



AIR FRYER SHLF 1000 A2

(HR)

FRITEZA S VRUĆIM ZRAKOM

Upute za upotrebu

(RO)

FRITEUZĂ CU AER FIERBINTE

Instrucțiuni de utilizare

(GR) (CY)

ΦΡΙΤΕΖΑ ΘΕΡΜΟΥ ΑΕΡΑ

Οδηγίες χρήσης

(RS)

FRITEZA NA VRUĆ VAZDUH

Uputstvo za upotrebu

(BG)

ФРИТЮРНИК С ГОРЕЩ ВЪЗДУХ

Ръководство за експлоатация

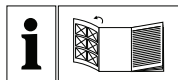
(DE) (AT) (CH)

HEISSLUFTFRITTEUSE

Bedienungsanleitung

IAN 437607_2304

(HR) (RS) (RO)
(BG) (GR)



HR

Prije nego što pročitate tekst, otvorite stranicu sa slikama i upoznajte se na osnovu toga sa svim funkcijama uređaja.

RS

Pre čitanja rasklopite stranu sa slikama te se upoznajte sa svim funkcijama uređaja.

RO

Înainte de a citi instrucțiunile, priviți imaginile și familiarizați-vă cu toate funcțiile aparatului.

BG

Преди да прочетете отворете страницата с фигурите и след това се запознайте с всички функции на уреда.

GR CY

Πριν ξεκινήσετε την ανάγνωση, ανοίξτε τη σελίδα με τις εικόνες και εξοικειωθείτε με όλες τις λειτουργίες της συσκευής.

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.

HR	Upute za upotrebu	Stranica	1
RS	Uputstvo za upotrebu	Strana	23
RO	Instrucțiuni de utilizare	Pagina	45
BG	Ръководство за експлоатация	Страница	67
GR/CY	Οδηγίες χρήσης	Σελίδα	91
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	113

A

1 Digital display

2 Power button

3 Pressure level selector

4 Timer

5 Lid

6 Main unit

7 Locking mechanism

8 Handle

9 Base

10 Lid handle

11 Lid base

COOKING PROGRAMS:

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

Sadržaj

1. Uvod	2
1.1 Namjenska uporaba.	2
1.2 Korištena upozorenja i simboli.	2
2. Sigurnosne napomene.....	4
3. Opseg isporuke i provjera transporta	7
4. Opis uređaja.....	7
5. Prije prve uporabe.....	8
6. Ovako će prženje najbolje uspjeti	9
7. Rukovanje.....	10
7.1 Pokretanje postupka prženja	11
7.2 Prekidanje / završetak procesa prženja.	11
8. Vremena prženja	12
9. Čišćenje i održavanje.....	15
9.1 Čišćenje pribora	15
9.2 Čišćenje kućišta	15
9.3 Čišćenje unutrašnjosti	16
10. Čuvanje	16
11. Otklanjanje grešaka	16
12. Zbrinjavanje	18
12.1 Zbrinjavanje uređaja	18
12.2 Zbrinjavanje ambalaže	18
13. Tehnički podaci.....	18
14. Jamstvo tvrtke Kompernass Handels GmbH.....	19
14.1 Servis	21
14.2 Uvoznik	21

1. Uvod

Srdačno čestitamo na kupnji Vašeg novog uređaja.

Time ste se odlučili za visokovrijedan proizvod. Upute za rukovanje predstavljaju sastavni dio ovog proizvoda. One sadrže važne napomene za sigurnost, rukovanje i zbrinjavanje.



Prije uporabe uređaja upoznajte se sa svim pripadajućim uputama za uporabu i svim sigurnosnim napomenama. Proizvod koristite isključivo na opisani način i u navedenim područjima uporabe. U slučaju predaje proizvoda trećim osobama priložite i predajte i svu dokumentaciju.

1.1 Namijenska uporaba

Ovaj je uređaj namijenjen samo za pripremanje hrane vrućim zrakom. Uređaj je namijenjen za korištenje u privatnim kućanstvima. Uređaj koristite isključivo u suhim prostorijama i nikada ga ne koristite na otvorenom. Svaki drugi način uporabe i svaka uporaba izvan navedenih okvira smatra se nenamjenskom. Uređaj nije predviđen za uporabu u gospodarskim ili industrijskim područjima.

1.2 Korištena upozorenja i simboli

U ovim uputama za uporabu, na pakiranju i na uređaju, korištena su sljedeća upozorenja i simboli (ako je primjenjivo):

	OPASNOST! Upozorenje s ovim simbolom i signalnom riječi „OPASNOST” označava neposrednu opasnu situaciju koja će, ako se ne izbjegne, rezultirati smrću ili teškim ozljedama.
	UPOZORENJE! Upozorenje s ovim simbolom i signalnom riječi „UPOZORENJE” označava moguću opasnu situaciju koja će, ako se ne izbjegne, rezultirati smrću ili teškim ozljedama.
	OPREZ! Upozorenje s ovim simbolom i signalnom riječi „OPREZ” označava moguću opasnu situaciju koja će, ako se ne izbjegne, rezultirati lakšim ili srednje teškim ozljedama.
	POZOR! Upozorenje s ovim simbolom i signalnom riječi „POZOR” označava moguću situaciju koja će, ako se ne izbjegne, uzrokovati materijalnu štetu.

	Napomena: Napomena označava dodatne informacije za jednostavnije rukovanje uređajem.
	Oprez! Vruća površina!
	Pročitajte upute za uporabu.
	Ne uranjajte u vodu ili druge tekućine.
	Može se prati u perilici posuđa.
	Svi dijelovi ovog uređaja koji dolaze u dodir s namirnicama neškodljivi su za namirnice.
	Izmjenična struja.

2. Sigurnosne napomene

OPASNOST! STRUJNI UDAR!

- ▶ Prije puštanja uređaja u pogon provjerite odgovara li napon napajanja mreže naponu navedenom na tipskoj pločici.
- ▶ Uređaj priključite isključivo na uzemljenu utičnicu.
- ▶ Mrežni kabel postavite tako da se ne može prignječiti ili na drugi način oštetiti.
- ▶ Uređaj koristite isključivo u suhim prostorijama, nikada na otvorenom.
- ▶  Uređaj, mrežni kabel ili mrežni utikač nikada ne uranjajte u vodu ili u druge tekućine! U protivnom postoji opasnost po život uslijed strujnog udara!
- ▶ Nakon uporabe, u svrhu čišćenja ili pomicanja uređaja, uvijek izvucite mrežni utikač iz utičnice.
Uvijek povlačite samo utikač, nikada sam mrežni kabel
- ▶ Ako je uređaj pao ili je oštećen, više ga ne smijete uključivati. Kvalificirano stručno osoblje mora provjeriti i eventualno popraviti uređaj.
- ▶ Ako dođe do oštećenja mrežnog kabela, isti mora zamijeniti proizvođač, servis za kupce ili slična kvalificirana osoba, kako bi se izbjegle opasnosti.
- ▶ Uređaj nikada ne dirajte mokrim rukama.

UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEDA!

- ▶ Ne koristite uređaj za druge svrhe od onih koje su opisane u ovim uputama. Zloupotreba uređaja može uzrokovati ozljede.
- ▶ Pobrinite se da uređaj sigurno stoji na podlozi.

- ▶ Mrežni kabel postavite tako, da nitko na njega ne može stati ili se preko njega spotaknuti.
- ▶ Uređaj priključite na lako dostupnu mrežnu utičnicu. Pobrinite se da je u slučaju opasnosti mrežni utikač brzo dostupan.
- ▶ Djeca od navršениh 8 godina kao i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i/ili znanja uređaj smiju koristiti ako su pod nadzorom, ili ako su primile i shvatile upute o uporabi uređaja, kao i opasnosti koje proizlaze iz uporabe uređaja.
- ▶ Čišćenje i održavanje od strane korisnika ne smiju obavljati djeca ukoliko nisu navršila 8 godina starosti i ako nisu pod nadzorom.
- ▶ Djecu mlađu od 8 godina treba držati dalje od uređaja i priključnog voda.
- ▶ Djeca se ne smiju igrati uređajem.
- ▶ Opasnost od gušenja! Nikada ne ostavljajte djecu bez nadzora s materijalom za pakiranje. Držite djecu podalje od ambalaže i od uređaja.
- ▶ Tijekom procesa prženja oslobađa se vruća para. Držite se na sigurnoj udaljenosti od pare.
- ▶  **Oprez!** Vruća površina! Dijelovi uređaja se jako zagrijavaju tijekom rada. Ne dirajte ih kako biste izbjegli opekline. Ne dirajte unutrašnjost uređaja dok radi. Dirajte samo ručku i upravljačke elemente.
- ▶ Ne pomičite uređaj tijekom rada, postoji opasnost od opekline!
- ▶ Prije čišćenja ili promjene pribora, uređaj ostavite da se ohladi.
- ▶  **Oprez**  **Upozorenje:**
Mogućnost strujnog udara ! Ne otvarati kućište proizvoda !

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD POŽARA!

- Uređaj radi samo s vrućim zrakom. Nikada ne punite ulje ili druge tekućine izravno u posudu za prženje. U protivnom postoji opasnost od požara!
- Ne koristite vanjski uklopni sat ili posebne sustave za daljinsko upravljanje uređajem
- Uređaj ne koristite u blizini vrućih površina ili zapaljivih materijala.
- Uređaj za vrijeme rada nikada ne ostavljajte bez nadzora.
- Uređaj nikada ne postavljajte u blizini ili ispod zapaljivih predmeta, posebno ne ispod zavjesa ili visećih ormara.
- Ne umećite ništa u otvore za ventilaciju na stražnjoj strani uređaja i ne prekrivajte ih.

❗ POZOR! OŠTEĆENJE PROIZVODA!

- Zaštitite uređaj od kapanja ili prskanja vode. Ne dopustite da tekućina uđe u ventilacijske otvore na stražnjoj strani uređaja.
- Sloj protiv lijepljenja zaštitite tako da ne koristite metalni pribor poput noževa, vilica, i sl. Ako se ošteti sloj protiv lijepljenja, prestanite upotrebljavati uređaj.
- Ne koristite uređaj bez umetnute posude za prženje!
- Uređaj uhvatite bočno odozdo kako biste ga pomaknuli. Ne koristite ručku posude za prženje u tu svrhu.
- Koristite isključivo opremu koju preporučuje proizvođač.

❶ NAPOMENA

- Za prebacivanje proizvoda između 50 i 60 Hz nije potreban nikakav zahvat korisnika. Proizvod će se prilagoditi i raditi i na 50 i na 60 Hz.

3. Opseg isporuke i provjera transporta

Uređaj se standardno isporučuje sa sljedećim komponentama:

- Friteza na vrući zrak
- Posuda za prženje s uloškom za prženje
- Upute za uporabu

i Napomena: Provjerite cjelovitost isporuke i vidljiva oštećenja. U slučaju nepotpune isporuke ili štete uzrokovane nedostatnim pakiranjem, kao i štete nastale prilikom transporta, nazovite telefon servisne službe (vidi poglavlje **Servis**).

4. Opis uređaja

Za slike vidi preklopnu stranicu

- ❶ Lampica indikatora rada
- ❷ Brze upute
- ❸ Regulator temperature
- ❹ Tajmer
- ❺ Uložak za prženje (može se izvaditi)
- ❻ Oznaka MAX
- ❼ Posuda za prženje
- ❽ Ručka
- ❾ Mrežni kabel
- ❿ Ventilacijski otvori
- ⓫ Kućište

5. Prije prve uporabe

Prije prve uporabe friteze na vrući zrak, očistite sve dijelove kako je opisano u poglavlju **Čišćenje i održavanje**.

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD POŽARA!

Iz ventilacijskih otvora **10** na stražnjoj strani uređaja izlazi vrući zrak.

- Nikada ne prekrivajte ventilacijske otvore **10**.
- Ne stavljajte uređaj izravno ispod zidnih ormara, zidnih utičnica ili blizu zavjesa, papira ili zapaljivih materijala.
- Obavezno ostavite dovoljno prostora oko uređaja za dobru cirkulaciju zraka.

1) Postavite uređaj na vodoravnu, ravnu, stabilnu površinu otpornu na toplinu.

i Napomena: Ako fritezu na vrući zrak želite postaviti na štednjak ispod nape, pazite da je štednjak isključen.

2) Utaknite mrežni utikač u utičnicu. Pazite da je utičnica uvijek dostupna dok uređaj radi.

3) Gurnite posudu za prženje **7** s umetnutim uloškom za prženje **5** u uređaj.

4) Regulator temperature **3** okrenite na 200 °C.

5) Postavite tajmer **4** na 10 do 15 minuta.

✓ Uređaj počinje zagrijavati i lampica indikatora rada **1** svijetli.

i Napomena: Prilikom prvog puštanja u rad zbog naslaga preostalih prilikom izrade uređaja može doći do laganog dimljenja i pojave mirisa. Ovo je potpuno normalno i bezopasno. Osigurajte dostatno prozračivanje, primjerice otvorite prozor.

6) Pustite uređaj grijati do isteka postavljenog vremena kako bi grijao izgorio naslage.

✓ Nakon isteka podešenog vremena, uređaj se isključuje.

7) Izvucite utikač i ostavite uređaj da se ohladi.

8) Ponovno očistite posudu za prženje **7** i uložak za prženje **5**.

Uređaj je sada spreman za rad.

6. Ovako će prženje najbolje uspjeti

- Za pripremu hrane u fritezi na vrući zrak obično nije potrebno ulje. Međutim, dodavanje nekoliko kapi ulja može poboljšati okus. Općenito, sva jela koja se uspješno pripremaju u pećnici s prisilnom cirkulacijom zraka mogu se pripremati u fritezi na vrući zrak.
- Za prženje u fritezi na vrući zrak sva hrana mora biti suha koliko god je to moguće. Dobro osušite hranu prije nego što je stavite u posudu za prženje ⑦.
- Za pripremu jela od krumpira u fritezi na vrući zrak najprikladnije su voštane sorte krumpira. Narezane komade krumpira isperite čistom vodom kako se tijekom prženja ne bi slijepili. Pažljivo osušite komade krumpira prije nego što ih stavite u fritezu na vrući zrak.
- Temeljito uklonite sve kristale leda ili smrznutu vodu s duboko smrznute hrane.
- Pazite da se panirani sloj ne odvoja od paniranje hrane, već da se što bolje drži hranu koju pržite.
- Slijedite upute za pripremu na pakiranju hrane za prženje. Postavite temperaturu i vrijeme prženja prema preporuci.
- Ako na pakiranju hrane nema preporuka za pripremu s fritezom na vrući zrak, kao orijentaciju koristite informacije za pećnicu s cirkulacijom zraka.
- Izbjegavajte prženje velike količine odjednom. Za optimalne rezultate prženja preporučujemo pripremu najviše 200 g smrznutih krumpirića odjednom.
- Nemojte prepuniti posudu za prženje ⑦! Napunite je maksimalno do oznake MAX ⑥. Pazite da hrana koju pržite ne može dotaknuti grijač na vrhu unutarnjosti uređaja.
- Akrilamid je mogući kancerogen koji nastaje prženjem škrobne hrane. Škrobnu hranu poput pomfrita bi stoga trebalo pržiti samo do zlatno žute, a ne tamne ili smeđe boje. Samo ćete na taj način postići pripremu s niskom razinom akrilamida.
- Za ravnomjerno pečenje i hrskavu konzistenciju, npr. pomfrita ili pilećim medaljonima, prženu hranu morate protresti ili okrenuti 1-2 puta tijekom prženja.

- U tu svrhu izvucite posudu za prženje 7 iz uređaja i protresite hranu koju pržite ili je okrenite odgovarajućim priborom. Zatim vratite posudu za prženje 7.
 - Proces prženja se automatski prekida kada se posuda za prženje 7 izvadi i nastavlja se čim se posuda za prženje 7 ponovno umetne.
- Fritezu na vrući zrak također možete koristiti za pripremu muffina ili malih kolača. Pritom se tijesto **ni u kojem slučaju ne smije staviti** izravno u posudu za prženje 7. Koristite male kalupe za pečenje kao što su kalupi za muffine. Napunite ih tijestom i stavite u posudu za prženje 7 s umetnutim uloškom za prženje 5.

7. Rukovanje

⚠ UPOZORENJE!

- ▶ Dijelovi uređaja se jako zagrijavaju tijekom rada. Ne dirajte ih kako biste izbjegli opekline.
- ▶ Koristite krpe za lonce ili kuhinjske rukavice ako morate dotaknuti posudu za prženje 7 ili uložak za prženje 5.
- ▶ Iz ventilacijskih otvora 10 na stražnjoj strani uređaja izlazi vrući zrak. Ne posežite u ovo područje.
- ▶ Ne pomičite i ne premještajte uređaj dok radi.

⚠ POZOR!

- ▶ Posudu za prženje 7 nikada ne koristite bez uložka za prženje 5.
- ▶ Posudu za prženje 7 napunite maksimalno do oznake MAX 6 i pazite da hrana koju želite pržiti ne dodiruje grijač unutar kućišta 11.

- 1) Postavite uređaj kako je opisano u poglavlju **Prije prve uporabe**.
- 2) Pripremite hranu prema receptu i stavite je u posudu za prženje 7.
- 3) Gurnite posudu za prženje 7 u otvor na prednjoj strani uređaja.

- ⓘ **Napomena:** Proces prženja može se započeti samo ako je posuda za prženje 7 pravilno ulegla u ležište.

7.1 Pokretanje postupka prženja

- 1) Okrenite tajmer **4** na željeno vrijeme prženja. Možete podesiti vrijeme prženja do 30 minuta.
 - ✓ Uređaj se uključuje, i lampica indikatora rada **1** svijetli.
 - 2) Regulator temperature **3** okrenite na željenu temperaturu. Možete postaviti temperaturu između 80 °C i 200 °C.
 - ✓ Uređaj počinje grijati.
- i Napomena:** Lampica indikatora rada **1** se povremeno gasi i ponovno pali kako bi signalizirala da grijač održava temperaturu: Ako se grijač isključi jer je temperatura dosegnuta, lampica indikatora rada **1** se gasi. Čim grijač ponovno počne raditi, lampica indikatora rada **1** ponovno svijetli.

7.2 Prekidanje / završetak procesa prženja

Proces prženja možete prekinuti u bilo kojem trenutku, npr. za provjeru stupnja tamnjenja ili za protresanje ili okretanje pržene hrane.

- 1) Posudu za prženje **7** uhvatite za ručku **8** i izvucite je iz kućišta **11**.
 - i Napomena:** Proces prženja se automatski prekida kada se posuda za prženje **7** izvadi i nastavlja se čim se posuda za prženje **7** ponovno umetne. Tajmer **4** nastavlja raditi tijekom prekida.
- 2) Po potrebi okrenite ili protresite prženu hranu u posudi za prženje **7**.

! POZOR!

- Posuda za prženje **7** i uložak za prženje **5** premazani su slojem protiv prisanjanja. Zaštitite sloj protiv prisanjanja tako da za okretanje ili vađenje hrane ne koristite metalne alate kao što su noževi, vilice itd.
- 3) Vratite posudu za prženje **7**.
 - ✓ Proces prženja se automatski nastavlja do kraja vremena prženja.
 - ✓ Po isteku podešenog vremena prženja oglasit će se kratki signal i uređaj će se automatski isključiti.
 - 4) Za prijevremeni završetak procesa prženja, okrenite tajmer **4** na **0**.
 - 5) Isključite uređaj izvlačenjem mrežnog utikača iz utičnice.

- 6) Pripremite podlogu otpornu na toplinu za posudu za prženje ⑦ i posudu, npr. tanjur ili zdjelu, za prženu hranu.

⚠ UPOZORENJE!

- Koristite krpe za lonce ili kuhinjske rukavice ako morate dotaknuti posudu za prženje ⑦ ili uložak za prženje ⑤.
- 7) Posudu za prženje ⑦ uhvatite za ručku ⑧ i izvucite je iz kućišta.
- 8) Stavite posudu za prženje ⑦ na površinu otpornu na toplinu.
- 9) Izvadite prženu hranu iz posude za prženje ⑦.
- 10) Pustite uređaj i pribor da se potpuno ohlade prije čišćenja i pospremanja.

8. Vremena prženja

Brze upute ② služe kao orijentacija za postavke vremena prženja i temperature za različitu hranu. Vremena prženja navedena u tablici u nastavku samo su okvirne vrijednosti. Ako se upute na pakiranju hrane razlikuju od ove tablice, slijedite upute na pakiranju.

Jelo	Optimalna težina (g)	Vrijeme (Min)	Temperatura (°C)	okretanje / protresanje	Napomena
Krumpir i povrće					
Tanki pomfrit (duboko smrznut)	200 (maks. 400)	18-25	200	2 x protresti	zagrijavanje 2 min.*
Debeli pomfrit (duboko smrznut)	200 (maks. 400)	15-20	200	2 x protresti	zagrijavanje 2 min.*
svježi pomfrit	200 (maks. 400)	20-30	180-200	2 x protresti	dodajte 1 jušnu žlicu ulja zagrijavanje 2 min.*
Okruglice od povrća (npr. falafel, duboko smrznuto)	300	13-15	180-200	1 x okrenuti	zagrijavanje 2 min.*

Jelo	Optimalna težina (g)	Vrijeme (Min)	Temperatura (°C)	okretanje / protresanje	Napomena
Povrće (npr. tikvice, patlidžan, paprika)	320-340 (maks. 350)	25-30	180-200	2 x okrenuti	dodajte 1 jušnu žlicu ulja. Narežite na komade veličine 2-3 cm
Meso					
Panirani svinjski odrezak (duboko smrznut)	300 (2 komada)	15-20	180-200	1 x okrenuti	zagrijavanje 2 min.*
Svinjski kotleti	100-280 (maks. 300)	18-25	180	1 x okrenuti	zagrijavanje 2 min.*
Pileći bataci	300 (2 komada)	oko 30	180	1 x okrenuti	zagrijavanje 2 min.*
Pileća prsa	100-300	10-15	180	ne	dodajte 1 jušnu žlicu ulja
Pileći medaljoni (duboko smrznuti)	100-300	8-12	200	1 x okrenuti	zagrijavanje 2 min.*
Riba					
Filet ribe	150-250 (maks. 270)	15-20	180	ne	
Ribljí štapići (duboko smrznuti)	100 - 250	10-15	200	1 x okrenuti	
Panirane kozice (duboko smrznuti)	200-300	12-18	180	2 x okrenuti	dodajte 1 jušnu žlicu ulja zagrijavanje 2 min.*

Jelo	Optimalna težina (g)	Vrijeme (Min)	Temperatura (°C)	okretanje / protresanje	Napomena
Grickalice					
Proljetne rolice	100–250	15–20	180	1 x okrenuti	Jela spremna za pećnicu
Panirani sir za pečenje	100–250	10–15	180	ne	Jela spremna za pećnicu
Peciva					
Kolač od jabuka	250	20–25	160	ne	Koristite kalup za pečenje
Muffini	150 (maks. 5 kom.)	15–20	180	ne	Koristite kalup za pečenje
Slatke grickalice (npr. pužići s cimetom ili mini štrudla od jabuke)	250	oko 20	160	ne	Duboko smrznuti proizvodi

* Ako fritezu na vrući zrak koristite bez zagrijavanja, pustite hranu da se prži 2–3 minute duže.

Napomena:

- ▶ Stvarna vremena prženja mogu varirati ovisno o početnoj temperaturi i težini hrane te kvaliteti korištene hrane. Ako je potrebno, redovito provjeravajte napredak prženja i u skladu s tim povećajte ili skratite vrijeme prženja.
- ▶ Fritezu na vrući zrak možete koristiti i za zagrijavanje hrane. Pritom postavite temperaturu od 150 °C na otprilike 10 minuta.

