

SILVERCREST®



FREIDORA DIGITAL DE AIRE CALIENTE / FRIGGITRICE AD ARIA CALDA SHFD 1400 B2

ES

FREIDORA DIGITAL DE AIRE CALIENTE

Instrucciones de uso

PT

FRITADEIRA A AR QUENTE DIGITAL

Manual de instruções

DE AT CH

DIGITALE HEISLUFTFRITTEUSE

Bedienungsanleitung

IT MT

FRIGGITRICE AD ARIA CALDA

Istruzioni per l'uso

GB MT

DIGITAL AIR FRYER

Operating instructions

IAN 377118_2110

ES IT PT



ES

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

IT MT

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

PT

Antes de começar a ler abra na página com as imagens e, de seguida, familiarize-se com todas as funções do aparelho.

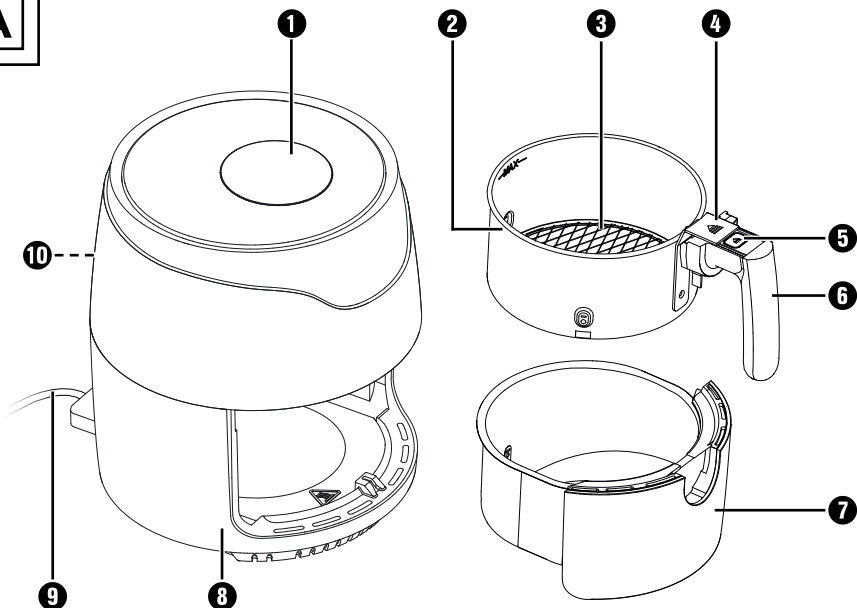
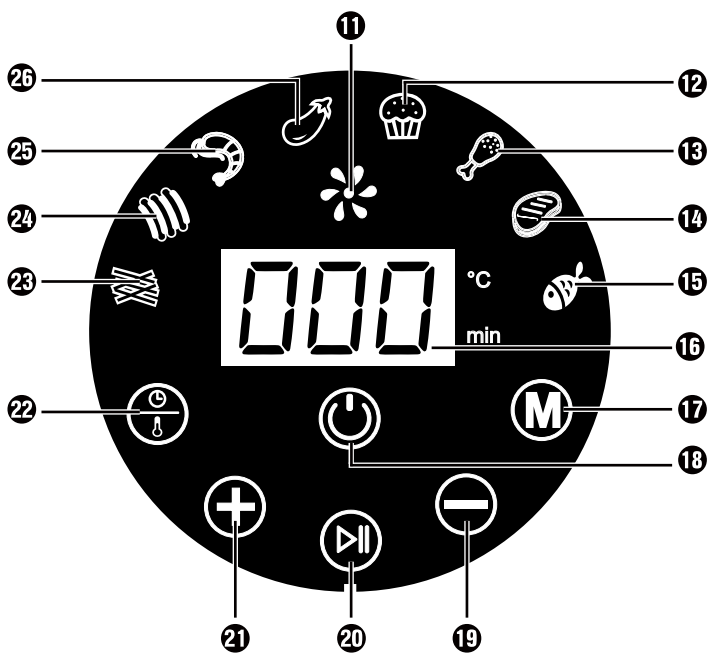
GB MT

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.

ES	Instrucciones de uso	Página	1
IT / MT	Istruzioni per l'uso	Pagina	35
PT	Manual de instruções	Página	69
GB / MT	Operating instructions	Page	103
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	135

A**B**

Índice

1. Introducción	3
1.1 Uso previsto	3
1.2 Indicaciones de advertencia y símbolos utilizados	3
2. Indicaciones de seguridad	5
3. Volumen de suministro e inspección de transporte	8
3.1 Desembalaje	8
3.2 Desecho del embalaje	8
4. Presentación del aparato	9
5. Antes del primer uso	10
6. Indicaciones para lograr una fritura óptima	11
7. Manejo	12
7.1 Función de inicio rápido	13
7.2 Ajuste manual del tiempo de preparación y de la temperatura	13
7.3 Uso de los programas	14
7.4 Interrupción del programa	15
7.5 Cancelación del programa	16
7.6 Extracción de los alimentos	16
8. Tabla de programas	18
9. Tabla de tiempos de preparación	19
10. Limpieza y mantenimiento	21
10.1 Limpieza de los accesorios	21
10.2 Limpieza de la carcasa	22
10.3 Limpieza del interior del aparato	22
11. Almacenamiento	22
12. Solución de fallos	23

13. Desecho del aparato	24
14. Características técnicas	24
15. Garantía de Kompernass Handels GmbH	25
15.1 Asistencia técnica	27
15.2 Importador	27
16. Recetas	28

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

Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.

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

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 ❷.
- 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 ❷ 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  **18** 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 20 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 1 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  18. 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!

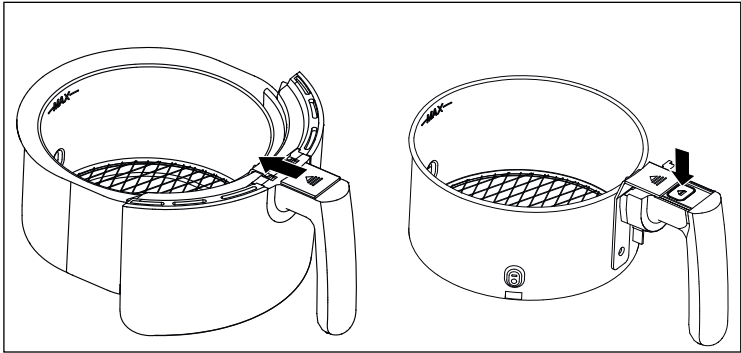
- Utilice trapos o guantes de horno siempre que necesite tocar la cubeta 7 o la cesta 2.

Al finalizar el proceso de fritura, se emiten varias señales acústicas mientras la pantalla 16 muestra la indicación "0000". 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 termorresistente 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 ❷ de la cubeta ❶ mientras la tenga en la mano, ya que, de lo contrario, se caería. Para ello, coloque la cubeta ❶ sobre una base termorresistente.
- 4) Desplace la protección contra el desencastre ❹ en la dirección marcada por la flecha de forma que el botón de desencastre ❺ quede expuesto.
- 5) Pulse el botón de desencastre ❺ y levante la cesta ❷ al mismo tiempo para extraerla de la cubeta ❶.



- 6) Coloque la cesta ❷ sobre una base termorresistente.

ATENCIÓN: ¡DAÑOS MATERIALES!

- La cubeta ❶ y la cesta ❷ 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 ❷.
- 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 unidades	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 ❸ en la cesta ❷. 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 ❶ 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 ❸ de la cesta ❷ para mover el aparato!
- 2) Enrolle el cable de red ❹ y fíjelo con el sujetacables suministrado.
- 3) Guarde el aparato con la cubeta ❺ y la cesta ❷ 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.

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 advierta 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) Sirvalas 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.

Indice

1. Introduzione	37
1.1 Uso conforme	37
1.2 Avvertenze e simboli utilizzati	37
2. Avvertenze di sicurezza	39
3. Materiale in dotazione e ispezione dei danni da trasporto	42
3.1 Disimballaggio	42
3.2 Smaltimento dell'imballaggio	42
4. Conoscere l'apparecchio	43
5. Prima del primo impiego	44
6. Ecco come realizzare una frittura perfetta	45
7. Uso	46
7.1 Funzione di avvio rapido	47
7.2 Impostazione manuale del tempo di cottura e della temperatura	47
7.3 Utilizzo dei programmi	48
7.4 Interruzione del programma	49
7.5 Annullamento del programma	50
7.6 Prelievo dell'alimento fritto	50
8. Tabella dei programmi	52
9. Tabella tempi di cottura	53
10. Pulizia e manutenzione	55
10.1 Pulizia degli accessori	55
10.2 Pulizia dell'alloggiamento	56
10.3 Pulizia del vano interno	56
11. Conservazione	56
12. Risoluzione degli errori	57

13. Smaltimento dell'apparecchio	58
14. Dati tecnici	58
15. Garanzia della Kompernass Handels GmbH	59
15.1 Assistenza	61
15.2 Importatore	61
16. Ricette	62

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



I materiali d'imballaggio sono stati selezionati in relazione alla loro ecocompatibilità e alle caratteristiche di smaltimento, sono pertanto riciclabili. Smaltire il materiale di imballaggio non più necessario 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.

