

SILVERCREST®



AIR FRYER SHLF 1000 A2

(HU)

FORRÓLEVEGŐS FRITŐZ

Használati utasítás

(CZ)

HORKOVZDUŠNÁ FRITÉZA

Návod k obsluze

(SI)

CVRTNIK NA VROČ ZRAK

Navodila za uporabo

(DE)

(AT)

(CH)

HEISSLUFTFRITTEUSE

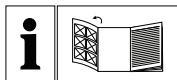
Bedienungsanleitung

IAN 437607_2304

(HU)

(SI)

(CZ)



(HU)

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

(SI)

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

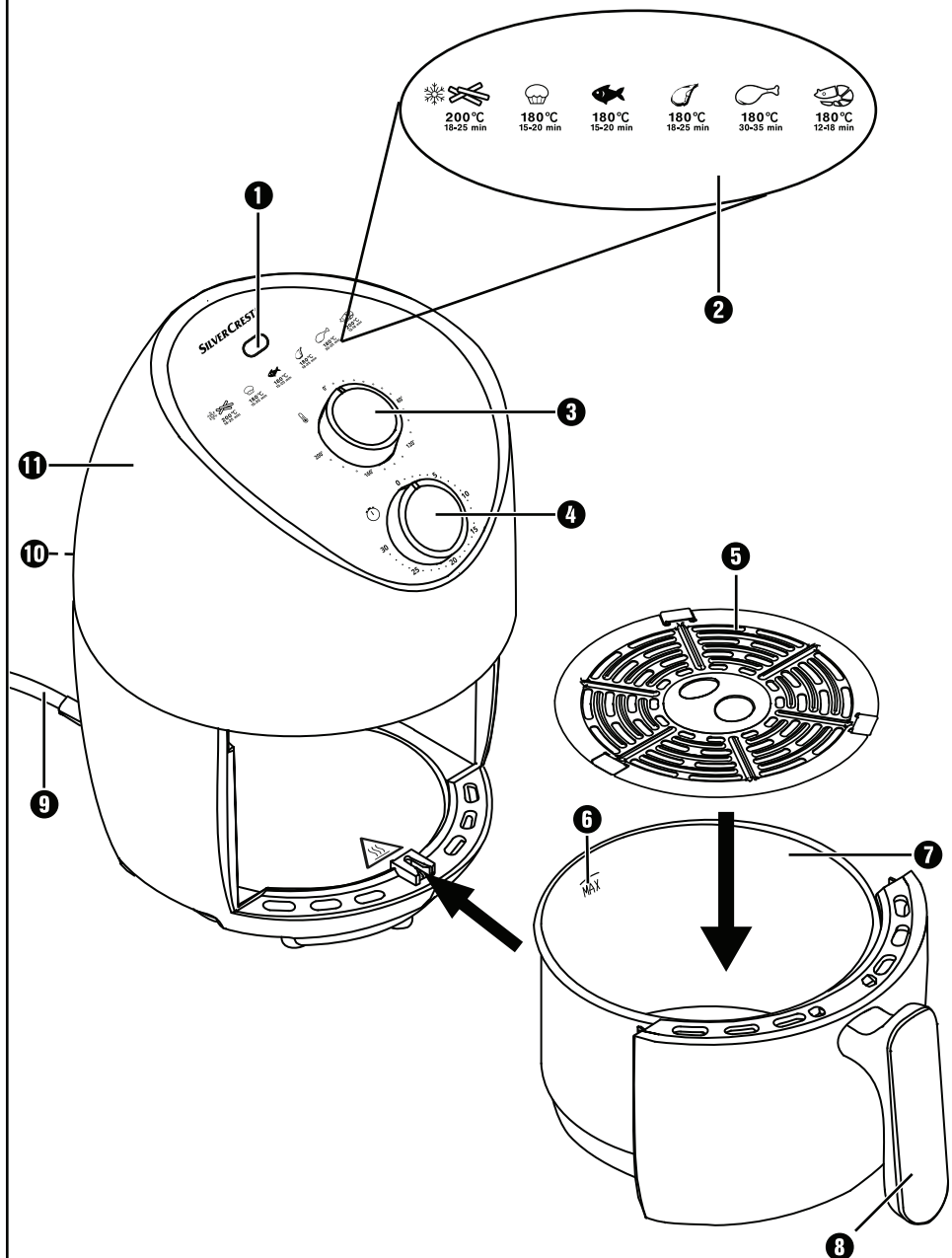
(CZ)

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

(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.

HU	Használati utasítás	Oldal	1
SI	Navodila za uporabo	Stran	23
CZ	Návod k obsluze	Strana	43
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	63

A

Tartalomjegyzék

1. Bevezető	2
1.1 Rendeltetésszerű használat	2
1.1 Felhasznált figyelmeztető utasítások és szimbólumok	2
2. Biztonsági utasítások	4
3. A csomag tartalma és hiánytalanságának ellenőrzése	7
4. A készülék leírása	7
5. Az első használat előtt	8
6. Tippek a legjobb sütési eredményhez	9
7. Használat	10
7.1 Sütés indítása	11
7.2 A sütés megszakítása / befejezése	11
8. Sütési idő	12
9. Tisztítás és ápolás	14
9.1 A tartozékok tisztítása	15
9.2 Készülékház tisztítása	15
9.3 A belső rész tisztítása	15
10. Tárolás	16
11. Hibaelhárítás	16
12. Ártalmatlanítás	18
12.1 A készülék ártalmatlanítása	18
12.2 A csomagolás ártalmatlanítása	18
13. Műszaki adatok	18
14. A Kompernass Handels GmbH garanciája	19
14.1 Szerviz	21
14.2 Gyártja	21

1. Bevezető

Gratulálunk új készüléke megvásárlásához.

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



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

1.1 Rendeltetésszerű használat

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

1.1 Felhasznált figyelmeztető utasítások és szimbólumok

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

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

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

2. Biztonsági utasítások

VESZÉLY! ÁRAMÜTÉS!

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

FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

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

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

⚠ FIGYELMEZTETÉS! TŰZVESZÉLY!

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

❗ FIGYELEM! ANYAGI KÁR!