9. Čišćenje i održavanje

UPOZORENJE!

- ▶ Prije čišćenja uređaja obavezno izvucite utikač za napajanje iz mrežne utičnice.
- ▶  Ni u kom slučaju uređaj ne smijete uranjati u tekućine! Može doći do opasnosti po život uslijed strujnog udara, te do oštećenja uređaja.

UPOZORENJE!

- ▶ Uređaj prije čišćenja ostavite da se potpuno ohladi.

POZOR!

- ▶ Za čišćenje ne koristite nagrizajuća ili abrazivna sredstva ni materijale za čišćenje, kao što su mlijeko za ribanje ili čelična vuna. Isti mogu oštetiti površinu uređaja i sloj protiv prljanjanja na priboru!

9.1 Čišćenje pribora

- 1) Izvadite uložak za prženje **5** iz posude za prženje **7**.
- 2) Uklonite grube ostatke hrane.
- 3) Isperite posudu za prženje **7** i uložak za prženje **5** u toploj vodi s blagim deterdžentom za pranje posuđa, a zatim ih isperite čistom vodom.
- 4) Za tvrdokornu prljavštinu koristite neabrazivnu spužvu s blagim deterdžentom za pranje posuđa. Isperite čistom vodom kako biste uklonili sve ostatke deterdženta.
- 5) Sve dijelove prije sastavljanja dobro osušite.

Napomena:



Posuda za prženje **7** i uložak za prženje **5** mogu se prati u perilici posuđa.

Nakon sušenja, u šuplinama još uvijek može biti vlage. Ostavite pribor da se potpuno osuši na zraku.

- 6) Stavite uložak za prženje **5** natrag u posudu za prženje **7**.

9.2 Čišćenje kućišta

- 1) Uređaj čistite vlažnom krpom. Po potrebi na krpu dodajte blago sredstvo za pranje posuđa. Zatim temeljito obrišite krpom navlaženom samo vodom. Pazite da tekućina ne dospije u ventilacijske otvore **10** uređaja!
- 2) Nakon toga osušite kuhinjskom krpom.

9.3 Čišćenje unutrašnjosti

- 1) Unutrašnjost očistite mekom spužvom navlaženom s malo vode i nekoliko kapi blagog deterdženta za pranje posuđa.
- 2) Obrišite nekoliko puta vlažnom krpom od mikrovlakana. Povremeno je isperite u vodi i ožmite.
- 3) Dobro osušite unutrašnjost kuhinjskom krpom.
- 4) Ako su grijači unutar kućišta ❶ prljavi, upotrijebite četku za pranje posuđa i pažljivo uklonite ostatke hrane.

❗ POZOR!

- Ostalo održavanje smije obaviti samo ovlaštena stručna radionica ili servisni centar.

10. Čuvanje

- 1) Uređaj podižite i nosite tako da ga objema rukama uhvatite odozdo sa strane. Nikada za to ne koristiti ručku ❸ posude za prženje ❷!
- 2) Spremite uređaj s umetnutom posudom za prženje ❷ i uloškom za prženje ❺. Na taj će način unutrašnjost uređaja i pribor ostati čisti i bez prašine.
- 3) Uređaj čuvajte na suhom mjestu bez prašine.

11. Otklanjanje grešaka

PRO-BLEM	MOGUĆI UZROK	MOGUĆE RJE-ŠENJE
Uređaj se ne pokreće.	Posuda za prženje ❷ nije ispravno ulegla.	Uvjerite se da je posuda za prženje ❷ ispravno umetnuta u kućište ❶.
Uređaj ne radi.	Uređaj nije spojen na mrežnu utičnicu.	Uređaj priključite na mrežnu utičnicu.
	Uređaj je isključen.	Uključite uređaj okretanjem tajmera ❹.
	Uređaj je neispravan.	Obratite se servisu za kupce.

PROBLEM	MOGUĆI UZROK	MOGUĆE RJEŠENJE
Hrana je u podešenom vremenu još uvijek nedovoljno kuhana ili je neravnomjerno pržena.	Previše hrane u posudi za prženje ⑦.	Ne prekoračujte oznaku MAX ⑥ u posudi za prženje ⑦.
	Preveliki komadi. Komadi hrane su preblizu jedan do drugog.	Namirnice narežite na manje komade. Okrenite ili protresite hranu nekoliko puta tijekom prženja.
	Temperatura je preniska ili je vrijeme prženja prekratko.	Povećajte temperaturu ili produžite vrijeme prženja.
Tijekom prženja nastaje velika količina dima ili mirisa.	Hrana dodiruje grijač i na njemu izgara.	Ne prekoračujte oznaku MAX ⑥ u posudi za prženje ⑦.
Oblačići bijelog dima	U posudi za prženje ⑦ još uvijek ima ostataka masnoće od prethodnog procesa prženja.	Posudu za prženje ⑦ pažljivo očistite nakon svake upotrebe.
	Jela su jako masna.	Masnoća kaplje na dno posude za prženje ⑦ i izgara. To ne utječe niti na uređaj niti na rezultat prženja.

Ako se smetnje ne mogu otkloniti ili ako primijetite druge vrste smetnji, obratite se našem servisu.

12. Zbrinjavanje

12.1 Zbrinjavanje uređaja



Ovaj simbol prekrižene kante za otpad na kotačicama ukazuje na to da ovaj uređaj podliježe direktivi 2012/19/EU. Tom se direktivom zabranjuje bacati uređaj na kraju njegova roka uporabe u obično kućno smeće. Uređaj se mora predati na mjestu za sakupljanje posebnog otpada ili predati poduzeću za zbrinjavanje posebnog otpada.

To je zbrinjavanje za vas besplatno. Čuvajte okoliš i zbrinite uređaj na ispravan način.

Ako vaš stari uređaj sadrži osobne podatke, sami ste odgovorni za njihovo brisanje prije nego uređaj vratite.



O mogućnostima zbrinjavanja starih uređaja možete se raspitati u gradskom ili općinskom poglavarstvu.

12.2 Zbrinjavanje ambalaže



Materijali ambalaže odabrani su prema ekološkim načelima i načelima zbrinjavanja, te se stoga mogu reciklirati. Ambalažu koja vam više nije potrebna zbrinite u skladu s važećim lokalnim propisima.



Ambalažu zbrinite na ekološki prihvatljiv način. Pazite na oznake na različitim materijalima ambalaže i po potrebi ih zbrinite odvojeno. Materijali ambalaže označeni su kraticama (a) i brojkama (b) sljedećeg značenja: 1–7: Plastika, 20–22: Papir i karton, 80–98: Kompozitni materijali.

13. Tehnički podaci

Mrežni napon	220–240 V ~, 50/60 Hz
Nazivna snaga	1000 W
Korisna zapremina posude za prženje ⑦	1,5 l do oznake MAX

14. Jamstvo tvrtke Kompernass Handels GmbH

Poštovani kupci,

Za ovaj uređaj odobrava se jamstvo u trajanju od 3 godine od datuma kupnje. U slučaju nedostataka ovoga proizvoda, Vama pripadaju zakonska prava na teret prodavača proizvoda. U nastavku izloženo jamstvo ne ograničava ova zakonska prava.

Uvjeti jamstva

Jamstveni rok započinje danom kupnje. Molimo, sačuvajte račun. Potreban je kao dokaz o kupnji. Ako u roku od tri godine od datuma kupnje ovog proizvoda nastupi greška na materijalu ili tvornička greška proizvod će biti - po našem izboru - za Vas besplatno popravljen ili zamijenjen, ili će Vam se vratiti novac. Za takvo ispunjenje jamstvene obveze potrebno je unutar trogodišnjeg roka predložiti uređaj s nedostatkom i dokaz o kupnji (račun), te pisanim putem ukratko opisati u čemu se sastoji greška proizvoda i kada se pojavila. Ako je kvar pokriven našim jamstvom, poslat ćemo Vam popravljen ili novi proizvod.

1. U slučaju manjeg popravka jamstveni rok se produljuje onoliko koliko je kupac bio lišen uporabe stvari.
2. Međutim, kad je zbog neispravnosti stvari izvršena njezina zamjena ili njezin bitni popravak, jamstveni rok počinje teći ponovno od zamjene, odnosno od vraćanja popravljene stvari.
3. Ako je zamijenjen ili bitno popravljen samo neki dio stvari, jamstveni rok počinje teći ponovno samo za taj dio.

Jamstveni rok i zakonsko pravo u slučaju nedostataka

Korištenje prava na jamstvo ne produžuje jamstveni rok. To vrijedi i za zamijenjene i popravljene dijelove. Štete i nedostatke koji eventualno postoje već prilikom kupnje treba javiti neposredno nakon raspakiranja. Nakon isteka jamstvenog roka izvršeni popravci se naplaćuju.

Opseg jamstva

Uređaj je pažljivo proizveden sukladno strogim smjernicama u pogledu kvalitete i prije isporuke brižljivo provjeren. Ovo jamstvo vrijedi za greške u materijalu i izradi. Ovo jamstvo ne pokriva dijelove proizvoda koji su izloženi uobičajenom habanju i stoga se smatraju dijelovima brzog habanja ili za štetu lomljivih dijelova, npr. prekidača, akumulatora ili dijelova koji su proizvedeni iz stakla. Ovo jamstvo propada ako je proizvod oštećen, i ako nije stručno korišten ili servisiran. Za stručno korištenje proizvoda potrebno je točno poštivati sve naputke navedene u uputama za uporabu. Uporabne namjene i radnje, koje se u uputama ne preporučuju ili na koje se upozorava, obavezno se moraju izbjegavati. Proizvod je namijenjen isključivo za privatnu, nekomercijalnu uporabu. Jamstvo prestaje vrijediti u slučaju zlorabe, nenamjenskog korištenja, primjene sile i zahvata na uređaju koje nije obavila za to ovlaštena podružnica servisa.

Realizacija u slučaju jamstvenog zahtjeva

Kako bismo zajamčili brzu obradu Vašeg zahtjeva, molimo slijedite sljedeće napomene:

- Molimo Vas da za sve upite u pripravnosti držite blagajnički račun i broj artikla (IAN) 437607_2304 kao dokaz o kupnji.
- Broj artikla možete pronaći na tipskoj pločici na proizvodu, u obliku gravure na proizvodu, na naslovnoj stranici uputa za uporabu (dolje lijevo) ili u obliku naljepnice na stražnjoj ili donjoj strani proizvoda.
- Ako dođe do smetnji u radu ili drugih nedostataka, najprije **telefonski ili preko elektronske pošte** kontaktirajte servisni odjel naveden u nastavku.
- Proizvod registriran kao neispravan onda možete zajedno s priloženim dokazom o kupnji (blagajnički račun) i s opisom nedostatka i kada se pojavio, besplatno poslati na dobivenu adresu servisa.



Na stranici www.lidl-service.com možete preuzeti ove i mnoge druge priručnike, videosnimke o proizvodu i softver za instalaciju.

S ovim QR kodom, možete otići izravno na Lidl servisnu stranicu (www.lidl-service.com) i otvoriti upute za uporabu unosom broja artikla (IAN) 437607_2304.

14.1 Servis

HR Servis Hrvatska
Tel.: 0800 777 999
E-Mail: kompernass@lidl.hr
IAN 437607_2304

14.2 Uvoznik

Molimo obratite pozornost na to, da adresa navedena u nastavku nije adresa servisa. Najprije kontaktirajte navedenu ispostavu servisa.

Lidl Hrvatska d.o.o. k.d.,
Ulica kneza Ljudevita Posavskog 53,
HR-10410 Velika Gorica, Hrvatska

Proizvođač:

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

Sadržaj

1. Uvod	24
1.1 Namenska upotreba.	24
1.2 Korišćene napomene upozorenja i simboli.	24
2. Bezbednosne napomene.....	26
3. Obim isporuke i pregled posle transporta	29
4. Opis aparata	29
5. Pre prve upotrebe	30
6. Ovako će Vam fritiranje najbolje uspeti	31
7. Rukovanje.....	32
7.1 Početak krčkanja	33
7.2 Prekid/kraj krčkanja.	33
8. Vremena krčkanja	34
9. Čišćenje i nega	37
9.1 Čišćenje pribora	37
9.2 Čišćenje kućišta	38
9.3 Čišćenje unutrašnjeg prostora	38
10. Čuvanje	38
11. Otklanjanje grešaka	39
12. Odlaganje.....	40
12.1 Odlaganje aparata	40
12.2 Odlaganje ambalaže	40
13. Tehnički podaci.....	40
14. Servis	41
15. Garancija i garantni list	41

1. Uvod

Čestitamo Vam na kupovini Vašeg novog aparata.

Time ste se odlučili za kvalitetan proizvod. Uputstvo za upotrebu je sastavni deo ovog proizvoda. Ono sadrži važne napomene o bezbednosti, upotrebi i odlaganju.



Pre korišćenja proizvoda, upoznajte se sa svim napomenama vezanim za rukovanje i bezbednost. Koristite proizvod samo na opisani način i u navedene svrhe. Predajte svu dokumentaciju prilikom prosleđivanja proizvoda trećim licima.

1.1 Namenska upotreba

Ovaj aparat je namenjen isključivo za krčkanje namirnica vrućim vazduhom. Aparat je dizajniran isključivo za korišćenje u privatnim domaćinstvima. Koristite aparat samo u suvim prostorijama, nikada na otvorenom. Svaki drugi način korišćenja ili korišćenje izvan navedenih okvira smatra se nenamenskim. Aparat nije namenjen za komercijalnu ili industrijsku upotrebu.

1.2 Korišćene napomene upozorenja i simboli

U ovom uputstvu za upotrebu, na pakovanju i aparatu, se koriste sledeće napomene upozorenja i simboli (ukoliko je primenljivo):

	OPASNOST! Napomena upozorenja sa ovim simbolom i rečju upozorenja „OPASNOST“ označava neposredno predstojeću opasnu situaciju koja dovodi do smrti ili teške povrede, ako se ne izbegne.
	UPOZORENJE! Napomena upozorenja sa ovim simbolom i rečju upozorenja „UPOZORENJE“ označava moguću opasnu situaciju koja bi mogla da dovede do smrti ili teške povrede, ako se ne izbegne.
	OPREZ! Napomena upozorenja sa ovim simbolom i rečju upozorenja „OPREZ“ označava moguću opasnu situaciju koja bi mogla da dovede do neznatne ili umerene povrede, ako se ne izbegne.
	PAŽNJA! Napomena upozorenja sa ovim simbolom i rečju upozorenja „PAŽNJA“ označava moguću situaciju koja bi mogla da dovede do materijalne štete, ako se ne izbegne.

	Napomena: Napomena označava dodatne informacije koje olakšavaju rukovanje aparatom.
	Oprez! Vruća površina!
	Pročitajte uputstvo za upotrebu.
	Ne potapajte u vodu ili druge tečnosti.
	Pogodan za pranje u mašini za pranje posuđa.
	Svi delovi ovog aparata koji dolaze u dodir sa hranom ne ugrožavaju njenu bezbednost.
	Naizmenična struja.

2. Bezbednosne napomene

OPASNOST! ELEKTRIČNI UDAR!

- ▶ Pre puštanja aparata u rad, proverite da li se mrežni napon podudara sa mrežnim naponom navedenim na tipskoj pločici.
- ▶ Priključite aparat samo na uzemljenu utičnicu.
- ▶ Postavite električni kabl tako da ne može da se uklešti ili na neki drugi način oštetiti.
- ▶ Koristite aparat samo u suvim prostorijama, ne na otvorenom.
- ▶  Nikada ne potapajte aparat, električni kabl ili mrežni utikač u vodu ili druge tečnosti! U suprotnom, postoji opasnost po život od električnog udara!
- ▶ Uvek izvucite mrežni utikač iz utičnice nakon upotrebe, zbog čišćenja ili kada pomerate aparat.
Vucite samo za mrežni utikač, ne povlačite električni kabl.
- ▶ Aparat ne smete više da pustite u rad ako je pao ili ako je oštećen. Aparat treba da proverí kvalifikovano stručno osoblje i da ga popravi, ako je potrebno.
- ▶ Ako se ošteti mrežni priključni kabl ovog aparata, njega mora da zameni proizvođač, korisnička služba proizvođača ili slično kvalifikovana osoba, da bi se izbegle opasnosti.
- ▶ Nikada ne dodirujte aparat mokrim rukama.

UPOZORENJE! OPASNOST OD POVREDA!

- ▶ Ne koristite aparat u druge svrhe, osim u svrhe navedene u ovom uputstvu. Kod pogrešne upotrebe aparata postoji opasnost od povreda.
- ▶ Pobrinite se za bezbedan položaj aparata.

- ▶ Postavite električni kabl, tako da na njega niko ne može da nagazi ili da se spotakne.
- ▶ Priključite aparat na lako dostupnu utičnicu. Pobrinite se da mrežni utikač bude brzo dostupan u slučaju opasnosti.
- ▶ Ovim aparatom smeju da rukuju deca starija od 8 godina, kao i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili sa nedostatkom iskustva i/ili znanja, ako su pod nadzorom ili su im data uputstva za rukovanje aparatom na bezbedan način i ukoliko razumeju opasnosti do kojih može da dođe.
- ▶ Deca ne smeju da čiste i obavljaju korisničko održavanje aparata, osim ako su starija od 8 godina i pod nadzorom.
- ▶ Držite decu mlađu od 8 godina podalje od aparata i priključnog kabla.
- ▶ Deca ne smeju da se igraju aparatom.
- ▶ Opasnost od gušenja! Nikada ne ostavljajte decu sa ambalažnim materijalom bez nadzora. Držite decu podalje od ambalažnog materijala i aparata.
- ▶ Vruća para se oslobađa tokom krčkanja. Budite na bezbednom rastojanju od pare.
- ▶  **Oprez! Vruća površina!** Delovi aparata postaju veoma vrući tokom rada. Ne dirajte vruće delove, da biste izbegli opekotine. Ne dodirujte unutrašnjost aparata, dok aparat radi. Dodirujte samo ručku i upravljačke elemente.
- ▶ Ne pomerajte aparat dok radi, postoji opasnost od opekotina!
- ▶ Ostavite aparat da se ohladi, pre nego što ga očistite ili pre zamene pribora.

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD POŽARA!

- Aparat radi samo sa vrućim vazduhom. Nikada ne sipajte ulje ili druge tečnosti direktno u korpu za fritiranje. U suprotnom postoji opasnost od požara!
- Ne koristite aparat sa spoljašnjim tajmerom ili zasebnim sistemom za daljinsko upravljanje.
- Ne koristite aparat u blizini vrućih površina ili zapaljivih materijala.
- Nikada ne ostavljajte aparat bez nadzora tokom rada.
- Nikada ne postavljajte aparat u blizini niti ispod zapaljivih predmeta, pogotovo ne ispod zavesa ili visećih elemenata.
- Ne stavljajte ništa u otvore za ventilaciju na poledini aparata i ne pokrivajte ih.

❗ PAŽNJA! MATERIJALNA ŠTETA!

- Zaštitite aparat od vodenih kapi i prskajuće vode. Ne dozvolite da tečnost dospe u otvore za ventilaciju na poledini aparata.
- Da biste zaštitili neprianjajući sloj, ne koristite metalne predmete, kao npr. nož, viljušku itd. Ne koristite više aparat ako je neprianjajuća prevlaka oštećena.
- Ne koristite aparat bez umetnute korpe za fritiranje!
- Da biste ga pomerili, uhvatite bočno ispod aparata. U tu svrhu, ne koristite ručku korpe za fritiranje.
- Koristite samo pribor koji je preporučio proizvođač.

❗ NAPOMENA

- Nije potrebna nikakva intervencija od strane korisnika, da bi se obavilo prebacivanje frekvencije sa 50 na 60 Hz. Proizvod se prilagođava frekvenciji kako od 50 tako i od 60 Hz.

3. Obim isporuke i pregled posle transporta

Aparat se standardno isporučuje sa sledećim delovima:

- Friteza na vruć vazduh
- Korpa za fritiranje sa umetkom za fritiranje
- Uputstvo za upotrebu

i Napomena: Proverite da li je sadržaj isporuke potpun i da li ima vidljivih oštećenja. Obratite se servisnoj službi u slučaju nepotpunog sadržaja isporuke ili oštećenja izazvanih lošom ambalažom ili transportom (pogledajte poglavlje **Servis**).

4. Opis aparata

Pogledajte slike na preklopnoj strani

- 1 Indikatorska lampica
- 2 Uputstvo za brzi start
- 3 Regulator temperature
- 4 Tajmer
- 5 Umetak za fritiranje (može da se izvadi)
- 6 Oznaka MAX
- 7 Korpa za fritiranje
- 8 Ručka
- 9 Električni kabl
- 10 Otvori za ventilaciju
- 11 Kućište

5. Pre prve upotrebe

Pre nego što prvi put koristite fritezu na vruć vazduh, očistite sve delove, kao što je opisano u poglavlju **Čišćenje i nega**.

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD POŽARA!

Iz otvora za ventilaciju **10** na poleđini aparata izlazi vruć vazduh.

- ▶ Nikada ne pokrivajte otvore za ventilaciju **10**.
- ▶ Ne postavljajte aparat direktno ispod gornjih kuhinjskih elemenata, zidnih utičnica ili u blizini zavesa, hartije ili lako zapaljivih materijala.
- ▶ Vodite računa da ostavite dovoljno slobodnog prostora oko aparata, da bi vazduh mogao da cirkuliše.

1) Stavite aparat na vodoravnu, ravnu, stabilnu, vatrostalnu površnu.

i Napomena: Kada želite da stavite fritezu na vruć vazduh na šporet ispod aspiratora, vodite računa da je šporet isključen.

2) Uključite mrežni utikač u utičnicu. Vodite računa da utičnica bude uvek lako dostupna, kada aparat radi.

3) Gurnite korpu za fritiranje **7** sa umetnutim umetkom za fritiranje **5** u aparat.

4) Okrenite regulator temperature **3** na 200 °C.

5) Stavite tajmer **4** na 10 do 15 minuta.

✓ Aparat počinje da se zagreva i indikatorska lampica **1** se pali.

i Napomena: Prilikom prvog puštanja u rad može da se pojavi neznatan dim i neprijatan miris, zbog ostataka usled proizvodnje. To je potpuno uobičajeno i bezopasno. Pobrinite se za dovoljno provetravanje. Na primer, otvorite prozor.

6) Ostavite aparat da se zagreje do kraja podešenog vremena, da bi grejač obgoreo.

✓ Aparat se automatski isključuje nakon isteka podešenog vremena.

7) Izvucite mrežni utikač i ostavite aparat da se ohladi.

8) Još jednom očistite korpu za fritiranje **7** i umetak za fritiranje **5**.

Aparat je sada spreman za rad.