- ❾ Simbolo del ventilatore 
- ❿ Indicatore del programma "Tortine"
- ⓫ Indicatore del programma "Pollo"
- ⓬ Indicatore del programma "Bistecca"
- ⓭ Indicatore del programma "Pesce"
- ⓮ Display (indicazione temperatura/tempo di cottura)
- ⓯ Selettore di programma 
- ⓰ Tasto on/off 
- ⓱ Tasto riduzione temperatura/tempo di cottura 
- ⓲ Tasto avvio/arresto 
- ⓳ Tasto aumento temperatura/tempo di cottura 
- ⓴ Tasto selezione temperatura/tempo di cottura 
- ⓵ Indicatore del programma "Patatine fritte"
- ⓶ Indicatore del programma "Pancetta"
- ⓷ Indicatore del programma "Gamberetti"
- ⓸ 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 ❷.
- 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 ❷ ! 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 16 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 16 si alternano la temperatura e il tempo residuo prestabiliti. L'indicatore di programma resta illuminato.
- 2) Estrarre la padella 7 dall'alloggiamento 8 reggendola per il manico 6.
- 3) Girare o mescolare l'alimento da friggere nel cestello 2.

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.

- 4) Quindi reintrodurre la padella 7 con il cestello 2.
- 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 7 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 7. 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!

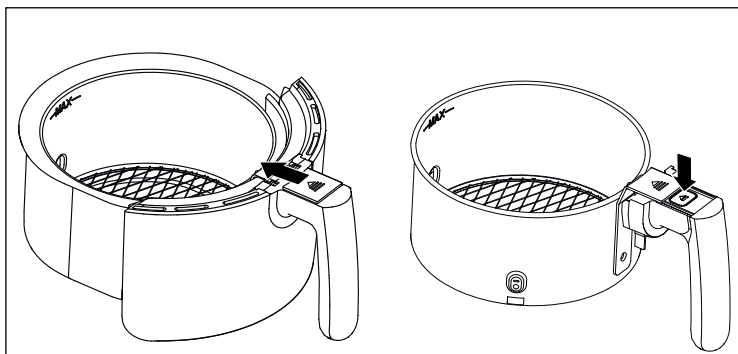
- Quando bisogna toccare la padella **7** o il cestello **2**, usare presine o guanti da forno.

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 **1** 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 antiderente degli accessori!

10.1 Pulizia degli accessori

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

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

NOTA

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

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

10.2 Pulizia dell'alloggiamento

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

10.3 Pulizia del vano interno

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

ATTENZIONE – DANNI MATERIALI!

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

11. Conservazione

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

12. Risoluzione degli errori

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

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

13. Smaltimento dell'apparecchio



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

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



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

14. Dati tecnici

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

15. Garanzia della Kompernass Handels GmbH

Egregio Cliente,

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

Condizioni di garanzia

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

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

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

Periodo di garanzia e diritti legali di rivendicazione di vizi

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

Ambito della garanzia

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

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

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

Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a quello commerciale. La garanzia decade in caso di impiego improprio o manutenzione, 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 **telefonicamente** 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

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

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 patate dolci con olio e versarle nella friggitrice ad aria calda. Cucinarle con il programma "Patine fritte". Mescolarle a metà del tempo di cottura.
- 5) Aggiungere la miscela di sesamo e sale alle patate dolci fritte e servire subito.

NOTA

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

Alette di pollo



Ingredienti per **2** persone

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

Preparazione

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

Gyros



Ingredienti per **2** persone

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

Preparazione

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

Salmone marinato al sesamo



Ingredienti per **4** persone

- 400 g di salmone
- 1 cucchiaino di sesamo
- 25 ml di salsa di soia
- 25 ml di succo di limone
- 1 cucchiaino 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 comprimerli 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.

Índice

1. Introdução	71
1.1 Utilização correta.....	71
1.2 Indicações de aviso e símbolos utilizados	71
2. Instruções de segurança	73
3. Conteúdo da embalagem e inspeção de transporte.....	76
3.1 Desembalagem.....	76
3.2 Eliminação da embalagem.....	76
4. Familiarização com o aparelho	77
5. Antes da primeira utilização.....	78
6. A melhor forma de fritar	79
7. Operação	80
7.1 Função de início rápido	81
7.2 Regular manualmente o tempo de cozedura e a temperatura ...	81
7.3 Utilizar os programas.....	82
7.4 Interromper o programa	83
7.5 Cancelar o programa.....	84
7.6 Retirar os alimentos fritos	84
8. Tabela de programas	86
9. Tabela de tempos de cozedura.....	87
10. Limpeza e conservação	89
10.1 Limpar os acessórios	89
10.2 Limpar o corpo do aparelho	90
10.3 Limpar o interior do aparelho	90
11. Armazenamento	90
12. Resolução de falhas.....	91

13. Eliminar o aparelho	92
14. Dados técnicos	92
15. Garantia da Kompernass Handels GmbH	93
15.1 Assistência Técnica	95
15.2 Importador	95
16. Receitas	96

1. Introdução

Parabéns pela compra do seu novo aparelho.

Optou por um produto de elevada qualidade. O manual de instruções é parte integrante deste produto. Contém instruções importantes para a segurança, a utilização e a eliminação.



Antes de utilizar o produto, familiarize-se com todas as instruções de operação e segurança. Utilize o produto apenas como descrito e nas áreas de aplicação indicadas. Ao transferir o produto para terceiros, entregue todos os respetivos documentos.

1.1 Utilização correta

Este aparelho destina-se exclusivamente a cozinhar alimentos com ar quente. O aparelho foi concebido para utilização doméstica. Utilize o aparelho apenas em espaços secos e nunca ao ar livre. Qualquer utilização diferente ou fora do âmbito descrito é considerada incorreta. O aparelho não se destina à utilização em áreas comerciais ou industriais.

Não é assumida qualquer responsabilidade por danos resultantes da utilização incorreta, de reparações indevidas, de alterações não autorizadas ou da utilização de peças sobresselentes não permitidas. O risco é assumido exclusivamente pelo utilizador.

1.2 Indicações de aviso e símbolos utilizados

Neste manual de instruções são utilizadas as seguintes indicações de aviso (se aplicável):



PERIGO

Uma indicação de aviso deste nível de perigo identifica uma situação de perigo iminente.

Se a situação de perigo não for evitada, terá como consequência ferimentos graves ou fatais.

- Seguir as instruções desta indicação de aviso para evitar o perigo de morte ou de ferimentos pessoais graves.

AVISO

Uma indicação de aviso deste nível de perigo identifica uma possível situação de perigo.

Caso a situação de perigo não seja evitada, podem ocorrer ferimentos graves ou morte.

- ▶ Seguir as instruções desta indicação de aviso para evitar o perigo de ferimentos graves ou morte.

ATENÇÃO

Uma indicação de aviso deste nível de perigo identifica uma possível situação de perigo.

Se a situação de perigo não for evitada, podem ocorrer ferimentos.

- ▶ Seguir as instruções desta indicação de aviso para evitar ferimentos pessoais.

ATENÇÃO

Uma indicação de aviso deste nível de perigo identifica possíveis danos materiais.

Se a situação não for evitada, existe perigo de danos materiais.

- ▶ Seguir as instruções desta indicação de aviso para evitar danos materiais.

NOTA

- ▶ Uma nota fornece informações adicionais que facilitam o manuseamento do aparelho.

2. Instruções de segurança

⚠ PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO

- ▶ Antes da colocação em funcionamento do aparelho, verifique se a tensão de alimentação corresponde à tensão de alimentação indicada na placa de características.
- ▶ Ligue o aparelho apenas a uma tomada elétrica ligada à terra.
- ▶ Coloque o cabo de alimentação de modo que não possa ficar entalado nem ser danificado de outra forma.
- ▶ Utilize o aparelho apenas em espaços secos e não ao ar livre.
- ⚡ Nunca mergulhe o aparelho, o cabo de alimentação ou a ficha elétrica em água ou noutros líquidos! Caso contrário, existe perigo de morte por choque elétrico!
- ▶ Após a utilização, retire sempre a ficha da tomada para limpar ou deslocar o aparelho. Puxe apenas pela ficha e não pelo cabo de alimentação.
- ▶ Se o aparelho tiver caído ou estiver danificado, não o pode voltar a colocar em funcionamento. O aparelho deve ser verificado e, se necessário, reparado por um técnico devidamente qualificado.
- ▶ Se o cabo de alimentação deste aparelho for danificado, terá de ser substituído pelo fabricante, pelo respetivo Serviço de Apoio ao Cliente ou por uma pessoa igualmente qualificada, a fim de evitar situações de perigo.
- ▶ Nunca toque no aparelho com as mãos molhadas.

