

SILVERCREST®



AIR FRYER SHLF 1000 A2

(FI)

KIERTOILMAKYPSENNIN

Käyttöohje

(PL)

FRYTKOWNICA NA GORĄCE POWIETRZE

Instrukcja obsługi

(SE)

VARMLUFTSFRITÖS

Bruksanvisning

(DE)

(AT)

(CH)

HEISSLUFTFRITTEUSE

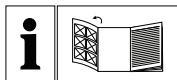
Bedienungsanleitung

IAN 437607_2304

(FI)

(SE)

(PL)



FI

Käännä ennen lukemista kuvallinen sivu esiin ja tutustu seuraavaksi laitteen kaikkiin toimintoihin.

SE

Vik ut bildsidan och ha den till hands när du läser igenom anvisningarna och gör dig bekant med apparatens / maskinens funktioner.

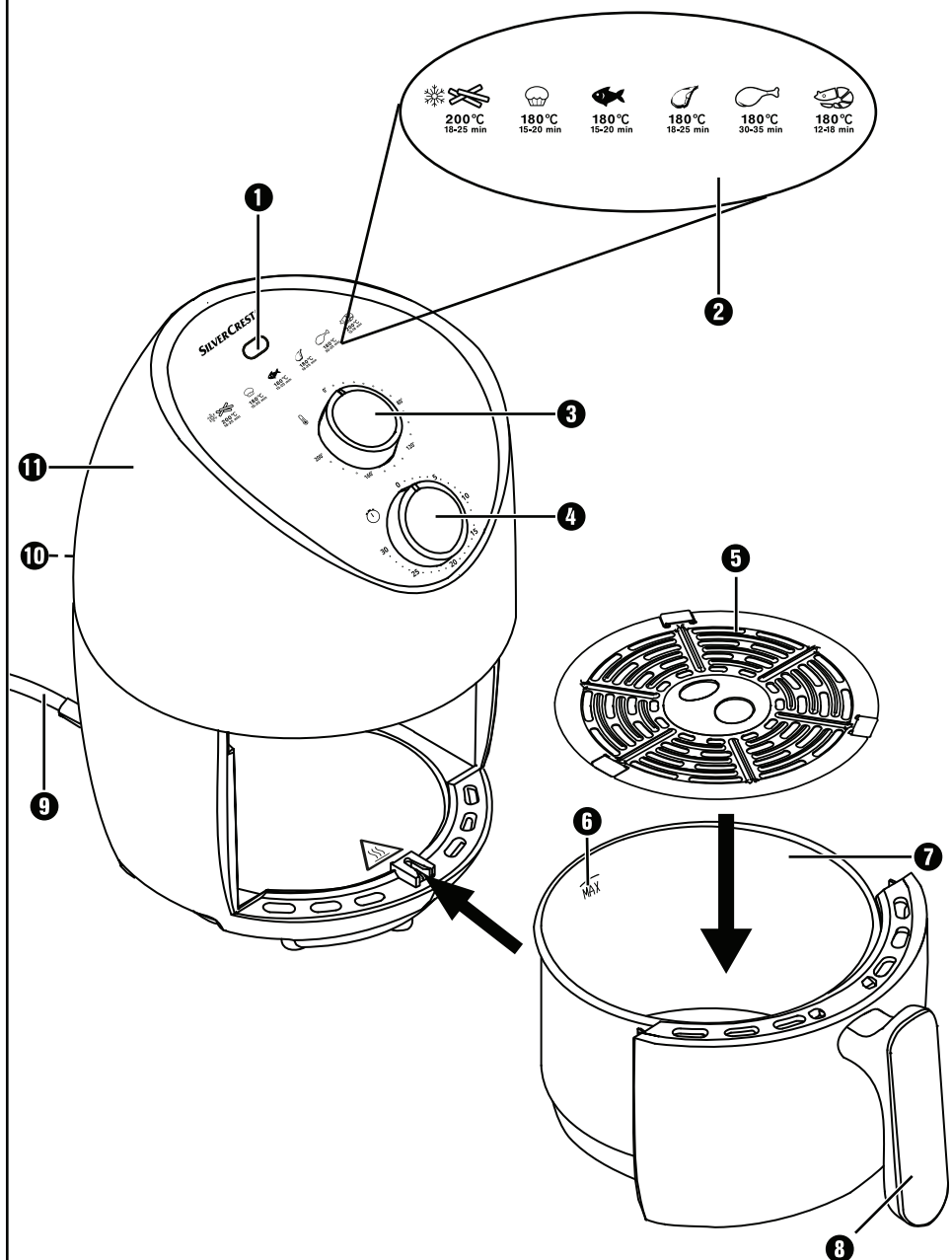
PL

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

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.

FI	Käyttöohje	Sivu	1
SE	Bruksanvisning	Sidan	21
PL	Instrukcja obsługi	Strona	41
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	65

A

Sisällysluettelo

1. Johdanto.....	2
1.1 Määräystenmukainen käyttö	2
1.2 Käytetyt varoitukset ja symbolit	2
2. Turvallisuusohjeet	4
3. Toimitussisältö ja kuljetustarkastus	7
4. Laitteen kuvaus	7
5. Ennen ensimmäistä käyttöä	8
6. Näin friteeraus onnistuu parhaiten	9
7. Käyttö	10
7.1 Kypsennyksen käynnistäminen	11
7.2 Kypsennyksen keskeyttäminen/lopettaminen	11
8. Kypsymisaajat	12
9. Puhdistus ja hoito.....	14
9.1 Tarvikkeiden puhdistaminen	15
9.2 Rungon puhdistaminen	15
9.3 Sisätilan puhdistaminen	15
10.Säilytys	16
11.Vikojen korjaus	16
12.Hävittäminen	17
12.1 Laitteen hävittäminen	17
12.2 Pakkauksen hävittäminen	17
13.Tekniset tiedot	18
14.Kompernass Handels GmbH:n takuu.....	18
14.1 Huolto.....	20
14.2 Maahantuoja	20

1. Johdanto

Onnittelut uuden laitteen hankinnasta.

Olet valinnut laadukkaan tuotteen. Käyttöohje on osa tätä tuotetta. Se sisältää tuotteen turvallisuutta, käyttöä ja hävittämistä koskevia tärkeitä ohjeita.



Tutustu ennen tuotteen käyttöä kaikkiin käyttö- ja turvallisuusohjeisiin. Käytä tuotetta vain kuvatulla tavalla ja vain mainittuihin käyttötarkoituksiin. Kun luovutat tuotteen eteenpäin, liitä mukaan kaikki tuotetta koskevat asiakirjat.

1.1 Määräystenmukainen käyttö

Tämä laite on tarkoitettu yksinomaan elintarvikkeiden kypsentämiseen kuumalla ilmalla. Laite on suunniteltu käytettäväksi yksityisissä kotitalouksissa. Käytä laitetta ainoastaan kuivissa tiloissa. Älä koskaan käytä sitä ulkona. Muu tai tämän ylittävä käyttö katsotaan määräysten vastaiseksi. Laitetta ei ole tarkoitettu ammatti- tai teollisuuskäyttöön.

1.2 Käytetyt varoitukset ja symbolit

Tässä käyttöohjeessa, pakkauksessa ja laitteessa käytetään seuraavia varoituksia ja symboleja (mikäli aiheellista):

	VAARA! Varoitus, jossa on tämä symboli ja merkkisana "VAARA", osoittaa välittömän vaaratilanteen, joka johtaa kuolemaan tai vakavaan loukkaantumiseen, jos sitä ei vältetä.
	VAROITUS! Varoitus, jossa on tämä symboli ja merkkisana "VAROITUS", osoittaa mahdollisen vaaratilanteen, joka voi johtaa kuolemaan tai vakavaan loukkaantumiseen, jos sitä ei vältetä.
	VARO! Varoitus, jossa on tämä symboli ja merkkisana "VARO", osoittaa mahdollisen vaaratilanteen, joka voi johtaa lievään tai keskivaikeaan loukkaantumiseen, jos sitä ei vältetä.
	HUOMIO! Varoitus, jossa on tämä symboli ja merkkisana "HUOMIO", osoittaa mahdollisen tilanteen, joka voi aiheuttaa omaisuusvahinkoja, jos sitä ei vältetä.
	Huomautus: Huomautus on merkinä lisätiedoista, jotka helpottavat laitteen käsittelyä.

	Varo! Kuuma pinta!
	Lue käyttöohje.
	Älä upota veteen tai muihin nesteisiin.
	Kestää konepesun.
	Kaikki tämän laitteen osat, jotka ovat kosketuksissa elintarvikkeisiin, ovat elintarvikekelpoisia.
	Vaihtovirta.

2. Turvallisuusohjeet

VAARA! SÄHKÖISKU!

- ▶ Tarkasta ennen laitteen käyttöönottoa, että verkkojännite vastaa tyyppikilvessä ilmoitettua verkkojännitettä.
- ▶ Liitä laite vain maadoitettuun pistorasiaan.
- ▶ Vedä virtajohto niin, ettei se voi jäädä puristuksiin tai vaurioitua muuten.
- ▶ Käytä laitetta vain kuivissa tiloissa, ei ulkona.
- ▶  Älä koskaan upota laitetta, virtajohtoa tai pistoketta veteen tai muihin nesteisiin! Muutoin seurauksena voi olla sähköiskun aiheuttama hengenvaara!
- ▶ Irrota pistoke pistorasiasta aina käytön jälkeen ja silloin, kun puhdistat tai siirrät laitetta.
Vedä vain itse pistokkeesta, älä virtajohdosta.
- ▶ Älä ota laitetta uudelleen käyttöön, jos se on pudonnut tai vaurioitunut. Anna pätevien ammattilaisten tarkastaa laite ja tarvittaessa korjata se.
- ▶ Jos tämän laitteen virtajohto vahingoittuu, johdon saa vaarojen välttämiseksi vaihtaa vain laitteen valmistaja, valmistajan asiakaspalvelu tai vastaavalla tavalla pätevä henkilö.
- ▶ Älä koskaan kosketa laitteeseen märillä käsillä.

VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

- ▶ Älä käytä laitetta muihin kuin tässä käyttöohjeessa kuvattuihin käyttötarkoituksiin. Laitteen väärinkäyttö aiheuttaa loukkaantumisvaaran.
- ▶ Varmista, että laite seisoo tukevasti sijoituspaikalla.