6. Ovako će Vam fritiranje najbolje uspeti

- Po pravilu, ulje nije potrebno za pripremu jela u fritezi na vruć vazduh. Međutim, dodavanjem nekoliko kapi ulja može da se pojača ukus. U načelu, fritezom na vruć vazduh mogu da se pripreme sva jela, koja uspevaju u pećnici sa cirkulacijom vazduha.
- Za fritiranje u fritezi na vruć vazduh, sve namirnice moraju da budu što je moguće suvlje. Dobro osušite namirnice za fritiranje, pre nego što ih stavite u korpu za fritiranje **7**.
- Za pripremu jela od krompira u fritezi na vruć vazduh najpogodnije su vrste krompira koje se tvrdo kuvaju. Isperite isečene komade krompira čistom vodom da biste sprečili međusobno lepljenje tokom krčkanja. Pažljivo osušite sve komade krompira pre nego što ih stavite u fritezu na vruć vazduh.
- Temeljno uklonite eventualne kristale leda ili smrznutu vodu sa duboko smrznutih namirnica.
- Vodite računa da se smesa za pohovanje ne odvoji od pohovanih namirnica, već da bude što je moguće čvršće pripijena za namirnice za prženje.
- Držite se napomena za pripremu na pakovanju namirnica za fritiranje. Podesite temperaturu i vreme krčkanja kako je preporučeno.
- Kada na pakovanju namirnica ne postoje preporuke za pripremu sa fritezom na vruć vazduh, orijentišite se prema podacima za pećnice sa cirkulacijom vazduha.
- Izbegavajte da fritirate velike količine odjednom. Za optimalne rezultate tamnjenja preporučujemo Vam da odjednom pripremite maksimalno 200 g duboko smrznutog pomfrita.
- Nemojte da prepunite korpu za fritiranje **7**! Napunite korpu maksimalno do oznake MAX **6**. Vodite računa da namirnice za fritiranje ne mogu da dospeju na grejač na gornjoj strani unutrašnjeg prostora.
- Akrilamid je materija koja verovatno prouzrokuje rak, koja se stvara prilikom fritiranja namirnica koje sadrže skrob. Namirnice koje sadrže skrob, kao na primer pomfrit, bi usled toga trebalo da se fritiraju tako da budu samo zlatnožute umesto tamne ili smeđe. Samo na taj način ćete postići pripremu namirnica sa niskim sadržajem akrilamida.

- Za ravnomerno tamnjenje i hrskavu konzistenciju, npr. kod pomfrita ili pilećih komadića, namirnice za fritiranje moraju u toku krčkanja 1–2 puta da se protresu ili okrenu.
 - U tu svrhu, izvucite korpu za fritiranje ⑦ iz aparata i protresite namirnice za fritiranje ili ih okrenite uz pomoć odgovarajućeg pribora za jelo. Zatim ponovo umetnite korpu za fritiranje ⑦.
 - Fritiranje se pri vađenju korpe za fritiranje ⑦ automatski prekida i nastavlja se čim se ponovo umetne korpa za fritiranje ⑦.
- Fritezom na vruć vazduh možete da pripremate i peciva, kao što su mafini ili mali kolači. Pritom, testo **ni u kom slučaju ne sme da se stavi** direktno u korpu za fritiranje ⑦. U tu svrhu, koristite male kalupe za pečenje, kao što su mali kalupi za mafine, koje ćete sa testom zatim staviti u korpu za fritiranje ⑦ sa umetnutim umetkom za fritiranje ⑤.

7. Rukovanje

⚠ UPOZORENJE!

- ▶ Delovi aparata postaju veoma vrući tokom rada. Ne dirajte vruće delove, da biste izbegli opekotine.
- ▶ Koristite krpe za šerpe ili rukavice za pećnice, kada morate da uhvatite korpu za fritiranje ⑦ ili umetak za fritiranje ⑤.
- ▶ Iz otvora za ventilaciju ⑩ na poleđini aparata izlazi vruć vazduh. Ne dirajte ovo područje.
- ▶ Ne pomerajte i ne premeštajte aparat kada radi.

❗ PAŽNJA!

- ▶ Nikada ne koristite korpu za fritiranje ⑦ bez umetka za fritiranje ⑤.
- ▶ Napunite korpu za fritiranje ⑦ maksimalno do oznake MAX ⑥ i vodite računa da namirnice za fritiranje ne dodiruju grejač u unutrašnjosti kućišta ⑪.

- 1) Postavite aparat, kao što je opisano u poglavlju **Pre prve upotrebe**.
- 2) Pripremite namirnice prema receptu i stavite ih u korpu za fritiranje ⑦.
- 3) Gurnite korpu za fritiranje ⑦ u otvor napred na aparatu.

- ❗ **Napomena:** Krčkanje može da se pokrene samo kada je korpa za fritiranje ⑦ pravilno ulegla u svoj držač.

7.1 Početak krčkanja

- 1) Okrenite tajmer **4** na željeno vreme krčkanja. Možete da podesite vreme krčkanja do 30 minuta.
 - ✓ Aparat se uključuje, indikatorska lampica **1** se pali.
- 2) Okrenite regulator temperature **3** na željenu temperaturu. Možete da podesite temperaturu između 80 °C i 200 °C.
 - ✓ Aparat počinje da se zagreva.
- ① **Napomena:** Indikatorska lampica **1** se u međuvremenu gasi i ponovo pali, da bi prikazala da grejač održava temperaturu: Kada se grejač isključi, zato što je postignuta temperatura, indikatorska lampica **1** se gasi. Čim grejač ponovo radi, ponovo se pali indikatorska lampica **1**.

7.2 Prekid/kraj krčkanja

U svakom trenutku možete da zaustavite fritiranje, npr. da biste proverili stepen tamnjenja ili da biste protresli ili okrenuli namirnice za fritiranje.

- 1) Izvucite korpu za fritiranje **7**, držeći je za ručku **8**, iz kućišta **11**.

① **Napomena:** Krčkanje se pri vađenju korpe za fritiranje **7** automatski prekida i nastavlja se čim se ponovo umetne korpa za fritiranje **7**. Tajmer **4** i dalje radi u toku prekida.

- 2) Po potrebi okrenite ili protresite namirnice koje se fritiraju u korpi za fritiranje **7**.

① **PAŽNJA!**

- Korpa za fritiranje **7** i umetak za fritiranje **5** imaju neprianjajuću prevlaku. Da biste zaštitili neprianjajuću prevlaku, ne koristite metalne predmete, kao npr. nož, viljušku itd. da biste okrenuli ili izvadili namirnice koje se krčkaju.
- 3) Ponovo umetnite korpu za fritiranje **7**.
 - ✓ Krčkanje se automatski nastavlja do isteka vremena krčkanja.
 - ✓ Nakon isteka podešenog vremena krčkanja, oglašava se kratak zvučni signal i aparat se automatski isključuje.
 - 4) Okrenite tajmer **4** na **0** da biste prevremeno završili krčkanje.
 - 5) Isključite aparat, tako što ćete izvući mrežni utikač iz utičnice.
 - 6) Za namirnice za fritiranje, držite u pripravnosti vatrostalnu podlogu za korpu za fritiranje **7**, kao i posudu, npr. tanjir ili činiju.

⚠ UPOZORENJE!

- ▶ Koristite krpe za šerpe ili rukavice za pećnice, kada morate da uhvatite korpu za fritiranje 7 ili umetak za fritiranje 5.
- 7) Izvucite korpu za fritiranje 7, držeći je za ručku 8, iz aparata.
- 8) Stavite korpu za fritiranje 7 na vatrostalnu podlogu.
- 9) Izvadite namirnice za fritiranje iz korpe za fritiranje 7.
- 10) Ostavite aparat i pribor da se potpuno ohlade, pre nego što ih očistite ili smestite.

8. Vremena krčkanja

Uputstvo za brzi start 2 služi kao pomoć za orijentaciju za podešavanje vremena krčkanja i temperature za različita jela. Vremena krčkanja, koja su navedena u tabeli, su samo približne vrednosti. Ako uputstva na pakovanju namirnica za krčkanje odstupaju od ove tabele, molimo Vas da sledite uputstva na pakovanju.

Jelo	Optimalna težina (g)	Vreme (Min.)	Temperatura (°C)	Okrenuti/protresti	Napomena
Krompir i povrće					
Tanko sečen pomfrit (duboko smrznuto)	200 (maks. 400)	18-25	200	2 puta protresti	2 min. prethodno zagrejati*
Debelo sečen pomfrit (duboko smrznuto)	200 (maks. 400)	15-20	200	2 puta protresti	2 min. prethodno zagrejati*
Sveži pomfrit	200 (maks. 400)	20-30	180-200	2 puta protresti	Dodati 1 supenu kašiku ulja 2 min. prethodno zagrejati*
Loptice od povrća (npr. falafel, duboko smrznuto)	300	13-15	180-200	1 x okrenuti	2 min. prethodno zagrejati*

Jelo	Optimalna težina (g)	Vreme (Min.)	Temperatura (°C)	Okrenuti/protresti	Napomena
Povrće (npr. tikvice, patlidžan, paprika)	320-340 (maks. 350)	25-30	180-200	2 x okrenuti	Dodati 1 supenu kašiku ulja. Iseći na male komade (2-3 cm)
Meso					
Pohovan svinjski odrezak (duboko smrznuto)	300 (2 komada)	15-20	180-200	1 x okrenuti	2 min. prethodno zagrijati*
Svinjski kotleti	100-280 (maks. 300)	18-25	180	1 x okrenuti	2 min. prethodno zagrijati*
Pileći bataci	300 (2 komada)	oko 30	180	1 x okrenuti	2 min. prethodno zagrijati*
Pileća prsa	100-300	10-15	180	ne	Dodati 1 supenu kašiku ulja
Pileći komadići (duboko smrznuto)	100-300	8-12	200	1 x okrenuti	2 min. prethodno zagrijati*
Riba					
Ribljí fileti	150-250 (maks. 270)	15-20	180	ne	
Ribljí štapići (duboko smrznuto)	100-250	10-15	200	1 x okrenuti	
Pohovane kozice (duboko smrznuto)	200-300	12-18	180	2 x okrenuti	Dodati 1 supenu kašiku ulja 2 min. prethodno zagrijati*

Jelo	Optimalna težina (g)	Vreme (Min.)	Temperatura (°C)	Okrenuti/protresti	Napomena
Grickalice					
Prolećne rolnice	100–250	15–20	180	1 x okrenuti	Jelo spremno za pećnicu
Pohovani sir za prženje	100–250	10–15	180	ne	Jelo spremno za pećnicu
Pecivo					
Pita sa jabukama	250	20–25	160	ne	Koristiti kalup za pečenje
Mafini	150 (maks. 5 kom.)	15–20	180	ne	Koristiti kalup za pečenje
Slatke grickalice (npr. pužići sa cimetom ili mini štrudla sa jabukom)	250	oko 20	160	ne	Duboko zamrnuti proizvod

* Ukoliko fritezu na vruć vazduh koristite bez zagrevanja, ostavite jela da se krčkaju 2–3 minuta duže.

Napomena:

- ▶ Stvarna vremena krčkanja mogu da odstupaju, u zavisnosti od polazne temperature i težine namirnica za krčkanje kao i kvaliteta korišćenih namirnica. Po potrebi redovno proverite stanje krčkanja i shodno tome produžite ili skratite vreme krčkanja.
- ▶ Fritezu na vruć vazduh možete da koristite i za podgrevanje jela. U tu svrhu, podesite temperaturu na 150 °C na oko 10 minuta.

9. Čišćenje i nega

UPOZORENJE!

- ▶ Pre čišćenja aparata, uvek izvucite mrežni utikač iz mrežne utičnice.
- ▶  Aparat nipošto ne sme da se potopi u tečnosti! Usled toga, postoji opasnost po život od električnog udara i aparat može da se oštetiti.

UPOZORENJE!

- ▶ Pre čišćenja, ostavite aparat da se potpuno ohladi.

PAŽNJA!

- ▶ Ne koristite nagrizajuća ili abrazivna sredstva/materijale za čišćenje, kao što su kremasto abrazivno sredstvo za čišćenje ili čelična vuna. Ona mogu da oštete površinu aparata i neprianjajuću prevlaku pribora!

9.1 Čišćenje pribora

- 1) Izvadite umetak za fritiranje **5** iz korpe za fritiranje **7**.
- 2) Uklonite krupne ostatke od namirnica.
- 3) Isperite korpu za fritiranje **7** i umetak za fritiranje **5** u toploj vodi sa blagim sredstvom za pranje posuđa i nakon toga sve isperite čistom vodom.
- 4) Kod tvrdokornih zaprljanja koristite sunder koji ne grebe, sa blagim sredstvom za pranje posuđa. Isperite čistom vodom, da biste uklonili eventualne ostatke sredstva za pranje posuđa.
- 5) Dobro osušite sve delove pre sastavljanja.

Napomena:



Korpa za fritiranje **7** i umetak za fritiranje **5** su pogodni za pranje u mašini za pranje posuđa.

Nakon sušenja, u šuplinama još uvek može da se nalazi vlaga. Ostavite delove pribora da se potpuno osuše na vazduhu.

- 6) Ponovo umetnite umetak za fritiranje **5** u korpu za fritiranje **7**.

9.2 Čišćenje kućišta

- 1) Obrišite aparat vlažnom krpom. Po potrebi, stavite blago sredstvo za pranje posuđa na krpu. Zatim temeljno obrišite aparat krpom koja je navlažena samo vodom. Vodite računa da tečnosti ne dospeju u otvore za ventilaciju **10** aparata!
- 2) Nakon toga, dobro osušite krpom za posuđe.

9.3 Čišćenje unutrašnjeg prostora

- 1) Očistite unutrašnji prostor mekim sunderom, koji je navlažen sa malo vode, i sa nekoliko kapi blagog sredstva za pranje posuđa.
- 2) Obrišite nekoliko puta vlažnom krpom od mikrovlakana. U međuvremenu, operite krpu u vodi i iscedite je.
- 3) Dobro osušite unutrašnji prostor krpom za posuđe.
- 4) Ukoliko su šipke grejača u unutrašnjosti kućišta **11** zaprljane, koristite četku za pranje posuđa i pažljivo uklonite ostatke od jela.

! PAŽNJA!

- Ostale radove na održavanju sme da izvede samo ovlašćena specijalizovana firma ili korisnička služba.

10. Čuvanje

- 1) Podignite ili nosite aparat tako što ćete sa obe ruke uhvatiti ispod aparata. U tu svrhu nikada ne koristite ručku **8** korpe za fritiranje **7**!
- 2) Čuvajte aparat sa umetnutom korpom za fritiranje **7** i umetkom za fritiranje **5**. Na taj način unutrašnjost aparata i pribor ostaju čisti i bez prašine.
- 3) Čuvajte aparat na suvom i čistom mestu, bez prašine.

11. Otklanjanje grešaka

PROBLEM	MOGUĆI UZROK	MOGUĆA REŠENJA
Aparat ne može da se pokrene.	Korpa za fritiranje ⑦ nije pravilno ulegla.	Vodite računa o ispravnom naleganju korpe za fritiranje ⑦ u kućištu ⑪.
Aparat ne funkcioniše.	Aparat nije povezan na mrežnu utičnicu.	Priključite aparat na mrežnu utičnicu.
	Aparat je isključen.	Uključite aparat okretanjem tajmera ④.
	Aparat je неисправan.	Obratite se korisničkoj službi.
Jela još uvek nisu krčkana do kraja ili su neravnomerno fritirana u toku podešenog vremena.	Suviše velika količina namirnica u korpi za fritiranje ⑦.	Nemojte da prekoračite oznaku MAX ⑥ u korpi za fritiranje ⑦.
	Preveliki komadi. Jela su međusobno suviše blizu.	Isecite namirnice na male komade. Okrenite jela ili ih protresite više puta u toku krčkanja.
	Temperatura je preniska ili je vreme krčkanja prekratko.	Povećajte temperaturu ili produžite vreme krčkanja.
Pojavljuje se jak dim i neprijatan miris tokom krčkanja.	Jela dodiruju grejač i sagorevaju na njemu.	Nemojte da prekoračite oznaku MAX ⑥ u korpi za fritiranje ⑦.
Beli oblak dima	U korpi za fritiranje ⑦ su još ostaci masti od prethodnog krčkanja.	Pažljivo očistite korpu za fritiranje ⑦ posle svakog korišćenja.
	Jela su veoma masna.	Mast kaplje na dno korpe za fritiranje ⑦ i sagoreva. To ne utiče štetno na aparat niti na rezultat krčkanja.

Ako smetnje ne mogu da se otklone ili ako uočite druge vrste smetnji, molimo Vas da se obratite našem servisu.

12. Odlaganje

12.1 Odlaganje aparata



Prateći simbol precrtane kante za otpad na točkovima znači da ovaj aparat podleže direktivi 2012/19/EU. Ova direktiva navodi da ovaj aparat na kraju svog veka korišćenja ne smete da odložite u uobičajeni kućni otpad, već morate da ga predate na posebno uređenim sabirnim mestima, skladištima za reciklažu ili preduzeću za upravljanje otpadom.

Ovo odlaganje je za Vas besplatno. Čuvajte životnu sredinu i odlažite stručno.

Ukoliko Vaš istrošen aparat sadrži podatke o ličnosti, lično ste odgovorni za njihovo brisanje pre nego što vratite aparat.



O mogućnostima za odlaganje dotrajalih proizvoda saznacete u Vašoj opštinskoj ili gradskoj upravi.

12.2 Odlaganje ambalaže



Ambalažni materijali su izabrani prema svojoj ekološkoj prihvatljivosti i jednostavnosti odlaganja, te su zato podobni za reciklažu. Odložite nepotrebni ambalažni materijal u skladu sa važećim lokalnim propisima.



Odložite ambalažu na ekološki prihvatljiv način. Obratite pažnju na oznaku na različitim ambalažnim materijalima i, ako je potrebno, odvojite ambalažne materijale zasebno. Ambalažni materijali su označeni skraćenicama (a) i ciframa (b) sa sledećim značenjem: 1-7: Plastika, 20-22: Hartija i karton, 80-98: Kompozitni materijali.

13. Tehnički podaci

Mrežni napon	220-240 V ~, 50/60 Hz
Nazivna snaga	1000 W
Korisna zapremina korpe za fritiranje 	1,5 l do oznake MAX

14. Servis



Na stranici www.lidl-service.com možete preuzeti ovaj i mnoge druge priručnike, video-snimke o proizvodu i softver.

Pomoću ovog QR koda možete otići direktno na Lidlovu servisnu stranicu (www.lidl-service.com) i uneti broj proizvoda (IAN) 437607_2304 da biste otvorili uputstvo za upotrebu.

Kako izjaviti reklamaciju?

Molimo Vas:

- da pozovete korisnički servis: 021 3000 151
- pošaljete e-mail na: kompernass@lidl.rs
- posetite najbližu Lidl prodavnicu.

Da bismo osigurali najbržu asistenciju, molimo da sačuvate fiskalni račun i date ga na uvid prilikom izjavljivanja reklamacije.

Lidl i proizvođač nisu u mogućnosti da garantuju obezbeđivanje serviranja i dostupnost rezervnih delova nakon isteka garantog perioda/perioda saobraznosti. Ukoliko za tim bude potrebe, putem naše Službe za potrošače možete proveriti dostupnost rezervnih delova i opcije za popravku. Hvala na razumevanju.

15. GARANCIJA I GARANTNI LIST

Poštovani kupci,

Ovim putem Vas upoznajemo sa Vašim pravima i obavezama koje proističu iz Zakona o zaštiti potrošača, a u pogledu ostvarivanja prava iz garancije.

Ova garancija ni na koji način ne utiče, niti isključuje prava koja kupac ima u skladu sa važećim Zakonom o zaštiti potrošača po osnovu zakonske odgovornosti prodavca za nesaobraznost robe ugovoru koja traje 2 godine od dana kada je roba predata kupcu.

Davalac garancije ovom izjavom preuzima obavezu da kupcima svojih aparata, a pod uslovima i redosledom definisanim u ovoj izjavi, obezbedi:

- besplatno otklanjanje kvarova u garantnom roku, koji bi nastali kod uobičajene upotrebe ili zbog grešaka u proizvodnji i materijalu, ili
- zamenu aparata kada opravka shodno odredbi prethodne tačke nije moguća, ili

- povrat novca kada ni zamena aparata shodno odredbi prethodne tačke nije moguća.

Ukupan rok garancije je 3 godine.

Garantni rok počinje da važi od datuma kupovine proizvoda, odnosno od prijema istog od strane kupca, a što se dokazuje fiskalnim računom.

Garancija važi na teritoriji Republike Srbije.

Kupac može da izjavi reklamaciju usmeno u nekom od prodajnih objekata Lidl Srbija KD, odnosno telefonom, pisanim putem ili elektronskim putem na kontakte kompanije Lidl Srbija KD, uz dostavu računa na uvid.

U cilju ispravnog funkcionisanja uređaj se koristi u skladu sa njegovom namenom i Uputstvom za upotrebu.

Na osnovani zahtev kupca, koji je izjavljen u garantnom roku i u skladu sa uslovima iz ove Izjave, prodavac će izvršiti otklanjanje kvarova i nedostataka na proizvodu ili druge radnje u skladu sa ovom Izjavom, a u roku predviđenom Zakonom.

Garantni uslovi:

Pre obraćanja prodavcu za tehničku pomoć, potrebno je proveriti ispravnost instalacije i ostalih potrebnih uslova naznačenih u Uputstvu za upotrebu.

Kupac je dužan da prodavcu preda sve pripadajuće delove uređaja koje je preuzeo u trenutku kupovine.

Popravke u roku garancije:

Garancija važi počev od dana kada je proizvod predat kupcu, a koja se utvrđuje na osnovu fiskalnog računa. U garantnom periodu davalac garancije, odnosno prodavac je u obavezi da ukloni tehničke kvarove koji bi nastali kod uobičajene upotrebe ili zbog grešaka u proizvodnji i materijalu, bez naknade i u zakonskom roku. Ukoliko opravka nije moguća, davalac garancije, odnosno prodavac je ovlašćen i dužan da sprovede druge radnje u skladu sa ovom Izjavom.

Lidl i proizvođač nisu u mogućnosti da garantuju obezbeđivanje servisa i dostupnost rezervnih ili zamenskih delova van postupka ostvarivanja prava iz garancije/zakonske odgovornosti za saobraznost. Ukoliko za tim bude potrebe, putem naše Službe za potrošače možete proveriti dostupnost rezervnih delova i opcije za popravku. Hvala na razumevanju.

Garancija ne važi u sledećim slučajevima:

1. Ukoliko prodavcu uz uređaj nije priložen fiskalni račun ili drugi dokaz o kupovini koji sadrži datum prodaje.
2. Ukoliko je kvar prouzrokovan udarom groma, strujnim udarom ili sličnim delovanjem spoljne sile na sam uređaj (požar, poplava, naponski udar...).
3. Ukoliko su nastali kvarovi i oštećenja na uređaju posledica delovanja spoljnih uticaja, kao što su: velika vlaga, previsoka i suviše niska temperatura (pucanje cevi usled smrzavanja, oštećenja gumenih delova, rđanje, itd.)
4. Ukoliko uređaj nije korišćen u skladu sa Uputstvom za upotrebu.
5. Ukoliko je uređaj pokušalo da popravi treće neovlašćeno lice.
6. Ukoliko uređaj nije korišćen u skladu sa namenom.
7. Ukoliko je čišćenje i održavanje uređaja urađeno protivno Uputstvu za upotrebu.
8. Ukoliko je uređaj korišćen u profesionalne svrhe.
9. Ukoliko uz proizvod nisu predati svi pripadajući delovi proizvoda koje je kupac preuzeo u trenutku kupovine.