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Nunca utilize o aparelho para fins diferentes dos descritos neste manual. Em caso de utilização indevida do aparelho existe perigo de ferimentos.

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Certifique-se de que o aparelho é instalado sobre uma base segura.
- ▶ Coloque o cabo de alimentação de modo que ninguém possa pisá-lo ou tropeçar no mesmo.
- ▶ Ligue o aparelho a uma tomada elétrica facilmente acessível. Certifique-se de que, em caso de perigo, a ficha se encontra num local de acesso rápido.
- ▶ Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idades superiores a 8 anos, bem como por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e/ou conhecimento, caso sejam vigiadas ou instruídas sobre a utilização segura do aparelho e tenham compreendido os perigos daí resultantes.
- ▶ A limpeza e a manutenção por parte do utilizador não podem ser efetuadas por crianças, salvo se tiverem idades superiores a 8 anos e forem vigiadas.
- ▶ Crianças com idades inferiores a 8 anos devem ser mantidas afastadas do aparelho e do cabo de ligação.
- ▶ As crianças não podem brincar com o aparelho.
- ▶ Durante o processo de cozedura liberta-se vapor quente. Mantenha uma distância segura relativamente ao vapor.
- ▶ Algumas peças do aparelho aquecem muito durante o funcionamento. Para evitar queimaduras, não toque nas mesmas. Não toque no interior do aparelho, quando este estiver em funcionamento. Toque apenas na pega e nos elementos de comando.
- ▶ Não mova o aparelho durante o funcionamento. Perigo de queimaduras!
- ▶ Deixe o aparelho arrefecer, antes de o limpar ou de substituir acessórios.

⚠ AVISO! PERIGO DE INCÊNDIO!

- ▶ O aparelho trabalha apenas com ar quente. Nunca coloque óleo ou outros líquidos diretamente na frigideira. Caso contrário, existe perigo de incêndio!
- ▶ Não utilize um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto em separado para operar o aparelho.
- ▶ Não utilize o aparelho na proximidade de superfícies quentes ou materiais inflamáveis.
- ▶ Nunca deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- ▶ Nunca coloque o aparelho na proximidade ou por baixo de objetos inflamáveis, especialmente cortinas ou armários suspensos.
- ▶ Não introduza nada nas ranhuras de ventilação na parte traseira do aparelho e não as tape.

**ATENÇÃO! Superfície quente!****ATENÇÃO - DANOS NO APARELHO!**

- ▶ Proteja o aparelho contra salpicos e pingos de água. Não deixe entrar líquido nas ranhuras de ventilação na parte traseira do aparelho.
- ▶ Proteja o revestimento antiaderente, não utilizando utensílios de metal, como facas, garfos, etc. Se o revestimento antiaderente estiver danificado, não continue a utilizar o aparelho.
- ▶ Não utilize o aparelho sem o cesto de fritar colocado!
- ▶ Para deslocar o aparelho, agarre-o lateralmente, por baixo. Para tal, não utilize a pega do cesto de fritar.
- ▶ Utilize apenas acessórios recomendados pelo fabricante.

3. Conteúdo da embalagem e inspeção de transporte

Por norma, o aparelho é fornecido com os seguintes componentes:

- Fritadeira a ar quente
- Frigideira
- Cesto de fritar com coador
- Manual de instruções

3.1 Desembalagem

PERIGO

Os materiais de embalagem são uma fonte de perigo nas mãos das crianças: perigo de asfixia!

- Nunca deixe crianças, sem vigilância, perto do material de embalagem. Mantenha as crianças afastadas da embalagem e do aparelho.
- 1) Retire todas as peças do aparelho e o manual de instruções da caixa.
 - 2) Remova todos os materiais de embalagem e eventuais autocolantes do aparelho.

NOTA

- Verifique a integralidade do produto fornecido e a existência de eventuais danos visíveis.
- Caso falte algum componente ou se verifiquem danos resultantes de embalagem defeituosa ou do transporte, contacte a linha direta de Assistência Técnica (ver capítulo **Assistência Técnica**).

3.2 Eliminação da embalagem



Os materiais de embalagem são seleccionados tendo em conta os aspetos ambientais e técnicos relativamente à eliminação, sendo, por isso, recicláveis. Elimine os materiais de embalagem que já não são necessários de acordo com os regulamentos locais em vigor.

Elimine a embalagem de modo ecológico.

Tenha em atenção a marcação nos diversos materiais de embalagem e separe-os convenientemente. Os materiais de embalagem estão identificados com abreviaturas (a) e algarismos (b), com os seguintes significados: 1-7: plásticos, 20-22: papel e cartão, 80-98: compostos.

4. Familiarização com o aparelho

Figura A (ver página desdobrável)

- ❶ Painel de comando com visor
- ❷ Cesto de fritar
- ❸ Coador (amovível)
- ❹ Proteção de desbloqueio
- ❺ Botão de desbloqueio
- ❻ Pega
- ❼ Frigideira
- ❽ Corpo do aparelho
- ❾ Cabo de alimentação com braçadeira de cabo
- ❿ Ranhuras de ventilação

Figura B:

Na zona superior do painel de comando ❶ estão dispostos símbolos para os diferentes programas e funções. Estes acendem-se quando for selecionado um programa e servem apenas para indicação.

Os símbolos na zona inferior do painel de comando ❶ servem como indicação e também como botões para efetuar regulações. Para melhor diferenciação, serão aqui designados por botões. Ao serem tocados emitem um sinal acústico curto.

- ❾ Símbolo da ventoinha 
- ❿ Indicação do programa "Muffins"
- ⓫ Indicação do programa "Frango"
- ⓬ Indicação do programa "Bife"
- ⓭ Indicação do programa "Peixe"
- ⓮ Visor (indicação da temperatura/tempo de cozedura)
- ⓯ Botão de seleção de programa 
- ⓰ Botão Ligar/desligar 
- ⓱ Botão para diminuir temperatura/encurtar tempo de cozedura 
- ⓲ Botão Start/Stop 
- ⓳ Botão para aumentar temperatura/prolongar tempo de cozedura 
- ⓴ Botão de seleção da temperatura/tempo de cozedura 
- ⓵ Indicação do programa "Batatas fritas"
- ⓶ Indicação do programa "Bacon"
- ⓷ Indicação do programa "Camarão"
- ⓸ Indicação do programa "Legumes"

5. Antes da primeira utilização

Antes de utilizar a fritadeira a ar quente pela primeira vez, limpe todas as peças, conforme descrito no capítulo **Limpeza e conservação**.

PERIGO DE INCÊNDIO

Das ranhuras de ventilação **10** na parte traseira do aparelho sai ar quente.

- ▶ Nunca tape as ranhuras de ventilação.
- ▶ Não coloque o aparelho diretamente sob armários superiores, tomadas de parede ou na proximidade de cortinas, papel ou materiais facilmente inflamáveis.
- ▶ Certifique-se de que existe espaço livre suficiente em redor do aparelho, para que o ar possa circular bem.

- 1) Coloque o aparelho sobre uma superfície horizontal, plana, estável e resistente ao calor.

NOTA

- ▶ Se pretender colocar a fritadeira a ar quente em cima do fogão, por baixo do exaustor, certifique-se de que o fogão se encontra desligado.
- 2) Insira a ficha numa tomada. Certifique-se de que a tomada está sempre acessível quando o aparelho está em funcionamento.
- ✓ Todos os símbolos no painel de comando **1** acendem-se durante um breve momento e é emitido 2 vezes um sinal acústico curto.
 - ✓ O botão Ligar/desligar  **13** fica permanentemente aceso. O aparelho está agora operacional e encontra-se no modo Standby.

NOTA

- ▶ Durante a primeira colocação em funcionamento pode ocorrer uma ligeira formação de fumo e odores devido a resíduos resultantes da produção. Isto é totalmente normal e inofensivo. Assegure uma ventilação suficiente, abrindo, por exemplo, uma janela.

