.
- ▶ Otrokom, ki so mlajši od 8 let, približevanje napravi in priključni napeljavi ni dovoljeno.
- ▶ Otroci se z napravo ne smejo igrati.
- ▶ Med postopkom priprave jedi se sprošča vroča para. Bodite varno oddaljeni od pare.
- ▶ Deli naprave se med uporabo močno segrejejo. Da se izognete opeklinam, se teh delov ne dotikajte. Med delovanjem naprave se ne dotikajte njenih notranjih površin. Prijemajte samo ročaj in upravljalne elemente.
- ▶ Naprave med delovanjem ne premikajte, obstaja nevarnost opeklin!
- ▶ Pred čiščenjem ali zamenjavo pribora počakajte, da se naprava ohladi.

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST POŽARA!

- ▶ Naprava deluje samo na vroč zrak. Nikoli ne dolivajte olja ali druge tekočine neposredno v posodo. Obstaja nevarnost požara!

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST POŽARA!

- ▶ Naprave ne uporabljajte z zunanjo stikalno uro ali ločenim daljinskim sistemom.
- ▶ Naprave ne uporabljajte v bližini vročih površin ali gorljivih materialov.
- ▶ Naprave med delovanjem nikoli ne pustite brez nadzora.
- ▶ Naprave nikoli ne postavljajte v bližino ali pod gorljive predmete, še posebej ne pod zavese ali viseče omarice.
- ▶ V prezračevalne reže na hrbtni strani naprave ne vtikajte ničesar in jih ne prekrivajte.



POZOR! Vroča površina!

POZOR – POŠKODBE NAPRAVE!

- ▶ Napravo zaščitite pred vodnimi kapljicami ali brizganjem. Pazite, da v prezračevalne reže na hrbtni strani naprave ne vdre nobena tekočina.
- ▶ Oblogo proti sprijemanju zaščitite tako, da ne uporabljate kovinskih orodij, kot so noži, vilice itd. Če je obloga proti sprijemanju poškodovana, naprave ne uporabljajte več.
- ▶ Naprave ne uporabljajte brez vstavljenе košare za cvrtjel!
- ▶ Napravo premikajte tako, da sežete pod njo in jo primete ob straneh. V ta namen ne uporabljajte ročajja košare za cvrtje.
- ▶ Uporabljajte samo pribor, ki ga priporoča proizvajalec.

3. Vsebina kompleta in pregled po prevozu

Naprava ob nakupu standardno vsebuje naslednje sestavne dele:

- cvrtnik na vroč zrak
- posoda
- košara za cvrtje s sitom
- navodila za uporabo

3.1 Jemanje iz embalaže

NEVARNOST

Embalažni materiali v otroških rokah predstavljajo vir nevarnosti: nevarnost zadušitve!

- ▶ Otrok nikoli ne puščajte brez nadzora z embalažo. Otroci naj se embalaži in napravi ne približujejo.

- 1) Iz škatle vzemite vse dele naprave in navodila za uporabo.
- 2) Z naprave odstranite vse embalažne materiale in morebitne nalepke.

OPOMBA

- ▶ Preverite, ali komplet vsebuje vse sestavne dele in ali ti nimajo vidnih poškodb.
- ▶ V primeru nepopolne dobave ali poškodb zaradi pomanjkljive embalaže ali prevoza se obrnite na telefonsko servisno službo (glejte poglavje **Pooblaščen serviser**).

3.2 Odlaganje embalaže med odpadke

Embalaža napravo varuje pred poškodbami med prevozom. Embalažni materiali so izbrani glede na svojo ekološko primernost in tehnične vidike odstranjevanja, zato jih je mogoče reciklirati.



Vrnitev embalaže v cikel materialov prihrani surovine in zmanjša količino odpadkov. Nepotrebne embalažne materiale zavrzite med odpadke v skladu z veljavnimi lokalnimi predpisi.



Embalažo odložite med odpadke na okoljsko primeren način.

Upoštevajte oznake na različnih embalažnih materialih in jih po potrebi ločite. Embalažni materiali so označeni s kraticami (a) in številkami (b) z naslednjim pomenom: 1–7: umetne snovi, 20–22: papir in karton, 80–98: sestavljeni materiali.

4. Predstavitev naprave








Slika A (glejte zloženo stran)

- ❶ upravljalno polje s prikazovalnikom
- ❷ košara za cvrtje
- ❸ sito (odstranljivo)
- ❹ zapora
- ❺ tipka za sprostitvev
- ❻ ročaj
- ❼ posoda
- ❽ ohišje
- ❾ električni kabel s kabelsko vezico
- ❿ prezračevalne reže

Slika B:

Na zgornjem delu upravljalnega polja ❶ so razvrščeni simboli za različne programe in funkcije. Ti zasvetijo pri izbiri programa in služijo samo prikazu.

Simboli na spodnjem delu upravljalnega polja ❶ so tako prikazi kot tudi gumbi in služijo za nastavitev. Za lažjo berljivost se v teh navodilih imenujejo tipke. Če se jih dotaknete, se oglasi kratek signal.