- ▶ Vedä virtajohto siten, ettei kukaan pääse astumaan sen päälle tai kompastumaan siihen.
- ▶ Liitä laite helppopääsyiseen pistorasiaan. Huolehdi siitä, että verkkopistokkeeseen pääsee helposti käsiksi vaaran uhatessa.
- ▶ Tätä laitetta saavat käyttää yli 8-vuotiaat lapset sekä henkilöt, joiden fyysiset, aistilliset tai henkiset kyvyt ovat rajalliset tai joiden kokemus ja/tai tiedot ovat puutteelliset, jos heitä valvotaan tai heitä on opastettu laitteen turvalliseen käyttöön ja he ovat ymmärtäneet siitä aiheutuvat vaarat.
- ▶ Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta eivätkä käyttäjähuoltoa, paitsi jos he ovat täyttäneet 8 vuotta ja heitä valvotaan.
- ▶ Alle 8-vuotiaat lapset on pidettävä poissa laitteen ja liitäntäjohdon lähetyviltä.
- ▶ Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- ▶ Tukehtumisvaara! Älä koskaan jätä lapsia pakkausmateriaalin kanssa ilman valvontaa. Pidä lapset poissa pakkauksen ja laitteen luota.
- ▶ Kypsennyksen aikana vapautuu kuumaa höyryä. Pysytele riittävän kaukana kuumasta höyrystä.
- ▶  Varo! Kuuma pinta! Laitteen osat kuumenevat huomattavasti käytön aikana. Älä koske niihin, ne voivat aiheuttaa palovammoja. Älä koske laitteen sisälle laitteen ollessa käytössä. Koske ainoastaan kahvaan ja käyttöpainikkeisiin.
- ▶ Älä liikuta laitetta käytön aikana, se aiheuttaa palovamma-vaaran!
- ▶ Anna laitteen jäähtyä, ennen kuin puhdistat sitä tai vaihdat lisävarusteita.

⚠ VAROITUS! PALOVAARA!

- Laite toimii vain kuumalla ilmalla. Älä koskaan lisää öljyä tai muita nesteitä suoraan friteerauskeittimeen. Muuten seurauksena voi olla tulipalon vaara!
- Älä käytä laitteen kanssa ulkoista ajastinta tai erillistä kauko-ohjausjärjestelmää.
- Älä käytä laitetta kuumien pintojen tai palavien materiaalien läheisyydessä.
- Älä koskaan jätä laitetta käytön aikana valvomatta.
- Älä koskaan sijoita laitetta palavien esineiden läheisyyteen tai alle, kuten verhojen lähelle tai yläkaappien alle.
- Älä työnnä mitään laitteen taustapuolen tuuletusaukkoihin tai peitä niitä.

❗ HUOMIO! AINEELLISET VAHINGOT!

- Suojaa laite tippuvalta ja roiskuvalta vedeltä. Älä päästä mitään nestettä laitteen taustapuolen tuuletusaukkoihin.
- Varo vaurioittamasta laitteen tarttumaton pintoja ja vältä siksi metallisten ruokailuvälineiden, esim. veitsien ja haarukoiden, käyttöä. Jos tarttumaton pinnoite on vaurioitunut, älä jatka laitteen käyttöä.
- Älä käytä laitetta ilman paikoilleen asetettua friteeraus kattilaa!
- Liikuttaessasi laitetta tartu laitteeseen sen pohjasta ja sivuilta. Älä käytä laitteen liikuttamiseen friteeraus kattilan kahvaa.
- Käytä vain valmistajan suosittelemia lisävarusteita.

i HUOMAUTUS

- Käyttäjältä ei vaadita mitään toimia tuotteen vaihtamiseksi 50:n ja 60 Hz:n välillä. Tuote soveltuu sekä 50:lle että 60 Hz:lle.

3. Toimitussisältö ja kuljetustarkastus

Vakiotoimitus sisältää seuraavat osat:

- Kuumailmafriteerauslaite
- Friteerauskattila ja friteerausosa
- Käyttöohje

i Huomautus: Tarkasta, ettei toimituksesta puutu osia eikä tuotteessa ole näkyviä vaurioita. Jos havaitset toimituksessa puutteita tai vaurioita, jotka johtuvat puutteellisesta pakkauksesta tai ovat syntyneet kuljetuksen aikana, soita huollon palvelunumeroon (ks. kohta **Huolto**).

4. Laitteen kuvaus

Katso kuvat kääntösivulta

- 1 Käytön merkkivalo
- 2 Pikakäyttöohje
- 3 Lämpötilansäädin
- 4 Ajastin
- 5 Friteerausosa (irrotettava)
- 6 MAX-merkintä
- 7 Friteerauskattila
- 8 Kahva
- 9 Virtajohto
- 10 Tuuletusaukko
- 11 Runko

5. Ennen ensimmäistä käyttöä

Ennen kuin kuumailmafriteerauslaite otetaan käyttöön ensimmäistä kertaa, puhdista kaikki osat luvussa **Puhdistus ja hoito** kuvatulla tavalla.

VAROITUS! PALOVAARA!

Laitteen taustapuolen tuuletusaukoista **10** virtaa kuumaa ilmaa.

- ▶ Älä koskaan peitä tuuletusaukkoja **10**.
- ▶ Älä aseta laitetta suoraan yläkaappien tai seinäpistorasioiden alle äläkä verhojen, paperin tai helposti syttyvien materiaalien lähelle.
- ▶ Varmista, että laitteen ympärille jää riittävästi vapaata tilaa, jotta ilma voi kiertää hyvin.

1) Aseta laite vaakasuoralle, tasaiselle, vakaalle ja kuumuutta kestäväälle pinnalle.

i Huomautus: Jos haluat asettaa kuumailmafriteerauslaitteen liedelle liesituulettimen alle, varmista, ettei liesi ole päällä.

2) Liitä pistoke pistorasiaan. Varmista, että pistorasiaan on aina vapaa pääsy laitteen ollessa käytössä.

3) Työnnä friteerauskattila **7** ja siihen asetettu friteerausosa **5** laitteeseen.

4) Pyöritä lämpötilansäädin **3** 200 °C:seen.

5) Aseta ajastin **4** 10–15 minuuttiin.

✓ Laite aloittaa lämmityksen, ja käytön merkkivalo **1** syttyy.

i Huomautus: Ensimmäisen käyttöönoton aikana saattaa valmistuksesta peräisin olevista jäämistä johtuen esiintyä hieman savua ja hajua. Se on täysin normaalia, eikä se ole vaarallista. Huolehdi riittävästä ilmanvaihdosta ja avaa esimerkiksi ikkuna.

6) Anna laitteen lämmitä asetetun ajan loppuun saakka lämmityselementin valmistelemiseksi käyttöä varten.

✓ Kun asetettu aika on kulunut, laite sammuu.

7) Irrota verkkopistoke, ja anna laitteen jäähtyä.

8) Puhdista friteerauskattila **7** ja friteerausosa **5** uudelleen.

Laite on nyt käyttövalmis.

6. Näin friteeraus onnistuu parhaiten

- Ruokien valmistukseen kuumailmafriteerauslaitteella ei yleensä tarvita öljyä. Muutaman öljytipan lisääminen voi kuitenkin vahvistaa makua. Yleisesti ottaen kuumailmafriteerauslaitteella voidaan valmistaa kaikki ruoat, jotka onnistuvat kiertoilmauunissa.
- Kuumailmafriteerauslaitteessa friteerausta varten kaikkien elintarvikkeiden tulee olla mahdollisimman kuivia. Kuivaa friteerattavat tuotteet hyvin, ennen kuin täytät ne friteerauskattilaan **7**.
- Perunarukien valmistukseen kuumailmafriteerauslaitteessa soveltuvat parhaiten kiinteät perunalajikkeet. Huuhtelee leikatut perunapalat puhtaalla vedellä, jotta estät niitä liimautumasta toisiinsa kypsennyksen aikana. Kuivaa perunapalat huolellisesti, ennen kuin laitat ne kuumailmafriteerauslaitteeseen.
- Poista mahdolliset jääkiteet tai jäätynyt vesi perusteellisesti pakasteista elintarvikkeista.
- Varmista, ettei leivitys irtoa leivitetystä elintarvikkeista, vaan pysy mahdollisimman hyvin kiinni friteerattavassa tuotteessa.
- Noudata friteerattavien tuotteiden pakkauksessa olevia valmistusohjeita. Aseta lämpötila ja kypsennysaika suositusten mukaisesti.
- Jos elintarvikkeiden pakkauksessa ei ole suosituksia kuumailmafriteerauslaitteella tapahtuvaan valmistukseen, katso ohjeeksi kiertoilmauunille annetut tiedot.
- Vältä suurien määrien friteeraamista kerralla. Parhaan ruskistustuloksen saavuttamiseksi suosittelemme valmistamaan korkeintaan 200 g pakasteranskalaisia kerralla.
- Älä täytä friteerauskattilaa **7** liian täyteen! Täytä se enintään MAX-merkintään **6** asti. Varmista, ettei friteerattava tuote pääse koskettamaan laitteen sisätilan yläosassa olevaa lämmityselementtiä.
- Akryyliamidi on mahdollisesti syöpää aiheuttava aine, jota muodostuu tärkkelyspitoisia elintarvikkeita friteerattaessa. Siksi tärkkelyspitoiset elintarvikkeet, kuten esimerkiksi ranskalaiset perunat, tulisi friteerata vain kullankeltaisiksi, ei tummiksi tai ruskeiksi. Vain näin valmistuksessa ei synny akryyliamidia.
- Tasaisen ruskistuksen ja rapean koostumuksen aikaansaamiseksi, esim. ranskalaisiin tai kananugetteihin, on friteerattavaa tuotetta ravistettava tai käännettävä kypsennyksen aikana 1–2 kertaa.

- Vedä tätä varten friteerausmitta ⑦ laitteesta ulos ja ravistele friteerattavaa tuotetta tai käännä se sopivan välineen avulla. Aseta sitten friteerausmitta ⑦ takaisin paikoilleen.
- Friteeraaminen keskeytyy automaattisesti, kun friteerausmitta ⑦ vedetään ulos laitteesta, ja sitä jatketaan heti, kun friteerausmitta ⑦ asetetaan takaisin paikoilleen.
- Kuuma ilmajofriteerauslaitteella voidaan myös valmistaa leivonnaisia, kuten muffineja tai pieniä kakkuja. Tällöin taikinaa **ei saa missään tapauksessa laittaa** suoraan friteerausmittaan ⑦. Käytä tähän tarkoitukseen pieniä leivontamuotteja, kuten muffinivuokia, jotka asetetaan taikinalla täytettyinä friteerausmittaan ⑦, johon on asetettu friteerausosa ⑤.

7. Käyttö

⚠ VAROITUS!

- ▶ Laitteen osat kuumenevat huomattavasti käytön aikana. Älä koske niihin, ne voivat aiheuttaa palovammoja.
- ▶ Käytä pannulappuja tai patakintaita, jos sinun on koskettava friteerausmittaan ⑦ tai friteerausosaan ⑤.
- ▶ Laitteen taustapuolen tuuletusaukoista ⑩ virtaa kuumaa ilmaa. Älä koske tälle alueelle.
- ▶ Älä liikuta tai siirrä laitetta sen ollessa käytössä.

❗ HUOMIO!

- ▶ Älä koskaan käytä friteerausmittaa ⑦ ilman friteerausosaa ⑤.
 - ▶ Täytä friteerausmitta ⑦ enintään MAX-merkintään ⑥ asti ja varmista, ettei friteerattava tuote kosketa rungon ⑪ sisällä olevaan lämmityselementtiin.
- 1) Pystytä laite luvussa **Ennen ensimmäistä käyttöä** kuvatulla tavalla.
 - 2) Valmistele elintarvike reseptin mukaisesti ja laita se friteerausmittaan ⑦.
 - 3) Työnnä friteerausmitta ⑦ laitteeseen etupuolella olevasta aukosta.
- ❗ **Huomautus:** Kypsennys voidaan käynnistää vain, kun friteerausmitta ⑦ on lukittunut kiinnitykseensä oikein.