6. A melhor forma de fritar

- Para a preparação de refeições na fritadeira a ar quente não é, por norma, necessário qualquer óleo. A adição de algumas gotas de óleo pode, no entanto, acentuar o paladar. De um modo geral, podem ser preparados na fritadeira a ar quente todos os pratos que são cozinhados no forno com ventilação.
- Para fritar na fritadeira a ar quente é necessário que, na medida do possível, todos os alimentos estejam secos. Seque bem os alimentos a fritar antes de os colocar no cesto de fritar ❷.
- Para a preparação de pratos de batatas na fritadeira a ar quente, as variedades de batatas firmes são as mais adequadas. Lave os pedaços de batata cortados com água limpa, para evitar que se colem uns aos outros durante o processo de cozedura. Seque bem os pedaços de batata antes de os colocar na fritadeira a ar quente.
- Remova bem eventuais cristais de gelo ou água congelada dos alimentos congelados.
- Certifique-se de que o panado não se solta dos alimentos panados, mas pelo contrário está bem agarrado aos alimentos a fritar.
- Siga as instruções de preparação constantes na embalagem dos alimentos a fritar. Regule a temperatura e o tempo de cozedura conforme recomendado.
- Se na embalagem dos alimentos não existirem recomendações para a preparação na fritadeira de ar quente, oriente-se pelas indicações para forno com ventilação.
- Evite fritar grandes quantidades de uma vez. Para obter os melhores resultados, recomendamos que frite, no máximo, 400–500 g de batatas fritas congeladas de uma vez.
- Não encha excessivamente o cesto de fritar ❷! Encha o cesto de fritar até, no máximo, à marcação MAX. Certifique-se de que os alimentos a fritar não tocam no elemento de aquecimento na parte superior do interior do aparelho.
- A acrilamida é uma substância cancerígena que se forma mais acentuadamente ao fritar alimentos com um elevado teor de amido. Por esta razão, alimentos amiláceos como, por exemplo, batatas fritas, devem ser fritos apenas até ficarem dourados e não escuros ou castanhos. Só assim consegue uma confeção com baixo teor de acrilamida.

- Para obter um tom dourado e uma consistência estaladiça, p. ex. nas batatas fritas ou nuggets de frango, é necessário virar ou agitar os alimentos 1-2 vezes durante a cozedura.
 - Para tal, retire a frigideira ⑦ com o cesto de fritar ② do aparelho e sacuda ou vire os alimentos a fritar com a ajuda de talheres adequados. Em seguida, volte a colocar a frigideira ⑦ com o cesto de fritar ② na fritadeira.
 - O programa será automaticamente interrompido se a frigideira ⑦ com o cesto de fritar ② for retirada do aparelho, e é automaticamente retomado assim que a frigideira ⑦ com o cesto de fritar ② voltar a ser colocada na fritadeira.
- Com a fritadeira a ar quente também pode confeccionar pastelaria, por exemplo, muffins ou pequenos bolos. Nesse caso, a massa **não pode, em circunstância alguma**, ser colocada diretamente na frigideira ⑦ ou no cesto de fritar ②. Para esse efeito, utilize pequenas formas como formas para muffins, que poderá colocar depois com a massa no cesto de fritar ②.

7. Operação

⚠ PERIGO DE QUEIMADURAS

- ▶ Algumas peças do aparelho aquecem muito durante o funcionamento. Para evitar queimaduras, não toque nas mesmas.
- ▶ Utilize pegas de cozinha ou luvas de forno quando tiver de tocar na frigideira ⑦ ou no cesto de fritar ②.
- ▶ Das ranhuras de ventilação ⑩ na parte traseira do aparelho sai ar quente. Não toque nesta zona.
- ▶ Não desloque o aparelho quando este estiver em funcionamento.

ATENÇÃO - DANOS MATERIAIS!

- ▶ Nunca utilize a frigideira ⑦ sem o cesto de fritar ②.
- ▶ Encha o cesto de fritar ②, no máximo, até à marcação MAX e certifique-se de que os alimentos a fritar não tocam no elemento de aquecimento no interior do corpo do aparelho ⑧.

- 1) Coloque o aparelho conforme descrito no capítulo **Antes da primeira utilização**.
- 2) Prepare os alimentos segundo a receita e coloque-os no cesto de fritar ②.

- 3) Coloque o cesto de fritar **2** na frigideira **7**. Certifique-se de que a pega **6** encaixa de forma audível na frigideira **7**.
 - 4) Desloque a proteção de desbloqueio **4** sobre o botão de desbloqueio **5**.
 - 5) Coloque a frigideira **7** com o cesto de fritar **2** no corpo do aparelho **8**.
 - 6) Prima o botão Ligar/desligar  **18**, para ligar o painel de comando **1**.
- ✓ É emitido um sinal sonoro curto.
 - ✓ Os símbolos dos elementos de comando na parte inferior do painel de comando **1** acendem-se. No visor **16**, é apresentada alternadamente a temperatura predefinida de 180°C e o tempo de cozedura de *15 min*.

Pode agora selecionar a função de início rápido, iniciar um processo de cozedura com regulação manual do tempo de cozedura e da temperatura ou utilizar um dos programas para fritar. Para tal, leia os capítulos seguintes.

NOTA

- O processo de cozedura só é iniciado quando a frigideira **7** com o cesto de fritar **2** está corretamente colocada no seu alojamento.

7.1 Função de início rápido

Se não necessitar de regulações adicionais, poderá utilizar a função de início rápido e iniciar imediatamente o processo de cozedura. Para tal, prima o botão Start/Stop  **20**, para iniciar imediatamente a fritura. O aparelho funciona com a temperatura predefinida de 180°C e durante o tempo de cozedura predefinido de *15 min*. O símbolo da ventoinha  **11** pisca durante o processo de cozedura.

Pode ajustar o tempo de cozedura e a temperatura em qualquer momento, conforme descrito no capítulo seguinte.

7.2 Regular manualmente o tempo de cozedura e a temperatura

Quando o aparelho estiver ligado, os botões na parte inferior do painel de comando **1** estão ativos e acesos. Pode ajustar a temperatura e o tempo de cozedura de acordo com as suas necessidades em qualquer momento, mesmo que o programa esteja em curso. Para tal, proceda do seguinte modo:

- 1) Com o botão  **22**, selecione se deve ser apresentada no visor **16** a temperatura ou o tempo de cozedura.
- 2) Prima o botão  **19**, para diminuir os valores indicados, ou prima o botão  **21**, para os aumentar:
 - A temperatura pode ser aumentada ou reduzida entre 80 °C e 200 °C, em intervalos de 5 °C.
 - O tempo de cozedura pode ser aumentado ou reduzido entre 1 e 60 minutos, em intervalos de 1 minuto.
 - Cada vez que acionar o botão será emitido um sinal sonoro.

NOTA

- Pode manter os botões  **19** ou  **21** premidos, para regular rapidamente o valor pretendido.
- 3) Inicie o processo de cozedura, se ainda não o tiver feito, premindo brevemente o botão **20** Start/Stop .
- ✓ No painel de comando piscam em simultâneo o símbolo da ventoinha  **11** e o símbolo do programa selecionado. O aparelho começa a aquecer.

7.3 Utilizar os programas

O aparelho dispõe de 8 programas de cozedura predefinidos. Se selecionar um dos programas, na parte superior do painel de comando **1** acender-se-á o símbolo do respetivo programa. A temperatura e o tempo de cozedura predefinidos são apresentados no visor **16**. Pode alterar estas regulações em função da receita ou das suas necessidades, conforme descrito no capítulo anterior.

Pode selecionar um programa do seguinte modo:

- 1) Prima o botão Ligar/desligar  **18**, caso o aparelho se encontre no modo Standby.
- ✓ Os símbolos dos elementos de comando na parte inferior do painel de comando **1** acendem-se.
- 2) Prima o botão de seleção de programa  **17** várias vezes, até o símbolo do programa pretendido ficar aceso na parte superior do painel de comando **1**.
- ✓ A temperatura e o tempo de cozedura predefinidos para este programa são apresentados alternadamente no visor **16**.

NOTA

- ▶ No visor **16** são indicados alternadamente a intervalos de 5 segundos, os valores de temperatura e tempo de cozedura. Para mudar mais rapidamente entre temperatura e tempo de cozedura, prima o botão  **22**.
- 3) Se necessário, ajuste a temperatura e o tempo de cozedura conforme as suas necessidades, premindo o botão  **19** ou  **21**.
- 4) Prima o botão Start/Stop  **20**.
- ✓ No painel de comando piscam em simultâneo o símbolo da ventoinha  **11** e o símbolo do programa selecionado. O aparelho começa a aquecer.

No fim do programa, o aparelho desliga-se automaticamente: é emitido várias vezes um sinal sonoro, o símbolo da ventoinha  **11** apaga-se e no visor **16** pisca a indicação "000" durante alguns segundos.

Em seguida apagam-se todas as indicações, exceto o botão Ligar/desligar  **18**. O aparelho encontra-se novamente no modo Standby.

7.4 Interromper o programa

Pode interromper o processo de fritura em qualquer momento, p. ex., para verificar se os alimentos já estão dourados ou para agitar ou virar os alimentos a fritar.

- 1) Prima o botão Start/Stop  **20**.
- ✓ O símbolo da ventoinha  **11** apaga-se, o botão Start/Stop  **20** fica intermitente. A temperatura e o tempo restante são apresentados alternadamente no visor **16**. A indicação do programa permanece constantemente acesa.
- 2) Puxe a frigideira **7** agarrando pela pega **6** e retire-a do corpo do aparelho **8**.
- 3) Se necessário vire ou agite os alimentos no cesto de fritar **2**.

ATENÇÃO - DANOS MATERIAIS!