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

i TUDNIVALÓ

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

3. A csomag tartalma és hiánytalanságának ellenőrzése

A készüléket alapvetően az alábbi összetevőkkel szállítjuk:

- forrólevegős sütő
- sütőedény sütőbetéttel
- használati útmutató

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

4. A készülék leírása

A képeket lásd a kihajtható oldalon

- ➊ működésjelző lámpa
- ➋ gyors útmutató
- ➌ hőmérséklet-szabályozó
- ➍ időzítő
- ➎ sütőbetét (kivehető)
- ➏ MAX jelölés
- ➐ sütőedény
- ➑ fogantyú
- ➒ hálózati kábel
- ➓ szellőzőnyílások
- ➑ készülékház

5. Az első használat előtt

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

FIGYELMEZTETÉS! TŰZVESZÉLY!

Forró levegő távozik a készülék hátulján lévő szellőzőnyílásokból **10**.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

✓ A beállított idő leteltével a készülék kikapcsol.

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

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

A készülék ezzel üzemkész.

6. Típek a legjobb sütési eredményhez

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

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

7. Használat

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

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

❗ FIGYELEM!

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

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

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

7.1 Sütés indítása

- 1) Forgassa el az időzítőt **4** a kívánt sütési időre. Legfeljebb 30 perc állítható be.
- ✓ A készülék bekapcsol, a működésjelző lámpa **1** világít.
- 2) Forgassa el a hőmérséklet-szabályozót **3** a kívánt hőmérsékletre. 80 °C és 200 °C közötti hőmérsékletet állíthat be.
- ✓ A készülék elkezd felmelegedni.

i Tudnivaló: A működésjelző lámpa **1** időnként kialszik, majd újra világít, jelezve, hogy a fűtőelem tartja a hőmérsékletet: amikor a fűtőelem kikapcsol, mert elérte a hőmérsékletet, a működésjelző lámpa **1** kialszik. Amint a fűtőelem ismét működésbe lép, a működésjelző lámpa **1** ismét világítani kezd.

7.2 A sütés megszakítása / befejezése

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

- 1) Húzza ki a sütőedényt **7** a készülékházból **11** a fogantyúnál **8** fogva.
- i Tudnivaló:** A sütési folyamat a sütőedény **7** kihúzásakor automatikusan megszakad, majd folytatódik, amint a sütőedényt **7** visszahelyezi. Az időzítő **4** a megszakítás közben tovább halad.
- 2) Adott esetben fordítsa meg vagy rázza össze a sütni kívánt élelmiszert a sütőedényben **7**.

! FIGYELEM!

- ▶ A sütőedény **7** és a sütőbetét **5** tapadásmentes bevonattal van ellátva. A tapadásmentes bevonat védelme érdekében ne használjon fém eszközöket, pl. kést, villát stb. a sütni kívánt élelmiszer megfordításához vagy kivételéhez.
- 3) Helyezze vissza a sütőedényt **7**.
- ✓ A sütés automatikusan folytatódik a sütési idő végéig.
- ✓ A bekapcsolt sütési idő végén rövid hangjelzés hallható és a készülék automatikusan kikapcsol.
- 4) A sütés befejezéséhez forgassa az időzítőt **4** **0** állásba.
- 5) Kapcsolja ki a készüléket: ehhez húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.

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

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

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

8. Sütési idő

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

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

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

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

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

Tudnivaló:

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

9. Tisztítás és ápolás

FIGYELMEZTETÉS!

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

FIGYELMEZTETÉS!

- ▶ Tisztítás előtt hagyja teljesen lehűlni a készüléket.

❗ FIGYELEM!

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

9.1 A tartozékok tisztítása

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

i Tudnivaló:

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

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

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

9.2 Készülékház tisztítása

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

9.3 A belső rész tisztítása

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

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

! FIGYELEM!

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

10. Tárolás

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

11. Hibaelhárítás

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

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

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

12. Ártalmatlanítás

12.1 A készülék ártalmatlanítása



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

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

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

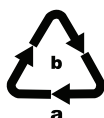


Az elhasználódott termék ártalmatlanításának lehetőségeiről tájékozódjon települése vagy városa önkormányzatánál.

12.2 A csomagolás ártalmatlanítása



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



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

13. Műszaki adatok

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

14. A Kompernass Handels GmbH garanciája

Tisztelt Vásárlónk!

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

Garanciális feltételek

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

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

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

Garanciális idő és a jogszabályban foglalt szavatossági igények

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

A garancia köre

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

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

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

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

A garancia érvényesítése

Ügyének gyors feldolgozása érdekében kövesse a következő utasításokat:

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



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

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

14.1 Szerviz

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

IAN 437607_2304

14.2 Gyártja

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NÉMETORSZÁG

www.kompernass.com

Kazalo

1. Uvod	24
1.1 Predvidena uporaba	24
1.2 Varnostna opozorila in simboli v teh navodilih	24
2. Varnostna navodila	26
3. Vsebina kompleta in pregled po prevozu	29
4. Opis naprave	29
5. Pred prvo uporabo	30
6. Uspešno cvrtje	31
7. Uporaba	32
7.1 Zagon postopka priprave jedi	33
7.2 Prekinitiv/konec priprave jedi	33
8. Časi priprave jedi	34
9. Čiščenje in vzdrževanje	36
9.1 Čiščenje pribora	37
9.2 Čiščenje ohišja	37
9.3 Čiščenje notranjosti	37
10. Shranjevanje	38
11. Odpravljanje napak	38
12. Odstranjevanje	39
12.1 Odstranitev naprave med odpadke	39
12.2 Odstranitev embalaže	40
13. Tehnični podatki	40
14. Proizvajalec	40
15. Pooblaščen serviser	40
16. Garancijski list	41

1. Uvod

Iskrene čestitke ob nakupu nove naprave.

Odločili ste se za kakovosten izdelek. Navodila za uporabo so sestavni del izdelka. Vsebujejo pomembna navodila za varnost, uporabo in odstranjevanje med odpadke.



Preden začnete izdelek uporabljati, se seznanite z vsemi navodili za uporabo in varnost. Izdelek uporabljajte le tako, kot je opisano, in samo za navedena področja uporabe. Ob predaji izdelka tretji osebi zraven priložite vso dokumentacijo.

1.1 Predvidena uporaba

Ta naprava je namenjena izključno za pripravo živil z vročim zrakom. Naprava je zasnovana izključno za uporabo v zasebnih gospodinjstvih. Napravo uporabljajte samo v suhih prostorih in je nikoli ne uporabljajte na prostem. Kakršna koli druga ali drugačna uporaba od navedene velja za nepredvideno. Naprava ni predvidena za uporabo na poslovnih ali industrijskih območjih.