7.1 Kypsennyksen käynnistäminen

- 1) Säädä ajastimeen ❹ haluttu kypsennysaika. Kypsennysajaksi voidaan säätää enintään 30 minuuttia.
 - ✓ Laite kytkeytyy päälle, ja käytön merkkivalo ❶ syttyy.
 - 2) Käännä lämpötilansäädin ❸ halutulle lämpötilalle. Voit valita lämpötilaksi 80–200 °C.
 - ✓ Laite aloittaa lämmityksen.
- ❶ **Huomautus:** Käytön merkkivalo ❶ sammuu välillä ja syttyy jälleen, mikä osoittaa, että lämmityselementti pitää yllä lämpötilaa: Kun lämpötila on saavutettu, lämmityselementti sammuu ja samalla sammuu käytön merkkivalo ❶. Kun lämmityselementti jälleen kytkeytyy päälle, myös käytön merkkivalo ❶ syttyy.

7.2 Kypsennyksen keskeyttäminen/lopettaminen

Friteeraaminen voidaan keskeyttää koska tahansa, esim. ruskustusasteen tarkastamista tai friteerattavan tuotteen ravistamista tai kääntämistä varten.

- 1) Vedä friteeraus kattila ❷ kahvasta ❸ ulos rungosta ❶.
- ❶ **Huomautus:** Kypsennys keskeytyy automaattisesti, kun friteeraus kattila ❷ vedetään ulos laitteesta, ja sitä jatketaan heti, kun friteeraus kattila ❷ asetetaan takaisin paikoilleen. Ajastin ❹ ei pysähdy keskeytyksen ajaksi.
- 2) Käännä tai ravitele tarvittaessa friteerattavaa tuotetta friteeraus kattilassa ❷.
- ❶ **HUOMIO!**
- ▶ Friteeraus kattilassa ❷ ja friteeraus osassa ❸ on tarttumaton pinnoite. Varo vaurioittamasta tarttumatonta pinnoitetta ja vältä siksi metallisten välineiden, kuten veitsien ja haarukoiden käyttöä kypsennettävän tuotteen kääntämiseen tai poistamiseen laitteesta.
- 3) Aseta friteeraus kattila ❷ takaisin paikoilleen.
 - ✓ Kypsennystä jatketaan automaattisesti kypsennysajan loppuun.
 - ✓ Asetetun kypsennysajan lopussa kuuluu lyhyt äänimerkki ja laite sammuu automaattisesti.
 - 4) Jos haluat päättää kypsennyksen ennakkoajaksi, käännä ajastin ❹ 0 minuuttiin.
 - 5) Sammuta laite irrottamalla pistoke pistorasiasta.

- 6) Ota kuumuutta kestävä alusta valmiiksi friteerauskattilaa **7** varten sekä astia, esim. lautanen tai kulho, friteerattua tuotetta varten.

⚠ VAROITUS!

- ▶ Käytä pannulappuja tai patakintaita, jos sinun on koskettava friteerauskattilaan **7** tai friteerausosaan **5**.
- 7) Vedä friteerauskattila **7** kahvasta **8** ulos laitteesta.
- 8) Aseta friteerauskattila **7** kuumuutta kestäväälle alustalle.
- 9) Ota friteerattu tuote pois friteerauskattilasta **7**.
- 10) Anna laitteen ja tarvikkeiden jäähtyä täysin ennen niiden puhdistamista ja varastointia.

8. Kypsymisajat

Pikakäyttöohjeessa **2** on suuntaa-antavia ohjeita erilaisten ruokien kypsennys- ja lämpötila-asetuksille. Seuraavassa taulukossa annetut kypsennysajat ovat ohjearvoja. Jos kypsennettävän tuotteen pakkauksessa olevat ohjeet poikkeavat tästä taulukosta, noudata pakkauksen ohjeita.

Ruoka-aine	Optimaalinen paino (g)	Aika (min)	Lämpötila (°C)	Käännä/ravistele	Huomautus
Perunat ja vihannekset					
Ohuet ranskalaiset perunat (pakaste)	200 (enintään 400)	18–25	200	Ravista 2x	Esilämmitä 2 minuuttia *
Paksut ranskalaiset perunat (pakaste)	200 (enintään 400)	15–20	200	Ravista 2x	Esilämmitä 2 minuuttia *
Tuoreet ranskalaiset perunat	200 (enintään 400)	20–30	180–200	Ravista 2x	Lisää 1 rkl öljyä. Esilämmitä 2 minuuttia *
Vihannespallerot (esim. pakastettu falafel)	300	13–15	180–200	Käännä 1x	Esilämmitä 2 minuuttia *

Ruoka-aine	Opti- maalinen paino (g)	Aika (min)	Lämpötila (°C)	Käännä/ ravistele	Huomautus
Vihannekset (esim. kesäkurpitsa, munakoiso, paprika)	320-340 (enintään 350)	25-30	180-200	Käännä 2x	Lisää 1 rkl öljyä. Leikkaa 2-3 cm:n kokoisiksi paloiksi
Liha					
Leivitetty porsaan- leikkeleet (pakaste)	300 (2 kpl)	15-20	180-200	Käännä 1x	Esilämmitä 2 minuuttia *
Porsaankyljykset	100-280 (enintään 300)	18-25	180	Käännä 1x	Esilämmitä 2 minuuttia *
Kanankoivet	300 (2 kpl)	n. 30	180	Käännä 1x	Esilämmitä 2 minuuttia *
Broilerin rintafilee	100-300	10-15	180	ei	Lisää 1 rkl öljyä
Kananugetit (pakaste)	100-300	8-12	200	Käännä 1x	Esilämmitä 2 minuuttia *
Kala					
Kalafilee	150-250 (enintään 270)	15-20	180	ei	
Kalapuikot (pakaste)	100 - 250	10-15	200	Käännä 1x	
Leivitetty isot katka- ravut (pakaste)	200-300	12-18	180	Käännä 2x	Lisää 1 rkl öljyä Esilämmitä 2 minuuttia *
Naposteltavat					
Kevätkääryle	100-250	15-20	180	Käännä 1x	Uunivalmis
Leivitetty paistettava juusto	100-250	10-15	180	ei	Uunivalmis

Ruoka-aine	Opti- maalinen paino (g)	Aika (min)	Lämpötila (°C)	Käännä/ ravistele	Huomautus
Leivonnaiset					
Omenakakku	250	20-25	160	ei	Käytä leivonta- vuokaa
Muffinssit	150 (enintään 5 kpl)	15-20	180	ei	Käytä leivonta- vuokaa
Makeat naposteltavat (esim. korvapuustit tai pienet ome- nastruudelit)	250	n. 20	160	ei	Pakastettu tuote

*Jos käytät kuumailmafriteerauslaitetta ilman esilämmitystä, anna ruokien kypsyä 2-3 minuuttia pidempään.

Huomautus:

- ▶ Todelliset kypsennysajat voivat vaihdella kypsennettävien tuotteiden alkulämpötilan ja painon sekä käytettyjen elintarvikkeiden laadun mukaan. Tarkista kypsyyssaste tarvittaessa säännöllisesti, ja pidennä tai lyhennä kypsennysaikaa vastaavasti.
- ▶ Voit käyttää kuumailmafriteerauslaitetta myös ruokien lämmittämiseen. Lämmitä ruokia 150 °C:ssa noin 10 minuuttia.

9. Puhdistus ja hoito

VAROITUS!

- ▶ Ennen kuin puhdistat laitteen, irrota aina pistoke verkkopistorasiasta.
- ▶  Älä missään tapauksessa upota laitetta nesteisiin! Tämä voi aiheuttaa sähköiskusta johtuvan hengenvaaran, ja laite voi vaurioitua.

VAROITUS!

- ▶ Anna laitteen jäähtyä kokonaan ennen puhdistamista.

HUOMIO!

- ▶ Älä käytä puhdistamiseen syövyttäviä tai hankaavia puhdistusaineita tai materiaaleja esim. hankausnestettä tai teräsvillaa. Ne voivat vahingoittaa laitteen pintaa ja tarvikkeiden tarttumaton pintoitetta!

9.1 Tarvikkeiden puhdistaminen

- 1) Poista friteerausosa **5** friteerauskattilasta **7**.
- 2) Poista elintarvikejäämät.
- 3) Pese friteerauskattila **7** ja friteerausosa **5** lämpimässä vedessä, johon on lisätty mietoa astianpesuainetta, ja huuhtelee lopuksi puhtaalla vedellä.
- 4) Pinttyneen lian puhdistamiseen voidaan käyttää hankaamatonta sien-tä ja mietoa astianpesuainetta. Huuhtelee mahdolliset pesuainejäämät pois pelkällä vedellä.
- 5) Kuivaa kaikki osat hyvin ennen niiden kokoamista.

i Huomautus:



Friteerauskattila **7** ja friteerausosa **5** voidaan pestä astianpe-sukoneessa.

Kuivauksen jälkeen onttoihin osiin voi olla jäänyt kosteutta. Anna tarvikkeosien kuivua täysin.

- 6) Aseta friteerausosa **5** takaisin friteerauskattilaan **7**.

9.2 Rungon puhdistaminen

- 1) Puhdista laite kostealla liinalla. Lisää liinaan tarvittaessa mietoa astianpesuainetta. Pyyhi tämän jälkeen pelkällä vedellä kostutetulla liinalla perusteellisesti. Varmista, ettei laitteen tuuletusaukkoon **10** pääse nestettä!
- 2) Kuivaa lopuksi astiapyyhkeellä.

9.3 Sisätilan puhdistaminen

- 1) Puhdista sisätila pehmeällä sienellä, joka on kostutettu puhtaalla vedellä ja muutamalla pisaralla puhdistusainetta.
- 2) Pyyhi sitten useita kertoja kostealla mikrokuituliinalla. Pese liina välillä vedessä ja kierrä se kuivaksi.
- 3) Kuivaa sisätila hyvin astiapyyhkeellä.
- 4) Jos rungon **11** sisällä olevat lämpövastukset ovat likaisia, käytä tiskiharjaa, ja poista ruoantähteet varovasti.

! HUOMIO!

- Muut huoltotyöt on jätettävä valtuutetun ammattiliikkeen tai asiakas-palvelun hoidettavaksi.

10. Säilytys

- 1) Nosta tai kanna laitetta ottamalla molemmin käsin kiinni laitteen pohjasta ja sivuilta. Älä koskaan käytä siihen friteerauskattilan **7** kahvaa **8**!
- 2) Säilytä laitetta siten, että friteerauskattila **7** ja friteerausosa **5** on asetettu paikoilleen. Näin laitteen sisäpuoli ja tarvikkeet pysyvät puhtaina ja pölyttöminä.
- 3) Säilytä laite kuivassa ja pölyttömässä paikassa.