- ▶ A frigideira **7** e o cesto de fritar **2** têm um revestimento antiaderente. Proteja o revestimento antiaderente, não utilizando utensílios de metal, como facas, garfos, etc., para virar ou retirar os alimentos.
- 4) Volte a colocar a frigideira **7** com o cesto de fritar **2** na fritadeira.
- 5) Prima novamente o botão Start/Stop  **20**.
- ✓ A indicação do programa e o símbolo da ventoinha  **11** voltam a piscar em simultâneo.

- ✓ O programa é retomado automaticamente, até ao fim do tempo de cozedura.

NOTA

- Também pode retirar a frigideira **7** do aparelho, sem premir antes o botão Start/Stop  **20**. O programa para automaticamente e prossegue depois assim que a frigideira **7** voltar a ser colocada no aparelho. Não é necessário premir qualquer botão para isso.

7.5 Cancelar o programa

Para cancelar um programa, terminar antecipadamente o processo de cozedura ou para repor as definições básicas, mantenha o botão Ligar/desligar  **13** premido durante aprox. 3 segundos.

- ✓ É emitido um sinal sonoro. Todas as indicações, exceto o botão Ligar/desligar  **13** apagam-se. O aparelho encontra-se novamente no modo Standby.

7.6 Retirar os alimentos fritos

PERIGO DE QUEIMADURAS!

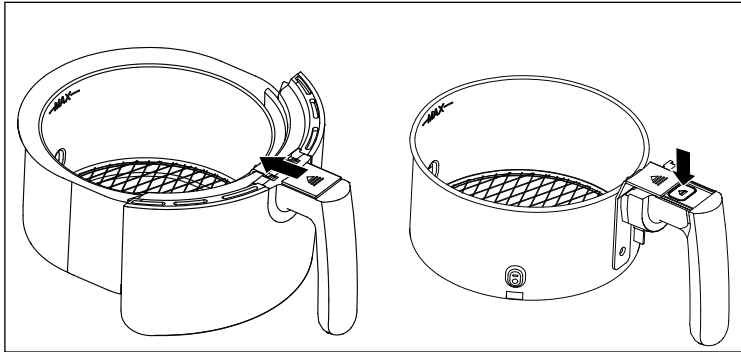
- Utilize pegas de cozinha ou luvas de forno quando tiver de tocar na frigideira **7** ou no cesto de fritar **2**.

Quando o processo de fritura estiver terminado será emitido várias vezes um sinal sonoro, e no visor **16** será apresentada a indicação "0000". O aparelho passa depois automaticamente para o modo Standby.

- 1) Desligue o aparelho, retirando a ficha da tomada elétrica.
- 2) Tenha à mão uma base resistente ao calor para pousar a frigideira **7** e o cesto de fritar **2**, bem como um recipiente, p. ex. um prato ou uma tigela, para colocar os alimentos fritos.
- 3) Puxe a frigideira **7** agarrando pela pega **6** e retire-a do corpo do aparelho **8**.

ATENÇÃO - DANOS MATERIAIS!

- ▶ Nunca solte o cesto de fritar ❷ da frigideira ❶ enquanto estiver a agarrá-la, pois caso contrário irá cair. Para esse efeito, coloque a frigideira ❶ sobre uma base resistente ao calor.
- 4) Desloque a proteção de desbloqueio ❹ na direção da seta, de modo que o botão de desbloqueio ❺ por baixo fique exposto.
 - 5) Prima o botão de desbloqueio ❺ e levante simultaneamente o cesto de fritar ❷ para fora da frigideira ❶.



- 6) Coloque o cesto de fritar ❷ sobre uma base resistente ao calor.

ATENÇÃO - DANOS MATERIAIS!

- ▶ A frigideira ❶ e o cesto de fritar ❷ têm um revestimento antiaderente. Proteja o revestimento antiaderente, não utilizando utensílios de metal, como facas, garfos, etc., para virar ou retirar os alimentos.
- 7) Retire os alimentos fritos do cesto de fritar ❷.
 - 8) Deixe o aparelho e os acessórios arrefecerem completamente, antes de os limpar e guardar.

8. Tabela de programas

Os valores indicados nas tabelas e os valores pré-programados no aparelho servem de referência. Os tempos de cozedura efetivos podem variar consoante a qualidade dos alimentos. Controle regularmente o processo de cozedura.

Símbolo	Programa adequado para:	temperatura predefinida (amplitude regulável)	tempo de cozedura predefinido (amplitude regulável)
	Batatas fritas, gomos de batata, rösti	200 °C (80 - 200 °C)	20 min (1 - 60 min)
	Bacon, palitos de mozzarella, salsichas envoltas em massa	180 °C (80 - 200 °C)	10 min (1 - 60 min)
	Camarão, gambas (sem casca)	160 °C (80 - 200 °C)	13 min (1 - 60 min)
	Legumes, cogumelos	180 °C (80 - 200 °C)	22 min (1 - 60 min)
	Muffins, produtos de pastelaria, bolos	160 °C (80 - 200 °C)	15 min (1 - 60 min)
	Peças de aves, asas de frango ou coxas de frango	200 °C (80 - 200 °C)	20 min (1 - 60 min)
	Bife, costeletas, escalopes	200 °C (80 - 200 °C)	20 min (1 - 60 min)
	Peixe, douradinhos, lulas	180 °C (80 - 200 °C)	18 min (1 - 60 min)

9. Tabela de tempos de cozedura

A tabela apresenta exemplos de alimentos e das temperaturas a que estes devem ser cozinhados, bem como do tempo de cozedura necessário. Se as indicações na embalagem do produto a cozinhar não coincidirem com as da tabela, siga as instruções da embalagem.

Alimento	Quantidade / peso (g)	Temperatura	Tempo	virar/ agitar
Batatas e legumes				
Batatas fritas (congeladas)	ideal: 400-500	200 °C	15 - 20 min	agitar 2 vezes ¹
	máx.: 800		30 min	
Batatas fritas (frescas)	500	180 °C	20 - 30 min	agitar 2 vezes ¹
Gomos de batata (congelados)	500	180 °C	16 - 22 min	agitar 2 vezes ¹
Legumes (p. ex. curgetes, pimentos, beringelas)	ideal: 600	180 °C	22 min	agitar 3 vezes ³
	máx.: 750	200 °C	25 min	
Cebolas	200	200 °C	8 - 10 min	agitar ²
Carne				
Nuggets de frango (congelados)	300	180 °C	15 - 20 min	virar ²
Coxas de frango	ideal: 4 unidades	200 °C	22 - 28 min	virar ²
Peito de frango	350	180 °C	10 - 15 min	virar ²
Costeletas de porco	350	200 °C	15 - 25 min	virar ²
Escalopes (congelados)	2 - 3 unidades	180 °C	20 - 25 min	virar ²
Bacon	4 unidades	200 °C	8 min	virar ²

Alimento	Quantidade / peso (g)	Temperatura	Tempo	virar/ agitar
Peixe				
Camarões panados	10 – 12 unidades	160 °C	6 – 8 min	virar ²
Camarão	200	160 °C	10 – 15 min	virar ²
Lombo de salmão	400	180 °C	15 – 18 min	não
Pão				
Bruschetta	4 – 5 unidades	200 °C	6 min	não
Croutons	200	180 °C	5 min	não

¹ Agitar/virar após aprox. $\frac{1}{3}$ e $\frac{2}{3}$ do tempo de cozedura.

² Agitar/virar após metade do tempo de cozedura.

³ Agitar após aprox. 5½, ou 6 minutos, respetivamente.

10. Limpeza e conservação

AVISO - PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO!

- ▶ Antes de limpar o aparelho, retire sempre a ficha da tomada.
- ▶  O aparelho nunca pode ser mergulhado em líquidos! Caso contrário, existe perigo de morte por choque elétrico e o aparelho poderá ser danificado.

AVISO - PERIGO DE QUEIMADURAS!

- ▶ Antes de proceder à limpeza, deixe o aparelho arrefecer completamente.

ATENÇÃO – DANOS MATERIAIS!

- ▶ Para a limpeza não utilize produtos ou materiais de limpeza corrosivos ou abrasivos, tais como creme abrasivo ou esfregão de arame. Estes podem danificar a superfície do aparelho e o revestimento antiaderente dos acessórios!

10.1 Limpar os acessórios

Para facilitar a limpeza, é possível retirar o coador **3**.

- 1) Pressione o coador **3** nos três ganchos de retenção e retire-o do cesto de fritar **2**, levantando-o.
- 2) Remova os resíduos de alimentos de maior dimensão.
- 3) Lave a frigideira **7**, o cesto de fritar **2** e o coador **3** com água quente e um detergente da loiça suave e enxague depois com água limpa.
- 4) Em caso de sujidade entranhada, utilize uma esponja não abrasiva com um detergente da loiça suave. Passe por água limpa, para remover eventuais restos de detergente da loiça.
- 5) Seque bem todas as peças antes da montagem.