1.2 Varnostna opozorila in simboli v teh navodilih

V teh navodilih za uporabo, na embalaži in napravi se (lahko) uporabljajo naslednje vrste varnostnih opozoril ter simbolov:

	NEVARNOST! Varnostno opozorilo s tem simbolom in opozorilno besedo »NEVARNOST« označuje neposredno grozečo nevarno situacijo, ki ima lahko za posledico smrt ali hudo telesno poškodbo, če se ne prepreči.
	OPOZORILO! Varnostno opozorilo s tem simbolom in opozorilno besedo »OPOZORILO« označuje možno nevarno situacijo, ki bi lahko imela za posledico smrt ali hudo telesno poškodbo, če se ne prepreči.
	PREVIDNO! Varnostno opozorilo s tem simbolom in opozorilno besedo »PREVIDNO« označuje možno nevarno situacijo, ki bi lahko imela za posledico lažjo ali zmerno telesno poškodbo, če se ne prepreči.
	POZOR! Varnostno opozorilo s tem simbolom in opozorilno besedo »POZOR« označuje možno situacijo, ki bi lahko imela za posledico materialno škodo, če se ne prepreči.

	Opomba: Opomba označuje dodatne informacije, ki vam olajšajo delo z napravo.
	Previdno! Vroča površina!
	Preberite navodila za uporabo.
	Naprave ne potaplajte v vodo ali druge tekočine.
	Primerna je za pomivalni stroj.
	Vsi deli te naprave, ki pridejo v stik z živili, so primerni za živila.
	Izmenični tok.

2. Varnostna navodila

⚠ NEVARNOST! ELEKTRIČNI UDAR!

- Pred začetkom uporabe naprave preverite, ali se napetost električnega omrežja ujema z napetostjo električnega omrežja, ki je navedena na tipski tablici.
- Napravo priključite samo na ozemljeno električno vtičnico.
- Električni kabel napeljite tako, da ni stisnjen in se ne more poškodovati na kak drug način.
- Napravo uporabljajte samo v suhih prostorih in ne na prostem.
-  Naprave, električnega kabla ali električnega vtiča nikoli ne potopite v vodo ali druge tekočine! Sicer obstaja smrtna nevarnost zaradi električnega udara!
- Po uporabi, pred čiščenjem ali premikanjem naprave vedno potegnite električni vtič iz vtičnice.
Vedno potegnite za električni vtič, nikoli za električni kabel.
- Če naprava pade na tla ali je poškodovana, je ne smete več uporabljati. Napravo naj preverijo usposobljeni strokovnjaki in jo po potrebi popravijo.
- Če je električni priključni kabel pri tej napravi poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegova servisna služba ali podobno usposobljena oseba, da ne pride do nevarnosti.
- Naprave se nikoli ne dotikajte z mokrimi rokami.

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

- Naprave nikoli ne uporabljajte drugače, kot je opisano v teh navodilih. Pri napačni uporabi naprave obstaja nevarnost telesnih poškodb.
- Poskrbite za stabilno postavitve naprave.

- ▶ Električni kabel položite tako, da nihče ne more stopiti nanj ali se spotakniti čezenj.
- ▶ Napravo priklopite v dobro dostopno električno vtičnico. Poskrbite, da bo električni vtič v primeru nevarnosti hitro dosegljiv.
- ▶ Otroci od 8. leta starosti naprej in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, zaznavnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in/ali znanjem smejo to napravo uporabljati le, če jih pri tem nekdo nadzoruje ali jih je poučil o varni uporabi naprave in so razumeli nevarnosti, ki izhajajo iz uporabe naprave.
- ▶ Otroci ne smejo naprave čistiti ali je vzdrževati kot uporabniki, razen če so starejši od 8 let in dela izvajajo pod nadzorom.
- ▶ Otrokom, ki so mlajši od 8 let, približevanje napravi in priključni napeljavi ni dovoljeno.
- ▶ Otroci se z napravo ne smejo igrati.
- ▶ Nevarnost zadušitve! Otroci nikoli ne puščajte brez nadzora z embalažnim materialom. Otroci naj se embalaži in napravi ne približujejo.
- ▶ Med postopkom priprave jedi se sprošča vroča para. Bodite varno oddaljeni od pare.
- ▶  Previdno! Vroča površina! Deli naprave se med uporabo močno segrejejo. Da se izognete opeklinam, se teh delov ne dotikajte. Med delovanjem naprave se ne dotikajte njenih notranjih površin. Prijemajte samo ročaj in upravljalne elemente.
- ▶ Naprave med delovanjem ne premikajte, obstaja nevarnost opeklin!
- ▶ Pred čiščenjem ali zamenjavo pribora počakajte, da se naprava ohladi.

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST POŽARA!

- Naprava deluje samo na vroč zrak. Nikoli ne dolivajte olja ali druge tekočine neposredno v posodo za cvrtje. Obstaja nevarnost požara!
- Naprave ne uporabljajte z zunanjo stikalno uro ali ločenim daljinskim sistemom.
- Naprave ne uporabljajte v bližini vročih površin ali gorljivih materialov.
- Naprave med delovanjem nikoli ne pustite brez nadzora.
- Naprave nikoli ne postavljajte v bližino ali pod gorljive predmete, še posebej ne pod zavese ali viseče omarice.
- V prezračevalne reže na hrbtni strani naprave ne vtikajte ničesar in jih ne prekrivajte.

❗ POZOR! MATERIALNA ŠKODA!

- Napravo zaščitite pred vodnimi kapljicami in brizganjem vode.
Pazite, da v prezračevalne reže na hrbtni strani naprave ne vdre nobena tekočina.
- Oblogo proti sprijemanju zaščitite tako, da ne uporabljate kovinskih orodij, kot so noži, vilice itd. Če je obloga proti sprijemanju poškodovana, naprave ne uporabljajte več.
- Naprave ne uporabljajte brez vstavljene posode za cvrtje!
- Napravo premikajte tako, da ob straneh sežete pod njo.
V ta namen ne uporabljajte ročaja posode za cvrtje.
- Uporabljajte samo pribor, ki ga priporoča proizvajalec.

i OPOMBA

- Uporabniku izdelka ni treba preklapljati med 50 in 60 Hz.
Izdelek se sam prilagodi na 50 ali 60 Hz.

3. Vsebina kompleta in pregled po prevozu

Naprava ob nakupu standardno vsebuje naslednje sestavne dele:

- cvrtnik na vroč zrak
- posoda za cvrtje z vstavkom za cvrtje
- navodila za uporabo

i Opomba: Preverite, ali komplet vsebuje vse sestavne dele in ali ti nimajo vidnih poškodb. V primeru nepopolne dobave ali poškodb zaradi pomanjkljive embalaže ali prevoza se obrnite na telefonsko servisno službo (glejte poglavje **Pooblaščen servisier**).