- ❾ simbol ventilatorja 
- ❿ prikaz programa »Mafini«
- ⓫ prikaz programa »Piščanec«
- ⓬ prikaz programa »Steak«
- ⓭ prikaz programa »Ribe«
- ⓮ prikazovalnik (prikaz temperature/časa priprave)
- ⓯ tipka za izbiro programa 
- ⓰ tipka za vklop/izklop 
- ⓱ tipka za znižanje temperature/skrajšanje časa priprave 
- ⓲ tipka za zagon/ustavitev 
- ⓳ tipka za zvišanje temperature/podaljšanje časa priprave 
- ⓴ tipka za izbiro temperature/časa priprave 
- ⓵ prikaz programa »Krompirček«
- ⓶ prikaz programa »Slanina«
- ⓷ prikaz programa »Kozice«
- ⓸ prikaz programa »Zelenjava«

5. Pred prvo uporabo

Pred prvo uporabo cvrtnika na vroč zrak očistite vse dele, kot je opisano v poglavju **Čiščenje in vzdrževanje**.


NEVARNOST POŽARA

Iz prezračevalnih rež **10** na hrbtni strani naprave uhaja vroč zrak.

- ▶ Prezračevalnih rež nikoli ne prekrivajte.
- ▶ Naprave ne postavljajte neposredno pod viseče omarice, stenske vtičnice ali v bližino zaves, papirja ali hitro vnetljivih materialov.
- ▶ Pazite na to, da okrog naprave pustite dovolj prostora, da lahko zrak dobro kroži.

- 1) Napravo postavite na vodoravno, ravno, stabilno in proti vročini odporno površino.

OPOMBA

- ▶ Če želite cvrtnik na vroč zrak postaviti pod kuhinjsko napo na štedilnik, pazite, da je štedilnik izključen.
- 2) Električni vtič vtaknite v vtičnico. Pazite na to, da je električna vtičnica vedno dosegljiva, kadar naprava deluje.
- ✓ Vsi simboli na upravljalnem polju **1** na kratko zasvetijo, 2-krat se oglasi kratek signal.
 - ✓ Tipka za vklop/izklop  **18** trajno sveti. Naprava je zdaj pripravljena za uporabo in je v načinu pripravljenosti.

OPOMBA

- ▶ Pri prvi uporabi se lahko kot posledica ostankov pri proizvodnji pojavita rahel vonj in dim. To je popolnoma normalno in ni nevarno. Poskrbite za zadostno prezračevanje, tako da na primer odprete okno.

6. Uspešno cvrtje

- Za pripravo jedi v cvrtniku na vroč zrak praviloma ne potrebujete olja. Vendar pa lahko nekaj dodanih kapljic olja ojači okus. Praviloma je mogoče v cvrtniku na vroč zrak pripravljati vse jedi, ki uspejo v pečici s funkcijo kroženja zraka.
- Za peko v cvrtniku na vroč zrak morajo biti vsa živila čim bolj suha. Živilo za cvrtje dobro osušite, preden ga daste v košaro za cvrtje ②.
- Za pripravo krompirjevih jedi v cvrtniku na vroč zrak je najprimernejši krompir, ki pri kuhanju ostane čvrst. Splaknite narezane kose krompirja s čisto vodo, da preprečite zlepljenje med pripravo jedi. Kose krompirja skrbno osušite, preden jih daste v cvrtnik.
- Z zamrznjenih živil temeljito odstranite morebitne ledene kristale ali zamrznjeno vodo.
- Pazite na to, da se panada ne loči od paniranih živil, temveč ostane čim bolj trdno prilepljena na živilo za cvrtje.
- Upoštevajte navodila za pripravo na embalaži živil za cvrtje. Temperaturo in čas priprave nastavite v skladu s priporočilom.
- Če na embalaži živila ni priporočil za pripravo s cvrtnikom na vroč zrak, si pomagajte s podatki za pečico s funkcijo kroženja zraka.
- Izogibajte se cvrtju velikih količin naenkrat. Za najboljše rezultate zapečenosti priporočamo cvrtje največ 400–500 g zamrznjenega krompirčka naenkrat.
- Košare za cvrtje ② ne prenapolnite! Košaro za cvrtje napolnite največ do oznake MAX. Pazite, da živilo za cvrtje ne more zaiti na grelni element na zgornji strani notranjosti.
- Akrilamid je snov, ki morda povzroča raka in ki v večji meri nastaja pri cvrtju živil z vsebnostjo škroba. Zato škrobnata živila, na primer krompirček, po možnosti ocvrite le zlatorumeno, ne pa na primer temno ali rjavo. Samo tako dosežete pripravo z majhno vsebnostjo akrilamida.
- Za enakomerno zapečenost in hrustljivost, npr. pri krompirčku ali piščančjih medaljončkih, je treba živilo za cvrtje med postopkom priprave 1–2-krat pretresti ali obrniti.
 - V ta namen posodo ⑦ s košaro za cvrtje ② povlecite iz naprave in živilo za cvrtje potresite ali pa ga obrnite s pomočjo ustreznega jedilnega pribora. Potem posodo ⑦ skupaj s košaro za cvrtje ② znova vstavite.

- Program cvrtja se pri odstranitvi posode ⑦ s košaro za cvrtje ② samodejno prekine in potem samodejno nadaljuje, ko posodo ⑦ s košaro za cvrtje ② znova vstavite.
- V cvrtniku na vroč zrak lahko pripravljate tudi pecivo, kot so mafini ali manjši kolači. Pri tem pa testa **nikoli ni dovoljeno dati** neposredno v posodo ⑦ ali košaro za cvrtje ②. V ta namen uporabite majhne modelčke, na primer za mafine, in jih potem s testom položite v košaro za cvrtje ②.