Naziv proizvoda:	Friteza na vruć vazduh
Model:	SHLF 1000 A2
IAN /Serijski broj:	437607_2304
Proizvođač:	KOMPERNASS HANDELS GMBH, BURGSTRASSE 21, 44867 BOCHUM, NEMAČKA www.kompernass.com
Ovlašćeni serviser:	ICOM COMMUNICATIONS doo, Novosadski put 68, 21203 Veternik, Republika Srbija, tel. 021 3000 151, mob. 060 4800 473, e-mail: kompernass@lidl.rs
Datum predaje robe potrošaču:	datum sa fiskalnog računa
Uvozi i stavlja u promet:	Lidl Srbija KD, Prva južna radna 3, 22330 Nova Pazova, Republika Srbija, tel. 0800-300-180, e-mail: kontakt@lidl.rs

Cuprins

1. Instrucțiuni	46
1.1 Utilizarea conform destinației	46
1.2 Indicații de avertizare și simboluri utilizate	46
2. Indicații de siguranță	48
3. Furnitura și verificarea transportului	51
4. Descrierea aparatului	51
5. Înainte de prima utilizare	52
6. Cum se asigură cea mai bună prăjire	53
7. Operarea	54
7.1 Pornirea procesului de gătire	55
7.2 Întreruperea/terminarea procesului de gătire	55
8. Timpii de gătire	56
9. Curățarea și îngrijirea	59
9.1 Curățarea accesoriilor	59
9.2 Curățarea carcasei	60
9.3 Curățarea interiorului	60
10. Păstrarea	60
11. Remedierea defecțiunilor	60
12. Eliminarea	62
12.1 Eliminarea aparatului	62
12.2 Eliminarea ambalajelor	62
13. Date tehnice	62
14. Garanția Kompernass Handels GmbH	63
14.1 Service-ul	65
14.2 Importator	65

1. Instrucțiuni

Felicitări pentru cumpărarea noului dvs. aparat.

Ați decis să alegeți un produs de calitate superioară. Instrucțiunile de utilizare fac parte integrantă din acest produs. Acestea cuprind informații importante privind siguranța, utilizarea și eliminarea.



Înainte de a folosi produsul, familiarizați-vă cu toate indicațiile privind utilizarea și siguranța. Utilizați produsul numai în modul descris și numai în domeniile de utilizare menționate. În cazul transmiterii produsului unei alte persoane, predăți-i toate documentele aferente acestuia.

1.1 Utilizarea conform destinației

Acest aparat este prevăzut exclusiv pentru prepararea alimentelor cu aer fierbinte. Aparatul este conceput pentru uzul casnic. Utilizați aparatul numai în spații uscate și nu îl utilizați niciodată în aer liber. Orice altă utilizare este considerată a fi neconformă. Aparatul nu este prevăzut pentru utilizarea comercială sau industrială.

1.2 Indicații de avertizare și simboluri utilizate

În cadrul acestor instrucțiuni de utilizare, pe ambalaj și aparat sunt folosite următoarele avertismente și simboluri (dacă sunt aplicabile):

	PERICOL! Un avertisment însoțit de acest simbol și de cuvântul de avertizare „PERICOL” indică o situație periculoasă iminentă care, dacă nu este evitată, duce la deces sau la vătămări grave.
	AVERTIZARE! Un avertisment însoțit de acest simbol și de cuvântul de avertizare „AVERTIZARE” indică o posibilă situație periculoasă care, dacă nu este evitată, poate duce la deces sau la vătămări grave.
	PRECAUȚIE! Un avertisment însoțit de acest simbol și de cuvântul de avertizare „PRECAUȚIE” indică o posibilă situație periculoasă care, dacă nu este evitată, poate duce la vătămări minore sau moderate.
	ATENȚIE! Un avertisment însoțit de acest simbol și de cuvântul de avertizare „ATENȚIE” indică o posibilă situație care, dacă nu este evitată, poate duce la pagube materiale.

	Indicație: O indicație marchează informații suplimentare care facilitează manipularea aparatului.
	Precauție! Suprafață fierbinte!
	Citiți instrucțiunile de utilizare.
	Nu îl introduceți în apă sau în alte lichide.
	Adecvat pentru curățarea în mașina de spălat vase.
	Toate componentele acestui aparat care intră în contact cu alimentele sunt adecvate pentru uz alimentar.
	Curent alternativ.

2. Indicații de siguranță

PERICOL! ELECTROCUTARE!

- ▶ Înainte de punerea în funcțiune a aparatului verificați dacă tensiunea rețelei corespunde cu tensiunea rețelei indicată pe plăcuța de fabricație.
- ▶ Conectați aparatul numai la o priză cu împământare.
- ▶ Ghidați cablul de alimentare astfel încât să nu fie strivit sau deteriorat în alt mod.
- ▶ Utilizați aparatul numai în încăperi uscate și nu în spații deschise.
- ▶  Nu introduceți niciodată aparatul, cablul de alimentare sau ștecărul în apă sau în alte lichide! În caz contrar, există pericol de moarte prin electrocutare!
- ▶ După utilizare, la curățare sau deplasare scoateți întotdeauna ștecărul din priză.
Trageți doar de ștecăr, nu de cablul de alimentare
- ▶ Nu mai utilizați aparatul dacă a căzut pe jos sau dacă este deteriorat. Solicitați verificarea și, dacă este necesar, repararea aparatului de către un specialist calificat.
- ▶ Pentru a evita orice risc, la defectarea cablului de alimentare al aparatului, acesta trebuie înlocuit de către producător, de serviciul clienți al acestuia sau de către o persoană cu calificare similară.
- ▶ Nu atingeți niciodată aparatul dacă aveți mâinile ude.

AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- ▶ Nu utilizați aparatul în alte scopuri decât cele descrise în prezentele instrucțiuni. Pericol de rănire în cazul folosirii inadecvate a aparatului.
- ▶ Asigurați stabilitatea aparatului.

- ▶ Poziționați cablul de alimentare astfel încât să nu se calce pe el sau să nu devină un obstacol de care să se împiedice persoanele.
- ▶ Conectați aparatul la o priză ușor accesibilă. În caz de pericol, asigurați-vă că ștecărul este imediat accesibil.
- ▶ Acest aparat poate fi utilizat de copii începând cu vârsta de 8 ani, cât și de persoane cu abilități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență și/sau fără cunoștințe necesare, dacă sunt supravegheați sau dacă au fost instruiți cu privire la utilizarea sigură a acestui aparat și au înțeles pericolele cu privire la acesta.
- ▶ Curățarea și acțiunile de întreținere destinate utilizatorului nu se vor efectua de către copii, cu excepția cazului în care aceștia au vârsta peste 8 ani și sunt supravegheați.
- ▶ Copiii cu vârsta sub 8 ani nu trebuie să se afle în apropierea aparatului și a cablului de conexiune.
- ▶ Copiilor le este interzis să se joace cu aparatul.
- ▶ Pericol de asfixiere! Nu lăsați niciodată copiii nesupravegheați cu materialele de ambalare. Nu lăsați ambalajul și aparatul la îndemâna copiilor.
- ▶ În timpul procesului de preparare sunt eliberați aburi fierbinți. Păstrați o distanță de siguranță față de aburi.
- ▶  **Precauție! Suprafață fierbinte!** Anumite componente ale aparatului se încălzesc foarte tare în timpul funcționării. Nu atingeți aceste componente pentru a evita arsurile. Nu atingeți interiorul aparatului dacă se află în funcțiune. Nu atingeți decât mânerul și elementele de comandă.
- ▶ Nu deplasați aparatul în timpul funcționării – pericol de arsuri!
- ▶ Lăsați aparatul să se răcească înainte de a-l curăța sau de a înlocui accesoriile.

⚠️ AVERTIZARE! PERICOL DE INCENDIU!

- Aparatul funcționează doar cu aer fierbinte. Nu adăugați niciodată ulei sau alte lichide direct în recipientul de prăjire. În caz contrar, există pericol de incendiu!
- Nu utilizați temporizatoare externe sau sisteme separate de comandă de la distanță pentru a opera aparatul
- Nu utilizați aparatul în apropierea suprafețelor fierbinți sau a materialelor inflamabile.
- În timpul funcționării nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat.
- Nu așezați niciodată aparatul în apropierea sau sub obiecte inflamabile, în special sub perdele sau dulapuri suspendate.
- Nu introduceți nimic în fantele de aerisire de pe partea posterioară a aparatului și nu le acoperiți.

⚠️ ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

- Protejați aparatul împotriva picăturilor de apă și a apei pulverizate.
Nu permiteți pătrunderea lichidelor în fantele de aerisire de pe partea posterioară a aparatului.
- Protejați stratul antiaderent nefolosind ustensile metalice precum cuțitul, furculița etc. Dacă stratul antiaderent este deteriorat, nu mai utilizați aparatul.
- Nu utilizați aparatul fără vasul pentru prăjit introdus!
- Pentru a deplasa aparatul apucați-l de jos, din lateral. În acest scop nu utilizați mânerul vasului pentru prăjit.
- Nu utilizați decât accesoriile recomandate de producător.

ℹ️ INDICAȚIE

- Nu este necesară nicio acțiune din partea utilizatorului pentru a comuta produsul între 50 Hz și 60 Hz. Produsul este adaptat atât pentru 50 Hz, cât și pentru 60 Hz.

3. Furnitura și verificarea transportului

În mod standard, aparatul este livrat cu următoarele componente:

- Friteuză cu aer cald
- Vas pentru prăjit cu coș pentru prăjit
- Instrucțiuni de utilizare

i **Indicație:** Verificați dacă furnitura este completă și dacă prezintă deteriorări vizibile. În cazul în care furnitura este incompletă sau componentele sunt deteriorate din cauza ambalajului precar sau a transportului, apelați linia telefonică directă de service (a se vedea capitolul **Service-ul**).

4. Descrierea aparatului

A se vedea figurile de pe pagina pliată

- ➊ Indicator luminos al stării de funcționare
- ➋ Instrucțiuni pe scurt
- ➌ Regulator de temperatură
- ➍ Temporizator
- ➎ Coș pentru prăjit (detașabil)
- ➏ Marcajul MAX
- ➐ Vas pentru prăjit
- ➑ Mâner
- ➒ Cablu de alimentare
- ➓ Fante de aerisire
- ➔ Carcasă

5. Înainte de prima utilizare

Înainte de a folosi pentru prima dată friteuza cu aer cald curățați toate componentele după cum este descris în capitolul **Curățarea și îngrijirea**.

AVERTIZARE! PERICOL DE INCENDIU!

Prin fantele de aerisire ⑩ de pe partea posterioară a aparatului iese aer fierbinte.

- ▶ Nu acoperiți niciodată fantele de aerisire ⑩.
- ▶ Nu amplasați aparatul direct sub corpurile suspendate de mobilier, sub prizele de perete sau în apropierea perdelelor, hârtiei sau materialelor ușor inflamabile.
- ▶ Aveți grijă să lăsați destul spațiu în jurul aparatului pentru a permite o bună circulație a aerului.

1) Așezați aparatul pe o suprafață orizontală, plană, stabilă și rezistentă la căldură.

- ① **Indicație:** Dacă doriți să așezați friteuza cu aer cald sub hotă pe plită, aveți grijă ca plita să fie oprită.
- 2) Introduceți ștecărul într-o priză. Aveți în vedere ca priza să fie accesibilă permanent cât aparatul este în funcțiune.
- 3) Introduceți vasul pentru prăjit ⑦ cu coșul pentru prăjit ⑤ inserat în aparat.
- 4) Rotiți regulatorul de temperatură ③ pe 200 °C.
- 5) Reglați temporizatorul ④ la 10-15 minute.
- ✓ Aparatul începe să se încălzească și se aprinde indicatorul luminos al stării de funcționare ①.

① **Indicație:** Pe parcursul primei puneri în funcțiune, din cauza resturilor de fabricație poate fi degajat puțin fum și se poate simți un miros ușor. Acest lucru este normal și nepericulos. Asigurați aerisirea suficientă a încăperii, de exemplu, prin deschiderea unei ferestre.

6) Lăsați aparatul să se încălzească până când se termină timpul setat, astfel încât elementul de încălzire să se încingă.

- ✓ La finalul timpului setat, aparatul se oprește.
- 7) Scoateți aparatul din priză și lăsați-l să se răcească.
- 8) Curățați vasul pentru prăjit ⑦ și coșul pentru prăjit ⑤ încă o dată.

Acum, aparatul este pregătit pentru funcționare.

6. Cum se asigură cea mai bună prăjire

- Pentru pregătirea de preparate în friteuza cu aer cald nu este necesar, de regulă, ulei. Adăugarea câtorva picături de ulei poate însă intensifica gustul. În general, cu friteuza cu aer cald se pot pregăti toate preparatele care se gătesc în cuptorul cu aer circulant.
- Pentru prăjirea în friteuza cu aer cald, toate alimentele trebuie să fie pe cât posibil uscate. Uscăți bine produsul de prăjit înainte de a-l pune în vasul pentru prăjit ⑦.
- Pentru prepararea felurilor cu cartofi în friteuza cu aer cald, cele mai adecvate sunt tipurile de cartofi tari. Spălați bucățile tăiate de cartofi cu apă curată pentru a evita lipirea pe durata procesului de preparare. Ștergeți cu grijă bucățile de cartofi înainte de a le introduce în friteuza cu aer cald.
- Îndepărtați eventualele cristale de gheață sau apa înghețată de pe alimentele congelate.
- Aveți grijă ca panada să nu se desprindă de alimentele pane, ci să adere cât mai bine pe produsul de prăjit.
- Respectați indicațiile de preparare de pe ambalajul produsului de prăjit. Setați temperatura și timpul de gătire așa cum este recomandat.
- Dacă pe ambalajul alimentului nu sunt menționate recomandări pentru prepararea în friteuza cu aer cald, orientați-vă în funcție de datele referitoare la cuptorul cu aer circulant.
- Evitați să prăjiți cantități mari dintr-o dată. Pentru rezultate optime de rumenire vă recomandăm să preparați maximum 200 g de cartofi prăjiți congelați dintr-o dată.
- Nu supraîncărcați vasul pentru prăjit ⑦! Umpleți-l cel mult până la marcajul MAX ⑥. Aveți grijă ca produsul de prăjit să nu poată ajunge la elementul de încălzire de pe partea superioară din interior.
- Acrilamida este o substanță posibil cancerigenă formată la prăjirea alimentelor cu conținut de amidon. Alimentele care conțin amidon, ca de exemplu, cartofii prăjiți, ar trebui să fie prăjite doar până dobândesc o culoare auriu-gălbui, iar nu închisă sau maronie. Numai astfel veți obține preparate fără multe acrilamide.
- Pentru o rumenire egală și o consistență crocantă, de exemplu, în cazul cartofilor prăjiți sau chicken nuggets, produsul de prăjit trebuie scuturat sau întors 1 dată – de 2 ori în timpul procesului de gătire.

- În acest scop scoateți vasul pentru prăjit 7 din aparat și scuturați produsul de prăjit sau întoarceți-l cu ajutorul unor ustensile de bucătărie adecvate. Introduceți apoi din nou vasul pentru prăjit 7.
- Procesul de prăjire se întrerupe automat în momentul în care vasul pentru prăjit 7 este scos și continuă imediat ce vasul pentru prăjit 7 este introdus la loc.
- Puteți pregăti în friteuza cu aer cald și produse de panificație precum brișe sau mici prăjituri. În acest scop, aluatul **nu trebuie așezat în niciun caz** direct în vasul pentru prăjit 7. Folosiți în acest sens mici forme de copt, precum formele pentru brișe, pe care le așezați apoi cu aluat în vasul pentru prăjit 7 cu coșul pentru prăjit introdus 5.

7. Operarea

⚠ AVERTIZARE!

- Anumite componente ale aparatului se încălzesc foarte tare în timpul funcționării. Nu atingeți aceste componente pentru a evita arsurile.
- Utilizați lavete sau mănuși de bucătărie dacă trebuie să prindeți cu mâna vasul pentru prăjit 7 sau coșul pentru prăjit 5.
- Prin fantele de aerisire 10 de pe partea posterioară a aparatului iese aer fierbinte. Nu atingeți această zonă.
- Nu mișcați și nu mutați aparatul dacă se află în funcțiune.

⚠ ATENȚIE!

- Nu utilizați niciodată vasul pentru prăjit 7 fără coșul pentru prăjit 5.
 - Umpleți vasul pentru prăjit 7 cel mult până la marcajul MAX 6 și aveți grijă ca produsul de prăjit să nu atingă elementul de încălzire din interiorul carcasei 11.
- 1) Amplasați aparatul așa cum este descris în capitolul **Înainte de prima utilizare**.
 - 2) Preparați alimentele conform rețetei și puneți-le în vasul pentru prăjit 7.
 - 3) Introduceți vasul pentru prăjit 7 în orificiul din partea din față a aparatului.
- ⓘ **Indicație:** Procesul de gătire nu poate fi pornit decât dacă vasul pentru prăjit 7 este fixat corect în sistemul de prindere.

7.1 Pornirea procesului de gătire

- 1) Rotiți temporizatorul **4** la timpul de preparare dorit. Puteți seta un timp de gătire maxim de 30 de minute.
 - ✓ Aparatul pornește, indicatorul luminos al stării de funcționare **1** se aprinde.
 - 2) Rotiți regulatorul de temperatură **3** la temperatura dorită. Puteți seta o temperatură între 80 °C și 200 °C.
 - ✓ Aparatul începe să se încălzească.
- i Indicație:** Indicatorul luminos al stării de funcționare **1** se stinge temporar și se aprinde din nou pentru a indica faptul că elementul de încălzire păstrează aceeași temperatură: în cazul în care elementul de încălzire se oprește deoarece temperatura a fost atinsă, se stinge indicatorul luminos al stării de funcționare **1**. De îndată ce elementul de încălzire funcționează din nou, indicatorul luminos al stării de funcționare **1** se va aprinde din nou.

7.2 Întreruperea/terminarea procesului de gătire

Puteți să întrerupeți procesul de prăjire în orice moment, de exemplu, pentru a verifica nivelul de rumenire sau pentru a agita sau a întoarce produsul de prăjit.

- 1) Scoateți vasul pentru prăjit **7** de mâner **8** din carcasă **11**.
 - i Indicație:** Procesul de gătire se întrerupe automat în momentul în care vasul pentru prăjit **7** este scos și continuă imediat ce vasul pentru prăjit **7** este introdus la loc. Temporizatorul **4** continuă să funcționeze pe parcursul acestei întreruperi.
- 2) Întoarceți sau eventual agitați produsul de prăjit în vasul pentru prăjit **7**.

! ATENȚIE!

- ▶ Vasul pentru prăjit **7** și coșul pentru prăjit **5** sunt prevăzute cu un strat antiaderent. Protejați stratul antiaderent nefolosind ustensile metalice precum cuțitul, furculița etc. pentru a întoarce sau pentru a scoate produsul de gătit.
- 3) Introduceți din nou vasul pentru prăjit **7**.
 - ✓ Programul de gătire este continuat automat până la finalul timpului de gătire.
 - ✓ La finalul timpului de gătire setat, este emis un semnal scurt și aparatul se deconectează în mod automat.

- 4) Pentru a încheia mai devreme procesul de gătire, rotiți temporizatorul **4** la **0**.
- 5) Opriți aparatul prin scoaterea din priză a ștecărului.
- 6) Pregătiți un suport termorezistent pentru vasul pentru prăjit **7**, precum și un recipient, de exemplu, o farfurie sau un castron pentru produsul de prăjit.

⚠️ AVERTIZARE!

- Utilizați lavete sau mănuși de bucătărie dacă trebuie să prindeți cu mâna vasul pentru prăjit **7** sau coșul pentru prăjit **5**.
- 7) Scoateți vasul pentru prăjit **7** de mâner **8** din aparat.
- 8) Așezați vasul pentru prăjit **7** pe un suport termorezistent.
- 9) Scoateți produsul de prăjit din vasul pentru prăjit **7**.
- 10) Lăsați aparatul și accesoriile să se răcească complet înainte de a le curăța și de a le depozita.

8. Timpii de gătire

Instrucțiunile pe scurt **2** servesc drept ghid cu privire la timpul de gătire și la setările de temperatură ale diferitelor feluri de mâncare. Timpii de gătire indicați în următorul tabel constituie doar valori orientative. Dacă indicațiile de pe ambalajul produsului de gătit diferă de cele din acest tabel, respectați indicațiile de pe ambalaj.

Preparat	Greutate optimă (g)	Timp (Min)	Temperatura (°C)	Întoarcere/agitare	Notă
Cartofi și legume					
Cartofi prăjiți subțiri (congealați)	200 (max. 400)	18-25	200	Se agită de 2 ori	Se preîncălește timp de 2 min*
Cartofi prăjiți groși (congealați)	200 (max. 400)	15-20	200	Se agită de 2 ori	Se preîncălește timp de 2 min*

Preparat	Greutate optimă (g)	Timp (Min)	Temperatura (°C)	Întoarcere/ agitare	Notă
Cartofi prăjiți proaspeți	200 (max. 400)	20-30	180-200	Se agită de 2 ori	Se adaugă 1 lingură de ulei Se preîncălzește timp de 2 min*
Chifteluțe de legume (de exemplu, falafel, congelat)	300	13-15	180-200	Se întoarce 1 dată	Se preîncălzește timp de 2 min*
Legume (de exemplu, zucchini, vinete, ardei)	320-340 (max. 350)	25-30	180-200	Se întoarce de 2 ori	Se adaugă 1 lingură de ulei. Tăiați în bucăți mici de 2-3 cm
Carne					
Șnițel de porc pane (congelat)	300 (2 bucăți)	15-20	180-200	Se întoarce 1 dată	Se preîncălzește timp de 2 min*
Cotlete de porc	100-280 (max. 300)	18-25	180	Se întoarce 1 dată	Se preîncălzește timp de 2 min*
Pulpe de pui	300 (2 bucăți)	cca 30	180	Se întoarce 1 dată	Se preîncălzește timp de 2 min*
Piept de pui	100-300	10-15	180	nu	Se adaugă 1 lingură de ulei
Chicken nuggets (congelate)	100-300	8-12	200	Se întoarce 1 dată	Se preîncălzește timp de 2 min*

Preparat	Greutate optimă (g)	Timp (Min)	Temperatura (°C)	Întoarcere/agitare	Notă
Pește					
File de pește	150-250 (max. 270)	15-20	180	nu	
Bastonașe de pește (congelate)	100-250	10-15	200	Se întoarce 1 dată	
Creveți pane (congelate)	200-300	12-18	180	Se întoarce de 2 ori	Se adaugă 1 lingură de ulei Se preîncălzește timp de 2 min*
Gustări					
Pachețele de primăvară	100-250	15-20	180	Se întoarce 1 dată	Produs gata preparat pentru cuptor
Brânză pane	100-250	10-15	180	nu	Produs gata preparat pentru cuptor
Produse de panificație					
Prăjitură cu mere	250	20-25	160	nu	Utilizați forma de copt
Brioșe	150 (max. 5 bucăți)	15-20	180	nu	Utilizați forma de copt
Gustări dulci (de exemplu, melci cu scorțișoară sau mini ștrudel cu mere)	250	cca 20	160	nu	Produs congelat

*În cazul în care utilizați friteuza cu aer cald fără să o încălziți, lăsați preparatele să se gătească timp de 2-3 minute mai mult.

i Indicație:

- ▶ Timpul real de gătit poate varia în funcție de temperatura inițială și de greutatea produsului de gătit, precum și de calitatea alimentelor folosite. În cazul în care este necesar, verificați periodic stadiul de gătit și prelungiți sau scurtați timpul de gătit în mod corespunzător.
- ▶ De asemenea, puteți utiliza friteuza cu aer cald pentru a încălzi preparatele. În acest sens, setați temperatura la 150 °C timp de cca 10 minute.

9. Curățarea și îngrijirea

⚠ AVERTIZARE!

- ▶ Înaintea curățării aparatului scoateți întotdeauna ștecărul din priză.
- ▶  Aparatul nu trebuie introdus în niciun caz în lichide! Pericol de moarte prin electrocutare și deteriorarea aparatului.

⚠ AVERTIZARE!

- ▶ Lăsați aparatul să se răcească de tot înainte de curățare.