11. Vikojen korjaus

ONGELMA	MAHDOLLI- NEN SYY	MAHDOLLISET RATKAISUT
Laite ei käynnisty.	Friteerauskattila 7 ei ole lukittunut oikein paikoilleen.	Varmista friteerauskattilan 7 oikea asento rungossa 11 .
Laite ei toimi.	Laitetta ei ole liitetty pistorasiaan.	Liitä laite pistorasiaan.
	Laite on kytketty pois päältä.	Kytke laite päälle ajastinta 4 kääntämällä.
	Laite on viallinen.	Ota yhteyttä asiakaspalveluun.
Ruoka ei ole vielä kypsytynyt asetetussa ajassa, tai se on paisunut epätasaisesti.	Liian paljon elintarvikkeita friteerauskattilassa 7 .	Älä ylitä friteerauskattilan 7 MAX-merkintää 6 .
	Liian suuria paloja. Ruoka on aseteltu liian tiiviisti.	Leikkaa elintarvikkeet pienemmiksi paloiksi. Käännä ruokia tai ravistele niitä useita kertoja kypsennyksen aikana.
	Lämpötila on liian alhainen tai kypsennysaika liian lyhyt.	Nosta lämpötilaa tai pidennä kypsennysaikaa.
Voimakasta savuamista tai hajua kypsennyksen aikana.	Ruoka koskettaa lämmityselementtiä ja palaa.	Älä ylitä friteerauskattilan 7 MAX-merkintää 6 .

ONGELMA	MAHDOLLI- NEN SYY	MAHDOLLISET RATKAISUT
Valkoinen savu	Friteerauskattilaan ⑦ on jäänyt rasvajäämiä edellisestä kypsennyskerrasta.	Puhdista friteerauskattila ⑦ huolellisesti jokaisen käytön jälkeen.
	Ruoat ovat erittäin rasvaisia.	Rasvaa tippuu friteerauskattilan ⑦ pohjalle ja palaa. Se ei heikennä laitteen toimintaa eikä kypsennystulosta.

Jos viat eivät korjaudu tai jos havaitset muita häiriöitä, käänny huoltomme puoleen.

12. Hävittäminen

12.1 Laitteen hävittäminen



Oheinen yliviivatun, pyörien päällä seisovan jäteastian symboli osoittaa, että tämä laite on direktiivin 2012/19/EU alainen. Direktiivin mukaan tätä laitetta ei saa sen käyttöönsä päätyttyä hävittää tavallisen kotitalousjätteen mukana, vaan se on toimitettava sille osoitettuihin keräys- tai kierrätyspisteisiin tai annettava jätehuoltoyrityksen hävitettäväksi.

Hävittäminen on sinulle maksutonta. Suojele ympäristöä ja hävitä laite asianmukaisesti.



Elinkaarensa loppuun tulleen tuotteen hävittämisestä saat tietoja kuntasi tai kaupunkisi jätehuollosta vastaavalta viranomaiselta.

12.2 Pakkauksen hävittäminen



Pakkausmateriaalit on valittu ympäristöystävälliset ja jätehuoltotekniset näkökulmat huomioiden, ja ne voidaan kierrättää. Hävitä tarpeettomat pakkausmateriaalit voimassa olevien paikallisten määräysten mukaisesti.



Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti. Huomioi eri pakkaus- tarvikkeissa olevat merkinnät ja lajittele pakkausmateriaalit tarvittaessa erikseen. Pakkausmateriaalit on merkitty lyhenteillä (a) ja numeroilla (b), joiden merkitys on seuraava: 1–7: muovit, 20–22: paperi ja pahvi, 80–98: komposiittimateriaalit.

13. Tekniset tiedot

Verkköjännite	220–240 V ~, 50/60 Hz
Nimellisteho	1 000 W
Friteeraus kattilan  hyötytilavuus	1,5 l MAX-merkintään asti

14. Kompernass Handels GmbH:n takuu

Hyvä asiakas,

Laitteen takuu on 3 vuotta ostopäivästä. Jos havaitset tuotteessa puutteita, sinulla on oikeus vaatia tuotteen myyjältä lakisääteistä korvausta. Seuraava takuu ei rajoita lakisääteisiä oikeuksiasi ostajana.

Takuuehdot

Takuuaika lasketaan ostopäiväyksestä alkaen. Säilytä ostokuitti hyvässä tallessa. Tarvitset sitä todisteeksi ostosta.

Jos tässä tuotteessa ilmenee kolmen vuoden sisällä ostopäivästä materiaali- tai valmistusvirheitä, korjaamme tai korvaamme tuotteen sinulle veloitusetta harkintamme mukaan tai palautamme ostohinnan. Tämä takuu edellyttää, että viallinen laite toimitetaan meille yhdessä ostotositteen (kuitin) kanssa kolmivuotisen määräajan sisällä. Lisäksi mukaan on liitettävä lyhyt kuvaus viasta ja sen ilmenemisajankohta.

Jos takuu kattaa vian, saat joko tuotteen korjattuna takaisin tai uuden tuotteen. Takuuaika ei ala uudelleen tuotteen korjaamisen tai vaihdon jälkeen.

Takuuaika ja lakisääteinen virhevastuu

Takuukorjaus ei pidennä takuuaikaa. Tämä koskee myös vaihdettuja ja korjattuja osia. Mahdollisesti jo oston yhteydessä havaittavista vaurioista ja puutteista on ilmoitettava heti, kun tuote on purettu pakkauksesta. Takuuajan päättymisen jälkeen suoritettavat korjaukset ovat maksullisia.

Takuun laajuus

Laite on valmistettu tiukkojen laatuvaatimusten mukaan huolella ja tarkastettu perusteellisesti ennen toimitusta.

Takuu koskee materiaali- tai valmistusvirheitä. Tämä takuu ei kata tuotteen osia, jotka altistuvat normaalille kulumiselle ja joita siksi voidaan pitää kuluvinä osina, eikä helposti rikki meneviä osia, kuten kytkimiä, akkuja tai lasista valmistettuja osia.

Tämä takuu raukeaa, jos tuote on vaurioitunut, tai sitä ei ole käytetty tai huollettu asianmukaisesti. Tuotteen asianmukainen käyttö edellyttää kaikkien käyttöohjeessa esitettyjen ohjeiden tarkkaa noudattamista. Käyttäjän on ehdottomasti vältettävä käyttötarkoituksia ja toimintaa, joita käyttöohjeessa kehoitetaan välttämään ja joista siinä varoitetaan.

Tuote on tarkoitettu ainoastaan yksityiskäyttöön, ei kaupallisiin tarkoituksiin. Laitteen väärälainen tai asiaton käsittely, väkivallan käyttö ja muut kuin valtuutetun huoltopisteen suorittamat korjaukset aiheuttavat takuun raukeamisen.

Toimiminen takuutapauksessa

Jotta asiiasi voitaisiin käsitellä nopeasti, noudata seuraavia ohjeita:

- Pidä kaikkia kyselyitä varten kassakuitti ja artikkelinumero (IAN) 437607_2304 tallessa todisteena ostosta.
- Tuotenumeron löydät tuotteen tyyppikilvestä, kaiverrettuna tuotteeseen, käyttöohjeen otsikkosivulta (alhaalla vasemmalla) tai tuotteen taustapuolella tai pohjassa olevasta tarrasta.
- Mikäli laitteessa ilmenee toimintahäiriöitä tai muita puutteita, ota ensin yhteyttä alla mainittuun huolto-osastoon **puhelimitse** tai **sähköpostitse**.
- Voit lähettää viallisena pitämäsi tuotteen yhdessä ostokuitin kanssa maksutta sinulle ilmoitettuun huolto-osoitteeseen. Liitä mukaan selvitys viasta ja siitä, milloin se on ilmennyt.



Osoitteessa www.lidl-service.com voit ladata tämän ja monia muita käsikirjoja, tuotevideoita ja asennusohjelmia.

Tämän QR-koodin avulla pääset suoraan Lidl-huoltosivustolle (www.lidl-service.com) ja voit avata käyttöohjeesi syöttämällä tuotenumero (IAN) 437607_2304.

14.1 Huolto

FI **Huolto Suomi**
Tel.: 010309 3582
E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 437607_2304

14.2 Maahantuoja

Huomaa, että seuraava osoite ei ole huolto-osoite. Ota ensin yhteyttä mainittuun huoltopisteeseen.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

SAKSA

www.kompernass.com

Innehållsförteckning

1. Inledning	22
1.1 Föreskriven användning	22
1.2 Varningar och symboler	22
2. Säkerhetsanvisningar	24
3. Leveransens innehåll och transportinspektion	27
4. Beskrivning	27
5. Före första användningen	28
6. Så här friterar man bäst	29
7. Användning	30
7.1 Starta friteringsprocessen	31
7.2 Avbryta och avsluta friteringsprocessen	31
8. Friteringstider	32
9. Rengöring och skötsel	34
9.1 Rengöra tillbehör	35
9.2 Rengöra höljet	35
9.3 Rengöra produkten invändigt	35
10. Förvaring	36
11. Åtgärda fel	36
12. Kassering	37
12.1 Kassera/återvinna produkten	37
12.2 Kassera förpackningen	37
13. Tekniska data	38
14. Garanti från Kompernass Handels GmbH	38
14.1 Service	40
14.2 Importör	40

1. Inledning

Ett stort grattis till din nyköpta produkt.

Du har valt en produkt av hög kvalitet. Bruksanvisningen ingår i leveransen som en del av produkten. Den innehåller viktig information om säkerhet, användning och återvinning/kassering.



Läs noga igenom alla användar- och säkerhetsanvisningar innan du börjar använda produkten. Använd endast produkten enligt beskrivningarna och i de syften som anges här. Lämna över all dokumentation tillsammans med produkten om du överlåter den till någon annan person.

1.1 Föreskriven användning

Den här produkten är endast avsedd för att tillaga livsmedel med varmluft. Produkten ska bara användas i privata hem. Använd bara produkten inomhus i torra utrymmen och aldrig utomhus. All annan eller utökad form av användning strider mot föreskrifterna. Produkten ska inte användas yrkesmässigt eller industriellt.

1.2 Varningar och symboler

I den här bruksanvisningen, på förpackningen och på produkten förekommer följande varningar och symboler (när det är relevant):

	FARA! En varning med den här symbolen och signalordet FARA innebär en akut farlig situation som leder till dödsolyckor eller svåra personskador om den inte undviks.
	WARNING! En varning med den här symbolen och signalordet WARNING innebär en eventuellt farlig situation som kan leda till dödsolyckor eller svåra personskador om den inte undviks.
	VAR FÖRSIKTIG! En varning med den här symbolen och signalorden VAR FÖRSIKTIG innebär en eventuellt farlig situation som kan leda till mindre allvarliga eller måttliga personskador om den inte undviks.
	AKTA! En varning med den här symbolen och signalordet AKTA innebär en situation som kan leda till saksador om den inte undviks.
	Observera: Under Observera finns extra information som ska hjälpa dig att handskas med produkten.