4. Opis naprave

Za slike glejte zloženo stran

- 1 Lučka za prikaz delovanja
- 2 Kratka navodila
- 3 Regulator temperature
- 4 Časovnik
- 5 Vstavek za cvrtje (odstranljiv)
- 6 Oznaka MAX
- 7 Posoda za cvrtje
- 8 Ročaj
- 9 Električni kabel
- 10 Prezračevalna reža
- 11 Ohišje

5. Pred prvo uporabo

Pred prvo uporabo cvrtnika na vroč zrak očistite vse dele, kot je opisano v poglavju **Čiščenje in vzdrževanje**.

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST POŽARA!

Iz prezračevalnih rež **10** na hrbtni strani naprave uhaja vroč zrak.

- Prezračevalnih rež **10** nikoli ne prekrivajte.
- Naprave ne postavljajte neposredno pod viseče omarice, stenske vtičnice ali v bližino zaves, papirja ali hitro vnetljivih materialov.
- Pazite, da okrog naprave pustite dovolj prostora, da lahko zrak dobro kroži.

1) Napravo postavite na vodoravno, ravno, stabilno in proti vročini odporno površino.

i Opomba: Če želite cvrtnik na vroč zrak postaviti pod kuhinjsko napo na štedilnik, pazite, da je štedilnik izključen.

2) Električni vtič vtaknite v vtičnico. Pazite, da je električna vtičnica vedno dosegljiva, kadar naprava deluje.

3) Potisnite posodo za cvrtje **7** z nameščenim vstavkom za cvrtje **5** v napravo.

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

5) Nastavite časovnik **4** na 10 do 15 minut.

✓ Naprava se začne segrevati, lučka za prikaz delovanja **1** zasveti.

i Opomba: Pri prvi uporabi se lahko kot posledica ostankov pri proizvodnji pojavita rahel vonj in dim. To je popolnoma normalno in ni nevarno. Poskrbite za zadostno prezračevanje, tako da na primer odprete okno.

6) Napravo pustite, da se segreva do konca nastavljenega časa, da se grelni element segreje in pripravi na uporabo.

✓ Po poteku nastavljenega časa se naprava izklopi.

7) Električni vtič izvlecite iz električne vtičnice in počakajte, da se naprava ohladi.

8) Še enkrat očistite posodo za cvrtje **7** in vstavek za cvrtje **5**.

Naprava je zdaj pripravljena za uporabo.

6. Uspešno cvrtje

- Za pripravo jedi v cvrtniku na vroč zrak praviloma ne potrebujete olja. Vendar pa lahko nekaj dodanih kapljic olja okrepi okus. Praviloma je mogoče v cvrtniku na vroč zrak pripravljati vse jedi, ki uspejo v pečici s funkcijo kroženja zraka.
- Za peko v cvrtniku na vroč zrak morajo biti vsa živila čim bolj suha. Živilo za cvrtje dobro osušite, preden ga daste v posodo za cvrtje 7.
- Za pripravo krompirjevih jedi v cvrtniku na vroč zrak je najprimernejši krompir, ki pri kuhanju ostane čvrst. Splaknite narezane kose krompirja s čisto vodo, da preprečite zlepljenje med pripravo jedi. Kose krompirja skrbno osušite, preden jih daste v cvrtnik na vroč zrak.
- Z zamrznjenih živil temeljito odstranite morebitne ledene kristale ali zamrznjeno vodo.
- Pazite, da se panada ne loči od paniranih živil, temveč ostane čim bolj trdno prilepljena na živilo za cvrtje.
- Upoštevajte navodila za pripravo na embalaži živil za cvrtje. Temperaturo in čas priprave nastavite v skladu s priporočilom.
- Če na embalaži živila ni priporočil za pripravo s cvrtnikom na vroč zrak, si pomagajte s podatki za pečico s funkcijo kroženja zraka.
- Izogibajte se cvrtju velikih količin naenkrat. Za najboljše rezultate zapečenosti priporočamo cvrtje največ 200 g zamrznjenega krompirčka naenkrat.
- Posode za cvrtje 7 ne prenapolnite! Napolnite jo največ do oznake MAX 6. Pazite, da živilo za cvrtje ne more zaiti na grelni element na zgornji strani notranjosti.
- Akrilamid je snov, ki morda povzroča raka in ki v večji meri nastaja pri cvrtju živil z vsebnostjo škroba. Zato škrobnata živila, na primer krompirček, po možnosti ocvrite le zlaturumeno, ne pa na primer temno ali rjavo. Samo tako dosežete pripravo z majhno vsebnostjo akrilamida.
- Za enakomerno zapečenost in hrustljivost, npr. pri krompirčku ali piščančjih medaljončkih, je treba živilo za cvrtje med postopkom priprave 1–2-krat pretresti ali obrniti.
 - V ta namen posodo za cvrtje 7 povlecite iz naprave in živilo za cvrtje potresite ali pa ga obrnite s pomočjo ustreznega jedilnega pribora. Potem posodo za cvrtje 7 znova vstavite.

- Program cvrtja se pri odstranitvi posode za cvrtje 7 samodejno prekine in se potem nadaljuje, ko posodo za cvrtje 7 znova vstavite.
- V cvrtniku na vroč zrak lahko pripravljate tudi pecivo, kot so mafini ali manjši kolači. Pri tem pa testa **nikoli ni dovoljeno dati** neposredno v posodo za cvrtje 7. V ta namen uporabite majhne modelčke, na primer za mafine, in jih potem s testom položite v posodo za cvrtje 7 z nameščenim vstavkom za cvrtje 5.

7. Uporaba

⚠ OPOZORILO!

- ▶ Deli naprave se med uporabo močno segrejejo. Da se izognete opeklinam, se teh delov ne dotikajte.
- ▶ Kadar želite prijeti posodo za cvrtje 7 ali vstavek za cvrtje 5, uporabite krpo za prijemanje loncev ali rokavice za pečico.
- ▶ Iz prezračevalnih rež 10 na hrbtni strani naprave uhaja vroč zrak. Ne segajte na to območje.
- ▶ Med delovanjem naprave te ne premikajte ali prestavljajte.

⚠ POZOR!

- ▶ Nikoli ne uporabljajte posode za cvrtje 7 brez vstavka za cvrtje 5.
- ▶ Posodo za cvrtje 7 napolnite največ do oznake MAX 6 in pazite na to, da se živilo za cvrtje ne dotika grelnega elementa v notranjosti ohišja 11.