! ATENȚIE!

- ▶ Pentru curățare nu folosiți agenți/materiale de curățare corozive sau abrazive cum ar fi emulsia de curățat sau buretele de sârmă. Acestea pot deteriora suprafața aparatului și stratul antiaderent al accesoriilor!

9.1 Curățarea accesoriilor

- 1) Scoateți coșul pentru prăjit **5** din vasul pentru prăjit **7**.
- 2) Îndepărtați resturile mai mari de alimente.
- 3) Spălați vasul pentru prăjit **7** și coșul pentru prăjit **5** în apă caldă cu detergent delicat și clătiți-le la final cu apă curată.
- 4) Pentru a îndepărta murdăria persistentă, folosiți un burete neabraziv și un detergent delicat. Clătiți apoi cu apă curată pentru a îndepărta eventualele resturi de detergent.
- 5) Înainte de asamblare uscați bine toate componentele.

i Indicație:

Vasul pentru prăjit **7** și coșul pentru prăjit **5** se pot spăla în mașina de spălat vase.

După uscare mai poate rămâne umezeală în spațiile goale. Lăsați accesoriile să se usuce complet la aer.

- 6) Introduceți din nou coșul pentru prăjit **5** în vasul pentru prăjit **7**.

9.2 Curățarea carcasei

- 1) Curățați aparatul cu o lavetă umedă. Dacă este necesar, adăugați pe lavetă un detergent delicat. Ștergeți apoi temeinic cu o lavetă umezită numai cu apă. Asigurați-vă că în fantele de aerisire **10** ale aparatului nu pătrunde lichid!
- 2) Apoi uscați cu un prosop de bucătărie.

9.3 Curățarea interiorului

- 1) Curățați interiorul cu un burete moale care a fost umezit doar cu puțină apă și câteva picături de detergent delicat.
- 2) Ștergeți de mai multe ori cu o lavetă umedă din microfibră. Clătiți-o între timp cu apă și storceți-o.
- 3) Uscați bine interiorul cu un prosop de bucătărie.
- 4) În cazul în care elementele de încălzire din interiorul carcasei **11** s-au murdărit, îndepărtați cu grijă reziduurile de alimente cu ajutorul unei perii de spălat vase.

! ATENȚIE!

- Alte lucrări de întreținere pot fi realizate numai la un atelier de specialitate autorizat sau de către serviciul clienți.

10. Păstrarea

- 1) Ridicați sau deplasați aparatul prin prinderea acestuia cu ambele mâini, lateral, din partea inferioară. În acest scop nu utilizați niciodată mânerul **8** vasului pentru prăjit **7**!
- 2) Depozitați aparatul cu vasul pentru prăjit **7** și coșul pentru prăjit **5** introduse. În acest mod, interiorul aparatului și accesoriile se vor menține curate și lipsite de praf.
- 3) Depozitați aparatul într-un loc uscat și lipsit de praf.

11. Remedierea defecțiunilor

PROBLEMA	CAUZĂ POSIBILĂ	SOLUȚII POSIBILE
Aparatul nu poate fi pornit.	Vasul pentru prăjit 7 nu s-a fixat corect.	Aveți grijă la poziția corectă a vasului pentru prăjit 7 în carcasă 11 .

PROBLEMA	CAUZĂ POSIBILĂ	SOLUȚII POSIBILE
Aparatul nu funcționează.	Aparatul nu este conectat la o priză.	Conectați aparatul la o priză.
	Aparatul este oprit.	Porniți aparatul prin rotirea temporizatorului ④.
	Aparatul este defect.	Adresați-vă serviciului clienți.
Preparatele nu sunt gătitе în timpul setat sau sunt prăjite inegal.	Cantitate prea mare de alimente în vasul pentru prăjit ⑦.	Nu depășiți marcajul MAX ⑥ din vasul pentru prăjit ⑦.
	Bucăți prea mari. Preparatele sunt prea apropiate între ele.	Tăiați alimentele în bucăți mai mici. Întoarceți preparatele sau agitați-le de mai multe ori pe parcursul procesului de gătit.
	Temperatura este prea scăzută sau timpul de gătit este prea scurt.	Creșteți temperatura sau prelungiți timpul de gătit.
Formare puternică de fum sau miros în timpul procesului de gătit.	Preparatele ating elementul de încălzire și se ard de acesta.	Nu depășiți marcajul MAX ⑥ din vasul pentru prăjit ⑦.
Nori albi de fum	În vasul pentru prăjit ⑦ încă mai există reziduuri de grăsime de la un proces de gătit anterior.	Curățați vasul pentru prăjit ⑦ cu grijă după fiecare utilizare.
	Preparatele sunt foarte grase.	Grăsimea se scurge pe fundul vasului pentru prăjit ⑦ și se arde. Acest lucru nu afectează aparatul sau rezultatul preparării.

Dacă defecțiunile nu pot fi remediate sau dacă observați alte tipuri de defecțiuni, adresați-vă centrului nostru de service.

12. Eliminarea

12.1 Eliminarea aparatului



Simbolul alăturat al pubelei tăiate cu roți indică faptul că acest aparat face obiectul Directivei 2012/19/EU. Această directivă stabilește că la sfârșitul perioadei de utilizare a aparatului, acesta nu trebuie eliminat în gunoii menajer obișnuit, ci trebuie predat la punctele de colectare speciale sau la centrele de eliminare a deșeurilor.

Eliminarea nu implică niciun cost pentru dvs. Contribuiți la protejarea mediului înconjurător prin eliminarea corespunzătoare a deșeurilor.

În cazul în care aparatul dvs. vechi conține date cu caracter personal, ține de responsabilitatea dvs. să le ștergeți înainte de a-l restitui.



Informații despre posibilitățile de eliminare a produsului scos din uz pot fi obținute de la administrația locală.

12.2 Eliminarea ambalajelor



Materialele de ambalare sunt alese conform compatibilității acestora cu mediul înconjurător și aspectelor tehnice privind eliminarea, fiind astfel reciclabile. Eliminați materialele de ambalare de care nu mai aveți nevoie conform prevederilor locale în vigoare.



Eliminați ambalajul în mod ecologic. Respectați marcajul de pe diferitele materiale de ambalare și separați-le dacă este cazul. Materialele de ambalare sunt marcate cu abrevieri (a) și cifre (b) cu următoarea semnificație: 1-7: materiale plastice, 20-22: hârtie și carton, 80-98: materiale compozite.

13. Date tehnice

Tensiunea rețelei	220-240 V ~, 50/60 Hz
Putere nominală	1000 W
Volum utilizabil vas de prăjit 7	1,5 litri până la marcajul MAX

14. Garanția Kompernass Handels GmbH

Stimate client,

Pentru acest aparat se acordă o garanție de 3 ani de la data cumpărării. În cazul în care produsul prezintă defecte, beneficiați de drepturi legale față de vânzătorul produsului. Aceste drepturi legale nu sunt limitate prin garanția noastră prezentată în cele ce urmează.

Condiții de garanție

Perioada de garanție începe de la data cumpărării. Păstrați cu grijă bonul fiscal. Acesta este necesar pentru a dovedi cumpărarea.

Dacă în decurs de trei ani de la data cumpărării acestui produs apare un defect de material sau de fabricație, produsul va fi reparat, înlocuit de către noi în mod gratuit sau vi se va restitui prețul de cumpărare, la alegerea noastră. Garanția presupune ca în timpul perioadei de trei ani să se prezinte aparatul defect și dovada cumpărării (bonul fiscal), precum și o scurtă descriere în scris, în care să se specifice în ce constă defecțiunea și când a survenit aceasta.

Dacă defectul este acoperit de garanția noastră, veți primi înapoi produsul reparat sau unul nou. Timpul de nefuncționare din cauza lipsei de conformitate apărute în cadrul termenului de garanție prelungește termenul de garanție legală de conformitate și cel al garanției comerciale și curge, după caz, din momentul la care a fost adusă la cunoștința vânzătorului lipsa de conformitate a produsului sau din momentul prezentării produsului la vânzător/unitatea service până la aducerea produsului în stare de utilizare normală și, respectiv, al notificării în scris în vederea ridicării produsului sau predării efective a produsului către consumator.

Produsele de folosință îndelungată care înlocuiesc produsele defecte în cadrul termenului de garanție vor beneficia de un nou termen de garanție care curge de la data preschimbării produsului.

Perioada de garanție și pretențiile legale privind defectele

Perioada de garanție nu este prelungită după efectuarea reparațiilor realizate în perioada de garanție. Acest lucru este valabil și pentru piesele înlocuite și reparate. Eventualele deteriorări și deficiențe prezente deja la cumpărare trebuie semnalate imediat după dezambalarea produsului. Reparațiile necesare după expirarea perioadei de garanție se efectuează contra cost.

Domeniul de aplicare a garanției

Aparatul a fost produs cu grijă, în conformitate cu orientările stricte privind calitatea și verificat cu rigurozitate înaintea livrării.

Garanția se acordă în caz de defecte de material sau de fabricație. Această garanție nu se extinde asupra componentelor produsului care sunt expuse uzurii normale și care, prin urmare, pot fi considerate piese de uzură sau asupra deteriorărilor apărute la componentele fragile, de exemplu comutatoare, acumulatori sau componente realizate din sticlă.

Această garanție se pierde în cazul în care produsul a fost deteriorat, a fost utilizat sau întreținut în mod necorespunzător. Pentru utilizarea corespunzătoare a produsului trebuie respectate cu strictețe toate indicațiile prezentate în instrucțiunile de utilizare. Trebuie evitate în mod obligatoriu utilizările și acțiunile nerecomandate sau care fac obiectul unor avertizări în cadrul instrucțiunilor de utilizare.

Aparatul este destinat numai uzului privat și nu utilizărilor comerciale. În cazul manevrării abuzive sau necorespunzătoare, al uzului de forță și al intervențiilor care nu au fost realizate de către filiala noastră autorizată de service, garanția își pierde valabilitatea.

Procedura de acordare a garanției

Pentru a se asigura prelucrarea rapidă a solicitării dvs., urmați instrucțiunile de mai jos:

- Pentru toate solicitările păstrați la îndemână bonul fiscal și numărul articolului (IAN) 437607_2304 ca dovadă a cumpărării.
- Numărul articolului poate fi consultat pe plăcuța cu date tehnice de pe produs, pe o gravură de pe produs, pe coperta instrucțiunilor de utilizare (în partea stângă, jos) sau pe autocolantul de pe partea din spate sau de jos a produsului.
- În cazul în care apar defecte funcționale sau alte defecțiuni, contactați mai întâi **telefonic** sau **prin e-mail** departamentul de service menționat în continuare.
- Apoi puteți expedia produsul înregistrat ca fiind defect la adresa de service care v-a fost comunicată, fără a plăti taxe poștale, anexând dovada cumpărării (bonul fiscal) și indicând în ce constă defectul și când a apărut acesta.



Acest manual, precum și multe alte manuale, videoclipuri cu produsele și software-uri de instalare pot fi descărcate de pe www.lidl-service.com.

Cu ajutorul acestui cod QR puteți accesa direct pagina Lidl de service (www.lidl-service.com) și puteți deschide instrucțiunile de utilizare prin introducerea numărului de articol (IAN) 437607_2304.

14.1 Service-ul



Service România

Tel.: 0800896637

E-Mail: kompernass@lidl.ro

IAN 437607_2304

14.2 Importator

Vă rugăm să aveți în vedere faptul că următoarea adresă nu reprezintă o adresă pentru service. Contactați mai întâi centrul de service indicat.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANIA

www.kompernass.com

Съдържание

1. Въведение	68
1.1 Употреба по предназначение	68
1.2 Използвани предупредителни указания и символи	68
2. Указания за безопасност	70
3. Окомплектовка на доставката и инспекция след транспортиране	73
4. Описание на уреда	73
5. Преди първата употреба	74
6. Получаване на най-добър резултат от фритирането	75
7. Работа с уреда	76
7.1 Стартиране на процеса на готвене	77
7.2 Прекъсване/Прекратяване на процеса на готвене	77
8. Времена за готвене	78
9. Почистване и поддръжка	82
9.1 Почистване на принадлежностите	82
9.2 Почистване на корпуса	83
9.3 Почистване на вътрешното пространство	83
10. Съхранение	83
11. Отстраняване на повреди	84
12. Предаване за отпадъци	85
12.1 Предаване на уреда за отпадъци	85
12.2 Предаване на опаковката за отпадъци	86
13. Технически данни	86
14. Гаранция	86
14.1 Сервизно обслужване	89
14.2 Вносител	89

1. Въведение

Поздравяваме ви за покупката на вашия нов уред.

Избрали сте висококачествен продукт. Ръководството за потребителя е неразделна част от този продукт. То съдържа важни указания относно безопасността, употребата и предаването за отпадъци.



Преди да използвате продукта, се запознайте с всички указания за обслужване и безопасност. Използвайте продукта единствено според описанието и за указаните области на приложение. Предавайте продукта на трети лица заедно с цялата документация.

1.1 Употреба по предназначение

Този уред е предназначен единствено за приготвяне на хранителни продукти с горещ въздух. Уредът е проектиран за употреба в частни домакинства. Използвайте уреда само в сухи помещения и никога на открито. Друга или излизаща извън тези рамки употреба се счита за нецелесъобразна. Уредът не е предвиден за употреба за професионални или промишлени цели.

1.2 Използвани предупредителни указания и символи

В настоящото ръководство за потребителя, върху опаковката и върху уреда се използват следните предупредителни указания и символи (ако е приложимо):

	ОПАСНОСТ! Предупредително указание с този символ и сигналната дума „ОПАСНОСТ“ обозначава непосредствено предстояща опасна ситуация, която, ако не бъде избегната, води до смърт или тежко нараняване.
	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Предупредително указание с този символ и сигналната дума „ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ“ обозначава възможна опасна ситуация, която, ако не бъде избегната, може да доведе до смърт или тежко нараняване.
	ПОВИШЕНО ВНИМАНИЕ! Предупредително указание с този символ и сигналната дума „ПОВИШЕНО ВНИМАНИЕ“ обозначава възможна опасна ситуация, която, ако не бъде избегната, може да доведе до леко или средно нараняване.

	ВНИМАНИЕ! Предупредително указание с този символ и сигналната дума „ВНИМАНИЕ“ обозначава възможна опасна ситуация, която, ако не бъде избегната, може да доведе до материални щети.
	Указание: Указанието дава допълнителна информация, която улеснява работата с уреда.
	Повишено внимание! Гореща повърхност!
	Прочетете ръководството за потребителя.
	Не потапяйте във вода или други течности.
	Годно за миене в съдомиялна машина
	Всички влизащи в контакт с хранителни продукти части на този уред са от материал, разрешен за контакт с хранителни продукти.
	Променлив ток

2. Указания за безопасност

⚠ ОПАСНОСТ! ТОКОВ УДАР!

- Преди пускане на уреда в експлоатация проверете дали мрежовото напрежение съответства на мрежовото напрежение, посочено на фабричната табелката.
- Включвайте уреда само към заземен контакт.
- Прокарвайте мрежовия кабел така, че да не може да се притиска или поврежда по друг начин.
- Използвайте уреда само в сухи помещения, не на открито.
-  Никога не потапяйте уреда, мрежовия кабел или щепсела във вода или други течности! В противен случай съществува опасност за живота поради токов удар!
- След употреба, за почистване или преместване на уреда винаги изключвайте щепсела от контакта.
Дърпайте само щепсела, а не мрежовия кабел.
- В случай че уредът е паднал или е повреден, той не трябва да се използва повече. Дайте уреда за проверка и евентуален ремонт от квалифицирани специалисти.
- Ако кабелът за свързване към мрежата на този уред се повреди, той трябва да бъде сменен от производителя, неговата сервизна служба или лице с подходяща квалификация, за да се предотвратят евентуални опасности.
- Никога не докосвайте уреда с мокри ръце.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- Не използвайте уреда за други цели, освен за описаните в настоящото ръководство. При неправилна употреба на уреда съществува опасност от нараняване.
- Осигурете стабилно положение на уреда.

- ▶ Прокарайте мрежовия кабел така, че никой да не може да го настъпва или да се спъва в него.
- ▶ Включвайте уреда към леснодостъпен контакт. Погрижете се в случай на опасност да има бърз достъп до щепсела.
- ▶ Този уред може да се използва от деца на възраст над 8 години, както и от лица с намалени физически, сетивни или умствени възможности или без опит и/или знания, ако са под наблюдение или са инструктирани по отношение на безопасната употреба на уреда и са разбрали опасностите, произтичащи от работата с него.
- ▶ Почистването и поддръжката от страна на потребителя не трябва да се извършват от деца, освен ако не са на възраст над 8 години и под наблюдение.
- ▶ Дръжте уреда и свързващия кабел далеч от деца на възраст под 8 години.
- ▶ Не допускайте деца да играят с уреда.
- ▶ Опасност от задушаване! Никога не оставяйте деца без наблюдение с опаковъчния материал. Дръжте децата далече от опаковката и уреда.
- ▶ По време на процеса на готвене се отделя гореща пара. Спазвайте безопасно разстояние спрямо парата.
- ▶  **Повишено внимание! Гореща повърхност!** Части на уреда се нагряват много силно по време на работа. Не ги докосвайте, за да избегнете изгаряния. Не докосвайте вътрешността на уреда, докато той работи. Хващайте само дръжката и елементите за обслужване.
- ▶ Не местете уреда по време на работа – съществува опасност от изгаряне!
- ▶ Оставете уреда да се охлади, преди да го почистите или да смените принадлежности.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ ПОЖАР!

- Уредът работи само с горещ въздух. Никога не наливайте олио или други течности директно в съда за фритиране. В противен случай съществува опасност от пожар!
- За работа с уреда не използвайте външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- Не използвайте уреда в близост до горещи повърхности или горими материали.
- По време на работа никога не оставяйте уреда без наблюдение.
- Никога не разполагайте уреда в близост до или под горими предмети, особено под завеси или висящи шкафове.
- Не поставяйте нищо във вентилационните отвори от задната страна на уреда и не ги покривайте.

❗ ВНИМАНИЕ! МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- Пазете уреда от капеща или пръскаща вода. Не допускате проникване на течности във вентилационните отвори от задната страна на уреда.
- Пазете незалепващото покритие от повреждане, затова не използвайте метални прибори, напр. нож, вилица и др. Ако незалепващото покритие е повредено, преустановете употребата на уреда.
- Не използвайте уреда без поставен съд за фритиране!
- За преместване хващайте от страни под уреда. За целта не използвайте дръжката на съда за фритиране.
- Използвайте само препоръчаните от производителя принадлежности.

ℹ УКАЗАНИЕ

- От страна на потребителя не е необходимо действие за пренастройка на продукта между 50 и 60 Hz. Продуктът е подходящ както за 50, така и за 60 Hz.

3. Окомплектовка на доставката и инспекция след транспортиране

Стандартната окомплектовка на доставката включва следните компоненти:

- фритюрник с горещ въздух
- съд за фритиране с вложка за фритиране
- ръководство за потребителя

i Указание: Проверете доставката за комплектност и видими повреди. При непълна доставка или повреди поради лоша опаковка или щети, получени при транспорта, се обърнете към горещата линия на сервиза (вж. глава **Сервиз**).

4. Описание на уреда

Вж. фигурите на разгъващата се страница

- ❶ Индикатор за режим на работа
- ❷ Бързо ръководство
- ❸ Регулатор на температурата
- ❹ Таймер
- ❺ Вложка за фритиране (изваждаща се)
- ❻ Маркировка MAX
- ❼ Съд за фритиране
- ❽ Дръжка
- ❾ Мрежов кабел
- ❿ Вентилационни отвори
- ⓫ Корпус

5. Преди първата употреба

Преди да използвате фритюрника с горещ въздух за първи път, почистете всички части, както е описано в глава **Почистване и поддръжка**.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ ПОЖАР!

От вентилационните отвори **10** от задната страна на уреда изтича горещ въздух.

- ▶ Никога не покривайте вентилационните отвори **10**.
- ▶ Не поставяйте уреда непосредствено под стенни шкафове, стенни контакти или в близост до завеси, хартия или леснозапалими материали.
- ▶ Осигурете достатъчно свободно пространство около уреда, за да може въздухът да циркулира добре.

1) Поставете уреда върху хоризонтална, равна, стабилна и термоустойчива повърхност.

 **Указание:** Ако желаете да поставите фритюрника с горещ въздух върху готварска печка под абсорбатор, внимавайте печката да е изключена.

2) Включете щепсела в контакт. Винаги осигурявайте лесен достъп до контакта, когато уредът работи.

3) Тласнете съда за фритиране **7** с поставена вложка за фритиране **5** в уреда.

4) Завъртете регулатора на температурата **3** на 200 °C.

5) Поставете таймера **4** на 10 до 15 минути.

✓ Уредът започва да загрява и индикаторът за режим на работа **1** светва.

 **Указание:** По време на първото пускане в експлоатация е възможно обусловено от производствени остатъци образуване на лек дим и миризма. Това е напълно нормално и безопасно. Осигурете достатъчно добро проветрение, напр. отворете прозорец.

6) Оставете уреда да загрява до края на настроеното време, за да обгори нагревателният елемент.

✓ В края на настроеното време уредът се изключва.

7) Изключете щепсела и оставете уреда да се охлади.

- 8) Почистете още веднъж съда за фритиране **7** и вложката за фритиране **5**.

Сега уредът е готов за работа.

6. Получаване на най-добър резултат от фритирането

- За приготвянето на ястия във фритюрника с горещ въздух обикновено не е необходимо олио. Но добавянето на няколко капки олио може да подобри вкуса. По принцип с фритюрника с горещ въздух могат да се приготвят всякакви ястия, които се приготвят сполучливо с конвекторна фурна.
- За фритиране във фритюрника с горещ въздух всички хранителни продукти трябва да са максимално сухи. Подсушете добре продукта за фритиране, преди да го сипете в съда за фритиране **7**.
- За приготвяне на картофени ястия във фритюрника с горещ въздух са най-подходящи неразваряващи се сортове картофи. Изплакнете нарязаните парчета картофи с чиста вода, за да предотвратите слепване по време на процеса на готвене. Подсушете старателно парчетата картофи, преди да ги сложите във фритюрника с горещ въздух.
- Щателно отстранете евентуални ледени кристали или замръзнала вода от замразени хранителни продукти.
- Внимавайте панадата да не се отделя от панираните хранителни продукти, а да полепва възможно най-добре по продукта за фритиране.
- Придържайте се към указанията за приготвяне върху опаковката на продукта за фритиране. Настройте температурата и времето за готвене така, както е препоръчано.
- Ако върху опаковката на хранителните продукти няма препоръки за приготвяне с фритюрник с горещ въздух, се ориентирайте по указанията за конвекторна фурна.
- Избягвайте фритиране на големи количества наведнъж. За оптимални резултати от пърженето препоръчваме приготвяне на максимум 200 g замразени пържени картофи наведнъж.
- Не препълвайте съда за фритиране **7**! Пълнете го максимум до маркировката MAX **6**. Продуктът за фритиране не трябва да достига до нагревателния елемент от горната страна на вътрешното пространство.