7. Uporaba

NEVARNOST OPEKLIN

- ▶ Deli naprave se med uporabo močno segrejejo. Da se izognete opeklinam, se teh delov ne dotikajte.
- ▶ Kadar želite prijeti posodo ⑦ ali košaro za cvrtje ②, uporabite krpo za prijemanje loncev ali rokavice za pečico.
- ▶ Iz prezračevalnih rež ⑩ na hrbtni strani naprave uhaja vroč zrak. Ne segajte na to območje.
- ▶ Med delovanjem naprave te ne premikajte ali prestavljajte.

POZOR – MATERIALNA ŠKODA!

- ▶ Nikoli ne uporabljajte posode ⑦ brez košare za cvrtje ②.
- ▶ Košaro za cvrtje ② napolnite največ do oznake MAX in pazite na to, da se živilo za cvrtje ne dotika grelnega elementa v notranjosti ohišja ⑧.

- 1) Napravo postavite tako, kot je opisano v poglavju **Pred prvo uporabo**.
- 2) Živila pripravite po receptu in jih dajte v košaro za cvrtje ②.
- 3) Košaro za cvrtje ② vstavite v posodo ⑦. Pri tem pazite, da se ročaj ⑥ slišno zaskoči v posodi ⑦.
- 4) Zaporo ④ potisnite čez tipko za sprostitvev ⑤.
- 5) Posodo ⑦ s košaro za cvrtje ② vstavite v ohišje ⑧.

6) Pritisnite tipko za vklop/izklop  **18**, da vklopite upravljalno polje **1**.



- ✓ Oglasi se kratek signal.
- ✓ Simboli upravljalnih elementov na spodnjem delu upravljalnega polja **1** zasvetijo. Na prikazovalniku **16** se izmenjujeta vnaprej nastavljena temperatura 180°C in čas priprave 15 min .

Zdaj lahko izberete funkcijo hitrega zagona, zažene postopek priprave z ročno nastavljenim časom priprave in temperaturo ali pa uporabite enega od programov cvrtja. V ta namen preberite naslednja poglavja.

OPOMBA

- Postopek priprave jedi je mogoče zagnati le, če se je posoda **7** s košaro za cvrtje **2** pravilno zaskočila v svojem sprejemnem nastavku.




7.1 Funkcija hitrega zagona

Če ne potrebujete nobene druge nastavitve, lahko uporabite funkcijo hitrega zagona in takoj zažene postopek priprave jedi. V ta namen pritisnite tipko za zagon/ustavitev  **20**, da takoj zažene cvrtje. Naprava deluje z vnaprej nastavljeno temperaturo 180°C in za vnaprej nastavljeni čas priprave 15 min . Simbol ventilatorja  **11** med postopkom priprave utripa.





Čas priprave in temperaturo lahko kadar koli spremenite, kot je opisano v naslednjem poglavju.

7.2 Ročna nastavitev časa priprave in temperature

Ko je naprava vklopljena, so aktivne tipke na spodnjem delu upravljalnega polja **1** in svetijo. Temperaturo in čas priprave lahko kadar koli prilagodite svojim potrebam, tudi med potekom programa cvrtja. Ravnajte takole:

- 1) S tipko  **22** izberite, ali naj se na prikazovalniku **16** pojavi temperatura ali čas priprave.
- 2) Pritisnite tipko  **19**, da zmanjšate prikazane vrednosti, oz. pritisnite tipko  **21**, da jih povečate:
 - Temperaturo lahko zvišate ali znižate med 80°C in 200°C v korakih po 5°C .
 - Čas priprave lahko podaljšate ali skrajšate med 1 in 60 minutami v korakih po 1 minuto.
 - Pri vsakem pritisku na tipke se oglasi zvočni signal.



OPOMBA

- ▶ Tipko  19 ali  21 lahko držite pritisnjeno, da se vrednosti hitreje menjavajo.
- 3) Zaženite postopek priprave jedi, če ga še niste, tako da na kratko pritisnete tipko za zagon/ustavitev  20.
- ✓ Na upravljalnem polju istočasno utripata simbol ventilatorja  11 in simbol izbranega programa. Naprava se začne segreti.






7.3 Uporaba programov



Naprava ima 8 vnaprej nastavljenih programov priprave jedi. Ko izberete enega od programov, na zgornjem delu upravljalnega polja **1** zasveti ustrezní simbol programa. Na prikazovalniku **16** se prikažeta vnaprej nastavljena temperatura in čas priprave. Te nastavitve lahko spreminjate glede na recept ali lastne potrebe, kot je opisano v prejšnjem poglavju.

Program nastavite takole:

- 1) Pritisnite tipko za vklop/izklop  18, če je naprava v načinu pripravljenosti.
 - ✓ Simboli upravljalnih elementov na spodnjem delu upravljalnega polja **1** zasvetijo.
- 2) Tipko za izbiro programa  17 pritisnite tolikokrat, da simbol železnega programa zasveti na zgornjem delu upravljalnega polja **1**.
 - ✓ Na prikazovalniku **16** se izmenjaje prikažeta vnaprej nastavljena temperatura in čas priprave za ta program.