NOTA

- ▶  A frigideira **7** e o cesto de fritar **2** com o coador **3** podem ser lavados na máquina de lavar loiça.
- ▶ Após a secagem pode existir ainda alguma humidade em espaços ocultos. Deixe os acessórios secarem bem ao ar.

- 6) Coloque novamente o coador ❸ no cesto de fritar ❷. Certifique-se de que não fica encravado. Pressione-o firmemente nos três ganchos de retenção, até encaixar de forma audível.

10.2 Limpar o corpo do aparelho

- 1) Limpe o aparelho com um pano húmido. Se necessário, coloque um pouco de detergente da loiça suave no pano. Limpe bem depois com um pano humedecido apenas com água. Certifique-se de que nenhum líquido se infiltra nas ranhuras de ventilação ❶ do aparelho!
- 2) Em seguida, seque com um pano da loiça.

10.3 Limpar o interior do aparelho

- 1) Limpe o interior com uma esponja macia levemente húmida e algumas gotas de detergente da loiça suave.
- 2) Limpe depois várias vezes com um pano de microfibra húmido. Lave o pano de vez em quando com água e torça-o bem.
- 3) Seque bem o interior da fritadeira com um pano de loiça.

ATENÇÃO – DANOS MATERIAIS!

Outros trabalhos de manutenção apenas podem ser realizados por uma empresa especializada autorizada ou pelo Serviço de Apoio ao Cliente.

11. Armazenamento

- 1) Levante ou transporte o aparelho, segurando com as duas mãos, lateralmente, por baixo do aparelho. Nunca utilize para esse efeito a pega ❸ do cesto de fritar ❷!
- 2) Enrole o cabo de alimentação ❹ e fixe-o com a braçadeira fornecida.
- 3) Guarde o aparelho com a frigideira ❺ e o cesto de fritar ❷ inseridos. Deste modo, o interior do aparelho e os acessórios mantêm-se limpos e sem pó.
- 4) Guarde o aparelho num local seco e isento de pó.

12. Resolução de falhas

PROBLEMA	CAUSA POSSÍVEL	SOLUÇÕES POSSÍVEIS
O aparelho não se liga.	A frigideira ⑦ com o cesto de fritar ② não está corretamente encaixada.	Tenha em atenção o encaixe correto da frigideira ⑦ com o cesto de fritar ② no corpo do aparelho.
O aparelho não funciona.	O aparelho não está ligado a uma tomada elétrica.	Ligue o aparelho a uma tomada elétrica.
	O aparelho está desligado.	Ligue o aparelho, premindo o botão Ligar/desligar ⑮.
	O aparelho está avariado.	Contacte a Assistência Técnica.
Os alimentos não ficam cozinhados ou não ficam homogeneamente fritos no tempo regulado.	Quantidade excessiva de alimentos no cesto de fritar ②.	Não ultrapasse a marcação MAX no cesto de fritar ②.
	Pedaços demasiado grandes.	Corte os alimentos em pedaços mais pequenos. Vire ou agite os alimentos várias vezes durante a fritura.
	A temperatura é excessivamente baixa ou o tempo de cozedura é demasiado curto.	Aumente a temperatura ou prolongue o tempo de cozedura.
Forte libertação de fumo ou odor durante o processo de cozedura.	Existem alimentos em contacto com o elemento de aquecimento e, por isso, estão a queimar.	Não ultrapasse a marcação MAX no cesto de fritar ②.

Caso não seja possível corrigir as falhas ou detete outros tipos de falhas, contacte a nossa Assistência Técnica.

13. Eliminar o aparelho



O símbolo de um contentor de lixo com rodas riscado, ao lado, indica que este aparelho está sujeito à Diretiva Europeia 2012/19/EU. Esta diretiva determina que não pode eliminar este aparelho, no fim da sua vida útil, no lixo doméstico comum, devendo entregá-lo em locais de recolha especialmente previstos para o efeito, depósitos de materiais recicláveis ou empresas de eliminação de resíduos.

A eliminação é gratuita para si. Proteja o meio ambiente e elimine os resíduos de modo adequado.



Relativamente às possibilidades de eliminação do produto em fim de vida, informe-se na junta de freguesia ou câmara municipal da sua área de residência.

14. Dados técnicos

Tensão de alimentação	230 V ~ (corrente alternada), 50–60 Hz
Potência nominal	1400 W
Classe de proteção	I (⊥ terra de proteção)
Volume útil do cesto de fritar ②	2,2 l até à marcação MAX
	Todas as peças deste aparelho que entram em contacto com alimentos são adequadas para utilização com produtos alimentares.

15. Garantia da Kompernass Handels GmbH

Estimada Cliente, Estimado Cliente,

Este aparelho tem uma garantia de 3 anos a contar da data de compra. No caso deste produto ter defeitos, tem direitos legais contra o vendedor do produto. Estes direitos legais não são limitados pela nossa garantia que passamos a transcrever.

Condições de garantia

O prazo de garantia tem início na data da compra. Por favor, guarde bem o talão de compra. Este é necessário como comprovativo da compra.

Se, no prazo de três anos a contar da data de compra deste produto, ocorrer um defeito de material ou de fabrico, o produto será reparado ou substituído por nós, ao nosso critério, gratuitamente, ou o preço de compra será reembolsado. Esta garantia parte do princípio que o aparelho avariado e o comprovativo da compra (talão de compra) são apresentados no prazo de três anos, junto com uma descrição breve, por escrito, da falha e das circunstâncias em que a mesma ocorreu.

Se o defeito estiver coberto pela nossa garantia, receberá o produto reparado ou um novo produto. Com a substituição do produto é iniciado um novo prazo de garantia segundo DL 67/2003.

Prazo de garantia e direitos legais

O período de garantia não é prolongado pelo acionamento da mesma. Isto também se aplica a peças substituídas e reparadas. Danos e defeitos que possam eventualmente já existir no momento da compra devem ser imediatamente comunicados, após retirar o aparelho da embalagem. Expirado o período da garantia, quaisquer reparações necessárias estão sujeitas a pagamento.

Âmbito da garantia

O aparelho foi fabricado segundo diretivas de qualidade rigorosas, com o maior cuidado, e testado escrupulosamente antes da sua distribuição.

A garantia abrange apenas defeitos de material ou de fabrico. Esta garantia não abrange peças do produto sujeitas ao desgaste normal e que podem, por isso, ser consideradas peças de desgaste, ou danos em peças frágeis, p. ex., interruptores, acumuladores ou peças de vidro.

Esta garantia perde a validade, se o produto for danificado, utilizado incorretamente ou se a manutenção tenha sido realizada indevidamente. Para garantir uma utilização correta do produto, é necessário cumprir todas as instruções contidas no manual de instruções. Ações ou fins de utilização que são desaconselhados, ou para os quais é alertado no manual de instruções, têm de ser impreterivelmente evitados.

O produto foi concebido apenas para uso privado e não para uso comercial. A garantia extingue-se em caso de utilização incorreta, uso de força e intervenções que não tenham sido efetuadas pela nossa Filial de Assistência Técnica autorizada.

Procedimento em caso de acionamento da garantia

Para garantir um processamento rápido do seu pedido, siga, por favor, as seguintes instruções:

- Para todos os pedidos de esclarecimento, tenha à mão o talão de compra e o número do artigo (IAN) 3771 18_2110 como comprovativo da compra.
- O número do artigo consta da capa do manual de instruções (em baixo à esquerda), da placa de características, de uma impressão no produto ou do autocolante na traseira ou lado inferior do produto.
- Caso ocorram falhas de funcionamento ou outros defeitos, contacte primeiro o Serviço de Assistência Técnico, indicado em seguida, **telefonicamente** ou **por e-mail**.
- De seguida, pode enviar gratuitamente o produto registado como defeituoso, incluindo o comprovativo da compra (talão de compra) e indique o defeito e quando este ocorreu, para a morada do Serviço de Assistência Técnica que lhe foi indicada.



Em www.lidl-service.com poderá descarregar este manual de instruções e muitos outros manuais, bem como vídeos sobre produtos e software de instalação.

Com o código QR acede diretamente à página da Assistência Técnica Lidl (www.lidl-service.com) e poderá abrir o seu manual de instruções, introduzindo o número de artigo (IAN) 3771 18_2110.

15.1 Assistência Técnica

PT Assistência Portugal
Tel.: 800849000
E-Mail: kompernass@lidl.pt

IAN 377118_2110

15.2 Importador

Por favor, observe que a seguinte morada não é a morada do Serviço de Assistência Técnica. Primeiro entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALEMANHA

www.kompernass.com

16. Receitas

Batatas fritas



Ingredientes para **2** pessoas

- 400 g de batatas fritas (congeladas)
- Sal

Preparação

- 1) Colocar as batatas fritas congeladas na fritadeira a ar quente.
- 2) Selecionar o programa "Batatas fritas".
- 3) A meio do tempo de cozedura, retirar o cesto de fritar e agitar as batatas fritas no cesto, ou redistribuí-las, de forma que as de baixo fiquem por cima. Se necessário, repetir após mais 5 minutos.
- 4) Após terminado o programa, colocar as batatas fritas num recipiente e salgar e condimentar a gosto. Servir eventualmente com um molho.