- Акриламидът е потенциално канцерогенно вещество, което се образува при фритиране на съдържащи нишесте хранителни продукти.
Затова съдържащи нишесте хранителни продукти, като напр. пържени картофи, трябва да се фритират само до златистожълто, а не до тъмножълто или кафяво. Само така ще пригответе продукти с ниско съдържание на акриламид.
- За равномерно изпържване и хрупкава консистенция, напр. на пържени картофи или пилешки хапки, продуктите за фритиране трябва да се разтръскат или обърнат 1 – 2 пъти по време на процеса на готвене.
 - За целта издърпайте съда за фритиране ⑦ от уреда и разтръскайте продукта за фритиране или го обърнете с помощта на подходящ прибор. След това поставете отново съда за фритиране ⑦ в уреда.
 - При издърпване на съда за фритиране ⑦ процесът на фритиране прекъсва и продължава автоматично, веднага щом съдът за фритиране ⑦ се постави отново в уреда.
- С фритюрника с горещ въздух можете да пригответе също тестени изделия като мъфини или малки сладкиши. При това тестото **в никакъв случай не трябва да се сипва директно в съда за фритиране ⑦**. За целта използвайте малки форми за печене като формички за мъфини, които се поставят с тестото в съда за фритиране ⑦ с поставена вложка за фритиране ⑤.

7. Работа с уреда

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

- ▶ Части на уреда се нагряват много силно по време на работа. Не ги докосвайте, за да избегнете изгаряния.
- ▶ Използвайте кърпи за хващане на горещи съдове или ръкавици за фурна, когато трябва да хванете съда за фритиране ⑦ или вложката за фритиране ⑤.
- ▶ От вентилационните отвори ⑩ от задната страна на уреда изтича горещ въздух. Не поставяйте ръка в тази област.
- ▶ Не движете и не премествайте уреда, докато той работи.

⚠ ВНИМАНИЕ!

- ▶ Никога не използвайте съда за фритиране ⑦ без вложката за фритиране ⑤.

- ▶ Пълнете съда за фритиране **7** максимум до маркировката MAX **6** и внимавайте продуктът за фритиране да не допира нагревателния елемент във вътрешността на корпуса **11**.
- 1) Разположете уреда така, както е описано в глава *Преди първата употреба*.
- 2) Подгответе хранителните продукти съгласно рецептата и ги сипете в съда за фритиране **7**.
- 3) Тласнете съда за фритиране **7** в отвора отпред на уреда.
- i** **Указание:** Процесът на готвене може да се стартира само когато съдът за фритиране **7** се е фиксирал правилно в държача.

7.1 Стартиране на процеса на готвене

- 1) Настройте таймера **4** на желаното време за готвене. Можете да въведете време за готвене до 30 минути.
- ✓ Уредът се включва, индикаторът за режим на работа **1** светва.
- 2) Завъртете регулатора на температурата **3** на желаната температура. Можете да настроите температура между 80 °C и 200 °C.
- ✓ Уредът започва да загрева.
- i** **Указание:** Междувременно индикаторът за режим на работа **1** угасва и светва отново, за да покаже, че нагревателният елемент поддържа температурата: когато нагревателният елемент се изключи, защото температурата е достигната, индикаторът за режим на работа **1** угасва. Веднага щом нагревателният елемент започне да работи отново, индикаторът за режим на работа **1** светва.

7.2 Прекъсване/Прекратяване на процеса на готвене

Можете да прекъснете процеса на фритиране по всяко време, напр. за да проверите степента на изпържване или за да разтръскате или обърнете продукта за фритиране.

- 1) Издърпайте съда за фритиране **7** с дръжката **8** от корпуса **11**.
- i** **Указание:** При издърпване на съда за фритиране **7** процесът на готвене прекъсва и продължава автоматично, веднага щом съдът за фритиране **7** бъде поставен отново в уреда. Таймерът **4** продължава да работи по време на прекъсването.

- 2) При необходимост обърнете или разтръскайте продукта за фритиране в съда за фритиране ⑦.

❗ ВНИМАНИЕ!

- ▶ Съдът за фритиране ⑦ и вложката за фритиране ⑤ имат незалепащо покритие. Пазете незалепащото покритие от повреждане, като за обръщане или изваждане на продукта за готвене не използвайте метални прибори, напр. нож, вилица и др.
- 3) Поставете отново съда за фритиране ⑦ в уреда.
 - ✓ Процесът на готвене продължава автоматично до края на времето за готвене.
 - ✓ В края на настроеното време за готвене прозвучава кратък сигнал и уредът се изключва автоматично.
 - 4) За да прекратите преждевременно процеса на готвене, завъртете таймера ④ на 0.
 - 5) Изключете уреда, като издърпате щепсела от контакта.
 - 6) Подгответе термоустойчива подложка за съда за фритиране ⑦, както и съд за фритирания продукт, напр. чиния или купа.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

- ▶ Използвайте кърпи за хващане на горещи съдове или ръкавици за фурна, когато трябва да хванете съда за фритиране ⑦ или вложката за фритиране ⑤.
- 7) Издърпайте съда за фритиране ⑦ с дръжката ⑧ от уреда.
 - 8) Поставете съда за фритиране ⑦ върху термоустойчива подложка.
 - 9) Извадете фритирания продукт от съда за фритиране ⑦.
 - 10) Преди почистване и прибиране оставете уреда и принадлежностите да се охладят напълно.

8. Времена за готвене

Бързото ръководство ② служи за ориентиране при настройките на времето за готвене и температурата за различни ястия. Посочените в следващата таблица времена за готвене представляват само ориентировъчни стойности. В случай че инструкциите върху опаковката на продукта за готвене се различават от тази таблица, следвайте инструкциите върху опаковката.

Ястие	Оптимално тегло (g)	Време (min)	Температура (°C)	Обръщане/Разтръскване	Забележка
Картофи и зеленчуци					
Тънки пържени картофи (замразени)	200 (макс. 400)	18 – 25	200	Разтръскайте 2 пъти	Загрейте предварително за 2 min*
Дебели пържени картофи (замразени)	200 (макс. 400)	15 – 20	200	Разтръскайте 2 пъти	Загрейте предварително за 2 min*
Пресни пържени картофи	200 (макс. 400)	20 – 30	180 – 200	Разтръскайте 2 пъти	Добавете 1 с.л. олио Загрейте предварително за 2 min*
Зеленчукови кюфтенца (напр. фалафели, замразени)	300	13 – 15	180 – 200	Обърнете 1 път	Загрейте предварително за 2 min*
Зеленчуци (напр. тиквички, патладжани, чушки)	320 – 340 (макс. 350)	25 – 30	180 – 200	Обърнете 2 пъти	Добавете 1 с.л. олио. Нарежете на парчета с размер 2 – 3 cm
Месо					
Панирани свински шницели (замразени)	300 (2 броя)	15 – 20	180 – 200	Обърнете 1 път	Загрейте предварително за 2 min*
Свински котлети	100 – 280 (макс. 300)	18 – 25	180	Обърнете 1 път	Загрейте предварително за 2 min*

Ястие	Оптимално тегло (g)	Време (min)	Температура (°C)	Обръщане/Разтръскване	Забележка
Горни пилешки бутчета	300 (2 броя)	около 30	180	Обърнете 1 път	Загрейте предварително за 2 min*
Пилешки гърди	100 – 300	10 – 15	180	не	Добавете 1 с.л. олио
Пилешки нъгети (замразени)	100 – 300	8 – 12	200	Обърнете 1 път	Загрейте предварително за 2 min*
Риба					
Рибно филе	150 – 250 (макс. 270)	15 – 20	180	не	
Рибни пръчици (замразени)	100 – 250	10 – 15	200	Обърнете 1 път	
Панирани скариди (замразени)	200 – 300	12 – 18	180	Обърнете 2 пъти	Добавете 1 с.л. олио Загрейте предварително за 2 min*
Снаксове					
Пролетно руло	100 – 250	15 – 20	180	Обърнете 1 път	Готово ястие на фурна
Панирано сирене	100 – 250	10 – 15	180	не	Готово ястие на фурна

Ястие	Оптимално тегло (g)	Време (min)	Температура (°C)	Обръщане/Разтръскване	Забележка
Печени тестени изделия					
Ябълков сладкиш	250	20 - 25	160	не	Използвайте форма за печене
Мъфини	150 (макс. 5 бр.)	15 - 20	180	не	Използвайте форма за печене
Сладки snackове (напр. канелени охлюви или мини ябълков щрудел)	250	около 20	160	не	дълбоко охладен продукт

*В случай че използвате фритюрника с горещ въздух без загряване, оставете ястията да се готвят 2 - 3 минути по-дълго.

Указание:

- Действителните времена за готвене могат да варират в зависимост от началната температура и теглото на продукта за готвене, както и от качеството на използваните хранителни продукти. При необходимост проверявайте периодически състоянието на приготвяне и удължете или съкратете съответно времето за готвене.
- Можете да използвате фритюрника с горещ въздух също и за притопляне на ястия. За целта настройте температурата на 150 °C за около 10 минути.

9. Почистване и поддръжка

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

- ▶ Преди да почистите уреда, винаги изключвайте щепсела от контакта.
- ▶  В никакъв случай не потапяйте уреда в течности! Това може да причини опасност за живота поради токов удар и да повреди уреда.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

- ▶ Преди почистване оставете уреда да се охлади напълно.

ВНИМАНИЕ!

- ▶ За почистване не използвайте разяждащи или абразивни почистващи средства/материали като абразивна емулсия или стоманена домакинска тел. Те могат да повредят повърхността на уреда и незалепащото покритие на принадлежностите!

9.1 Почистване на принадлежностите

- 1) Извадете вложката за фритиране  от съда за фритиране .
- 2) Отстранете едри остатъци от хранителни продукти.
- 3) Измийте съда за фритиране  и вложката за фритиране  с топла вода и мек миеш препарат и след това ги изплакнете с чиста вода.
- 4) При упорити замърсявания използвайте неабразивна гъба и мек миеш препарат. Изплакнете допълнително с чиста вода, за да отстраните евентуални остатъци от миеш препарат.
- 5) Преди сглобяването подсушете добре всички части.

Указание:



Съдът за фритиране  и вложката за фритиране  са годни за миене в съдомиялна машина.

След подсушаването е възможно все още да има влага в кухините. Оставете принадлежностите да изсъхнат напълно на въздух.

- 6) Поставете отново вложката за фритиране  в съда за фритиране .

9.2 Почистване на корпуса

- 1) Почистете уреда с влажна кърпа. При необходимост сипете мек миещ препарат върху кърпата. След това избършете старателно с навлажнена само с вода кърпа. Внимавайте във вентилационните отвори **10** на уреда да не попада течност!
- 2) След това подсушете с кърпа за съдове.

9.3 Почистване на вътрешното пространство

- 1) Почистете вътрешното пространство с мека, само леко навлажнена с вода гъба и няколко капки мек почистващ препарат.
- 2) Избършете няколко пъти с влажна микрофибърна кърпа. От време на време я изпирайте с вода и я изстисквайте.
- 3) Подсушете вътрешното пространство с кърпа за съдове.
- 4) В случай че нагревателите във вътрешността на корпуса **11** са замърсени, използвайте четка за миене и внимателно отстранете остатъците от храна.

❗ ВНИМАНИЕ!

- Други работи по поддръжката трябва да се извършват само от оторизирана специализирана фирма или сервизната служба.

10. Съхранение

- 1) Повдигайте или носете уреда, като хванете отстрани под уреда с двете ръце. За целта никога не използвайте дръжката **8** на съда за фритиране **7**!
- 2) Приберете уреда с поставен съд за фритиране **7** и вложка за фритиране **5**. Така вътрешността на уреда и принадлежностите остават чисти и не се напращават.
- 3) Съхранявайте уреда на сухо и ненапращено място.

11. Отстраняване на повреди

ПРОБЛЕМ	ВЪЗМОЖНА ПРИЧИНА	ВЪЗМОЖНИ РЕШЕНИЯ
Уредът не може да се стартира.	Съдът за фритиране ⑦ не е фиксиран правилно.	Съдът за фритиране ⑦ трябва да заема правилно положение в корпуса ⑪.
Уредът не функционира.	Уредът не е включен към контакт.	Включете уреда към контакт.
	Уредът е изключен.	Включете уреда чрез завъртане на таймера ④.
	Уредът е повреден.	Обърнете се към сервизната служба.
След настроеното време храните не са готови или са фритирани неравномерно.	Твърде голямо количество хранителни продукти в съда за фритиране ⑦.	Не превишавайте маркировката MAX ⑥ в съда за фритиране ⑦.
	Твърде големи парчета. Парчетата храна са твърде близо едно до друго.	Нарежете хранителните продукти на по-малки парчета. Обръщайте храните или ги разтръсквайте няколко пъти по време на процеса на готвене.
	Температурата е твърде ниска или времето за готвене е твърде кратко.	Повишете температурата или удължете времето за готвене.
Силно образуване на дим или миризма по време на процеса на готвене.	Храни докосват нагревателния елемент и загарят на него.	Не превишавайте маркировката MAX ⑥ в съда за фритиране ⑦.

ПРОБЛЕМ	ВЪЗМОЖНА ПРИЧИНА	ВЪЗМОЖНИ РЕШЕНИЯ
Бели облаци дим	В съда за фритиране ⑦ има остатъчна мазнина от предишно готвене.	Почиствайте щателно съда за фритиране ⑦ след всяко използване.
	Храните са много мазни.	По дъното на съда за фритиране ⑦ капе и изгаря мазнина. Това не поврежда уреда и не влошава резултата от готвенето.

Ако неизправностите не могат да се отстранят или установите други видове неизправности, се обърнете към нашия сервиз.

12. Предаване за отпадъци

12.1 Предаване на уреда за отпадъци



Показаният встрани символ на зачеркнат контейнер за отпадъци на колела показва, че този уред подлежи на Директивата 2012/19/EU. Съгласно тази Директива, след изтичане на срока на ползване, уредът не трябва да се изхвърля с обикновените битови отпадъци, а да се предаде в специален събирателен пункт, депо за обработка и рециклиране на отпадъци или във фирма за управление на отпадъци.

Това предаване за отпадъци е безплатно за вас. Пазете околната среда и предавайте отпадъците според правилата.

В случай че вашият излязъл от употреба уред съдържа лични данни, вие носите отговорност за изтриването им, преди да го върнете.



Информация относно възможностите за предаване за отпадъци на излезлия от употреба продукт можете да получите от Вашата общинска или градска управа.

12.2 Предаване на опаковката за отпадъци



Опаковъчните материали са подбрани от гледна точка на екологичната съвместимост и утилизацията и затова могат да се рециклират. Предайте ненужните ви вече опаковъчни материали за отпадъци съгласно действащите местни разпоредби.



Предайте опаковката за отпадъци в съответствие с екологичните изисквания. Вземете под внимание обозначението върху различните опаковъчни материали и при необходимост ги събирайте разделно. Опаковъчните материали са обозначени със съкращения (a) и цифри (b) със следното значение: 1–7: пластмаси, 20–22: хартия и картон, 80–98: композитни материали.

13. Технически данни

Мрежово напрежение	220 – 240 V ~, 50/60 Hz
Номинална мощност	1000 W
Полезен обем на съда за фритиране 	1,5 l до маркировката MAX

14. Гаранция

Уважаеми клиенти, за този уред получавате 3 години гаранция от датата на покупката. В случай на несъответствие на продукта с договора за продажба Вие имате законно право да предявите рекламация пред продавача на продукта при условията и в сроковете, определени в глава трета, раздел II и III и глава четвърта от Закона за предоставяне на цифрово съдържание и цифрови услуги и за продажба на стоки (ЗПЦСЦУПС)*.

Вашите права, произтичащи от посочените разпоредби, не се ограничават от нашата по-долу представена търговска гаранция, не са свързани с разходи за потребителите и независимо от нея продавачът на продукта отговаря за липсата на съответствие на потребителската стока с договора за продажба съгласно ЗПЦСЦУПС.

Гаранционни условия

Гаранционният срок е 3 години от датата на получаване на стоката. Пазете добре оригиналната касова бележка. Този документ е необходим като доказателство за покупката. Ако в рамките на три години от датата на закупуване на този продукт се появи дефект на материала или производствен дефект, продуктът ще бъде безплатно ремонтиран или заменен. Гаранцията предполага в рамките на тригодишния гаранционен срок да се представят дефектния уред, касовата бележка (касовият бон), както и всички други документи, установяващи наличието на дефект и писмено да се обясни в какво се състои дефектът и кога е възникнал. Ако дефектът е покрит от нашата гаранция, Вие ще получите обратно ремонтирания или нов продукт. В случай на замяна на дефектна стока първоначалните гаранционен срок и гаранционни условия се запазват. В случай на ремонт на дефектна стока, срокът на ремонта се прибавя към гаранционния срок. За евентуално наличните и установени повреди и дефекти още при покупката трябва да се съобщи веднага след разопаковането. Евентуалните ремонти след изтичане на гаранционния срок са срещу заплащане.

Ремонтът или замяната на продукта не пораждат нова гаранция.

Обхват на гаранцията

Уредът е произведен грижливо според строгите изисквания за качество и добросъвестно изпитан преди доставка. Гаранцията важи за дефекти на материала или производствени дефекти. Гаранцията не обхваща консумативите, както и частите на продукта, които подлежат на нормално износване, поради което могат да бъдат разглеждани като бързо износващи се части (например филтри или приставки) или повредите на чупливи части (например прекъсвачи, батерии или такива произведени от стъкло). Гаранцията отпада, ако уредът е повреден поради неправилно използване или в резултат на неосъществяване на техническа поддръжка.

За правилната употреба на продукта трябва точно да се спазват всички указания в упътването за експлоатация. Предназначение и действия, които не се препоръчват от упътването за експлоатация или за които то предупреждава, трябва задължително да се избягват. Продуктът е предназначен само за частна, а не за професионална употреба. При злоупотреба и неправилно третиране, употреба на сила и при интервенции, които не са извършени от клона на нашия оторизиран сервиз, гаранцията отпада.

Процедура при гаранционен случай

За да се гарантира бърза обработка на Вашия случай, следвайте следните указания:

- За всички запитвания подгответе касовата бележка и идентификационния номер (IAN 437607_2304) като доказателство за покупката.
- Вземете артикулния номер от фабричната табелка.
- При възникване на функционални или други дефекти първо се свържете по телефона или чрез имейл с долупосочения сервизен отдел. След това ще получите допълнителна информация за уреждането на Вашата reklamacия.
- След съгласуване с нашия сервиз можете да изпратите дефектния продукт на посочения Ви адрес на сервиза безплатно за Вас, като приложите касовата бележка (касовия бон) и посочите писмено в какво се състои дефектът и кога е възникнал. За да се избегнат проблеми с приемането и допълнителни разходи, задължително използвайте само адреса, който Ви е посочен. Осигурете изпращането да не е като експресен товар или като друг специален товар. Изпратете уреда заедно с всички принадлежности, доставени при покупката, и осигурете достатъчно сигурна транспортна опаковка.

Ремонтен сервиз / извънгаранционно обслужване

Ремонти извън гаранцията можете да възложите на клона на нашия сервиз срещу заплащане. Той с удоволствие ще Ви направи предварителна калкулация. Можем да обработваме само уреди, които са достатъчно опаковани и изпратени с платени транспортни разходи.

Внимание: Изпратете Вашия уред на клона на нашия сервиз почистен и с указание за дефекта.

Уредите, предмет на извънгаранционно обслужване, изпратени с неплатени транспортни разходи – с наложен платеж, като експресен или друг специален товар – не се приемат.

Ние ще извършим безплатно изхвърлянето на изпратените от Вас дефектни уреди.

14.1 Сервизно обслужване

BG България
Тел.: 00800 111 4920
Е-мейл: kompernass@lidl.bg

IAN 437607_2304

14.2 Вносител

Моля, обърнете внимание, че следващият адрес не е адрес на сервиза.

Първо се свържете с горепосочения сервизен център.

КОМПЕРНАС ХАНДЕЛС ГМБХ

БУРГЩРАСЕ 21

44867 БОХУМ

ГЕРМАНИЯ

www.kompernass.com

* Като физическо лице – потребител, независимо от настоящата търговска гаранция, Вие се ползвате от правата на законовата гаранция, предоставена от Закона за предоставяне на цифрово съдържание и цифрови услуги и за продажбата на стоки / ЗПЦСЦУПС/. По-специално Вие имате право при несъответствие на стоката да бъде извършен ремонт или замяна по Ваш избор, освен ако това е невъзможно или е свързано с непропорционално големи разходи за продавача. Вие имате право на пропорционално намаляване на цената или на разваляне на договора при наличие на условията на чл. 33, ал. 3 от ЗПЦСЦУПС. Условията и сроковете на законовата гаранция са регламентирани в глава трета, раздел II и III и в глава четвърта на ЗПЦСЦУПС

Περιεχόμενα

1. Εισαγωγή	92
1.1 Προβλεπόμενη χρήση	92
1.2 Χρησιμοποιούμενες υποδείξεις προειδοποίησης και σύμβολα	92
2. Υποδείξεις ασφαλείας	94
3. Παραδοτέος εξοπλισμός και έλεγχος μεταφοράς	97
4. Περιγραφή συσκευής	97
5. Πριν από την πρώτη χρήση	98
6. Πώς γίνεται το καλύτερο τηγάνισμα	99
7. Χειρισμός	100
7.1 Έναρξη διαδικασίας μαγειρέματος	101
7.2 Διακοπή/Τερματισμός της διαδικασίας μαγειρέματος	101
8. Χρόνοι μαγειρέματος	103
9. Καθαρισμός και φροντίδα	105
9.1 Καθαρισμός των εξαρτημάτων	105
9.2 Καθαρισμός περιβλήματος	106
9.3 Καθαρισμός του εσωτερικού	106
10. Φύλαξη	106
11. Αποκατάσταση σφαλμάτων	107
12. Απόρριψη	108
12.1 Απόρριψη συσκευής	108
12.2 Απόρριψη συσκευασίας	109
13. Τεχνικά χαρακτηριστικά	109
14. Εγγύηση της Kompernass Handels GmbH	109
14.1 Σέρβις	111
14.2 Εισαγωγέας	111

1. Εισαγωγή

Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας σας συσκευής.

Το προϊόν που αποκτήσατε είναι ένα προϊόν υψηλής ποιότητας. Οι οδηγίες χρήσης αποτελούν τμήμα αυτού του προϊόντος. Περιλαμβάνουν σημαντικές υποδείξεις για την ασφάλεια, τη χρήση και την απόρριψη.



Πριν από τη χρήση του προϊόντος, εξοικειωθείτε με όλες τις υποδείξεις χειρισμού και ασφάλειας. Χρησιμοποιείτε το προϊόν αποκλειστικά όπως περιγράφεται και για τους αναφερόμενους τομείς χρήσης. Παραδώστε όλα τα έγγραφα σε περίπτωση παράδοσης του προϊόντος σε τρίτους.

1.1 Προβλεπόμενη χρήση

Η συσκευή αυτή προορίζεται αποκλειστικά για το μαγείρεμα τροφίμων με θερμό αέρα. Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί αποκλειστικά για χρήση σε νοικοκυριά. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή αποκλειστικά σε στεγνούς χώρους. Μην τη χρησιμοποιείτε ποτέ σε εξωτερικούς χώρους. Μια άλλη ή διαφορετική χρήση από τα ανωτέρω αναφερόμενα θεωρείται ως μη προβλεπόμενη. Η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση σε εμπορικούς ή βιομηχανικούς χώρους.

1.2 Χρησιμοποιούμενες υποδείξεις προειδοποίησης και σύμβολα

Στις παρούσες οδηγίες χρήσης, στη συσκευασία και στη συσκευή χρησιμοποιούνται οι ακόλουθες προειδοποιήσεις και τα σύμβολα (κατά περίπτωση):

	KΙΝΔΥΝΟΣ! Μια υπόδειξη προειδοποίησης με αυτό το σύμβολο και την προειδοποιητική λέξη «KΙΝΔΥΝΟΣ» επισημαίνει μια άμεση επικείμενη κατάσταση κινδύνου, η οποία θα επιφέρει θάνατο ή σοβαρό τραυματισμό, εάν δεν αποφευχθεί.
	ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Μια υπόδειξη προειδοποίησης με αυτό το σύμβολο και την προειδοποιητική λέξη «ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ» επισημαίνει μια πιθανή κατάσταση κινδύνου, η οποία θα μπορούσε να επιφέρει θάνατο ή σοβαρό τραυματισμό, εάν δεν αποφευχθεί.