OPOMBA

- ▶ Temperatura in čas priprave se na prikazovalniku **16** izmenjata vsakih 5 sekund. Za hitrejši preklp med temperaturo in časom priprave pritisnite tipko  22.
- 3) Temperaturo in čas priprave po potrebi s tipko  19 ali  21 prilagodite svojim potrebam.
- 4) Pritisnite tipko za zagon/ustavitev  20.
- ✓ Na upravljalnem polju istočasno utripata simbol ventilatorja  11 in simbol izbranega programa. Naprava se začne segreti.

Na koncu programa se naprava samodejno izklopi: večkrat se oglasi zvočni signal, simbol ventilatorja  11 ugasne, na prikazovalniku 16 pa nekaj sekund utripa »□□□«. Potem ugasnejo vsi prikazi, razen tipke za vklop/izklop  13. Naprava je znova v načinu pripravljenosti.



7.4 Prekinitev programa

Postopek cvrtja lahko kadar koli prekinete, npr. da preverite stopnjo zapečenosti, potresete ocvrto živilo ali ga obrnete.


- 1) Pritisnite tipko za zagon/ustavitev  20.
- ✓ Simbol ventilatorja  11 ugasne, tipka za zagon/ustavitev  20 utripa. Na prikazovalniku 16 se izmenjaje prikažeta temperatura in preostali čas. Prikaz programa neprekinjeno sveti.
- 2) Posodo 7 za ročaj 6 izvlecite iz ohišja 8.
- 3) Po potrebi obrnite ali potresite ocvrto živilo v košari za cvrtje 2.

POZOR – MATERIALNA ŠKODA!


- Posoda 7 in košara za cvrtje 2 imata oblogo proti sprijemanju. Oblogo proti sprijemanju zaščitite tako, da za obračanje ali odstranjevanje ocvrtega živila ne uporabljate kovinskih orodij, kot so noži, vilice itd.


- 4) Potem posodo 7 s košaro za cvrtje 2 znova vstavite.
- 5) Znova pritisnite tipko za zagon/ustavitev  20.
- ✓ Prikaz programa in simbol ventilatorja  11 znova istočasno utripata.
- ✓ Program se samodejno nadaljuje do konca časa priprave jedi.

OPOMBA

- Posodo 7 lahko povlečete iz naprave tudi, ne da bi pred tem pritisnili tipko za zagon/ustavitev  20. Program se samodejno zaustavi in se znova nadaljuje, ko posodo 7 znova vstavite. V ta namen ni treba pritisniti nobene tipke.

7.5 Prekinitev programa

Za prekinitev programa, predčasno zaključitev priprave jedi ali za povratek na osnovne nastavitve držite tipko za vklop/izklop  13 pritisnjeno pribl. 3 sekunde.

- ✓ Oglasi se zvočni signal. Vsi prikazi razen tipke za vklop/izklop  13 ugasnejo. Naprava je znova v načinu pripravljenosti.

7.6 Odstranjevanje ocvrtega živila

⚠ NEVARNOST OPEKLIN!

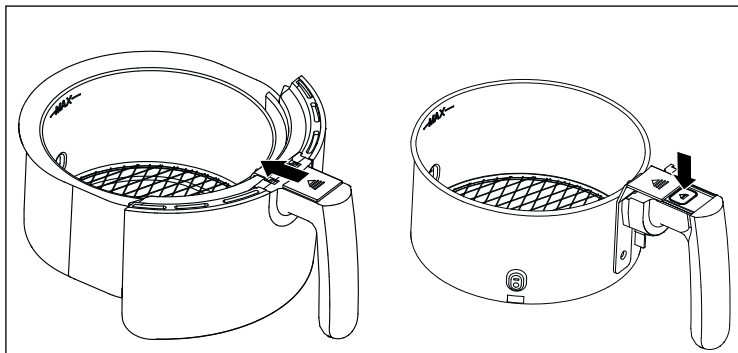
- ▶ Kadar želite prijeti posodo **7** ali košaro za cvrtje **2**, uporabite krpo za prijemanje loncev ali rokavice za pečico.

Ko je postopek cvrtja končan, se večkrat oglasi zvočni signal, na prikazovalniku **1b** pa se pojavi »0000«. Naprava se potem samodejno preklopi v način pripravljenosti.

- 1) Napravo izklopite, tako da električni vtič potegnete iz električne vtičnice.
- 2) Imejte pripravljeno proti vročini odporno podlago za posodo **7** in košaro za cvrtje **2** ter posodo, npr. krožnik ali skledo, za ocvrto živilo.
- 3) Posodo **7** za ročaj **6** izvlecite iz ohišja **8**.

POZOR – MATERIALNA ŠKODA!

- ▶ Košare za cvrtje **2** nikoli ne ločite od posode **7**, medtem ko jo držite v roki, saj bi posoda padla dol. V ta namen postavite posodo **7** na proti vročini odporno podlago.
- 4) Zaporo **4** potisnite v smeri puščice, tako da tipka za sprostitvev **5** pod zaporo postane vidna.
 - 5) Pritisnite tipko za sprostitvev **5** in istočasno dvignite košaro za cvrtje **2** navzgor iz posode **7**.



- 6) Košaro za cvrtje **2** postavite na proti vročini odporno podlago.

POZOR – MATERIALNA ŠKODA!

► Posoda ⑦ in košara za cvrtje ② imata oblogo proti sprijemanju. Oblogo proti sprijemanju zaščitite tako, da za obračanje ali odstranjevanje ocvrtega živila ne uporabljate kovinskih orodij, kot so noži, vilice itd.