1) Napravo postavite tako, kot je opisano v poglavju **Pred prvo uporabo**.

2) Živila pripravite po receptu in jih dajte v posodo za cvrtje 7.

3) Potisnite posodo za cvrtje 7 v odprtino spredaj v napravi.

ⓘ **Opomba:** Postopek priprave jedi je mogoče zagnati le, če se je posoda za cvrtje 7 pravilno zaskočila v svojem sprejemnem nastavku.

7.1 Zagon postopka priprave jedi

- 1) Časovnik **4** prestavite na zeleni čas priprave jedi. Nastavite lahko čas do 30 minut.
 - ✓ Naprava se vklopi, lučka za prikaz delovanja **1** zasveti.
 - 2) Obrnite regulator temperature **3** na zeleno temperaturo. Nastavite lahko temperaturo med 80 °C in 200 °C.
 - ✓ Naprava se začne segrevati.
- i Opomba:** Lučka za prikaz delovanja **1** vmes ugasne in znova zasveti, da tako prikaže, da grelni element ohranja temperaturo: ko se grelni element izklopi, ker je temperatura dosežena, lučka za prikaz delovanja **1** ugasne. Kakor hitro grelni element začne znova delovati, lučka za prikaz delovanja **1** znova zasveti.

7.2 Prekinitev/konec priprave jedi

Postopek cvrtja lahko kadar koli prekinete, npr. da preverite stopnjo zapečenosti, potresete ocvrto živilo ali ga obrnete.

- 1) Posodo za cvrtje **7** za ročaj **8** izvlecite iz ohišja **11**.
 - i Opomba:** Program cvrtja se pri odstranitvi posode za cvrtje **7** samodejno prekine in se potem nadaljuje, ko posodo za cvrtje **7** znova vstavite. Časovnik **4** med prekinitvijo teče naprej.
- 2) Po potrebi obrnite ali potresite ocvrto živilo v posodi za cvrtje **7**.

! POZOR!

- Posoda za cvrtje **7** in vstavek za cvrtje **5** imata oblogo proti sprijetanju. Oblogo proti sprijetanju zaščitite tako, da za obračanje ali odstranjevanje ocvrtega živila ne uporabljate kovinskih orodij, kot so noži, vilice itd.
- 3) Potem posodo za cvrtje **7** znova vstavite.
 - ✓ Postopek priprave jedi se samodejno nadaljuje do konca časa priprave jedi.
 - ✓ Na koncu nastavljenega časa priprave jedi zadoni kratek signal, naprava se samodejno izklopi.
 - 4) Za predčasno zaključitev postopka priprave jedi časovnik **4** zavrtite na **0**.
 - 5) Napravo izklopite, tako da električni vtič potegnete iz električne vtičnice.

- 6) Imejte pripravljeno proti vročini odporno podlago za posodo za cvrtje **7** ter posodo, npr. krožnik ali skledo, za ocvrto živilo.

⚠ OPOZORILO!

- Kadar želite prijeti posodo za cvrtje **7** ali vstavek za cvrtje **5**, uporabite krpo za prijemanje loncev ali rokavice za pečico.
- 7) Posodo za cvrtje **7** za ročaj **8** izvlecite iz naprave.
- 8) Posodo za cvrtje **7** postavite na proti vročini odporno podlago.
- 9) Ocvrto živilo vzemite iz posode za cvrtje **7**.
- 10) Pred čiščenjem in shranjevanjem počakajte, da se naprava in pribor popolnoma ohladi.

8. Časi priprave jedi

Kratka navodila **2** so namenjena kot pomoč pri določanju časov priprave jedi in nastavitvah temperature za različne jedi. Časi priprave jedi, ki so navedeni v spodnji preglednici, so samo orientacijske vrednosti. Če navodila na embalaži živila za pripravo odstopajo od te preglednice, sledite navodilom na embalaži.

Jed	Optimalna teža (g)	Čas (najm.)	Temperatura (°C)	Obrniti/potresti	Pripombe
Krompir in zelenjava					
Tanek krompirček (zamrznjen)	200 (najv. 400)	18–25	200	2 x potresite	2 minuti pred tem segrevajte*
Debel krompirček (zamrznjen)	200 (najv. 400)	15–20	200	2 x potresite	2 minuti pred tem segrevajte*
Svež krompirček	200 (najv. 400)	20–30	180–200	2 x potresite	dodajte 1 žlico olja 2 minuti pred tem segrevajte*
Zelenjavne kroglice (npr. zamrznjeni falafel)	300	13–15	180–200	1 x obrnite	2 minuti pred tem segrevajte*

Jed	Optimalna teža (g)	Čas (najm.)	Temperatura (°C)	Obrniti/potresti	Pripombe
Zelenjava (npr. bučke, jajčevci, paprika)	320–340 (najv. 350)	25–30	180–200	2 x obrnite	dodajte 1 žlico olja, narežite na koščke 2–3 cm
Meso					
Panirani svinjski zrezki (zamrznjeni)	300 (2 kosa)	15–20	180–200	1 x obrnite	2 minuti pred tem segrevajte*
Svinjski kotleti	100–280 (najv. 300)	18–25	180	1 x obrnite	2 minuti pred tem segrevajte*
Piščancja bedra	300 (2 kosa)	pribl. 30	180	1 x obrnite	2 minuti pred tem segrevajte*
Piščancje prsi	100–300	10–15	180	ne	dodajte 1 žlico olja
Piščancji medaljončki (zamrznjeni)	100–300	8–12	200	1 x obrnite	2 minuti pred tem segrevajte*
Ribe					
Ribji file	150–250 (najv. 270)	15–20	180	ne	
Ribje palčke (zamrznjene)	100–250	10–15	200	1 x obrnite	
Panirane kozice (zamrznjene)	200–300	12–18	180	2 x obrnite	dodajte 1 žlico olja 2 minuti pred tem segrevajte*
Prigrizki					
Spomladanski zvitek	100–250	15–20	180	1 x obrnite	gotova jed za v pečico
Paniran sir za peko	100–250	10–15	180	ne	gotova jed za v pečico

Jed	Optimalna teža (g)	Čas (najm.)	Temperatura (°C)	Obrniti/potresti	Pripombe
Pekovski izdelki					
Jabolčni kolač	250	20–25	160	ne	uporabite pekač
Mafini	150 (najv. 5 kosov)	15–20	180	ne	uporabite pekač
Sladki prigrizki (npr. cimetovi polžki ali mini jabolčni zvitek)	250	pribl. 20	160	ne	zamrznjeni izdelek

* Če cvrtnik na vroč zrak uporabljate brez segrevanja, jedi pripravljajte 2–3 minute dlje.