	Var försiktig! Het yta!
	Läs bruksanvisningen.
	Doppa aldrig ner produkten i vatten eller andra vätskor.
	Tål maskindisk.
	Alla delar av den här produkten som kommer i kontakt med livsmedel är godkända för livsmedel.
~	(växelström)

2. Säkerhetsanvisningar

FARA! RISK FÖR ELCHOCK!

- ▶ Kontrollera om nätspänningen överensstämmer med uppgifterna på typskylten innan du tar produkten i bruk.
- ▶ Produkten får endast anslutas till ett jordat eluttag.
- ▶ Lägg strömkabeln så att den inte kan klämmas fast eller skadas på annat sätt.
- ▶ Använd endast produkten i torra utrymmen, aldrig utomhus.
- ▶  Doppa aldrig ned produkten, sladden eller kontakten i vatten eller andra vätskor! Annars finns risk för en livsfarlig elchock!
- ▶ Dra alltid ut kontakten när du använt produkten färdigt och innan du rengör eller flyttar på den.
Dra alltid i själva kontakten, inte i strömkabeln.
- ▶ Om produkten faller i golvet eller skadas på annat sätt får den inte användas mera. Lämna in den till kvalificerad fackpersonal för kontroll och ev. reparation.
- ▶ Om strömkabeln skadas på den här produkten måste den bytas ut av tillverkaren, tillverkarens kundtjänst eller en person med liknande kvalifikationer för att undvika olyckor.
- ▶ Ta aldrig i produkten med våta händer.

VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- ▶ Missbruka inte produkten genom att använda den för andra ändamål än de som anges i den här anvisningen. Om produkten används på fel sätt finns risk för personskador.
- ▶ Se till att produkten står stadigt.

- ▶ Lägg kabeln så att ingen kan trampa på eller snubbla över den.
- ▶ Anslut produkten till ett lättåtkomligt eluttag. Se till så att det går snabbt att dra ut kontakten i nödsituationer.
- ▶ Den här produkten får användas av barn som är minst 8 år och av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och/eller kunskap om de hålls under uppsikt eller har instruerats i hur produkten används på ett säkert sätt och inser vilka risker det innebär.
- ▶ Barn får inte rengöra eller serva produkten, såvida de inte är över 8 år och hålls under uppsikt.
- ▶ Barn under 8 år ska hållas på avstånd från produkten och strömkabeln.
- ▶ Barn får inte leka med produkten.
- ▶ Kvävningsrisk! Lämna aldrig barnen ensamma med förpackningsmaterialet. Håll barn på avstånd från förpackningen och produkten.
- ▶ När produkten används kommer det ut het ånga. Håll dig på säkert avstånd från ångan.
- ▶  Var försiktig! Het yta! Delar av produkten blir mycket varma när den används. Rör inte dessa delar, då kan du bränna dig. Rör inte produktens insida när den används. Ta bara i handtaget och kontrolldelarna.
- ▶ Flytta inte på produkten när den används, då kan du bränna dig!
- ▶ Låt produkten kallna innan du rengör den eller byter tillbehör.

⚠ VARNING! BRANDRISK!

- Produkten använder bara varm luft för att tillaga maten. Håll aldrig olja eller någon annan vätska direkt i friteringskärlet. Det kan börja brinna!
- Använd ingen extern timer eller separat fjärrkontroll för att styra produkten.
- Använd inte produkten i närheten av heta ytor eller brännbart material.
- Lämna aldrig produkten utan uppsikt när den används.
- Ställ aldrig produkten i närheten av eller under brännbara föremål, särskilt inte under gardiner eller överskåp.
- Stick inte in några föremål i ventilationsöppningarna på produktens baksida och täck inte över dem.

❗ AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

- Skydda produkten från vattendroppar och stänkvatten. Låt det inte komma in vätska i ventilationsöppningarna på produktens baksida.
- Skydda nonstickbeläggningen och använd inga metallföremål, som t ex knivar, gafflar och liknande i produkten. Om nonstickbeläggningen skadats ska du inte använda produkten längre.
- Använd inte produkten utan friteringskärl!
- Fatta tag undertill på båda sidor av produkten när du ska flytta den. Lyft inte produkten i friteringskärlets handtag.
- Använd bara de tillbehör som rekommenderas av tillverkaren.

i OBSERVERA

- Användaren behöver inte göra någonting för att ändra mellan 50 och 60 Hz. Produkten anpassar sig till både 50 och 60 Hz.

3. Leveransens innehåll och transportinspektion

Produkten levereras med följande delar som standard:

- Varmluftsfritös
- Friteringskärn med insats
- Bruksanvisning

i Observera: Kontrollera att leveransen är komplett och inte har några synliga skador. Om någonting fattas eller om leveransen skadats på grund av bristfällig förpackning eller i transporten ska du vända dig till vår Service Hotline (se kapitel **Service**).

4. Beskrivning

Bilder finns på den uppfällbara sidan

- ❶ Driftindikator
- ❷ Snabbinstruktion
- ❸ Temperaturreglage
- ❹ Timer
- ❺ Friteringsinsats (uttagbar)
- ❻ MAX-markering
- ❼ Friteringskärn
- ❽ Handtag
- ❾ Strömkabel
- ❿ Ventilationsöppningar
- ⓫ Hölje

5. Före första användningen

Innan du använder varmluftsfritysen för första gången måste alla delar rengöras så som beskrivs i kapitel **Rengöring och skötsel**.

VARNING! BRANDRISK!

Det kommer het luft ur ventilationsöppningarna **10** på produktens baksida.

- ▶ Täck aldrig över ventilationsöppningarna **10**.
- ▶ Ställ inte produkten direkt under ett överskåp eller vägguttag eller i närheten av gardiner, papper och andra lättantändliga material.
- ▶ Se till så att det finns ett tillräckligt stort utrymme kring produkten så att luften kan cirkulera fritt.

1) Ställ produkten på en vågrät, plan, stabil och värmetålig yta.

i Observera: Om du tänker ställa fritysen på spisen under köksfläkten måste du först kontrollera att spisen är kall och avstängd.

2) Sätt kontakten i ett eluttag. Kontrollera att eluttaget är lätt att komma åt när produkten används.

3) Skjut in friteringskärlet **7** med insats **5** i fritysen.

4) Sätt temperaturreglaget **3** på 200 °C.

5) Ställ in timern **4** på 10 till 15 minuter.

✓ Produkten startar och driftindikatorn **1** tänds.

i Observera: Första gången produkten kopplas på kan det hända att det ryker och luktar lite av rester från tillverkningsprocessen. Det är helt normalt och ofarligt. Sörj för god ventilation, t ex genom att öppna ett fönster.

6) Låt fritysen värmas upp under den inställda tiden så att resterna på värmeelementet bränns bort.

✓ Fritysen stängs av när den inställda tiden är slut.

7) Dra ut kontakten och låt den kallna.

8) Rengör friteringskärlet **7** och insatsen **5** en gång till.

Sedan är produkten klar att användas.

6. Så här friterar man bäst

- I regel behövs ingen olja när man lagar mat i varmluftsfritysen. Några droppar olja kan dock förhöja smaken. I princip kan alla livsmedel som kan tillagas i en varmluftsugn också lagas i varmluftsfritysen.
- Allt som ska läggas i fritysen måste vara så torrt som möjligt. Torka av det som ska friteras noga innan du lägger det i friteringskärlet ⑦.
- När man lagar potatisrätter i varmluftsfritysen bör fastkokande sorter väljas. Skölj potatisbitarna i rent vatten så klibbar de inte ihop när de tillagas. Torka potatisen noga innan du lägger den i fritysen.
- Ta noga bort all eventuell is från djupfrysta livsmedel.
- Kontrollera att det mesta av paneringen sitter kvar och inte lossnar så lätt från panerade livsmedel.
- Följ anvisningarna på förpackningen till det som ska friteras. Ställ in den temperatur och tid som rekommenderas.
- Om det inte finns några anvisningar för hur ett livsmedel ska friteras på förpackningen kan man rätta sig efter uppgifterna som gäller för tillagning i varmluftsugn.
- Lägg inte för mycket i fritysen på samma gång. För bästa resultat rekommenderar vi att tillreda maximalt 200 g djupfrysta pommes frites samtidigt.
- Låt inte friteringskärlet ⑦ bli överfullt! Fyll det bara till MAX-märkingen ⑥. Akta så att det som friteras inte kan komma i kontakt med värmeelementet som sitter upptill inuti produkten.
- Akrylamid är ett ämne som misstänks vara cancerframkallande och som bildas när man friterar stärkelsrika livsmedel. Därför bör livsmedel som innehåller mycket stärkelse som t ex pommes frites bara bli gyllene och inte mörkgula eller bruna när de friteras. Då vet man att det inte har bildats några höga halter av akrylamid.
- För att t ex chicken nuggets och pommes frites ska bli jämnt friterade och få en fräsigt konsistens måste man skaka om eller vända dem 1–2 gånger under tiden.
 - Dra då ut friteringskärlet ⑦ ur fritysen och skaka om eller vänd bitarna med ett lämpligt köksredskap. Sätt sedan tillbaka friteringskärlet ⑦ igen.

- Friteringsprocessen avbryts automatiskt när friteringskärlet 7 tas ut och startar automatiskt om så snart friteringskärlet 7 sätts in igen.
- Varmluftsfritösen kan också användas för att baka muffins eller småkakor. Kaksmeten **får absolut inte läggas** direkt i friteringskärlet 7. Man måste fylla smeten i små bakformar, t ex muffinsformar, som sedan placeras i friteringskärlets 7 insats 5.

7. Användning

⚠ **VARNING!**

- ▶ Delar av produkten blir mycket varma när den används. Rör inte dessa delar, då kan du bränna dig.
- ▶ Använd grytlappar eller grillhandskar om du måste ta i friteringskärlet 7 eller friteringsinsatsen 5.
- ▶ Det kommer het luft ur ventilationsöppningarna 10 på produktens baksida. Rör inget i det området.
- ▶ Flytta inte på produkten när den används.

❗ **AKTA!**

- ▶ Använd aldrig friteringskärlet 7 utan insats 5.
- ▶ Fyll inte friteringskärlet 7 över MAX-markeringen 6 och kontrollera att det som ska friteras inte kommer i kontakt med värmeelementet innanför höljet 11.

- 1) Ställ upp produkten så som beskrivs i kapitel **Före första användningen**.
- 2) Förbered det du ska fritera enligt receptet och lägg det i friteringskärlet 7.
- 3) Skjut in friteringskärlet 7 i öppningen på fritösens framsida.

- ❗ **Observera:** Det går bara att starta friteringsprocessen om friteringskärlet 7 sitter ordentligt fast i fästet.

7.1 Starta friteringsprocessen

- 1) Sätt timern **4** på önskad tillagningstid. Du kan ställa in en tid på högst 30 minuter.
 - ✓ Produkten kopplas på och driftindikatorn **1** tänds.
- 2) Vrid temperaturreglaget **3** till önskad temperatur. Temperaturen kan ställas in mellan 80° C och 200° C.
 - ✓ Produkten värms upp.
- i Observera:** Driftindikatorn **1** slocknar och tänds igen då och då under tiden för att visa att värmeelementet håller rätt temperatur. Om värmeelementet stängs av för att fritösen har kommit upp i rätt temperatur slocknar driftindikatorn **1**. Så snart värmeelementet värmer igen börjar driftindikatorn **1** att lysa.