- 7) Ocvrto živilo vzemite iz košare za cvrtje ②.
- 8) Pred čiščenjem in shranjevanjem počakajte, da se naprava in pribor popolnoma ohladi.

8. Tabela programov

Vrednosti, ki so navedene v tabeli oz. vnaprej programirane v napravi, so orientacijske vrednosti. Dejanski časi priprave se lahko razlikujejo glede na lastnosti živil. Postopek priprave jedi redno preverjajte.

Simbol	Program je primeren za:	Že nastavljena temperatura (nastavljivo območje)	Že nastavljen čas priprave (nastavljivo območje)
	krompirček, krompirjevi krhlji, krompirjevi polpeti	200 °C (80–200 °C)	20 min (1–60 min)
	slanina, palčke mocarele, hrenovke v testu	180 °C (80–200 °C)	10 min (1–60 min)
	rakci, kozice (brez lupine)	160 °C (80–200 °C)	13 min (1–60 min)
	zelenjava, gobe	180 °C (80–200 °C)	22 min (1–60 min)
	mafini, pecivo, kolači	160 °C (80–200 °C)	15 min (1–60 min)
	kosi perutnine, piščančja krila ali bedra	200 °C (80–200 °C)	20 min (1–60 min)
	steak, kotleti, zrezki	200 °C (80–200 °C)	20 min (1–60 min)
	ribe, ribje palčke, kalamarji	180 °C (80–200 °C)	18 min (1–60 min)

9. Tabela časov priprave

V tabeli so navedeni primeri, katera živila je treba pripravljati pri kateri temperaturi in koliko časa je potrebnega za pripravo jedi. Če navodila na embalaži živila za pripravo odstopajo od te tabele, sledite navodilom na embalaži.

Živilo	Količina/ teža (g)	Tempe- ratura	Čas	Obra- čanje/ tresenje
Krompir in zelenjava				
Krompirček (zamrznjen)	optimalno: 400-500	200 °C	15-20 min	2-krat potresti ¹
	najv.: 800		30 min	
Krompirček (svež)	500	180 °C	20-30 min	2-krat potresti ¹
Krompirjevi krhliji (zamrznjeni)	500	180 °C	16-22 min	2-krat potresti ¹
Zelenjava (npr. bučke, paprika, jajčevci)	optimalno: 600	180 °C	22 min	3-krat potresti ³
	najv.: 750	200 °C	25 min	
Čebula	200	200 °C	8-10 min	potresti ²
Meso				
Piščancji medaljončki (zamrznjeni)	300	180 °C	15-20 min	obrniti ²
Piščancja bedra	optimalno: 4 kosi	200 °C	22-28 min	obrniti ²
Piščancje prsi	350	180 °C	10-15 min	obrniti ²
Svinjski kotleti	350	200 °C	15-25 min	obrniti ²
Zrezek (zamrznjen)	2-3 kosi	180 °C	20-25 min	obrniti ²
Slanina	4 kosi	200 °C	8 min	obrniti ²

Živilo	Količina/ teža (g)	Tempe- ratura	Čas	Obra- čanje/ tresenje
Ribe				
Panirane kozice	10-12 kosov	160 °C	6-8 min	obrniti ²
Rakci	200	160 °C	10-15 min	obrniti ²
Lososov file	400	180 °C	15-18 min	ne
Kruh				
Brusketa	4-5 kosov	200 °C	6 min	ne
Kruhove kocke	200	180 °C	5 min	ne


¹ Čez pribl. $\frac{1}{3}$ in $\frac{2}{3}$ časa priprave potresite/obrnite.

² Čez pribl. polovico časa priprave potresite/obrnite.

³ Čez pribl. vsakih 5½ oz. 6 minut potresite.

10. Čiščenje in vzdrževanje

OPOZORILO – NEVARNOST ELEKTRIČNEGA UDARA!

- ▶ Preden začnete napravo čistiti, vedno potegnite električni vtič iz električne vtičnice.
- ▶  Na noben način ne smete naprave pomočiti v tekočino!
To lahko povzroči smrtno nevarnost zaradi električnega udara in poškoduje napravo.

OPOZORILO – NEVARNOST OPEKLIN!

- ▶ Pred čiščenjem naj se naprava povsem ohladi.

POZOR – MATERIALNA ŠKODA!


- ▶ Za čiščenje ne uporabljajte jedkih ali grobih čistil/materialov, na primer abrazivnih čistil ali jeklene volne. Ta sredstva lahko poškodujejo površino naprave in oblogo pribora proti sprijemanju!

10.1 Čiščenje pribora

Za preprostejše čiščenje je mogoče sito **3** sneti.

- 1) Sito **3** potisnite na treh pritrdilnih sponkah iz košare za cvrtje **2** navzgor in ga odstranite.
- 2) Odstranite grobe ostanke živil.
- 3) V topli vodi z blagim sredstvom za pomivanje pomijte posodo **7**, košaro za cvrtje **2** in sito **3** ter jih potem sperite s čisto vodo.
- 4) V primeru trdovratne umazanije uporabite mehko gobico z blagim pomivalnim sredstvom. Vse skupaj izperite s čisto vodo, tako da odstranite vse ostanke sredstva za pomivanje.
- 5) Pred sestavljanjem vse dele dobro osušite.