Opomba:

- ▶ Dejanski časi priprave jedi se lahko razlikujejo glede na izhodiščno temperaturo in težo živila za pripravo ter kakovost uporabljenih živil. Po potrebi redno preverjajte stanje priprave in čas priprave ustrezno podaljšajte ali skrajšajte.
- ▶ Cvrtnik na vroč zrak lahko uporabite tudi za segrevanje jedi. V ta namen za pribl. 10 minut nastavite temperaturo 150 °C.

9. Čiščenje in vzdrževanje

OPOZORILO!

- ▶ Pred čiščenjem naprave vedno potegnite električni vtič iz električne vtičnice.
- ▶  Na noben način ne smete naprave pomočiti v tekočino! To lahko povzroči smrtno nevarnost zaradi električnega udara in poškoduje napravo.

OPOZORILO!

- ▶ Pred čiščenjem naj se naprava povsem ohladi.

POZOR!

- ▶ Za čiščenje ne uporabljajte jedkih ali grobih čistil/materialov, na primer abrazivnih čistil ali jeklene volne. Ta sredstva lahko poškodujejo površino naprave in oblogo pribora proti sprijemanju!

9.1 Čiščenje pribora

- 1) Vzemite vstavek za cvrtje **5** iz posode za cvrtje **7**.
- 2) Odstranite grobe ostanke živil.
- 3) Posodo za cvrtje **7** in vstavek za cvrtje **5** pomijte v topli vodi z blagim pomivalnim sredstvom in ju potem sperite s čisto vodo.
- 4) V primeru trdovratne umazanije uporabite mehko gobico z blagim pomivalnim sredstvom. Vse skupaj izperite s čisto vodo, tako da odstranite vse ostanke sredstva za pomivanje.
- 5) Pred sestavljanjem vse dele dobro osušite.

Opomba:



Posoda za cvrtje **7** in vstavek za cvrtje **5** sta primerna za pomivalni stroj.

Po sušenju je lahko v votlinah še vedno prisotna vlaga. Dele pribora pustite, da se dokončno osušijo na zraku.

- 6) Potem vstavek za cvrtje **5** znova vstavite v posodo za cvrtje **7**.

9.2 Čiščenje ohišja

- 1) Ohišje očistite z vlažno krpo. Po potrebi dajte na krpo še blago sredstvo za pomivanje. Potem ga temeljito obrišite še s krpo, navlaženo samo s čisto vodo. Pazite, da v prezračevalne reže **10** naprave ne prodre tekočina!
- 2) Nato jo osušite s kuhinjsko krpo.

9.3 Čiščenje notranjosti

- 1) Notranjost očistite z mehko gobico, navlaženo z malo vode, in nekaj kapljicami blagega sredstva za pomivanje.
- 2) Notranjost večkrat obrišite z vlažno krpo iz mikrovlagen. Krpo vmes operite v vodi in jo ožmite.
- 3) Notranjost dobro osušite s kuhinjsko krpo.
- 4) Če bi bile grelne palice v notranjosti ohišja **11** umazane, uporabite ščetko za pomivanje in ostanke jedi previdno odstranite.

POZOR!

- Druga vzdrževalna dela sme izvajati samo pooblaščen strokovno podjetje ali servisna služba.

10. Shranjevanje

- 1) Napravo dvigujte ali prenašajte tako, da z obema rokama ob straneh sežete pod njo in jo primete. Nikoli ne uporabljajte ročaja 8 posode za cvrtje 7!
- 2) Napravo shranite z vstavljenjo posodo za cvrtje 7 in vstavkom za cvrtje 5. Tako notranjost naprave in pribor ostaneta čista ter brez prahu.
- 3) Napravo shranite na suhem mestu brez prahu.

11. Odpravljanje napak

TEŽAVA	MOŽEN VZROK	MOŽNE REŠITVE
Naprave ni mogoče zagnati.	Posoda za cvrtje 7 se ni pravilno zaskočila.	Pazite na pravilno prileganje posode za cvrtje 7 v ohišju 11.
Naprava ne deluje.	Naprava ni priklopljena v električno vtičnico.	Napravo priklopite v električno vtičnico.
	Naprava je izklopljena.	Napravo vklopite z vrtenjem časovnika 4.
	Naprava je okvarjena.	Obrnite se na servisno službo.
Jedi se v nastavljenem času sploh ne ocvrejo ali se ocvrejo neenakomerno.	V posodi za cvrtje 7 je prevelika količina živil.	Ne presežite oznake MAX 6 v posodi za cvrtje 7.
	Preveliki kosi. Jedi so razvrščene preblizu ena drugi.	Živila narežite na manjše koščke. Jedi med pripravo obrnite ali jih večkrat potresite.
	Temperatura je prenizka ali pa je čas priprave prekratek.	Zvišajte temperaturo ali podaljšajte čas priprave.
Pojav močnega dima ali vonja med postopkom priprave jedi.	Jedi se dotikajo grelnega elementa in se na njem zažgejo.	Ne presežite oznake MAX 6 v posodi za cvrtje 7.

TEŽAVA	MOŽEN VZROK	MOŽNE REŠITVE
Bel dim	V posodi za cvrtje ⑦ so še ostanki maščobe od prejšnjega postopka priprave jedi.	Posodo za cvrtje ⑦ po vsaki uporabi skrbno očistite.
	Jedi so zelo mastne.	Maščoba kaplja na dno posode za cvrtje ⑦ in se zažge. To ne vpliva na napravo ali rezultat priprave jedi.

Če motenj ni mogoče odpraviti z navedenimi ukrepi ali če opazite druge vrste motenj, se obrnite na naš servis.

12. Odstranjevanje

12.1 Odstranitev naprave med odpadke



Ta simbol prečrtanega smetnjaka na kolesih pomeni, da za to napravo velja Direktiva 2012/19/EU. Ta direktiva predpisuje, da naprave po koncu uporabe ni dovoljeno zavreči med običajne gospodinjske odpadke, ampak jo morate oddati na posebnih zbirališčih ali deponijah za odpadke ali pri podjetjih za odstranjevanje odpadkov.

**To odstranjevanje med odpadke je za vas brezplačno.
Varujte svoje okolje in odpadke ustrezno odstranjujte.**

Če vaša odpadna oprema vsebuje osebne podatke, ste sami odgovorni za to, da te podatke izbrišete, preden opremo vrnete.