7.2 Avbryta och avsluta friteringsprocessen

Processen kan när som helst avbrytas för att t ex kontrollera om det som friteras börjar bli färdigt eller för att skaka om eller vända på bitarna.

- 1) Fatta tag i friteringskärlets **7** handtag **8** och dra ut kärlet ur höljet **11**.
- i Observera:** Friteringsprocessen avbryts automatiskt när friteringskärlet **7** tas ut och startar automatiskt om så snart friteringskärlet **7** sätts in igen. Timern **4** tickar vidare under avbrottet.
- 2) Vänd eller skaka ev. på bitarna i friteringskärlet **7**.
- ! AKTA!**
 - Friteringskärlet **7** och insatsen **5** är försedda med nonstickbeläggning. Skydda nonstickbeläggningen och använd inga metallföremål, som t ex knivar, gafflar och liknande när du ska vända eller ta upp maten ur fritösen.
- 3) Sätt tillbaka friteringskärlet **7** igen.
 - ✓ Processen fortsätter tills tillagningstiden är slut.
 - ✓ När den inställda tiden är slut hörs en kort signal och fritösen stängs av automatiskt.
- 4) Sätt timern **4** på **0** för att avsluta i förtid.
- 5) Dra ut kontakten ur uttaget för att stänga av fritösen.

- 6) Ha ett värmetåligt underlägg i beredskap för friteringskärlet **7** och något att lägga det friterade på, t ex en tallrik eller en skål.

⚠ VARNING!

- Använd grytlappar eller grillhandskar om du måste ta i friteringskärlet **7** eller friteringsinsatsen **5**.
- 7) Fatta tag i friteringskärlets **7** handtag **8** och dra ut kärlet ur fritösen.
- 8) Ställ friteringskärlet **7** på ett värmetåligt underlägg.
- 9) Ta upp det som friterats ur friteringskärlet **7**.
- 10) Låt fritösen och dess tillbehör bli helt kalla innan de rengörs och ställs undan.

8. Friteringstider

Snabbinstruktionen **2** ska användas som orienteringshjälp för friteringstider och temperaturinställningar för olika maträtter. Tiderna i följande tabell är endast riktvärden. Om anvisningarna på förpackningen skiljer sig från dessa rekommendationer ska du följa anvisningarna på förpackningen.

Maträtt	Optimal vikt (g)	Tid (Min)	Temperatur (°C)	vänd/skaka	Anmärkning
Potatis och grönsaker					
Pommes strips (tunna, djupfrysta)	200 (max. 400)	18-25	200	skaka 2 gånger	förvärm i 2 min.*
Tjocka pommes frites (djupfrysta)	200 (max. 400)	15-20	200	skaka 2 gånger	förvärm i 2 min.*
Färska pommes frites	200 (max. 400)	20-30	180-200	skaka 2 gånger	tillsätt 1 msk olja förvärm i 2 min.*
Vegobullar (t ex djupfryst falafel)	300	13-15	180-200	vänd 1 gång	förvärm i 2 min.*

Maträtt	Optimal vikt (g)	Tid (Min)	Temperatur (°C)	vänd/skaka	Anmärkning
Grönsaker (t ex zucchini, aubergine, paprika)	320-340 (max. 350)	25-30	180-200	vänd 2 gånger	tillsätt 1 msk olja. Skär upp i 2-3 cm stora bitar
Kött					
Panerad fläsksch-nitzel (djupfryst)	300 (2 st.)	15-20	180-200	vänd 1 gång	förvärm i 2 min.*
Fläskkotletter	100-280 (max. 300)	18-25	180	vänd 1 gång	förvärm i 2 min.*
Kycklingklubbor	300 (2 st.)	ca 30	180	vänd 1 gång	förvärm i 2 min.*
Kycklingbröst	100-300	10-15	180	nej	tillsätt 1 msk olja
Chicken nuggets (djupfrysta)	100-300	8-12	200	vänd 1 gång	förvärm i 2 min.*
Fisk					
Fiskfilé	150-250 (max. 270)	15-20	180	nej	
Fiskpinnar (djupfrysta)	100-250	10-15	200	vänd 1 gång	
Panerade räkor (djupfrysta)	200-300	12-18	180	vänd 2 gånger	tillsätt 1 msk olja förvärm i 2 min.*
Smårätter					
Vårrullar	100-250	15-20	180	vänd 1 gång	Färdigrätter
Panerad ost	100-250	10-15	180	nej	Färdigrätter

Maträtt	Optimal vikt (g)	Tid (Min)	Temperatur (°C)	vänd/skaka	Anmärkning
Bakverk					
Äpplekaka	250	20-25	160	nej	Använd bakform
Muffins	150 (max. 5 st.)	15-20	180	nej	Använd bakform
Bullar och söta bakverk (t ex kanelbullar eller apfelstrudel i miniformat)	250	ca 20	160	nej	Djupfryst produkt

*Om du inte förvärrat varmluftsfritysen ska maten friteras ytterligare 2-3 minuter.

Observera:

- Den faktiska friteringstiden kan variera, beroende på livsmedlets ursprungliga temperatur, vikt och kvalitet. Kontrollera resultatet med jämna mellanrum och förläng eller förkorta tiden på motsvarande sätt.
- Varmluftsfritysen kan också användas för att värma upp mat. Ställ då in en temperatur på 150°C för ca 10 minuters uppvärmning.

9. Rengöring och skötsel

WARNING!

- Dra alltid ut kontakten ur uttaget innan du rengör produkten.
-  Produkten får absolut inte doppas ner i vätska! Då finns risk för livsfarliga elchocker och skador på produkten.

WARNING!

- Låt produkten bli helt kall innan den rengörs.

AKTA!

- Använd inga frätande eller slipande rengöringsmedel eller material som t ex putsmedel eller stålull när du rengör fritysen. De kan skada ytan och tillbehörens nonstickbeläggning!

9.1 Rengöra tillbehör

- 1) Ta ut insatsen **5** ur friteringskärlet **7**.
- 2) Ta bort större bitar av livsmedelsrester.
- 3) Diska ur friteringskärlet **7** och insatsen **5** med varmt vatten och milt diskmedel och skölj sedan med rent vatten.
- 4) Använd en svamp utan slipverkan och ett milt diskmedel för att avlägsna envisa fläckar. Skölj bort ev. rester av diskmedel noga med rent vatten.
- 5) Torka alla delar noga innan du sätter ihop produkten igen.

Observera:



Friteringskärlet **7** och insatsen **5** kan även diskas i maskin. Det kan fortfarande finnas fukt kvar i håligheter när produkten torkats. Låt tillbehören lufttorka tills de blivit riktigt torra.

- 6) Sätt tillbaka insatsen **5** i friteringskärlet **7** igen.

9.2 Rengöra höljet

- 1) Rengör produktens utsida med en fuktig trasa. Ta lite milt diskmedel på trasan om det behövs. Eftertorka sedan noga med en trasa som fuktats med bara rent vatten. Akta så att det inte kommer in vätska i ventilationsöppningarna **10**!
- 2) Torka sedan av produkten med en kökshandduk.

9.3 Rengöra produkten invändigt

- 1) Använd en mjuk svamp som bara fuktats med en aning vatten och några droppar milt diskmedel för att rengöra produkten invändigt.
- 2) Eftertorka flera gånger med en fuktig mikrofiberduk. Skölj och vrid ur mikrofiberduken mellan varven.
- 3) Torka produktens insida noga med en kökshandduk.
- 4) Om värmestavarna innanför höljet **11** är smutsiga kan du använda en diskborste för att försiktigt ta bort rester av livsmedel.

AKTA!

- Övrigt underhåll får endast utföras av en auktoriserad fackverkstad eller tillverkarens kundtjänst.

10. Förvaring

- 1) Fatta tag med båda händerna på båda sidorna under fritösen när du ska lyfta upp eller bära den. Lyft aldrig fritösen i friteringskärlets **7** handtag **8**!
- 2) Ställ undan fritösen med friteringskärlet **7** och friteringsinsatsen **5** insatta. Då kan det inte komma in damm eller smuts i den.
- 3) Förvara fritösen på ett torrt och dammfritt ställe.

11. Åtgärda fel

PROBLEM	MÖJLIG ORSAK	MÖJLIGA LÖSNINGAR
Det går inte att starta produkten.	Friteringskärlet 7 sitter inte riktigt fast.	Kontrollera om friteringskärlet 7 sitter som det ska i höljet 11 .
Produkten fungerar inte.	Produkten är inte kopplad till ett eluttag.	Anslut produkten till ett eluttag.
	Produkten är avstängd.	Skruva på timern 4 för att starta.
	Produkten är defekt.	Kontakta kundservice.
Maten blir inte riktigt klar eller ojämnt friterad efter den inställda tiden.	Du har lagt för mycket i friteringskärlet 7 .	Överskrid aldrig MAX-markeringen 6 i friteringskärlet 7 .
	För stora bitar. Bitarna ligger tätt ihop.	Skär ingredienserna i mindre bitar. Vänd på det som tillagas eller skaka korgen flera gånger under tillagningstiden.
	Temperaturen är för låg eller tillagningstiden för kort.	Öka temperaturen eller förläng tillagningstiden.
Det ryker och luktar väldigt mycket när produkten används.	Livsmedel har kommit i kontakt med värmeelementet och förbränts där.	Överskrid aldrig MAX-markeringen 6 i friteringskärlet 7 .

PROBLEM	MÖJLIG ORSAK	MÖJLIGA LÖSNINGAR
Vita rökslingor	Det finns rester av fett kvar från tidigare friteringar i friteringskärlet ⑦.	Rengör friteringskärlet ⑦ noga så snart det använts.
	De livsmedel som friteras innehåller mycket fett.	Fettet droppar ned på friteringskärlets ⑦ botten och förbränns där. Det påverkar varken fritösen eller friteringsresultatet.

Om det inte går att åtgärda felet eller om det uppstår andra typer av fel ska du kontakta vår kundservice.

12. Kassering

12.1 Kassera/återvinna produkten



Symbolen intill med en överkorsad soptunna på hjul betyder att den här produkten omfattas av direktiv 2012/19/EU. Direktivet föreskriver att den här produkten inte får slängas bland de vanliga hushållssoporna när den är uttjänt, utan måste lämnas in till speciella insamlingsställen, återvinningsanläggningar eller återvinningsföretag.

Det kostar ingenting att lämna in produkten till återvinning. Tänk på miljön och kassera/återvinn produkten på rätt sätt.



Fråga din kommun eller stadsdelsförvaltning om möjligheterna att kassera/återvinna den uttjänta produkten.

12.2 Kassera förpackningen



Förpackningsmaterialet har valts med tanke på miljön och de tekniska förutsättningarna för avfallshantering och kan därför återvinnas. Kassera förpackningsmaterial som inte behövs längre enligt gällande lokala bestämmelser.