	ΠΡΟΣΟΧΗ! Μια υπόδειξη προειδοποίησης με αυτό το σύμβολο και την προειδοποιητική λέξη «ΠΡΟΣΟΧΗ» επισημαίνει μια πιθανή κατάσταση κινδύνου, η οποία θα μπορούσε να έχει ως επακόλουθο έναν ελαφρύ ή μέτριο τραυματισμό, εάν δεν αποφευχθεί.
	ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Μια υπόδειξη προειδοποίησης με αυτό το σύμβολο και την προειδοποιητική λέξη «ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ» επισημαίνει μια πιθανή κατάσταση, η οποία θα μπορούσε να έχει ως επακόλουθο υλικές ζημιές, εάν δεν αποφευχθεί.
	Υπόδειξη: Μια υπόδειξη επισημαίνει επιπλέον πληροφορίες που διευκολύνουν τον χειρισμό της συσκευής.
	Προσοχή! Καυτή επιφάνεια!
	Διαβάστε τις οδηγίες χρήσης.
	Να μην βυθίζεται σε νερό ή σε άλλα υγρά.
	Κατάλληλο για πλύση σε πλυντήριο πιάτων.
	Όλα τα εξαρτήματα αυτής της συσκευής, που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα, είναι ασφαλή για χρήση με τρόφιμα.
	Εναλλασσόμενο ρεύμα.

2. Υποδείξεις ασφαλείας

ΚΙΝΔΥΝΟΣ! ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑ!

- ▶ Πριν από την έναρξη λειτουργίας της συσκευής, ελέγχετε εάν η τάση δικτύου συμφωνεί με την αναγραφόμενη στην πινακίδα τύπου τάση δικτύου.
- ▶ Συνδέετε τη συσκευή μόνο σε μια γειωμένη πρίζα.
- ▶ Περνάτε το καλώδιο τροφοδοσίας κατά τέτοιον τρόπο, ώστε να μην μπλέκεται ή να μην μπορεί να υποστεί άλλες βλάβες.
- ▶ Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε στεγνούς και όχι σε εξωτερικούς χώρους.
- ▶  Μη βυθίζετε ποτέ τη συσκευή, το καλώδιο τροφοδοσίας ή το βύσμα σε νερό ή άλλα υγρά! Διαφορετικά, υπάρχει κίνδυνος θανάτου λόγω ηλεκτροπληξίας!
- ▶ Μετά από τη χρήση, για τον καθαρισμό ή τη μετακίνηση της συσκευής, αποσυνδέετε το βύσμα από την πρίζα. Τραβάτε από το ίδιο το βύσμα δικτύου, όχι από το καλώδιο
- ▶ Σε περίπτωση που η συσκευή πέσει κάτω ή υποστεί βλάβη, απαγορεύεται να συνεχίσετε να τη χρησιμοποιείτε. Αναθέτετε τον έλεγχο και, εφόσον απαιτείται, την επισκευή της συσκευής σε εξειδικευμένο προσωπικό.
- ▶ Εάν το καλώδιο σύνδεσης δικτύου της συσκευής υποστεί βλάβη, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών ή ένα αντίστοιχα εξειδικευμένο άτομο, ώστε να αποφευχθούν τυχόν κίνδυνοι.
- ▶ Ποτέ μην πιάνετε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- ▶ Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για άλλους σκοπούς από αυτούς που περιγράφονται στις παρούσες οδηγίες. Σε περίπτωση εσφαλμένης χρήσης της συσκευής, υπάρχει κίνδυνος τραυματισμού.
- ▶ Φροντίζετε για τη σταθερότητα της συσκευής.

- ▶ Περνάτε το καλώδιο τροφοδοσίας κατά τέτοιον τρόπο, ώστε να μην μπορεί να το πατήσει κανείς ή να σκοντάψει σε αυτό.
- ▶ Συνδέετε τη συσκευή σε μια εύκολα προσβάσιμη πρίζα. Φροντίζετε ώστε το βύσμα να είναι γρήγορα προσβάσιμο σε περίπτωση κινδύνου.
- ▶ Μπορεί να γίνεται χρήση αυτής της συσκευής από παιδιά άνω των 8 ετών, καθώς και από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και/ή γνώσεων, εφόσον επιτηρούνται ή έχουν εκπαιδευτεί αναφορικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους επακόλουθους κινδύνους.
- ▶ Ο καθαρισμός και η συντήρηση χρήστη δεν επιτρέπεται να διεξάγονται από παιδιά, εκτός εάν είναι άνω των 8 ετών και επιτηρούνται.
- ▶ Τα παιδιά κάτω των 8 ετών πρέπει να παραμένουν μακριά από τη συσκευή και το καλώδιο σύνδεσης.
- ▶ Απαγορεύεται η χρήση της συσκευής από παιδιά ως παιχνίδι.
- ▶ Κίνδυνος ασφυξίας! Μην αφήνετε ποτέ μικρά παιδιά χωρίς επιτήρηση με τα υλικά συσκευασίας. Κρατάτε τα παιδιά μακριά από τη συσκευασία και τη συσκευή.
- ▶ Κατά τη διαδικασία του μαγειρέματος, απελευθερώνεται καυτός ατμός. Κρατάτε απόσταση ασφαλείας από τον ατμό.
- ▶  Προσοχή! Καυτή επιφάνεια! Σε ορισμένα εξαρτήματα της συσκευής αναπτύσσονται πολύ υψηλές θερμοκρασίες κατά τη λειτουργία. Μην τα αγγίζετε, ώστε να αποφεύγετε εγκαύματα. Μην αγγίζετε το εσωτερικό της συσκευής όση ώρα βρίσκεται σε λειτουργία. Πιάνετε μόνο τη λαβή και τα στοιχεία χειρισμού.
- ▶ Μην μετακινείτε τη συσκευή κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, καθώς υπάρχει κίνδυνος εγκαύματος!
- ▶ Αφήνετε τη συσκευή να κρυώσει πριν από τον καθαρισμό ή την αλλαγή εξαρτημάτων.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΠΥΡΚΑΓΙΑΣ!

- Η συσκευή λειτουργεί μόνο με θερμό αέρα. Ποτέ μη γεμίζετε το δοχείο τηγανίσματος απευθείας με λάδι ή άλλα υγρά. Αλλιώς, υπάρχει κίνδυνος πυρκαγιάς!
- Μη χρησιμοποιείτε εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό τηλεχειριστήριο για τη χρήση της συσκευής
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή κοντά σε καυτές επιφάνειες ή εύφλεκτα υλικά.
- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή χωρίς επιτήρηση κατά τη λειτουργία.
- Μην τοποθετείτε ποτέ τη συσκευή κοντά ή κάτω από εύφλεκτα υλικά, ιδίως κάτω από κουρτίνες ή ντουλάπια κουζίνας.
- Μην τοποθετείτε αντικείμενα στην οπή αερισμού στην πίσω πλευρά της συσκευής και μην την καλύπτετε.

❗ ΠΡΟΣΟΧΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- Προστατεύετε τη συσκευή από νερό που στάζει και πιτσιλάει. Μην αφήνετε υγρά να εισχωρούν στην οπή αερισμού στην πίσω πλευρά της συσκευής.
- Προστατεύετε την αντικολλητική επίστρωση. Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά αντικείμενα, όπως μαχαίρια, πιρούνια, κλπ. Σε περίπτωση που η αντικολλητική επίστρωση υποστεί ζημιά, διακόψτε τη χρήση της συσκευής.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή χωρίς να έχει τοποθετηθεί το δοχείο τηγανίσματος!
- Πιάνετε τη συσκευή πλευρικά κάτω, για να τη μετακινήσετε. Μην χρησιμοποιείτε τη λαβή του δοχείου τηγανίσματος για αυτήν τη διαδικασία.
- Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά προτεινόμενα από τον κατασκευαστή εξαρτήματα.

i ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Για την εναλλαγή του προϊόντος μεταξύ 50 και 60 Hz, δεν απαιτείται κάποια ενέργεια από τον χρήστη. Το προϊόν προσαρμόζεται τόσο στα 50 όσο και στα 60 Hz.

3. Παραδοτέος εξοπλισμός και έλεγχος μεταφοράς

Η συσκευή παραδίδεται με τα ακόλουθα εξαρτήματα:

- Φριτζά θερμού αέρα
- Δοχείο τηγανίσματος με ένθετο τηγανίσματος
- Οδηγίες χρήσης

i Υπόδειξη: Ελέγξτε την πληρότητα του παραδοτέου εξοπλισμού, καθώς και εάν παρατηρούνται εμφανείς ζημιές. Σε περίπτωση ελλιπούς παραδοτέου εξοπλισμού ή ζημιών λόγω ελλιπούς συσκευασίας ή μεταφοράς, απευθυνθείτε στη γραμμή εξυπηρέτησης πελατών (βλ. κεφάλαιο **Σέρβις**).

4. Περιγραφή συσκευής

Για εικόνες, ανατρέξτε στην αναδιπλούμενη σελίδα

- 1** Λυχνία ένδειξης λειτουργίας
- 2** Γρήγορες οδηγίες
- 3** Ρυθμιστής θερμοκρασίας
- 4** Χρονοδιακόπτης
- 5** Ένθετο τηγανίσματος (αποσπώμενο)
- 6** Σήμανση MAX
- 7** Δοχείο τηγανίσματος
- 8** Λαβή
- 9** Καλώδιο δικτύου
- 10** Οπή αερισμού
- 11** Περιβλήμα

5. Πριν από την πρώτη χρήση

Πριν χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά τη φριτέζα θερμού αέρα, καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα όπως περιγράφεται στο Κεφάλαιο **Καθαρισμός και φροντίδα**.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΠΥΡΚΑΓΙΑΣ!

Από τις οπές αερισμού **10** στην πίσω πλευρά της συσκευής εξέρχεται θερμός αέρας.

- ▶ Ποτέ μην καλύπτετε την οπή αερισμού **10**.
- ▶ Μην τοποθετείτε τη συσκευή ακριβώς κάτω από κρεμαστά ντουλάπια, πρίζες τοίχου ή κοντά σε κουρτίνες, χαρτιά ή εύφλεκτα υλικά.
- ▶ Αφήντε επαρκή χώρο γύρω από τη συσκευή ώστε να μπορεί να κυκλοφορεί καλά ο αέρας.

1) Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια οριζόντια, επίπεδη, σταθερή και ανθεκτική σε υψηλές θερμοκρασίες επιφάνεια.

(i) Υπόδειξη: Εάν επιθυμείτε να τοποθετήσετε τη φριτέζα θερμού αέρα στην εστία κάτω από τον απορροφητήρα, φροντίστε ώστε η εστία να είναι απενεργοποιημένη.

2) Συνδέστε το βύσμα σε μια πρίζα. Φροντίστε ώστε να έχετε πάντα εύκολη πρόσβαση στην πρίζα όταν η συσκευή είναι σε λειτουργία.

3) Ωθήστε το δοχείο τηγανίσματος **7** με τοποθετημένο το ένθετο τηγανίσματος **5** στη συσκευή.

4) Περιστρέψτε τον ρυθμιστή θερμοκρασίας **3** στους 200°C.

5) Ρυθμίστε τον χρονοδιακόπτη **4** στα 10 έως 15 λεπτά.

✓ Η συσκευή αρχίζει να θερμαίνεται και η λυχνία ένδειξης λειτουργίας **1** ανάβει.

(i) Υπόδειξη: Κατά την πρώτη έναρξη λειτουργίας, ενδέχεται να παρατηρηθεί μικρή ποσότητα καπνού και οσμή λόγω των κατασκευαστικών υπολειμμάτων. Αυτό είναι απόλυτα φυσιολογικό και ακίνδυνο. Φροντίστε για επαρκή αερισμό, για παράδειγμα ανοίγοντας ένα παράθυρο.

6) Αφήστε τη συσκευή να ζεσταθεί μέχρι τη λήξη του ρυθμισμένου χρόνου, ώστε να κάψει το θερμαντικό στοιχείο.

✓ Η συσκευή απενεργοποιείται μετά τη λήξη του ρυθμισμένου χρόνου.

7) Αποσυνδέστε το βύσμα τροφοδοσίας και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.

- 8) Καθαρίστε το δοχείο τηγανίσματος ⑦ και το ένθετο τηγανίσματος ⑤ άλλη μια φορά.

Η συσκευή είναι έτοιμη για λειτουργία.

6. Πώς γίνεται το καλύτερο τηγάνισμα

- Για την παρασκευή φαγητών στην φριτέζα θερμού αέρα, δεν απαιτείται κατά κανόνα λάδι. Η προσθήκη λίγων σταγόνων λαδιού μπορεί, ωστόσο, να ενισχύσει τη γεύση. Γενικά, με τη φριτέζα θερμού αέρα είναι δυνατή η παρασκευή όλων των φαγητών που παρασκευάζονται στον φούρνο κυκλοφορίας αέρα.
- Για το τηγάνισμα στην φριτέζα θερμού αέρα, όλα τα τρόφιμα πρέπει να είναι όσο πιο στεγνά γίνεται. Στεγνώνετε καλά τα προϊόν τηγανίσματος προτού γεμίσετε το δοχείο τηγανίσματος ⑦.
- Για την εκτέλεση συνταγών με πατάτες στη φριτέζα θερμού αέρα, ενδείκνυνται σκληρά είδη πατάτας. Ξεπλένετε τα κομμένα κομμάτια πατάτας με καθαρό νερό για να μην κολλήσουν μεταξύ τους κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος. Στεγνώνετε τα κομμάτια πατάτας προσεκτικά πριν τα τοποθετήσετε στην φριτέζα θερμού αέρα.
- Απομακρύνετε σχολαστικά ενδεχόμενους κρυστάλλους πάγου ή παγωμένο νερό από τα τρόφιμα βαθιάς κατάψυξης.
- Προσέχετε ώστε το πανάρισμα στα παναρισμένα τρόφιμα να μην φεύγει αλλά να παραμένει κολλημένο στο προϊόν τηγανίσματος.
- Τηρείτε τις υποδείξεις παρασκευής που αναφέρονται στη συσκευασία του προϊόντος τηγανίσματος. Ρυθμίζετε τη θερμοκρασία και τον χρόνο μαγειρέματος όπως προτείνεται.
- Εάν επάνω στη συσκευασία των τροφίμων δεν αναφέρονται συστάσεις για την προετοιμασία με την φριτέζα θερμού αέρα, μπορείτε να ανατρέξετε στις πληροφορίες για φούρνους κυκλοφορίας αέρα.
- Αποφεύγετε να τηγανίζετε μεγάλες ποσότητες με τη μία. Για βέλτιστα αποτελέσματα ροδίσματος, συστήνουμε να παρασκευάζετε το πολύ 200 γρ. κατεψυγμένες τηγανιτές πατάτες με τη μία.
- Μη γεμίζετε υπερβολικά το δοχείο τηγανίσματος ⑦! Γεμίζετε το μέγιστο έως τη σήμανση MAX ⑥. Προσέχετε ώστε το προϊόν τηγανίσματος να μην μπορεί να προσεγγίσει το θερμαντικό στοιχείο στην επάνω πλευρά του εσωτερικού χώρου.

- Η ακρυλαμίδα είναι μια πιθανώς καρκινογόνος ουσία, η οποία σχηματίζεται έντονα κατά το τηγάνισμα τροφίμων που περιέχουν άμυλο. Για τον λόγο αυτό, τα τρόφιμα που περιέχουν άμυλο, όπως για παράδειγμα οι πατάτες τηγανητές, πρέπει κατά το τηγάνισμα να αποκτούν ένα χρυσοκίτρινο χρώμα και όχι σκουρόχρωμο ή καφέ. Μόνο έτσι παραμένει μικρό το ποσοστό ακρυλαμίδης.
- Για ένα ομοιόμορφο ρόδισμα και μια τραγανή υφή, π.χ. στις τηγανητές πατάτες ή στις κοτομπουκιές, πρέπει να ανακινήσετε ή να γυρίσετε 1–2 φορές το προϊόν τηγανίσματος κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος.
 - Για τον σκοπό αυτό, τραβήξτε το δοχείο τηγανίσματος ⑦ από τη συσκευή και ανακινήστε το προϊόν τηγανίσματος ή γυρίστε το με τη βοήθεια κατάλληλου εργαλείου. Κατόπιν, τοποθετήστε πάλι το δοχείο τηγανίσματος ⑦.
 - Η διαδικασία τηγανίσματος διακόπεται αυτόματα κατά την απομάκρυνση του δοχείου τηγανίσματος ⑦ και συνεχίζεται μόλις το δοχείο τηγανίσματος ⑦ επανατοποθετηθεί.
- Με τη φριτζά θερμού αέρα μπορείτε επίσης να παρασκευάσετε και είδη αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής όπως μάφιν ή μικρά κέικ. Σε καμία περίπτωση δεν επιτρέπεται η ζύμη να προστεθεί απευθείας στο δοχείο τηγανίσματος ⑦. Χρησιμοποιήστε μικρές φόρμες, όπως για μάφιν, τις οποίες τοποθετείτε στη συνέχεια με τη ζύμη στο δοχείο τηγανίσματος ⑦ με τοποθετημένο το ένθετο τηγανίσματος ⑤.

7. Χειρισμός

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

- ▶ Σε ορισμένα εξαρτήματα της συσκευής αναπτύσσονται πολύ υψηλές θερμοκρασίες κατά τη λειτουργία. Μην τα αγγίζετε, ώστε να αποφεύγετε εγκαύματα.
- ▶ Χρησιμοποιείτε πανιά κουζίνας ή γάντια φούρνου όταν πρέπει να πιάσετε το δοχείο τηγανίσματος ⑦ ή το ένθετο τηγανίσματος ⑤.
- ▶ Από τις οπές αερισμού ⑩ στην πίσω πλευρά της συσκευής εξέρχεται θερμός αέρας. Μην πιάνετε αυτήν την περιοχή.
- ▶ Μην μετακινείτε ή αλλάζετε θέση στη συσκευή όση ώρα βρίσκεται σε λειτουργία.

❗ ΠΡΟΣΟΧΗ!

- ▶ Ποτέ μη χρησιμοποιείτε το δοχείο τηγανίσματος ⑦ χωρίς το ένθετο τηγανίσματος ⑤.
- ▶ Γεμίζετε το δοχείο τηγανίσματος ⑦ το μέγιστο έως τη σήμανση MAX ⑥ και προσέχετε ώστε το προϊόν τηγανίσματος να μην αγγίζει το θερμαντικό στοιχείο στο εσωτερικό του περιβλήματος ⑪.
- 1) Τοποθετήστε τη συσκευή έτσι όπως περιγράφεται στο Κεφάλαιο *Πριν από την πρώτη χρήση*.
- 2) Προετοιμάστε τα τρόφιμα σύμφωνα με τη συνταγή και βάλτε τα στο δοχείο τηγανίσματος ⑦.
- 3) Ωθήστε το δοχείο τηγανίσματος ⑦ στο άνοιγμα μπροστά στη συσκευή.
- ❗ **Υπόδειξη:** Η διαδικασία μαγειρέματος ξεκινάει μόνο όταν το δοχείο τηγανίσματος ⑦ έχει κουμπώσει σωστά στην υποδοχή του.

7.1 Έναρξη διαδικασίας μαγειρέματος

- 1) Περιστρέψτε τον χρονοδιακόπτη ④ στον επιθυμητό χρόνο ψησίματος. Μπορείτε να ρυθμίσετε έναν χρόνο μαγειρέματος έως και 30 λεπτά.
- ✓ Η συσκευή ενεργοποιείται, η λυχνία ένδειξης λειτουργίας ① ανάβει.
- 2) Περιστρέψτε τον ρυθμιστή θερμοκρασίας ③ στην επιθυμητή θερμοκρασία. Έχετε τη δυνατότητα να ρυθμίσετε μια θερμοκρασία μεταξύ 80°C και 200°C.
- ✓ Η συσκευή αρχίζει να ζεσταίνεται.
- ❗ **Υπόδειξη:** Η λυχνία ένδειξης λειτουργίας ① σβήνει ενδιάμεσα και ανάβει πάλι ώστε να υποδηλώσει ότι το θερμαντικό στοιχείο διατηρεί τη θερμοκρασία: όταν το θερμαντικό στοιχείο απενεργοποιηθεί, επειδή έχει επιτευχθεί η θερμοκρασία, η λυχνία ένδειξης λειτουργίας σβήνει ①. Μόλις το θερμαντικό στοιχείο αρχίσει πάλι να λειτουργεί, η λυχνία ένδειξης λειτουργίας ① ανάβει πάλι.

7.2 Διακοπή/Τερματισμός της διαδικασίας μαγειρέματος

Μπορείτε να διακόψετε τη διαδικασία τηγανίσματος ανά πάσα στιγμή, π.χ. για να ελέγξετε τον βαθμό ροδίσματος ή για να ανακινήσετε ή να γυρίσετε το προϊόν τηγανίσματος.

- 1) Τραβήξτε το δοχείο τηγανίσματος ⑦ από τη λαβή ⑧ έξω από το περίβλημα ⑪.

❗ **Υπόδειξη:** Η διαδικασία μαγειρέματος διακόπεται αυτόματα κατά την απομάκρυνση του δοχείου τηγανίσματος 7 και συνεχίζεται μόλις το δοχείο τηγανίσματος 7 επανατοποθετηθεί. Ο χρονοδιακόπτης 4 συνεχίζει να λειτουργεί κατά τη διάρκεια της διακοπής.

2) Εάν απαιτείται, γυρίστε ή ανακινήστε το προϊόν τηγανίσματος στο δοχείο τηγανίσματος 7.

❗ ΠΡΟΣΟΧΗ!

➤ Το δοχείο τηγανίσματος 7 και το ένθετο τηγανίσματος 5 διαθέτουν μια αντικολλητική επίστρωση. Προστατεύετε την αντικολλητική επίστρωση. Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά αντικείμενα, όπως μαχαίρια, πιρούνια, κλπ., για να γυρίσετε ή να βγάλετε το προϊόν μαγειρέματος.

3) Τοποθετήστε πάλι το δοχείο τηγανίσματος 7.

✓ Η διαδικασία μαγειρέματος συνεχίζεται αυτόματα έως τη λήξη του χρόνου μαγειρέματος.

✓ Κατά τη λήξη του ρυθμισμένου χρόνου μαγειρέματος, ακούγεται ένα σύντομο σήμα και η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα.

4) Για να τερματίσετε τη διαδικασία μαγειρέματος, περιστρέψτε τον χρονοδιακόπτη 4 στο 0.

5) Απενεργοποιήστε τη συσκευή τραβώντας το φιν από την πρίζα.

6) Έχετε έτοιμη μια θερμανθεκτική βάση για το δοχείο τηγανίσματος 7 καθώς και ένα πιάτο ή ένα μπολ για το προϊόν τηγανίσματος.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

➤ Χρησιμοποιείτε πανιά κουζίνας ή γάντια φούρνου όταν πρέπει να πιάσετε το δοχείο τηγανίσματος 7 ή το ένθετο τηγανίσματος 5.

7) Τραβήξτε το δοχείο τηγανίσματος 7 από τη λαβή 8 έξω από τη συσκευή.