O možnostih za odstranitev odsluženega izdelka vprašajte pri svoji občinski ali mestni upravi.

12.2 Odstranitev embalaže



Embalažni materiali so izbrani glede na svojo ekološko primernost in tehnične vidike odstranjevanja, zato jih je mogoče reciklirati. Nepotrebne embalažne materiale zavrzite med odpadke v skladu z veljavnimi lokalnimi predpisi.



Embalažo odstranite med odpadke na okoljsko primeren način. Upoštevajte oznake na različnih embalažnih materialih in jih po potrebi ločite. Embalažni materiali so označeni s kraticami (a) in številkami (b) z naslednjim pomenom: 1–7: umetne snovi, 20–22: papir in karton, 80–98: sestavljeni materiali.

13. Tehnični podatki

Omrežna napetost	220–240 V ~, 50/60 Hz
Nazivna moč	1000 W
Uporabna prostornina posode za cvrtje ⑦	1,5 l do oznake MAX

14. Proizvajalec

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

15. Pooblaščen serviser

SI Servis Slovenija
Tel.: 080 080 917
E-Mail: kompernass@lidl.si
IAN 437607_2304

16. Garancijski list

1. S tem garancijskim listom KOMPERNASS HANDELS GMBH jamčimo, da bo izdelek v garancijskem roku ob normalni in pravilni uporabi brezhibno deloval in se zavezujemo, da bomo ob izpolnjenih spodaj navedenih pogojih odpravili morebitne pomanjkljivosti in okvare zaradi napak v materialu ali izdelavi oziroma po svoji presoji izdelek zamenjali ali vrnili kupnino.
2. Garancija je veljavna na ozemlju Republike Slovenije.
3. Garancijski rok za proizvod je 3 leta od datuma izročitve blaga. Datum izročitve blaga je razviden iz računa.
4. Če izdelek ne izpolnjuje specifikacij ali nima lastnosti, navedenih v garancijskem listu ali oglaševalskem sporočilu, lahko potrošnik najprej zahteva odpravo napak. O napaki mora potrošnik obvestiti proizvajalca ali pooblaščen servis (kontaktna številka in elektronski naslov navedena zgoraj) in zahtevati odpravo napak. Kupec je dolžan ob uveljavljanju zahtevka predložiti garancijski list in račun, kot potrdilo in dokazilo o nakupu ter dnevu izročitve blaga. Svetujemo vam, da pred tem natančno preberete navodila o sestavi in uporabi izdelka.
5. Rok za odpravo napake je 30 dni od dneva, ko je proizvajalec ali pooblaščen servis prejel zahtevo za odpravo napake. Če napake v tem roku niso odpravljene, mora proizvajalec potrošniku brezplačno zamenjati blago z enakim, novim in brezhibnim blagom. Rok se lahko zaradi narave in kompleksnosti blaga, narave in resnosti neskladnosti ter napora, ki je potreben za dokončanje popravila ali zamenjave podaljša za najkrajši čas, ki je potreben za dokončanje popravila, vendar največ za 15 dni. O številu dni podaljšane roka in razlogih za podaljšanje mora biti potrošnik obveščen pred potekom 30 dnevnega roka za odpravo napak.
6. Če v roku 30 dni oz. v primeru podaljšanja v roku 45 dni blago ni popravljeno ali blago ni zamenjano z novim, lahko potrošnik od proizvajalca zahteva vračilo celotne kupnine ali zahteva sorazmerno znižanje kupnine. Sorazmerno znižanje kupnine je sorazmerno zmanjšanju vrednosti blaga, ki ga je potrošnik prejel, v primerjavi z vrednostjo, ki bi jo imelo blago, če bi bilo skladno.
7. Če se neskladnost pojavi v manj kot 30 dneh od dobave blaga, lahko potrošnik ob predložitvi blaga od proizvajalca takoj zahteva vračilo plačanega zneska.
8. Proizvajalec oziroma pooblaščen servis lahko potrošniku za čas popravila blaga, za katero je bila izdana obvezna garancija, zagotovi brezplačno uporabo podobnega blaga. Če proizvajalec potrošniku ne zagotovi nadomestnega blaga v začasno uporabo, ima potrošnik pravico uveljavljati škodo, ki jo je utrpel, ker blaga ni mogel uporabljati od trenutka, ko je zahteval popravilo ali zamenjavo, do njune izvršitve.

9. Stroške za material, nadomestne dele, delo, prenos in prevoz izdelkov, ki nastanejo pri odpravljanju okvar oziroma nadomestitvi blaga z novim, krije proizvajalec.
10. V primeru zamenjave blaga ali zamenjave bistvenega dela blaga z novim se potrošniku izda nov garancijski list.
11. V primeru, da proizvod popravlja nepooblaščen servis ali nepooblaščen oseba, kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.
12. Vzroki za okvaro oziroma nedelovanje izdelka morajo biti lastnosti stvari same in ne vzroki, ki so zunaj proizvajalčeve oziroma prodajalčeve sfere. Kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije, če se ni držal priloženih navodil za sestavo in uporabo izdelka ali če je izdelek kakorkoli spremenjen ali nepravilno vzdrževan.
13. Proizvajalec zagotavlja proti plačilu popravilo, vzdrževanje blaga, nadomestne dele in priklopne aparate vsaj tri leta po poteku garancijskega roka,
14. Obrabni deli oz. potrošni material so izvzeti iz garancije.
15. Vsi potrebni podatki za uveljavljanje garancije in podatki, ki identificirajo blago za katerega velja garancija se nahajajo na dveh ločenih dokumentih (garancijski list, račun).
16. Ta garancija proizvajalca ne izključuje zakonske pravice potrošnika, da zoper prodajalca v primeru neskladnosti blaga brezplačno uveljavlja jamčevalne zahteve. Ta garancija prav tako ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz obveznega jamstva za skladnost blaga.

Prodajalec: Lidl Slovenija d.o.o. k.d., Pod lipami 1, SI-1218 Komenda

Obsah

1. Úvod	44
1.1 Použití v souladu s určením	44
1.2 Použitá výstražná upozornění a symboly	44
2. Bezpečnostní pokyny	46
3. Rozsah dodávky a kontrola po přepravě	49
4. Popis přístroje	49
5. Před prvním použitím	50
6. Jak nejlépe fritovat	51
7. Ovládání	52
7.1 Spuštění postupu přípravy	53
7.2 Přerušení/ukončení postupu přípravy	53
8. Doby přípravy	54
9. Čištění a údržba	56
9.1 Čištění příslušenství	57
9.2 Čištění krytu	57
9.3 Čištění vnitřního prostoru	57
10. Skladování	58
11. Odstraňování závad	58
12. Likvidace	59
12.1 Likvidace přístroje	59
12.2 Likvidace obalu	60
13. Technické údaje	60
14. Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH	60
14.1 Servis	62
14.2 Dovozce	62

1. Úvod

Blahopřejeme vám k zakoupení vašeho nového přístroje.