Tänk på miljön när du kasserar förpackningen. Observera märkningen på de olika förpackningsmaterialen så att de kan källsorteras och ev. kasseras separat. Förpackningsmaterialen är märkta med förkortningar (a) och siffror (b) som har följande betydelse: 1–7: plast, 20–22: papper och kartong, 80–98: komposit.

13. Tekniska data

Nätspänning	220–240 V ~, 50/60 Hz
Nominell effekt	1000 W
Nyttovolym i friteringskärn 	1,5 l upp till MAX-markeringen

14. Garanti från Kompernass Handels GmbH

Kära kund

För den här produkten lämnar vi 3 års garanti från och med inköpsdatum. Om det skulle vara något fel på produkten finns en lagstadgad reklamationsrätt från återförsäljaren. Dina lagstadgade rättigheter begränsas inte av den garanti som beskrivs i följande avsnitt.

Garantivillkor

Garantitiden börjar från och med inköpsdatumet. Ta väl vara på kassakvittot. Kassakvittot är ditt köpbevis.

Om ett material- eller fabrikationsfel uppstår på produkten inom tre år från inköpsdatumet reparerar vi, byter ut den gratis, eller ersätter köpesumman beroende på vad vi anser lämpligast. En förutsättning för att utnyttja garantin är att den defekta produkten och köpbeviset (kassakvittot) uppvisas inom den treåriga garantitiden tillsammans med en kort beskrivning av felet och när det uppstod.

Om felet täcks av vår garanti kommer du att få tillbaka en reparerad eller en ny produkt. Garantitiden börjar inte om från början för en reparerad eller ny produkt.

Garantitid och lagstadgad ersättningsrätt

Garantitiden förlängs inte för att man utnyttjat garantin. Det gäller även för utbyta och reparerade delar. Eventuella skador och brister som existerar redan vid köpet måste rapporteras så snart produkten packats upp. När garantitiden är slut måste man själv betala för eventuella reparationer.

Garantins omfattning

Produkten har tillverkats med omsorg enligt stränga kvalitetskriterier och testats nogga före leveransen.

Garantin gäller bara för material- eller fabrikationsfel. Garantin täcker inte delar av produkten som utsätts för normalt slitage och därför betraktas som förslitningsdelar och inte heller skador på ömtåliga delar som t ex knappar, batterier eller delar av glas.

Garantin upphör att gälla om produkten skadas eller används och servas på fel sätt. Alla anvisningar i bruksanvisningen måste följas exakt för att produkten ska kunna användas på rätt sätt. Produkten får aldrig användas i andra syften eller hanteras på ett sätt som man avråder från eller varnar för i bruksanvisningen.

Produkten är endast avsedd för privat bruk och ska inte användas yrkesmässigt. Garantin gäller inte vid missbruk och felaktig behandling, användande av våld och vid ingrepp som inte gjorts av vår auktoriserade servicefilial.

Behandling av garantiärenden

För att snabbt kunna behandla ditt ärende ber vi dig följa nedanstående anvisningar:

- Ha alltid kassakvittot och artikelnumret (IAN) 437607_2304 i beredskap vid alla förfrågningar.
- Artikelnumret finns på typskylten på produkten, en gravyr på produkten, på bruksanvisningens titelblad (nere till vänster) eller på klistermärket på produktens bak- eller undersida.
- Vid funktionsfel eller andra defekter ber vi dig att först kontakta den serviceavdelning som anges nedan **på telefon** eller **med e-post**.
- En produkt som klassas som defekt kan tillsammans med köpbeviset (kassakvittot) och en beskrivning av felet samt när det uppstod skickas in portofritt till den angivna serviceadressen.



Denna och många andra handböcker, produktfilmer och installationsmjukvaror kan laddas ned på www.lidl-service.com.

Med den här QR-koden kommer du direkt till Lidls servicesida (www.lidl-service.com) där du kan öppna bruksanvisningen genom att skriva in artikelnumret (IAN) 437607_2304.

14.1 Service

SE Service Sverige
Tel.: 0770 930739
E-Mail: kompernass@lidl.se

FI Service Suomi
Tel.: 010309 3582
E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 437607_2304

14.2 Importör

Observera att följande adress inte är någon serviceadress. Kontakta först det serviceställe som anges.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

TYSKLAND

www.kompernass.com

Spis treści

1. Wstęp	42
1.1 Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem	42
1.2 Zastosowane wskazówki ostrzegawcze i symbole	42
2. Wskazówki bezpieczeństwa	44
3. Zakres dostawy i przegląd po transporcie	48
4. Opis urządzenia	48
5. Przed pierwszym użyciem	48
6. Najlepsze sposoby na frytowanie	50
7. Obsługa	51
7.1 Rozpoczęcie smażenia	52
7.2 Przerwanie/zakończenie procesu smażenia	52
8. Czasy smażenia	53
9. Czyszczenie i konserwacja	56
9.1 Czyszczenie akcesoriów	57
9.2 Czyszczenie obudowy	57
9.3 Czyszczenie wnętrza	57
10. Przechowywanie	58
11. Usuwanie usterek	58
12. Utylizacja	60
12.1 Utylizacja urządzenia	60
12.2 Utylizacja opakowania	60
13. Dane techniczne	61
14. Gwarancja Kompernaß Handels GmbH	61
14.1 Serwis	63
14.2 Importer	63

1. Wstęp

Gratulujemy zakupu nowego urządzenia.

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



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

1.1 Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem

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

1.2 Zastosowane wskazówki ostrzegawcze i symbole

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

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

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

2. Wskazówki bezpieczeństwa



NIEBEZPIECZEŃSTWO!

PORAŻENIE PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

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

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

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

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

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU!

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

❗ UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

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

❗ WSKAZÓWKA

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

3. Zakres dostawy i przegląd po transporcie

Urządzenie dostarczane jest standardowo z następującymi elementami:

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

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

4. Opis urządzenia

Ilustracje – patrz rozkładana okładka

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

5. Przed pierwszym użyciem

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

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU!

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

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

6. Najlepsze sposoby na frytowanie

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

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

7. Obsługa

OSTRZEŻENIE!

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

UWAGA!

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

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

7.1 Rozpoczęcie smażenia

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

7.2 Przerwanie/zakończenie procesu smażenia

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

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

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

⚠ OSTRZEŻENIE!

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

8. Czasy smażenia

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

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

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

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

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

Wskazówka:

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

9. Czyszczenie i konserwacja

OSTRZEŻENIE!

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

OSTRZEŻENIE!

- ▶ Przed czyszczeniem należy odczekać na schłodzenie się urządzenia.

❗ UWAGA!

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

9.1 Czyszczenie akcesoriów

- 1) Wyjmij wkład do frytowania **5** z garnka do frytowania **7**.
- 2) Usuń zgrubne resztki jedzenia.
- 3) Umyj garnek do frytowania **7** i wkład do frytowania **5** w ciepłej wodzie z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń, a następnie wypłucz je czystą wodą.
- 4) W przypadku trudnych do usunięcia zabrudzeń użyj nieszorującej gąbki z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń. Wypłucz czystą wodą, aby usunąć ewentualne pozostałości detergentu.
- 5) Przed ponownym zmontowaniem urządzenia dokładnie wysusz wszystkie jego elementy.

i Wskazówka:

Garnek do frytowania **7** i wkład do frytowania **5** są przystosowane do mycia w zmywarce do naczyń.

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

- 6) Włóż wkład do frytowania **5** ponownie do garnka do frytowania **7**.

9.2 Czyszczenie obudowy

- 1) Urządzenie czyść wilgotną ściereczką. W razie konieczności użyj niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Następnie zmyj powierzchnię dokładnie szmatką zmoczoną tylko czystą wodą. Upewnij się, że do szczelin wentylacyjnych **10** urządzenia nie dostanie się ciecz!
- 2) Następnie osusz za pomocą ściereki.

9.3 Czyszczenie wnętrza

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

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

! UWAGA!

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

10. Przechowywanie

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

11. Usuwanie usterek

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

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

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

12. Utylizacja

12.1 Utylizacja urządzenia



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

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

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

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



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

12.2 Utylizacja opakowania



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



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

13. Dane techniczne

Napięcie zasilania	220-240 V ~, 50/60 Hz
Moc znamionowa	1000 W
Pojemność użytkowa garnka do frytowania 7	1,5 l do oznaczenia MAX

14. Gwarancja Kompernaß Handels GmbH

Szanowny Kliencie,

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

Warunki gwarancji

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

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

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

Okres gwarancji i ustawowe roszczenia gwarancyjne

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

Zakres gwarancji

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

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

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

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

Realizacja zobowiązań gwarancyjnych

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

- W przypadku wszelkich pytań przygotuj paragon fiskalny oraz numer artykułu (IAN) 437607_2304 jako dowód zakupu.
- Numer artykułu można znaleźć na tabliczce znamionowej na produkcie, wygrawerowany na urządzeniu, zapisany na stronie tytułowej instrukcji obsługi (w dolnym lewym rogu) lub na naklejce z tyłu bądź na spodzie urządzenia.
- W przypadku wystąpienia błędów działania lub innych wad, prosimy o kontakt z odpowiednim działem serwisu **telefonicznie** lub **przez e-mail**.
- Zarejestrowany jako wadliwy produkt możesz wtedy wraz z dołączonym dowodem zakupu (paragonem) oraz opisem i datą wystąpienia usterki wysłać nieodpłatnie na przekazany wcześniej adres serwisu.



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

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

14.1 Serwis



Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: kompernass@lidl.pl

IAN 437607_2304

14.2 Importer

Pamiętaj, że poniższy adres nie jest adresem serwisu.

Skontaktuj się najpierw z odpowiednim punktem serwisowym.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NIEMCY

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

1. Einleitung	66
1.1 Bestimmungsgemäße Verwendung	66
1.2 Verwendete Warnhinweise und Symbole	66
2. Sicherheitshinweise	68
3. Lieferumfang und Transportinspektion	71
4. Gerätebeschreibung	71
5. Vor dem ersten Gebrauch	72
6. So gelingt das Frittieren am besten	73
7. Bedienen	74
7.1 Garvorgang starten	75
7.2 Garvorgang unterbrechen / beenden	75
8. Garzeiten	76
9. Reinigen und Pflegen	78
9.1 Zubehör reinigen	79
9.2 Gehäuse reinigen	79
9.3 Innenraum reinigen	79
10. Aufbewahren	80
11. Fehler beheben	80
12. Entsorgung	82
12.1 Gerät entsorgen	82
12.2 Verpackung entsorgen	82
13. Technische Daten	83
14. Garantie der Kompernaß Handels GmbH	83
14.1 Service	85
14.2 Importeur	85

1. Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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



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

1.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

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

1.2 Verwendete Warnhinweise und Symbole

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

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

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

2. Sicherheitshinweise

GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

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

⚠ WARNUNG! BRANDGEFAHR!

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

⚠ ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

i HINWEIS

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

3. Lieferumfang und Transportinspektion

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Heißluftfritteuse
- Frittiertopf mit Frittiereinsatz
- Bedienungsanleitung

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

4. Gerätebeschreibung

Abbildungen siehe Ausklappseite

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

5. Vor dem ersten Gebrauch

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

WARNUNG! BRANDGEFAHR!