Batata-doce frita em palitos



Ingredientes para **2** pessoas

- 500 g de batata-doce
- 1 colher de sopa de sementes de sésamo
- 1 pitada de sal marinho
- 5 ml de óleo

Preparação

- 1) Descascar e cortar as batatas-doces em palitos com 1 cm de espessura.
- 2) Tostar as sementes de sésamo numa frigideira, sem gordura, durante aprox. 10 minutos, até começar a sentir o seu aroma. Mexer ocasionalmente as sementes de sésamo.
- 3) Deixar as sementes de sésamo tostadas arrefecer um pouco e esmagar as mesmas juntamente com o sal num almofariz.
- 4) Misturar os palitos de batata-doce com o óleo e colocar na fritadeira. Cozinhar com o programa "Batatas fritas". Decorrido metade do tempo, agitar as batatas.
- 5) Envolver os palitos de batata-doce fritos na mistura de sésamo e sal e servir imediatamente.

NOTA

- Para obter um resultado crocante, demolhe os palitos de batata-doce durante 60 minutos antes de os cozinhar. Em seguida, seque-as bem e salpique-as uniformemente com amido.

Asas de frango



Ingredientes para **2** pessoas

- 6 asas de frango
- 10 ml de vinagre de vinho
- algumas gotas de Tabasco
- pimentão-doce
- um pouco de açúcar de cana mascavado ou mel
- 2 colheres de chá de ervas aromáticas
- sal e pimenta
- 5 ml de óleo

Preparação

- 1) Misturar o vinagre, o óleo, o tabasco, o açúcar e o mel, as ervas aromáticas e os condimentos numa tigela.
- 2) Colocar as asas de frango na tigela e misturar uniformemente com a marinada. O melhor será deixar repousar no frigorífico durante a noite.
- 3) Colocar as asas de frango marinadas na fritadeira a ar quente e selecionar o programa "Frango". Após aprox. 15 minutos, virar utilizando um utensílio adequado. Deixar cozinhar durante mais 10-15 minutos.
- 4) Controlar ocasionalmente o processo de cozedura e, se necessário, interromper se as asas de frango estiverem prontas antes de terminar o tempo predefinido.

Gyros



Ingredientes para **2** pessoas

- 500 g de tiras de porco
- 2 colheres de sopa de especiarias para Gyros
- 10 ml de óleo
- sal

Preparação

- 1) Misturar primeiro o óleo e as especiarias para Gyros e adicionar depois as tiras de porco. Se possível, deixar repousar algumas horas no frigorífico.
- 2) Colocar a carne na fritadeira a ar quente e deixar cozinhar a 200 °C, durante aprox. 15 minutos. Para tal, selecionar o programa "Bife" e ajustar o tempo de cozedura. Mexer ocasionalmente com um utensílio adequado, para que a carne fique uniformemente cozinhada.

Salmão marinado com sementes de sésamo



Ingredientes para **4** pessoas

- 400 g de salmão
- 1 colher de sopa de sésamo
- 25 ml de molho de soja
- 25 ml de sumo de limão
- 1 colher de sopa de mel
- 1 colher de chá de pimentão doce
- sal e pimenta

Preparação

- 1) Misturar o molho de soja com as sementes de sésamo, o sumo de limão, o mel, o pimentão-doce em pó, bem como o sal e a pimenta, numa marinada.
- 2) Cortar o salmão em cubos e misturar na marinada.
- 3) Cozinhar os cubos de salmão marinados a 180 °C durante aprox. 10 minutos. Para tal, selecionar o programa "Peixe" e ajustar o tempo de cozedura conforme necessário.
- 4) Decorrido metade do tempo, controlar o processo de cozedura e, se necessário, mexer um pouco os alimentos.
- 5) Servir imediatamente. Sugestão de acompanhamento: salada colorida.

Salsichas assadas



Ingredientes para **4** pessoas

- 1 embalagem de massa folhada
- 8 salsichas
- ketchup com caril
- mostarda

Preparação

- 1) Escaldar as salsichas em água quente durante aprox. 5 minutos.
- 2) Entretanto, cortar a massa folhada em tiras com aprox. 1 cm de largura.
- 3) Retirar as salsichas escaldadas da água e seque-as com cuidado.
- 4) Enrolar as tiras de massa em redor das salsichas, de modo que ambas as extremidades fiquem descobertas.
- 5) Colocar 4 salsichas de cada vez na fritadeira a ar quente e deixar cozinhar durante aprox. 10–13 minutos, até a massa folhada ficar dourada.
- 6) Servir com o ketchup de caril e mostarda.

Pastéis recheados



Ingredientes para **16** unidades

- 200 g de massa folhada (congelada ou fresca)
- 2 colheres de sopa de leite
- recheio a gosto

Preparação

- 1) Cortar a massa folhada em 16 quadrados (5 x 5 cm).
- 2) Colocar no centro de cada quadrado uma colher de sopa bem cheia de recheio.
- 3) Dobrar cada quadrado de modo a formar um triângulo. Pincelar as margens com um pouco de água e pressionar com um garfo.
- 4) Colocar 8 folhados de cada vez no cesto de fritar e pincelar com leite.
- 5) Cozinhar com o programa "Muffins" a 160 °C durante aprox. 15 - 20 minutos, até ficarem dourados.

Sugestão para o recheio

Fiambre e queijo:

- Misturar 50 g de queijo fresco e 50 g de fiambre cortado em tiras finas, com um pouco de pimenta.

Espinafres e ricotta:

- Misturar 50 g de ricotta e 50 g de espinafre escurido com um pouco de noz moscada, sal e queijo parmesão ralado.

Mação e canela:

- Cortar uma maçã em pequenos pedaços e misturar com 1 colher de sopa de açúcar, 1 colher de chá de canela e algumas passas.

Salmão e queijo fresco:

- Misturar 50 g de queijo fresco e 50 g de salmão (fresco ou fumado) cortado em pequenos cubos ou tiras, com um pouco de aneto.

Espetadas de gambas



Ingredientes para **4** espetadas

- 4 espetos de madeira
- 16-20 gambas, frescas ou descongeladas
- 2 dentes de alho
- 2 colheres de sopa de azeite
- sal, pimenta

Preparação

- 1) Descascar e picar o alho. Misturar bem com o azeite numa tigela.
- 2) Se necessário, descascar e limpar as gambas, lavar e secar com papel de cozinha.
- 3) Colocar as gambas na marinada de alho e azeite, misturar bem e deixar repousar durante, pelo menos, 1 hora no frigorífico.
- 4) Espetar 4-5 gambas em cada espeto. Colocar as espetadas no cesto de fritar e cozinhar com o programa "Camarão" durante 10-13 minutos.
- 5) Decorrido metade do tempo, virar as espetadas.

Legumes assados



Ingredientes para **4** pessoas

- 1 curgete
- 1 pimento vermelho
- 1 pimento amarelo
- 1 cebola roxa
- 250 g de cogumelos frescos
- 1 colher de chá de azeite
- ervas aromáticas
- sal e pimenta

Preparação

- 1) Limpar os cogumelos e cortá-los em fatias. Lavar os restantes legumes, remover sementes e caules, e cortar em pequenos pedaços. Descascar a cebola e cortar em rodela ou tiras.
- 2) Misturar os condimentos com o azeite numa tigela. Acrescentar os legumes e voltar a misturar bem.
- 3) Colocar tudo no cesto de fritar e cozinhar a aprox. 180 °C durante aprox. 15 minutos. Após metade do tempo, agitar ou virar os alimentos.

Muffins de mirtilos e banana



Ingredientes para **5** Muffins

- 100 g de farinha de trigo
- 1 colher de chá de fermento em pó
- 1 banana madura
- 1 ovo grande
- 20 g de manteiga
- 1/2 colher de chá de extrato de baunilha
- 50 g de mel
- 1/2 colher de sopa de canela
- 100 g de mirtilos

Preparação

- 1) Misturar a farinha e o fermento numa tigela grande.
- 2) Esmagar a banana com um garfo e, juntamente com o ovo, o extrato de baunilha, o mel e a canela, misturar bem com a farinha e o fermento em pó.
- 3) Adicionar os mirtilos cuidadosamente à massa.
- 4) Distribuir a massa pelas formas para muffins e colocar as mesmas na fritadeira a ar quente.
- 5) Cozinhar os muffins a aprox. 180 °C durante aprox. 20 minutos.
Para testar se os muffins estão cozidos, espetar um palito no centro. Se ao retirar o palito este não tiver massa agarrada, os muffins estarão prontos.