OPOMBA

- ▶  Posoda **7** in košara za cvrtje **2** ter sito **3** so primerni za čiščenje v pomivalnem stroju.
- ▶ Po sušenju je lahko v votlinah še vedno prisotna vlaga. Dele pribora pustite, da se dokončno osušijo na zraku.

- 6) Znova vstavite sito ③ v košaro za cvrtje ②. Pri tem pazite, da se ne zatakne. Trdno ga potisnite na pritrdilne sponke, da se slišno zaskoči.

10.2 Čiščenje ohišja

- 1) Ohišje očistite z vlažno krpo. Po potrebi dajte na krpo še blago sredstvo za pomivanje. Potem ga temeljito obrišite še s krpo, navlaženo samo s čisto vodo. Pazite, da v prezračevalne reže ⑩ naprave ne prodre tekočina!
- 2) Nato ga osušite s kuhinjsko krpo.

10.3 Čiščenje notranjosti

- 1) Notranjost očistite z mehko gobico, navlaženo z malo vode, in nekaj kapljicami blagega sredstva za pomivanje.
- 2) Notranjost večkrat obrišite z vlažno krpo iz mikrovlaknen. Krpo vmes operite v vodi in jo ožmite.
- 3) Notranjost dobro osušite s kuhinjsko krpo.

POZOR – MATERIALNA ŠKODA!

Druga vzdrževalna dela sme izvajati samo pooblaščen strokovno podjetje ali servisna služba.

11. Shranjevanje

- 1) Napravo dvigujte ali prenašajte tako, da sežete pod njo in jo primete ob straneh. Nikoli ne uporabljajte ročaja ⑥ košare za cvrtje ②!
- 2) Električni kabel ⑨ navijte in ga pritrдите s priloženo kabelsko vezico.
- 3) Napravo shranite z vstavljenimi posodo ⑦ in košaro za cvrtje ②. Tako notranjost naprave in pribor ostaneta čista ter brez prahu.
- 4) Napravo shranite na suhem mestu brez prahu.

12. Odpravljanje napak

TEŽAVA	MOŽEN VZROK	MOŽNE REŠITVE
Naprave ni mogoče zagnati.	Posoda 7 s košaro za cvrtje 2 se ni pravilno zaskočila.	Pazite na pravilno prileganje posode 7 s košaro za cvrtje 2 v ohišju.
Naprava ne deluje.	Naprava ni priključena v električno vtičnico.	Napravo priklopite v električno vtičnico.
	Naprava je izklopljena.	Napravo vklopite s pritiskom na tipko za vklop/izklop 13 .
	Naprava je okvarjena.	Obrnite se na servisno službo.
Jedi se v nastavljenem času sploh ne ocvrejo ali se ocvrejo neenakomerno.	V košari za cvrtje 2 je prevelika količina živil.	Ne presegajte oznake MAX v košari za cvrtje 2 .
	Preveliki kosi.	Živila narežite na manjše koščke. Jedi med pripravo obrnite ali jih večkrat potresite.
	Temperatura je prenizka ali pa je čas priprave prekratek.	Zvišajte temperaturo ali podaljšajte čas priprave.
Pojav močnega dima ali vonja med postopkom priprave.	Jedi se dotikajo grelnega elementa in se na njem zažgejo.	Ne presegajte oznake MAX v košari za cvrtje 2 .

Če motenj ni mogoče odpraviti z navedenimi ukrepi ali če opazite druge vrste motenj, se obrnite na naš servis.

13. Odstranitev naprave med odpadke



Ta simbol prečrtanega smetnjaka na kolesih pomeni, da za to napravo velja Direktiva 2012/19/EU. Ta direktiva predpisuje, da naprave po koncu uporabe ni dovoljeno zavreči med običajne gospodinjne odpadke, ampak jo morate oddati na posebnih zbirališčih ali deponijah za odpadke ali pri podjetjih za odstranjevanje odpadkov.

To odstranjevanje med odpadke je za vas brezplačno. Varujte svoje okolje in odpadke ustrezno odstranite.




O možnostih za odstranitev odsluženega izdelka vprašajte pri svoji občinski ali mestni upravi.



Izdelek je mogoče reciklirati, je podvržen razširjeni odgovornosti proizvajalca in se zbira ločeno.

14. Tehnični podatki

Omrežna napetost	230 V~ (izmenični tok), 50–60 Hz
Nazivna moč	1400 W
Razred zaščite	I (⊕) zaščitna ozemljitev)
Uporabna prostornina košare za cvrtje ②	2,2 l do oznake MAX
	Vsi deli te naprave, ki pridejo v stik z živili, so primerni za stik z živili.