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

- ▶ Verdecken Sie niemals die Lüftungsschlitze **10**.
 - ▶ Stellen Sie das Gerät nicht direkt unter Oberschränken, Wandsteckdosen oder in der Nähe von Gardinen, Papier oder leicht entzündlichen Materialien auf.
 - ▶ Achten Sie darauf, genügend Freiraum um das Gerät zu lassen, damit die Luft gut zirkulieren kann.
- 1) Stellen Sie das Gerät auf eine waagerechte, ebene, stabile und hitzebeständige Oberfläche.
 - i Hinweis:** Wenn Sie die Heißluftfritteuse unter die Dunstabzugshaube auf den Herd stellen wollen, achten Sie darauf, dass der Herd ausgeschaltet ist.
 - 2) Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose. Achten Sie darauf, dass die Steckdose stets erreichbar ist, wenn das Gerät im Betrieb ist.
 - 3) Schieben Sie den Frittiertopf **7** mit eingesetztem Frittiereinsatz **5** in das Gerät.
 - 4) Drehen Sie den Temperaturregler **3** auf 200°C.
 - 5) Stellen Sie den Timer **4** auf 10 bis 15 Minuten.
 - ✓ Das Gerät beginnt aufzuheizen und die Betriebsindikationsleuchte **1** leuchtet auf.
 - i Hinweis:** Während der ersten Inbetriebnahme kann es durch fertigungsbedingte Rückstände zu leichter Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Das ist völlig normal und ungefährlich. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, öffnen Sie zum Beispiel ein Fenster.
 - 6) Lassen Sie das Gerät bis zum Ende der eingestellten Zeit aufheizen, damit sich das Heizelement einbrennt.
 - ✓ Am Ende der eingestellten Zeit schaltet sich das Gerät aus.
 - 7) Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.
 - 8) Reinigen Sie den Frittiertopf **7** und den Frittiereinsatz **5** noch einmal.

Das Gerät ist nun betriebsbereit.

6. So gelingt das Frittieren am besten

- Für die Zubereitung von Speisen in der Heißluftfritteuse wird in der Regel kein Öl benötigt. Die Zugabe von einigen Tropfen Öl kann jedoch den Geschmack verstärken. Generell lassen sich mit der Heißluftfritteuse alle Speisen zubereiten, die im Umluftbackofen gelingen.
- Für das Frittieren in der Heißluftfritteuse müssen alle Lebensmittel möglichst trocken sein. Trocknen Sie das Frittiertgut gut ab, bevor Sie es in den Frittiertopf **7** einfüllen.
- Für die Zubereitung von Kartoffelgerichten in der Heißluftfritteuse sind festkochende Kartoffelsorten am besten geeignet. Spülen Sie die geschnittenen Kartoffelstücke mit klarem Wasser ab, um ein Aneinanderkleben während des Garvorgangs zu verhindern. Trocknen Sie die Kartoffelstücke sorgfältig ab, bevor Sie sie in die Heißluftfritteuse geben.
- Entfernen Sie eventuelle Eiskristalle oder gefrorenes Wasser gründlich von tiefgefrorenen Lebensmitteln.
- Achten Sie darauf, dass die Panade sich nicht von panierten Lebensmitteln löst, sondern möglichst fest am Frittiertgut anhaftet.
- Halten Sie sich an den Zubereitungshinweisen auf der Verpackung des Frittiertguts. Stellen Sie die Temperatur und die Garzeit so ein wie empfohlen.
- Wenn auf der Verpackung der Lebensmittel keine Empfehlungen für die Zubereitung mit der Heißluftfritteuse vorhanden sind, orientieren Sie sich an den Angaben für Umluftbackofen.
- Vermeiden Sie es, große Mengen auf einmal zu frittieren. Für optimale Bräunungsergebnisse empfehlen wir, maximal 200 g tiefgefrorene Pommes frites auf einmal zuzubereiten.
- Überfüllen Sie den Frittiertopf **7** nicht! Füllen Sie ihn maximal bis zur MAX-Markierung **6**. Achten Sie darauf, dass das Frittiertgut nicht an das Heizelement an der Oberseite des Innenraums gelangen kann.
- Acrylamid ist ein möglicherweise krebserzeugender Stoff, der beim Frittieren von stärkehaltigen Lebensmitteln gebildet wird. Stärkehaltige Lebensmittel, wie zum Beispiel Pommes frites, sollten daher nur goldgelb anstatt dunkel oder braun frittiert werden. Nur so erreichen Sie eine acrylamidarme Zubereitung.
- Für eine gleichmäßige Bräunung und eine krosse Konsistenz, z. B. bei Pommes frites oder Chicken Nuggets, muss das Frittiertgut während des Garvorgangs 1–2 Mal geschüttelt oder gewendet werden.

- Hierzu ziehen Sie den Frittiertopf **7** aus dem Gerät und schütteln Sie das Frittiergut oder wenden Sie es unter Zuhilfenahme von geeignetem Besteck. Setzen Sie dann den Frittiertopf **7** wieder ein.
- Der Frittiervorgang wird beim Herausziehen des Frittiertopfs **7** automatisch unterbrochen und läuft weiter, sobald der Frittiertopf **7** wieder eingesetzt wird.
- Sie können mit der Heißluftfritteuse auch Backwaren wie Muffins oder kleine Kuchen zubereiten. Dabei darf der Teig **auf keinen Fall** direkt in den Frittiertopf **7** gegeben werden. Nutzen Sie hierfür kleine Backformen wie Muffinförmchen, die Sie dann mit dem Teig in den Frittiertopf **7** mit eingesetztem Frittiereinsatz **5** stellen.

7. Bedienen

WARNUNG!

- ▶ Teile des Gerätes werden während des Betriebs sehr heiß. Berühren Sie diese nicht, um Verbrennungen zu vermeiden.
- ▶ Verwenden Sie Topflappen oder Ofenhandschuhe, wenn Sie den Frittiertopf **7** oder den Frittiereinsatz **5** anfassen müssen.
- ▶ Aus den Lüftungsschlitzen **10** auf der Rückseite des Gerätes entströmt heiße Luft. Fassen Sie nicht in diesen Bereich.
- ▶ Bewegen oder versetzen Sie das Gerät nicht, wenn es in Betrieb ist.

ACHTUNG!

- ▶ Verwenden Sie den Frittiertopf **7** nie ohne Frittiereinsatz **5**.
 - ▶ Füllen Sie den Frittiertopf **7** maximal bis zur MAX-Markierung **6** und achten Sie darauf, dass das Frittiergut das Heizelement im Inneren des Gehäuses **11** nicht berührt.
- 1) Stellen Sie das Gerät so auf, wie im Kapitel **Vor dem ersten Gebrauch** beschrieben.
 - 2) Bereiten Sie die Lebensmittel nach Rezept vor und geben Sie sie in den Frittiertopf **7**.
 - 3) Schieben Sie den Frittiertopf **7** in die Öffnung vorne am Gerät.
-  **Hinweis:** Der Garvorgang lässt sich nur starten, wenn der Frittiertopf **7** korrekt in seiner Aufnahme eingerastet ist.

7.1 Garvorgang starten

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

7.2 Garvorgang unterbrechen / beenden

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

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

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

⚠️ WARNUNG!

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

8. Garzeiten

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

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

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

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

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

Hinweis:

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

9. Reinigen und Pflegen

WARNUNG!

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

WARNUNG!

- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung vollständig abkühlen.

ACHTUNG!

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

9.1 Zubehör reinigen

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

Hinweis:



Der Frittiertopf **7** und der Frittiereinsatz **5** sind spülmaschinengeeignet.

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

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

9.2 Gehäuse reinigen

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

9.3 Innenraum reinigen

- 1) Reinigen Sie den Innenraum mit einem weichen Schwamm, der mit nur wenig Wasser angefeuchtet wurde, und einigen Tropfen eines milden Reinigungsmittels.
- 2) Wischen Sie mehrmals mit einem feuchten Mikrofasertuch nach. Waschen Sie es zwischendurch in Wasser aus und wringen Sie es aus.
- 3) Trocknen Sie den Innenraum mit einem Geschirrtuch gut ab.
- 4) Sollten die Heizstäbe im Inneren des Gehäuses **11** verunreinigt sein, verwenden Sie eine Spülbürste und entfernen Sie vorsichtig die Speisereste.

⚠ **ACHTUNG!**

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

10. Aufbewahren

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

11. Fehler beheben

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	MÖGLICHE LÖSUNGEN
Das Gerät lässt sich nicht starten.	Der Frittiertopf 7 ist nicht richtig eingerastet.	Achten Sie auf einen korrekten Sitz des Frittiertopfs 7 im Gehäuse 11 .
Das Gerät funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht mit einer Netzsteckdose verbunden.	Schließen Sie das Gerät an eine Netzsteckdose an.
	Das Gerät ist ausgeschaltet.	Schalten Sie das Gerät durch Drehen des Timers 4 ein.
	Das Gerät ist defekt.	Wenden Sie sich an den Kundenservice.

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	MÖGLICHE LÖSUNGEN
Die Speisen sind in der eingestellten Zeit noch nicht gar oder ungleichmäßig frittiert.	Zu große Menge an Lebensmitteln im Frittiertopf ⑦.	Überschreiten Sie nicht die MAX-Markierung ⑥ im Frittiertopf ⑦.
	Zu große Stücke. Speisen liegen zu dicht aneinander.	Schneiden Sie die Lebensmittel in kleinere Stücke. Wenden Sie die Speisen oder schütteln Sie sie mehrmals während des Garvorgangs.
	Die Temperatur ist zu niedrig oder die Garzeit zu kurz.	Erhöhen Sie die Temperatur oder verlängern Sie die Garzeit.
Starke Rauch- oder Geruchsentwicklung während des Garvorgangs.	Speisen berühren das Heizelement und verbrennen daran.	Überschreiten Sie nicht die MAX-Markierung ⑥ im Frittiertopf ⑦.
Weiße Rauchschwaden	Im Frittiertopf ⑦ sind noch Fettrückstände aus einem vorherigen Garvorgang.	Reinigen Sie den Frittiertopf ⑦ sorgfältig nach jeder Benutzung.
	Die Speisen sind sehr fettig.	Fett tropft auf den Boden des Frittiertopfes ⑦ und verbrennt. Das beeinträchtigt weder das Gerät noch das Garergebnis.

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

12. Entsorgung

12.1 Gerät entsorgen



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

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

Für den deutschen Markt gilt:

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

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



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

12.2 Verpackung entsorgen



Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.



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

13. Technische Daten

Netzspannung	220–240 V ~, 50/60 Hz
Nennleistung	1000 W
Nutzvolumen Frittierpf ⑦	1,5 l bis zur MAX-Markierung

14. Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN) 437607_2304 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (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) 437607_2304 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

14.1 Service

DE Service Deutschland

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

E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0800 447 744

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 437607_2304

14.2 Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Tietojen tila · Informationsstatus · Stan informacii

Stand der Informationen:

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

IAN 437607_2304