8) Τοποθετήστε το δοχείο τηγανίσματος 7 επάνω σε μια θερμανθεκτική βάση.

9) Αφαιρέστε το προϊόν τηγανίσματος από το δοχείο τηγανίσματος 7.

10) Αφήστε τη συσκευή και τα εξαρτήματα να κρυώσουν καλά, πριν τα καθαρίσετε και τα αποθηκεύσετε.

8. Χρόνοι μαγειρέματος

Οι γρήγορες οδηγίες **2** εξυπηρετούν ως κατατοπιστική βοήθεια για τις ρυθμίσεις χρόνου μαγειρέματος και θερμοκρασίας των διαφορετικών φαγητών. Οι αναφερόμενοι στον ακόλουθο πίνακα χρόνοι μαγειρέματος αποτελούν ενδεικτικές τιμές. Σε περίπτωση που οι οδηγίες στη συσκευασία του προϊόντος μαγειρέματος διαφέρουν από τα στοιχεία του πίνακα, τηρείτε τις οδηγίες στη συσκευασία.

Πιάτο	Βέλτιστο βάρος (γρ.)	Χρόνος (Ελάχ.)	Θερμοκρασία (°C)	Γύρισμα/ ανακίνηση	Σημείωση
Πατάτες και λαχανικά					
Λεπτές πατάτες τηγανητές (βαθιάς κατάψυξης)	200 (μέγ. 400)	18-25	200	Ανακίνηση 2 φορές	Προθέρμανση 2 λεπτά *
Παχιές πατάτες τηγανητές (βαθιάς κατάψυξης)	200 (μέγ. 400)	15-20	200	Ανακίνηση 2 φορές	Προθέρμανση 2 λεπτά *
Φρέσκες πατάτες τηγανητές	200 (μέγ. 400)	20-30	180-200	Ανακίνηση 2 φορές	Προσθήκη 1 ΚΣ λάδι Προθέρμανση 2 λεπτά *
Μπαλάκια λαχανικών (π.χ. φαλάφελ, βαθιάς κατάψυξης)	300	13-15	180-200	Γύρισμα 1 φορά	Προθέρμανση 2 λεπτά *
Λαχανικά (π.χ. κολοκύθια, μελιτζάνες, πιπεριές)	320-340 (μέγ. 350)	25-30	180-200	Γύρισμα 2 φορές	Προσθήκη 1 ΚΣ λάδι. Κόβετε σε μικρά κομμάτια 2-3 cm
Κρέας					
Χοιρινό σνίτσελ πανέ (βαθιάς κατάψυξης)	300 (2 τεμάχια)	15-20	180-200	Γύρισμα 1 φορά	Προθέρμανση 2 λεπτά *
Χοιρινά φιλέτα	100-280 (μέγ. 300)	18-25	180	Γύρισμα 1 φορά	Προθέρμανση 2 λεπτά *
Μπούτι κοτόπουλου	300 (2 τεμάχια)	περ. 30	180	Γύρισμα 1 φορά	Προθέρμανση 2 λεπτά *

Πιάτο	Βέλτιστο βάρος (γρ.)	Χρόνος (Ελάχ.)	Θερμοκρασία (°C)	Γύρισμα/ ανακίνηση	Σημείωση
Στήθος κοτόπουλου	100-300	10-15	180	όχι	Προσθήκη 1 ΚΣ λάδι
Κοτομπουκιές (βαθιάς κατάψυξης)	100-300	8-12	200	Γύρισμα 1 φορά	Προθέρμανση 2 λεπτά *
Ψάρι					
Φιλέτο ψαριού	150-250 (μέγ. 270)	15-20	180	όχι	
Ψαροκροκέτες (βαθιάς κατάψυξης)	100 - 250	10-15	200	Γύρισμα 1 φορά	
Παναρισμένες γαρίδες (βαθιάς κατάψυξης)	200-300	12-18	180	Γύρισμα 2 φορές	Προσθήκη 1 ΚΣ λάδι Προθέρμανση 2 λεπτά *
Σνακ					
Σπρινγκ ρολς	100-250	15-20	180	Γύρισμα 1 φορά	Πιάτο έτοιμο για ψήσιμο στον φούρνο
Παναρισμένο τυρί	100-250	10-15	180	όχι	Πιάτο έτοιμο για ψήσιμο στον φούρνο
Αρτοσκευάσματα					
Μηλόπιτα	250	20-25	160	όχι	Χρησιμοποιήστε ταψί
Μάφιν	150 (μέγ. 5 τεμ.)	15-20	180	όχι	Χρησιμοποιήστε ταψί
Γλυκά σνακ (π.χ. ρολάκια κανέλας ή μίνι στρούντελ μήλου)	250	περ. 20	160	όχι	Προϊόν βαθιάς κατάψυξης

* Εάν χρησιμοποιήσετε τη φριτζα θερμού αέρα χωρίς προθέρμανση, αφήστε τα φαγητά να μαγειρευτούν για 2-3 λεπτά παραπάνω.

❗ Υπόδειξη:

- Οι πραγματικοί χρόνοι μαγειρέματος ενδέχεται να διαφέρουν αναλόγως της αρχικής θερμοκρασίας και του βάρους του προϊόντος μαγειρέματος καθώς και της ποιότητας των χρησιμοποιούμενων τροφίμων. Ελέγχετε, εάν απαιτείται, τακτικά την κατάσταση μαγειρέματος και αυξάνετε ή μειώνετε τον χρόνο μαγειρέματος αντίστοιχα.
- Μπορείτε να χρησιμοποιείτε τη φριτζά θερμού αέρα και για το ζέσταμα φαγητών. Για τον σκοπό αυτό, ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 150°C για περ. 10 λεπτά.

9. Καθαρισμός και φροντίδα

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

- Προτού καθαρίσετε τη συσκευή, αποσυνδέετε πάντα το βύσμα από την πρίζα.
-  Μη βυθίζετε σε καμία περίπτωση τη συσκευή σε υγρά! Μπορεί να προκύψει κίνδυνος για τη ζωή από ηλεκτροπληξία και η συσκευή να υποστεί φθορά.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

- Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει καλά πριν από τον καθαρισμό.

❗ ΠΡΟΣΟΧΗ!

- Μη χρησιμοποιείτε δραστικά ή τριβικά απορρυπαντικά για τον καθαρισμό, όπως γάλα καθαρισμού ή ατσαλόμαλλο. Αυτά ενδέχεται να προκαλέσουν ζημιά στην επιφάνεια της συσκευής και στην αντικολλητική επίστρωση των εξαρτημάτων!

9.1 Καθαρισμός των εξαρτημάτων

- 1) Βγάλτε το ένθετο τηγανίσματος **5** έξω από το δοχείο τηγανίσματος **7**.
- 2) Αφαιρέστε τα χοντρά υπολείμματα τροφίμων.
- 3) Πλύνετε το δοχείο τηγανίσματος **7** και το ένθετο τηγανίσματος **5** σε ζεστό νερό με ήπιο απορρυπαντικό και στη συνέχεια ξεπλύνετε με καθαρό νερό.
- 4) Σε περίπτωση έντονων ακαθαρσιών, χρησιμοποιήστε ένα μη τριβικό σφουγγάρι με ήπιο απορρυπαντικό. Ξεπλύνετε ξανά με καθαρό νερό ώστε να απομακρύνετε ενδεχόμενα υπολείμματα απορρυπαντικού.
- 5) Στεγνώστε καλά όλα τα εξαρτήματα πριν από τη συναρμολόγηση.

❶ Υπόδειξη:



Το δοχείο τηγανίσματος ❷ και το ένθετο τηγανίσματος ❺ πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.

Μετά το στέγνωμα, ενδέχεται να υπάρχει ακόμα υγρασία στα κοίλα σημεία. Αφήστε τα εξαρτήματα να στεγνώσουν καλά στον αέρα.

- 6) Τοποθετήστε πάλι το ένθετο τηγανίσματος ❺ στο δοχείο τηγανίσματος ❷.

9.2 Καθαρισμός περιβλήματος

- 1) Καθαρίστε τη συσκευή με ένα νωπό πανί. Εάν χρειαστεί, προσθέστε στο πανί ένα ήπιο απορρυπαντικό. Στη συνέχεια, σκουπίστε καλά με ένα πανί βρεγμένο μόνο με νερό. Φροντίστε ώστε να μην εισχωρήσει υγρό στην οπή αερισμού ❿ της συσκευής!
- 2) Στεγνώστε, στη συνέχεια, με μια πετσέτα κουζίνας.

9.3 Καθαρισμός του εσωτερικού

- 1) Καθαρίζετε τον εσωτερικό χώρο με ένα μαλακό σφουγγάρι το οποίο έχετε υγράνει μόνο με λίγο νερό και με μερικές σταγόνες ενός ήπιου απορρυπαντικού.
- 2) Σκουπίστε πολλές φορές με ένα νωπό πανί μικροϊνών. Ξεπλύνετε στο ενδιάμεσο με νερό και αφήστε να στεγνώσει.
- 3) Στεγνώστε καλά το εσωτερικό με μια πετσέτα κουζίνας.
- 4) Εάν οι θερμαντικές ράβδοι στο εσωτερικό του περιβλήματος ❶ είναι βρώμικες, χρησιμοποιήστε μια βούρτσα καθαρισμού και απομακρύνετε προσεκτικά τα υπολείμματα τροφίμων.

❷ ΠΡΟΣΟΧΗ!

- Οι υπόλοιπες εργασίες συντήρησης επιτρέπεται να εκτελούνται αποκλειστικά από εξουσιοδοτημένα εξειδικευμένα συνεργεία ή το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών.

10. Φύλαξη

- 1) Αнуψώνετε ή μεταφέρετε τη συσκευή και με τα δύο χέρια πλευρικά κάτω από τη συσκευή. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη λαβή ❸ του δοχείου τηγανίσματος ❷ για αυτή τη διαδικασία!
- 2) Φυλάξτε τη συσκευή με τοποθετημένο το δοχείο τηγανίσματος ❷ και το ένθετο τηγανίσματος ❺. Έτσι, το εσωτερικό της συσκευής και τα εξαρτήματα παραμένουν καθαρά και χωρίς σκόνες.
- 3) Αποθηκεύετε τη συσκευή σε στεγνό χώρο χωρίς σκόνη.

11. Αποκατάσταση σφαλμάτων

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΠΙΘΑΝΗ ΑΙΤΙΑ	ΠΙΘΑΝΕΣ ΛΥΣΕΙΣ
Η συσκευή δεν ξεκινάει.	Το δοχείο τηγανίσματος 7 δεν έχει ασφαλίσει σωστά.	Προσέξτε για σωστή έδραση του δοχείου τηγανίσματος 7 στο περίβλημα 11 .
Η συσκευή δεν λειτουργεί.	Η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη σε πρίζα.	Συνδέστε τη συσκευή σε μια πρίζα.
	Η συσκευή είναι απενεργοποιημένη.	Ενεργοποιήστε τη συσκευή περιστρέφοντας τον χρονοδιακόπτη 4 .
	Η συσκευή είναι ελαττωματική.	Απευθυνθείτε στο τμήμα εξυπηρέτησης πελατών.
Τα φαγητά στον ρυθμισμένο χρόνο δεν έχουν μαγειρευτεί ακόμα ή έχουν τηγανιστεί ανομοιόμορφα.	Πολύ μεγάλη ποσότητα τροφίμων στο δοχείο τηγανίσματος 7 .	Μην υπερβαίνετε τη σήμανση MAX 6 στο δοχείο τηγανίσματος 7 .
	Πολύ μεγάλα κομμάτια. Τα φαγητά είναι πολύ κοντά το ένα στο άλλο.	Κόψτε τα τρόφιμα σε μικρότερα κομμάτια. Γυρίζετε τα φαγητά ή ανακινείτε τα πολλές φορές κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος.
	Η θερμοκρασία είναι πολύ χαμηλή ή ο χρόνος μαγειρέματος είναι πολύ σύντομος.	Αυξήστε τη θερμοκρασία ή επιμηκύνετε τον χρόνο μαγειρέματος.
Δημιουργείται πολύς καπνός ή οσμή κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος.	Τα φαγητά αγγίζουν το θερμαντικό στοιχείο και καίγονται εκεί.	Μην υπερβαίνετε τη σήμανση MAX 6 στο δοχείο τηγανίσματος 7 .

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΠΙΘΑΝΗ ΑΙΤΙΑ	ΠΙΘΑΝΕΣ ΛΥΣΕΙΣ
Λευκοί ατμοί καπνού	Στο δοχείο τηγανίσματος ⑦ υπάρχουν ακόμα υπολείμματα λίπους από προηγούμενη διαδικασία μαγειρέματος.	Καθαρίζετε προσεκτικά το δοχείο τηγανίσματος ⑦ μετά από κάθε χρήση.
	Τα φαγητά έχουν πολύ λίπος.	Στάζει λίπος στον πυθμένα του δοχείου τηγανίσματος ⑦ και καίγεται. Αυτό δεν επηρεάζει ούτε τη συσκευή ούτε το αποτέλεσμα μαγειρέματος.

Εάν οι βλάβες δεν διορθώνονται ή εάν εξακριβώσετε άλλα είδη βλαβών, απευθυνθείτε στο τμήμα σέρβις μας.

12. Απόρριψη

12.1 Απόρριψη συσκευής



Το παρακείμενο σύμβολο ενός διαγραμμένου τροχήλατου κάδου απορριμμάτων υποδηλώνει ότι η συσκευή αυτή υπόκειται στην οδηγία 2012/19/EU. Σύμφωνα με αυτήν την οδηγία, δεν επιτρέπεται να απορρίψετε αυτήν τη συσκευή στα οικιακά απορρίμματα στο τέλος του κύκλου ζωής της, αλλά σε ειδικά διαμορφωμένα σημεία συλλογής, κέντρα ανακύκλωσης ή επιχειρήσεις απόρριψης.

Η δυνατότητα απόρριψης παρέχεται δωρεάν. Φροντίστε το περιβάλλον και τηρείτε τις οδηγίες απόρριψης.

Εφόσον η παλαιά συσκευή σας περιέχει δεδομένα προσωπικού χαρακτήρα, φέρετε εσείς οι ίδιοι την ευθύνη της διαγραφής τους προτού την επιστρέψετε.



Για τις δυνατότητες απόρριψης του προϊόντος μετά το τέλος του κύκλου ζωής του, απευθυνθείτε στην αρμόδια υπηρεσία της κοινότητας ή του δήμου σας.

12.2 Απόρριψη συσκευασίας



Τα υλικά συσκευασίας έχουν επιλεγεί σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος και τις τεχνικές απόρριψης και, ως εκ τούτου, είναι ανακυκλώσιμα. Απορρίψτε τα υλικά συσκευασίας που δεν χρησιμοποιούνται πλέον σύμφωνα με τους κατά τόπους ισχύοντες κανονισμούς.



Απορρίψτε τη συσκευασία με τρόπο φιλικό προς το περιβάλλον. Λαμβάνετε υπόψη τη σήμανση στα διάφορα υλικά συσκευασίας και, εφόσον απαιτείται, ξεχωρίζετε τα. Τα υλικά συσκευασίας φέρουν σήμανση με συντομογραφίες (a) και ψηφία (b) με την εξής σημασία: 1–7: Πλαστικά, 20–22: Χαρτί και χαρτόνι, 80–98: Συνθετικά υλικά.

13. Τεχνικά χαρακτηριστικά

Τάση δικτύου	220–240 V ~, 50/60 Hz
Ονομαστική ισχύς	1000 W
Ωφέλιμος όγκος δοχείου τηγανίσματος 7	1,5 λίτρο έως τη σήμανση MAX

14. Εγγύηση της Kompernass Handels GmbH

Αξιότιμη πελάτισσα, αξιότιμε πελάτη,

Η παρούσα συσκευή διαθέτει 3 χρόνια εγγύηση από την ημερομηνία αγοράς. Στην περίπτωση ελλείψεων στο προϊόν έχετε νομικά δικαιώματα έναντι του πωλητή του προϊόντος. Αυτά τα νομικά δικαιώματα δεν περιορίζονται μέσω της κατωτέρω αναφερόμενης εγγύησης.

Προϋποθέσεις εγγύησης

Η περίοδος εγγύησης ξεκινά την ημερομηνία αγοράς. Φυλάσσετε την απόδειξη αγοράς. Απαιτείται ως αποδεικτικό αγοράς.

Εάν, εντός τριών ετών από την ημερομηνία αγοράς, παρατηρηθεί κάποιο σφάλμα υλικού ή κατασκευής στο προϊόν, θα επισκευάσουμε ή θα αντικαταστήσουμε (κατόπιν κρίσης μας) το προϊόν δωρεάν ή θα σας επιστραφεί το ποσό αγοράς. Η παρούσα εγγύηση προϋποθέτει ότι η ελαττωματική συσκευή και η απόδειξη αγοράς θα υποβληθούν μαζί με μια σύντομη περιγραφή αναφορικά με το πού βρίσκεται η έλλειψη και τότε παρατηρήθηκε, εντός της περιόδου των τριών ετών.

Εάν το ελάττωμα καλύπτεται από την εγγύησή μας, θα λάβετε το επισκευασμένο ή ένα νέο προϊόν. Η αντικατάσταση του προϊόντος συνεπάγεται, σύμφωνα με τον ΝΟΜΟΣ 2251/1994, ανανέωση του χρόνου εγγύησης. Για την Κύπρο ισχύει: Η επισκευή ή η αντικατάσταση του προϊόντος δε συνεπάγεται ανανέωση του χρόνου εγγύησης.

Περίοδος εγγύησης και νομικές απαιτήσεις λόγω ελλείψεων

Ο χρόνος εγγύησης δεν παρατείνεται μέσω της παροχής εγγύησης. Αυτό ισχύει και για εξαρτήματα, τα οποία έχουν αντικατασταθεί και επισκευαστεί. Ενδεχόμενες ήδη υπάρχουσες ζημιές και ελλείψεις κατά την αγορά πρέπει να γνωστοποιούνται αμέσως μετά την αποσυσκευασία. Μετά τη λήξη του χρόνου εγγύησης, τυχόν εμφανιζόμενες επισκευές χρεώνονται.

Εύρος εγγύησης

Η συσκευή κατασκευάστηκε σύμφωνα με αυστηρές οδηγίες ποιότητας και ελέγχθηκε προσεκτικά πριν από την αποστολή.

Η εγγύηση ισχύει για σφάλματα υλικού ή κατασκευής. Η παρούσα εγγύηση δεν καλύπτει εξαρτήματα του προϊόντος που υπόκεινται σε φυσιολογική φθορά και, ως εκ τούτου, θεωρούνται αναλώσιμα εξαρτήματα ή ζημιές σε εύθραυστα εξαρτήματα, π.χ. διακόπτες, συσσωρευτές ή γυάλινα εξαρτήματα. Η παρούσα εγγύηση ακυρώνεται εάν προκληθεί ζημιά στο προϊόν, εάν δεν γίνεται σωστή χρήση ή συντήρηση.

Για μια σωστή χρήση του προϊόντος πρέπει να τηρούνται επακριβώς οι αναφερόμενες υποδείξεις στις οδηγίες χειρισμού. Σκοποί χρήσης και χειρισμοί που δεν συνιστώνται ή για τους οποίους υπάρχει προειδοποίηση πρέπει απαραίτητα να αποφεύγονται. Το προϊόν προορίζεται μόνο για ιδιωτική και όχι για επαγγελματική χρήση. Σε περίπτωση κακής μεταχείρισης και ακατάλληλης χρήσης, χρήσης βίας και παρεμβάσεων, οι οποίες δεν διεξήχθησαν από το εξουσιοδοτημένο μας τμήμα σέρβις, η εγγύηση παύει να ισχύει.

Διαδικασία σε περίπτωση εγγύησης

Για την εξασφάλιση γρήγορης επεξεργασίας του ζητήματός σας, τηρείτε τις ακόλουθες υποδείξεις:

- Για όλες τις ερωτήσεις έχετε έτοιμη την απόδειξη αγοράς και τον κωδικό προϊόντος (IAN) 437607_2304 ως απόδειξη για την αγορά.
- Για τον κωδικό προϊόντος, ανατρέξτε στην πινακίδα τύπου στο προϊόν, σε μια επικέτα στο προϊόν, στο εξώφυλλο των οδηγιών χρήσης (κάτω αριστερά) ή σε ένα αυτοκόλλητο στην πίσω ή κάτω πλευρά του προϊόντος.

- Εάν προκύψουν σφάλματα λειτουργίας ή άλλες ελλείψεις, επικοινωνήστε κατ' αρχήν με το ακόλουθο αναφερόμενο τμήμα σέρβις **τηλεφωνικά ή με E-Mail**.
- Ένα προϊόν που θεωρείται ελαττωματικό μπορείτε να το αποστείλετε ατελώς στην αναφερόμενη διεύθυνση του σέρβις επισυνάπτοντας την απόδειξη αγοράς (απόδειξη ταμείου) και αναφέροντας που βρίσκεται η έλλειψη και πότε εμφανίστηκε.



Στην ιστοσελίδα www.lidl-service.com μπορείτε να πραγματοποιήσετε λήψη των παρόντων ή άλλων οδηγιών χρήσης, βίντεο προϊόντων και λογισμικού.

Με αυτόν τον κωδικό QR μεταβαίνετε απευθείας στη σελίδα εξυπηρέτησης Lidl (www.lidl-service.com) και εισαγάγοντας τον κωδικό προϊόντος (IAN) 437607_2304 μπορείτε να ανοίξετε τις αντίστοιχες οδηγίες χρήσης.

14.1 Σέρβις

GR Σέρβις Ελλάδα
Tel.: 00800 490826606
E-Mail: kompernass@lidl.gr

CY Σέρβις Κύπρος
Tel.: 8009 4241
E-Mail: kompernass@lidl.com.cy

IAN 437607_2304

14.2 Εισαγωγέας

Η ακόλουθη διεύθυνση δεν είναι διεύθυνση σέρβις. Επικοινωνήστε, κατ' αρχήν, με την αναφερόμενη υπηρεσία σέρβις.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANIA

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

1. Einleitung	114
1.1 Bestimmungsgemäße Verwendung	114
1.2 Verwendete Warnhinweise und Symbole	114
2. Sicherheitshinweise	116
3. Lieferumfang und Transportinspektion	119
4. Gerätebeschreibung	119
5. Vor dem ersten Gebrauch	120
6. So gelingt das Frittieren am besten	121
7. Bedienen	122
7.1 Garvorgang starten	123
7.2 Garvorgang unterbrechen / beenden	123
8. Garzeiten	124
9. Reinigen und Pflegen	126
9.1 Zubehör reinigen	127
9.2 Gehäuse reinigen	127
9.3 Innenraum reinigen	127
10. Aufbewahren	128
11. Fehler beheben	128
12. Entsorgung	130
12.1 Gerät entsorgen	130
12.2 Verpackung entsorgen	130
13. Technische Daten	131
14. Garantie der Kompernaß Handels GmbH	131
14.1 Service	133
14.2 Importeur	133

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.

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
- ➑ 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 Zubehöerteile vollständig an der Luft trocknen.

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

9.2 Gehäuse reinigen

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

9.3 Innenraum reinigen

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

⚠ **ACHTUNG!**

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

10. Aufbewahren

- 1) Heben oder tragen Sie das Gerät, indem Sie mit beiden Händen seitlich unter das Gerät fassen. Nutzen Sie dazu niemals den Griff **8** des 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

Stanje informacija · Stanje informacija · Versiunea informațiilor

Актуалност на информацията · Έκδοση των πληροφοριών

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

IAN 437607_2304