15. Proizvajalec

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NEMČIJA

www.kompernass.com

16. Pooblašteni serviser

SI Servis Slovenija
Tel.: 080 080 917
E-Mail: kompernass@lidl.si

IAN 377118_2110

17. Garancijski list

1. S tem garancijskim listom Kompernass Handels GmbH jamčimo, da bo izdelek v garancijskem roku ob normalni in pravilni uporabi brezhibno deloval in se zavezujemo, da bomo ob izpolnjenih spodaj navedenih pogojih odpravili morebitne pomanjkljivosti in okvare zaradi napak v materialu ali izdelavi oziroma po svoji presoji izdelek zamenjali ali vrnili kupnino.
2. Garancija je veljavna na ozemlju Republike Slovenije.
3. Garancijski rok za proizvod je 3 leta od datuma izročitve blaga. Datum izročitve blaga je razviden iz računa.
4. Kupec je dolžan okvaro javiti pooblaščenemu servisu oziroma se informirati o nadaljnjih postopkih na zgoraj navedeni telefonski številki. Svetujemo vam, da pred tem natančno preberete navodila o sestavi in uporabi izdelka.
5. Kupec je dolžan pooblaščenemu servisu predložiti garancijski list in račun, kot potrdilo in dokazilo o nakupu ter dnevu izročitve blaga.
6. V primeru, da proizvod popravlja nepooblaščen servis ali oseba, kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.
7. Vzroki za okvaro oziroma nedelovanje izdelka morajo biti lastnosti stvari same in ne vzroki, ki so zunaj proizvajalčeve oziroma prodajalčeve sfere. Kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije, če se ni držal priloženih navodil za sestavo in uporabo izdelka ali če je izdelek kakorkoli spremenjen ali nepravilno vzdrževan.
8. Jamčimo servis in rezervne dele še 3 leta po preteku garancijskega roka.
9. Obrabni deli oz. potrošni material so izvzeti iz garancije.
10. Vsi potrebni podatki za uveljavljanje garancije se nahajajo na dveh ločenih dokumentih (garancijski list, račun).
11. Ta garancija proizvajalca ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz odgovornosti prodajalca za napake na blagu.

Prodajalec:

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

18. Recepti

Krompirček



Sestavine za **2** osebi

- 400 g krompirčka (zamrznjenega)
- sol

Priprava

- 1) Zamrznjen krompirček dajte v cvrtnik na vroč zrak.
- 2) Izberite program »Krompirček«.
- 3) Košaro za cvrtje na polovici časa priprave vzemite ven in krompirček v košari za cvrtje potresite ali porazdelite, tako da so spodnji kosi zgoraj. Čez 5 minut po potrebi ponovite.
- 4) Po koncu programa dajte krompirček v posodo in ga po želji posolite ter začinite. Postrezite s pomako po želji.

Sladek krompirček



Sestavine za **2** osebi

- 500 g sladkega krompirja
- 1 žlica sezama
- 1 ščepec morske soli
- 5 ml olja

Priprava

- 1) Sladek krompir olupite in ga narežite na palčke debeline 1 cm.
- 2) Sezam pražite v posodi brez maščobe pribl. 10 minut, tako da začne dišati. Sezam vmes premešajte.
- 3) Praženi sezam pustite, da se malo ohladi, in ga skupaj s soljo zdrobite v možnarju.
- 4) Surov sladki krompirček pomešajte z oljem in ga dajte v cvrtnik na vroč zrak. Specite ga s programom »Krompirček«. Po polovici časa priprave ga potresite.
- 5) Sladkemu krompirčku primešajte sezam s soljo in ga takoj postrezite.

OPOMBA

- Za bolj hrustljav krompirček tega pred pripravo 60 minut namakajte v vodi. Potem ga dobro osušite in ga enakomerno potresite z jedilnim škrobom.

Piščančja krila



Sestavine za **2** osebi

- 6 piščančjih kril
- 10 ml vinskega kisa
- nekaj brizgov tabaska
- sladka mleta paprika
- nekaj rjavega trsnega sladkorja ali medu
- 2 žlički zelišč
- sol in poper
- 5 ml olja

Priprava

- 1) V skledi zmešajte kis, olje, tabasko, sladkor ali med, zelišča in začimbe.
- 2) V skledo dajte piščančja krila in jih enakomerno premešajte v marinadi. Najbolje je, da jih čez noč pustite v hladilniku.
- 3) Marinirana piščančja krila dajte v cvrtnik na vroč zrak in izberite program »Piščanec«. Čez pribl. 15 minut jih obrnite s primernim jedilnim priborom. Cvrte jih še 10–15 minut.
- 4) Postopek priprave vmes preverite in ga po potrebi prekinite, če so piščančja krila pripravljena že pred nastavljenim časom.

Gyros



Sestavine za **2** osebi

- 500 g mlete svinjine
- 2 žlici začimb za gyros
- 10 ml olja
- sol

Priprava

- 1) Pomešajte olje in začimbo za gyros ter ju premešajte z mletim mesom. Po možnosti mešanico nekaj ur pustite v hladilniku.
- 2) Meso dajte v cvrtnik na vroč zrak in ga pri 200 °C pripravljajte pribl. 15 min. V ta namen izberite program »Steak« in prilagodite čas priprave. Vmes ga premešajte s primernim jedilnim priborom, da se meso enakomerno ocvre.

Mariniran sezamov losos



Sestavine za **4** osebe

- 400 g lososa
- 1 žlica sezama
- 25 ml sojine omake
- 25 ml limoninega soka
- 1 žlica medu
- 1 žlička mlete paprike
- sol in poper

Priprava

- 1) Sojino omako pomešajte s sezamom, limoninim sokom, medom, mleto papriko ter soljo in poprom, da nastane marinada.
- 2) Losos narežite na kocke in ga primešajte marinadi.
- 3) Marinirane kocke lososa pri 180 °C cvrite pribl. 10 minut. V ta namen izberite program »Ribe« in ustrezno prilagodite čas priprave.
- 4) Po polovici časa preverite postopek priprave in po potrebi živilo malo premešajte.
- 5) Postrezite takoj. K temu lahko ponudite pisano solato.