Contents

1. Introduction	105
1.1 Proper use	105
1.2 Warnings and symbols used	105
2. Safety information	107
3. Package contents and transport inspection	110
3.1 Unpacking	110
3.2 Disposal of the packaging	110
4. Getting to know the appliance	111
5. Before first use	112
6. The best way to fry	113
7. Operation	114
7.1 Quick start function	115
7.2 Setting the cooking time and temperature manually	115
7.3 Using the programmes	116
7.4 Pausing a programme	117
7.5 Cancelling a programme	117
7.6 Removing fried food	118
8. Programme table	119
9. Table of cooking times	120
10. Cleaning and care	122
10.1 Cleaning the accessories	122
10.2 Cleaning the housing	123
10.3 Cleaning the interior	123
11. Storage	123
12. Troubleshooting	124

13. Disposal of the appliance	125
14. Technical specifications	125
15. Kompernass Handels GmbH warranty	125
15.1 Service	127
15.2 Importer	127
16. Recipes	128

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

Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.

Note the labelling on the packaging and separate the packaging material components for disposal if necessary. The packaging material is labelled with abbreviations (a) and numbers (b) with the following meanings: 1–7: Plastics, 20–22: Paper and cardboard, 80–98: Composites.

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.

- ❾ Fan symbol 
- ❿ "Muffins" programme display
- ⓫ "Chicken" programme display
- ⓬ "Steak" programme display
- ⓭ "Fish" programme display
- ⓮ Display (temperature/cooking time display)
- ⓯ Programme selection button 
- ⓰ On/Off button 
- ⓱ Reduce temperature/cooking time button 
- ⓲ Start/stop button 
- ⓳ Increase temperature/cooking time button 
- ⓴ Select temperature/cooking time button 
- ⓵ "Chips" programme display
- ⓶ "Bacon" programme display
- ⓷ "Shrimps" programme display
- ⓸ "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 ❷.
- 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 ❷! 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 ❶ with the frying basket ❷ out of the appliance and shake the food or turn it over using a suitable implement. Then put the pan ❶ including the frying basket ❷ 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 16. 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 16.

NOTE

- The temperature and cooking time appear alternately every 5 seconds on the display 16. To switch between temperature and cooking time more quickly, press the  button 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!

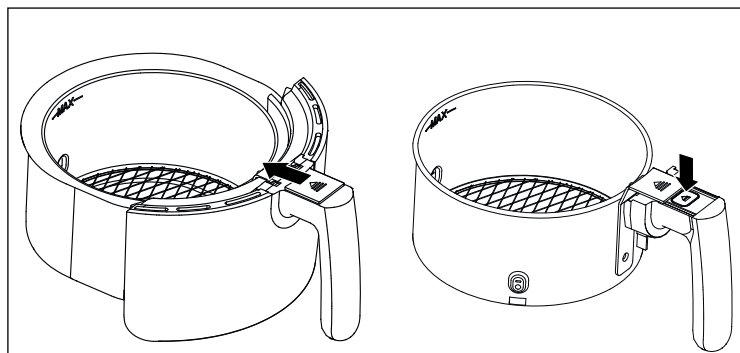
- Use pot holders or protective gloves, if you have to touch the pan **7** or the frying basket **2**.

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.

- 7) Remove the fried food from the frying basket **2**.
- 8) 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)	Temper- ature	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)	Temper- ature	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 5½ 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 under-cooked 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 municipal authorities can provide information on how to dispose of the worn-out product.

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. Kompernass 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

MT Service Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

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	137
1.1 Bestimmungsgemäße Verwendung	137
1.2 Verwendete Warnhinweise und Symbole	137
2. Sicherheitshinweise	139
3. Lieferumfang und Transportinspektion	142
3.1 Auspacken	142
3.2 Entsorgung der Verpackung	142
4. Gerät kennenlernen	143
5. Vor dem ersten Gebrauch	144
6. So gelingt das Frittieren am besten	145
7. Bedienen	146
7.1 Schnellstart-Funktion	147
7.2 Garzeit und Temperatur manuell einstellen	147
7.3 Programme verwenden	148
7.4 Programm unterbrechen	149
7.5 Programm abbrechen	149
7.6 Frittiergut entnehmen	150
8. Programmtabelle	151
9. Tabelle Garzeiten	152
10. Reinigen und Pflegen	154
10.1 Zubehör reinigen	154
10.2 Gehäuse reinigen	155
10.3 Innenraum reinigen	155
11. Aufbewahren	155
12. Fehler beheben	156
13. Gerät entsorgen	157

14. Technische Daten	157
15. Garantie der Kompernaß Handels GmbH	158
15.1 Service	160
15.2 Importeur	160
16. Rezepte	161

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 Antihafbeschichtung, indem Sie keine metallischen Werkzeuge wie Messer, Gabel usw. benutzen. Wenn die Antihafbeschichtung beschädigt ist, benutzen Sie das Gerät nicht weiter.
- ▶ Benutzen Sie das Gerät nicht ohne eingesetzten 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 Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert.

Die Verpackungsmaterialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung: 1–7: Kunststoffe, 20–22: Papier und Pappe, 80–98: Verbundstoffe.

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.

- ❿ Lüftersymbol 
- ❶² Anzeige Programm „Muffins“
- ❶³ Anzeige Programm „Hähnchen“
- ❶⁴ Anzeige Programm „Steak“
- ❶⁵ Anzeige Programm „Fisch“
- ❶⁶ Display (Anzeige Temperatur/Garzeit)
- ❶⁷ Taste Programmwahl 
- ❶⁸ Taste Ein/Aus 
- ❶⁹ Taste Temperatur verringern/Garzeit verkürzen 
- ❶⁰ Taste Start/Stop 
- ❶¹ Taste Temperatur erhöhen/Garzeit verlängern 
- ❶² Taste Temperatur/Garzeit wählen 
- ❶³ Anzeige Programm „Pommes frites“
- ❶⁴ Anzeige Programm „Speck“
- ❶⁵ Anzeige Programm „Shrimps“
- ❶⁶ Anzeige Programm „Gemüse“

5. Vor dem ersten Gebrauch

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

BRANDGEFAHR

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

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

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

HINWEIS

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

HINWEIS

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

6. So gelingt das Frittieren am besten

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

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

7. Bedienen

VERBRENNUNGSGEFAHR

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

ACHTUNG SACHSCHADEN!

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

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

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

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

HINWEIS

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

7.1 Schnellstart-Funktion

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

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

7.2 Garzeit und Temperatur manuell einstellen

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

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

HINWEIS

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

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

7.3 Programme verwenden

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

So stellen Sie ein Programm ein:

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

HINWEIS

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

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

Bei Programmende schaltet sich das Gerät automatisch ab: Ein Signalton ertönt mehrmals, das Lüftersymbol  11 erlischt und im Display 16 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/Stopp  20.
- ✓ Das Lüftersymbol  11 erlischt, die Taste Start/Stopp  20 blinkt. Temperatur und Restzeit werden abwechselnd im Display 16 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/Stopp  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/Stopp  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!

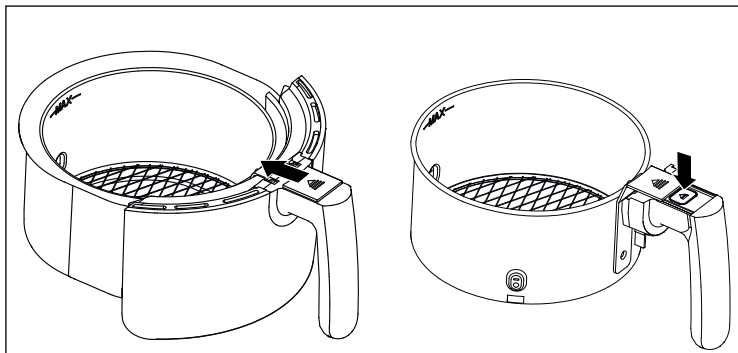
- Verwenden Sie Topflappen oder Ofenhandschuhe, wenn Sie die Pfanne **7** oder den Frittierkorb **2** anfassen müssen.

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.

Sym- bol	Programm geeignet für:	voreingestellte Temperatur (einstellbarer Bereich)	voreingestellte Garzeit (einstellbarer Bereich)
	Pommes frites, Kartoffel- spalten, 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, Hähnchen- flügel oder Hähnchen- keulen	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)	Tempe- ratur	Zeit	wen- den/ 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 Zubehöreile vollständig an der Luft trocknen.

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

10.2 Gehäuse reinigen

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

10.3 Innenraum reinigen

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

ACHTUNG – SACHSCHADEN!

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

11. Aufbewahren

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

12. Fehler beheben

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	MÖGLICHE LÖSUNGEN
Das Gerät lässt sich nicht starten.	Die Pfanne 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.

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 Servicenerkennung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN) 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 (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



Auf www.lidl-service.com 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: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 377118_2110

15.2 Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

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 bestreichen.
- 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.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Estado de las informaciones · Versione delle informazioni · Estado
das informações · Last Information Update · Stand der Informationen:
03/2022 · Ident.-No.: SHFD1400B2-122021-2

IAN 377118_2110