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



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

1.1 Použití v souladu s určením

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

1.2 Použitá výstražná upozornění a symboly

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

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

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

2. Bezpečnostní pokyny

⚠ NEBEZPEČÍ! ÚRAZ ELEKTRICKÝM PROUDEM!

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

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

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

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

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ POŽÁRU!

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

❗ POZOR! HMOTNÉ ŠKODY!

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

❗ UPOZORNĚNÍ

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

3. Rozsah dodávky a kontrola po přepravě

Přístroj se standardně dodává s následujícími komponenty:

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

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

4. Popis přístroje

Obrázky viz výklopná strana

- ➊ provozní indikační kontrolka
- ➋ rychlý návod
- ➌ regulátor teploty
- ➍ časovač
- ➎ fritovací vložka (vyjímatelná)
- ➏ značka MAX
- ➐ fritovací hrnec
- ➑ rukojeť
- ➒ síťový kabel
- ➓ větrací štěrby
- ➔ kryt

5. Před prvním použitím

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

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ POŽÁRU!

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

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

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

① **Upozornění:** Chcete-li horkovzdušnou fritézu umístit pod digestoř na sporák, dbejte na to, aby byl sporák vypnutý.

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

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

4) Regulátor teploty ③ nastavte na 200 °C.

5) Nastavte časovač ④ na 10 až 15 minut.

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

① **Upozornění:** Při prvním uvedení do provozu může dojít z důvodu zbytků vzniklých při výrobě k lehkému vzniku kouře a zápachu. To je zcela normální a není to nebezpečné. Zajistěte dostatečné větrání, například otevřením okna.

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

✓ Na konci nastaveného času se přístroj vypne.

7) Vytáhněte zástrčku ze zásuvky a nechte přístroj vychladnout.

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

Přístroj je nyní připraven k provozu.

6. Jak nejlépe fritovat

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

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

7. Ovládání

⚠ VÝSTRAHA!

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

❗ POZOR!

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

7.1 Spuštění postupu přípravy

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

7.2 Přerušení/ukončení postupu přípravy

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

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

⚠ VÝSTRAHA!

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

8. Doby přípravy

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

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

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

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

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

Upozornění:

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

9. Čištění a údržba

VÝSTRAHA!

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

VÝSTRAHA!

- Před čištěním nechte přístroj zcela vychladnout.

POZOR!

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

9.1 Čištění příslušenství

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

Upozornění:



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

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

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

9.2 Čištění krytu

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

9.3 Čištění vnitřního prostoru

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

POZOR!

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

10. Skladování

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

11. Odstraňování závad

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

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

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

12. Likvidace

12.1 Likvidace přístroje



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

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

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



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

12.2 Likvidace obalu



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



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

13. Technické údaje

Síťové napětí	220–240 V ~, 50/60 Hz
Jmenovitý výkon	1 000 W
Užitečný objem fritovacího hrnce ⑦	1,5 l až po značku MAX

14. Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazníku,

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

Záruční podmínky

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

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

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

Záruční doba a zákonné nároky vyplývající ze závad

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

Rozsah záruky

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

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

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

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

Vyřízení v případě záruky

Pro zajištění rychlého Vaší žádosti postupujte podle následujících pokynů:

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

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



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

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

14.1 Servis



Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 437607_2304

14.2 Dovozce

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NĚMECKO

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

1. Einleitung	64
1.1 Bestimmungsgemäße Verwendung	64
1.2 Verwendete Warnhinweise und Symbole	64
2. Sicherheitshinweise	66
3. Lieferumfang und Transportinspektion	69
4. Gerätebeschreibung	69
5. Vor dem ersten Gebrauch	70
6. So gelingt das Frittieren am besten	71
7. Bedienen	72
7.1 Garvorgang starten	73
7.2 Garvorgang unterbrechen / beenden	73
8. Garzeiten	74
9. Reinigen und Pflegen	76
9.1 Zubehör reinigen	77
9.2 Gehäuse reinigen	77
9.3 Innenraum reinigen	77
10. Aufbewahren	78
11. Fehler beheben	78
12. Entsorgung	80
12.1 Gerät entsorgen	80
12.2 Verpackung entsorgen	80
13. Technische Daten	81
14. Garantie der Kompernaß Handels GmbH	81
14.1 Service	83
14.2 Importeur	83

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 Frittiergut 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 Frittiergut im Frittiertopf **7**.
 - ! ACHTUNG!**
 - ▶ Der Frittiertopf **7** und der Frittiereinsatz **5** sind mit einer Antihafbeschichtung versehen. Schützen Sie die Antihafbeschichtung, indem Sie keine metallischen Werkzeuge wie Messer, Gabel usw. benutzen, um das Gargut zu wenden oder herauszunehmen.
- 3) Setzen Sie den Frittiertopf **7** wieder ein.
 - ✓ Der Garvorgang wird bis zum Ende der Garzeit automatisch fortgeführt.
 - ✓ Am Ende der eingestellten Garzeit ertönt ein kurzes Signal und das Gerät schaltet sich automatisch ab.
- 4) Um den Garvorgang vorzeitig zu beenden, drehen Sie den Timer **4** auf **0**.
- 5) Schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

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

⚠️ WARNUNG!

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

8. Garzeiten

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

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

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

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

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

Hinweis:

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

9. Reinigen und Pflegen

WARNUNG!

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

WARNUNG!

- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung vollständig abkühlen.

ACHTUNG!

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

9.1 Zubehör reinigen

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

Hinweis:



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

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

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

9.2 Gehäuse reinigen

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

9.3 Innenraum reinigen

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

⚠ **ACHTUNG!**

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

10. Aufbewahren

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

11. Fehler beheben

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

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

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

12. Entsorgung

12.1 Gerät entsorgen



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

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

Für den deutschen Markt gilt:

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

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



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

12.2 Verpackung entsorgen



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



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

13. Technische Daten

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

14. Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

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



Auf www.lidl-service.com können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen.

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 437607_2304 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

14.1 Service

DE Service Deutschland

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

E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0800 447 744

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 437607_2304

14.2 Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Információk állása · Stanje informacij · Stav informací

Stand der Informationen:

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

IAN 437607_2304