Pečene hrenovke



Sestavine za **4** osebe

- 1 zavitek listnatega testa
- 8 hrenovk
- karijev kečap
- gorčica

Priprava

- 1) Hrenovke pustite pribl. 5 minut v vroči vodi.
- 2) V tem času listnato testo narežite na trakove debeline pribl. 1 cm.
- 3) Hrenovke vzemite iz vode in jih obrišite do suhega.
- 4) Trakove testa ovijte okrog hrenovk, tako da oba konca ostaneta prosta.
- 5) Po 4 hrenovke dajte v cvrtnik na vroč zrak in jih cvrite pribl. 10–13 minut, tako da listnato testo postane zlatorumeno.
- 6) Postrezite jih s karijevim kečapom in gorčico.

Poljnjeni žepki iz testa



Sestavine za **16** kosov

- 200 g listnatega testa (zamrznjenega ali iz hladilnika)
- 2 žlici mleka
- polnilo po želji

Priprava

- 1) Listnato testo narežite na 16 kvadratov (5 x 5 cm).
- 2) Na sredino vsakega kvadrata dajte zvrhano žličko polnila.
- 3) Vsak kvadrat testa prepognite, tako da dobite trikoten žepok. Robove omočite z nekaj vode in jih stisnite skupaj z vilicami.
- 4) Po 8 žepkov iz testa dajte v košaro za cvrtje in jih premažite z mlekom.
- 5) Pecite jih s programom »Mafini« pri 160 °C pribl. 15–20 minut, da postanejo zlatorumeni.

Predlogi za nadev

Šunka in sir:

- Med seboj pomešajte 50 g svežega sira in 50 g kuhane šunke, narezane na tanke trakove, ter malce popra.

Rikota in špinača:

- Pomešajte 50 g rikote s 50 g dobro odcejene špinače, nekaj muškarnega oreška, soli in nastrganega parmezana.

Jabolko in cimet:

- Jabolko narežite na koščke in te premešajte z 1 žlico sladkorja, 1 žličko cimeta ter nekaj rozinami.

Losos in sveži sir:

- Med seboj pomešajte 50 g svežega sira in 50 g lososa (svežega ali dimljenega), narezanega na majhne kocke ali trakove, ter malce kopra.

Nabodala s kozicami



Sestavine za **4** nabodala

- 4 lesena nabodala
- 16–20 kozic, svežih ali odtaljenih
- 2 stroka česna
- 2 žlici oljčnega olja
- sol, poper

Priprava

- 1) Česen olupite in ga fino nasekljajte. V skledi ga dobro pomešajte z oljčnim oljem.
- 2) Po potrebi kozice olupite, odstranite drobovje in jih operite, potem pa jih s papirnato kuhinjsko servieto osušite.
- 3) Kozice položite v marinado iz česna in olja, jih premešajte ter jih pustite v hladilniku najmanj 1 uro.
- 4) Nataknite po 4–5 kozic na eno nabodalo. Nabodala dajte v košaro za cvrtje in jih s programom »Kozice« cvrite 10–13 minut.
- 5) Po polovici časa priprave jih obrnite.

Pečena zelenjava



Sestavine za **4** osebe

- 1 bučka
- 1 rdeča paprika
- 1 rumena paprika
- 1 rdeča čebula
- 250 g svežih šampinjonov
- 1 žlička oljčnega olja
- provansalska zelišča
- sol in poper

Priprava

- 1) Šampinjone očistite in jih narežite na rezine. Preostalo zelenjavo operite, ji odstranite stebela in seme ter jo narežite na majhne kose. Čebulo olupite in jo narežite na kolobarje ali krhle.
- 2) Začimbe v skledi pomešajte z oljčnim oljem. Dodajte zelenjavo in vse skupaj še enkrat dobro premešajte.
- 3) Vse skupaj dajte v košaro za cvrtje in pecite pri pribl. 180 °C pribl. 15 minut. Po polovici časa priprave zelenjavo potresite ali obrnite.

Mafini z borovnicami in bananami



Sestavine za **5** mafinov

- 100 g pšenične moke
- 1 žlička pecilnega praška
- 1 zrela banana
- 1 veliko jajce
- 20 g masla
- 1/2 žličke izvlečka vanilje
- 50 g medu
- 1/2 žličke cimeta
- 100 g borovnic

Priprava

- 1) V veliki skledi zmešajte moko in pecilni prašek.
- 2) Banano pretlačite z vilicami in jo skupaj z jajcem, maslom, izvlečkom vanilje, medom ter cimetom dodajte moki s pecilnim praškom in vse skupaj dobro premešajte.
- 3) Testu previdno primešajte borovnice.
- 4) Testo porazdelite po modelčkih za mafine in dajte modelčke v cvrtnik na vroč zrak.
- 5) Mafine pecite pri pribl. 180 °C pribl. 20 minut. Z leseno palčko lahko preverite, ali so mafini že pečeni, tako da zabodete vanje. Če na izvlečeni palčki ni prilepljeno testo, so mafini pečeni.



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 informací · Stan informacj · Stav informácií

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

Információk állása · Stanje informacij · 03/2022 · Ident.-No.: SHFD1400B2-122021-2

IAN 377118_2110