



FRIGGITRICE AD ARIA CALDA SHLF 1000 A2

(IT) (MT)

FRIGGITRICE AD ARIA CALDA

Istruzioni per l'uso

(GB) (MT)

AIR FRYER

Operating instructions

(PT)

FRITADEIRA DE AR QUENTE

Manual de instruções

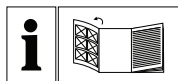
(DE) (AT) (CH)

HEISSLUFTFRITTEUSE

Bedienungsanleitung

IAN 437607_2304

(IT) (PT)



IT MT

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

PT

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

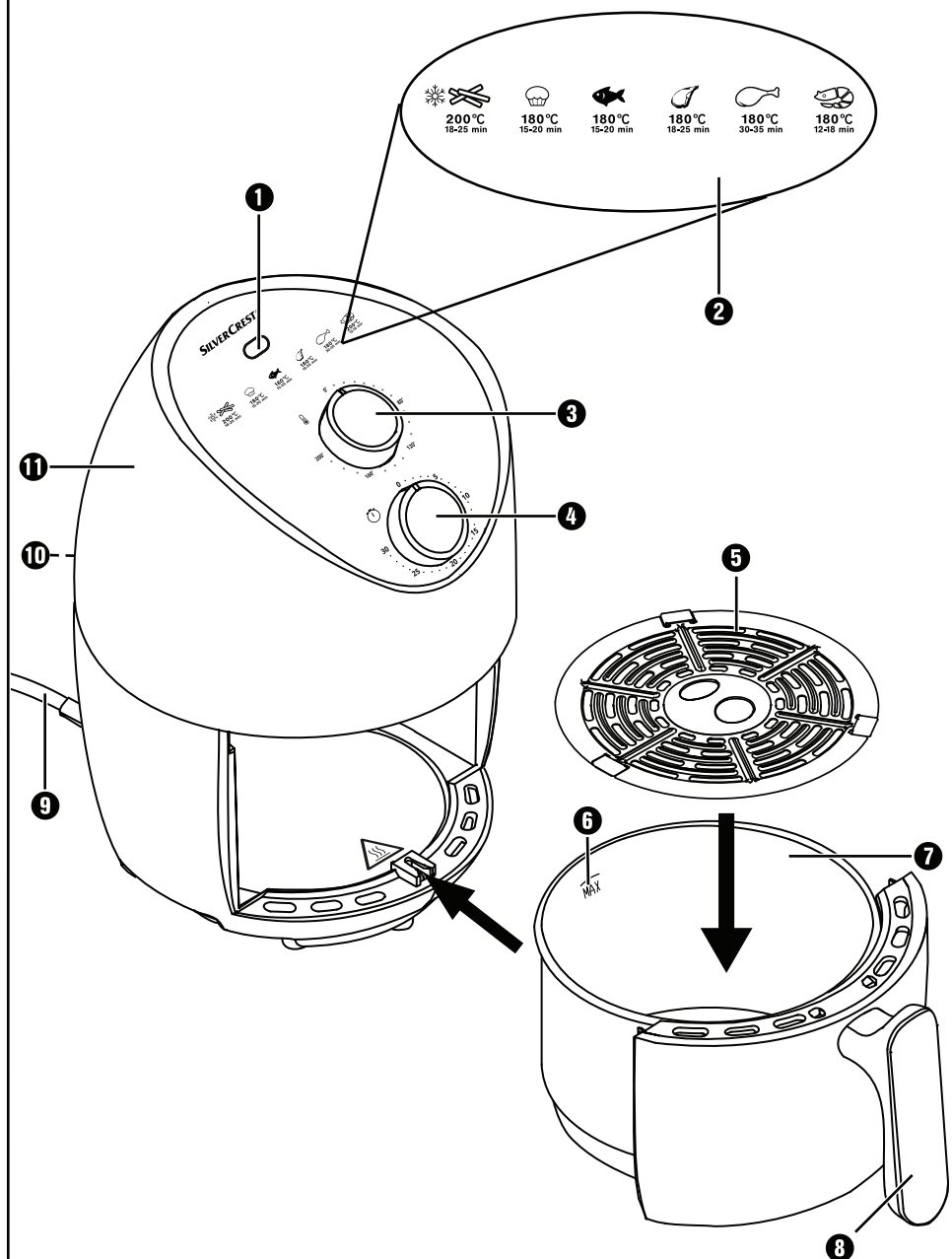
GB MT

Before reading, unfold the page containing the illustrations and familiarise yourself with all functions of the device.

DE AT CH

Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

IT / MT	Istruzioni per l'uso	Pagina	1
PT	Manual de instruções	Página	23
GB / MT	Operating instructions	Page	45
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	65

A

Indice

1. Introduzione	2
1.1 Uso conforme	2
1.2 Avvertenze e simboli utilizzati	2
2. Avvertenze di sicurezza	4
3. Materiale in dotazione e ispezione dei danni da trasporto	7
4. Descrizione dell'apparecchio	7
5. Prima del primo impiego	8
6. Ecco come realizzare una frittura perfetta	9
7. Uso	10
7.1 Avviamento del processo di cottura	11
7.2 Interruzione/conclusione del procedimento di cottura	11
8. Tempi di cottura	12
9. Pulizia e manutenzione	14
9.1 Pulizia degli accessori	15
9.2 Pulizia dell'alloggiamento	15
9.3 Pulizia del vano interno	15
10. Conservazione	16
11. Risoluzione degli errori	16
12. Smaltimento	18
12.1 Smaltimento dell'apparecchio	18
12.2 Smaltimento dell'imballaggio	18
13. Dati tecnici	18
14. Garanzia della Kompernass Handels GmbH	19
14.1 Assistenza	21
14.2 Importatore	21

1. Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del nuovo apparecchio.

È stato scelto un prodotto di alta qualità. Il manuale di istruzioni è parte integrante del presente prodotto. Esso contiene importanti note sulla sicurezza, sull'uso e sullo smaltimento.



Prima di utilizzare il prodotto, acquisire dimestichezza con tutte le note relative ai comandi e alla sicurezza. Utilizzare il prodotto solo come descritto e per i campi d'impiego indicati. In caso di cessione del prodotto a terzi, consegnare anche tutta la relativa documentazione.

1.1 Uso conforme

Questo apparecchio è destinato esclusivamente alla cottura di alimenti con aria calda. L'apparecchio è destinato all'uso domestico. Utilizzare l'apparecchio solo in ambienti asciutti e mai all'aperto. Un uso diverso o esulante da quanto sopra riportato è considerato non conforme. L'apparecchio non è destinato all'uso in ambienti commerciali o industriali.

1.2 Avvertenze e simboli utilizzati

Nel presente manuale di istruzioni, sulla confezione e sull'apparecchio vengono utilizzati gli avvisi e i simboli seguenti (se pertinenti):

	PERICOLO! Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione "PERICOLO" indica una situazione di pericolo immediata che, se non viene evitata, ha come conseguenza la morte o una lesione grave.
	AVVERTENZA! Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione "AVVERTENZA" indica una possibile situazione di pericolo che, se non viene evitata, potrebbe avere come conseguenza la morte o una lesione grave.
	CAUTELA! Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione "CAUTELA" indica una possibile situazione di pericolo che, se non viene evitata, potrebbe avere come conseguenza una lesione di entità lieve o moderata.
	ATTENZIONE! Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione "ATTENZIONE" indica una possibile situazione che, se non viene evitata, potrebbe avere come conseguenza danni materiali.

	NOTA: una nota fornisce ulteriori informazioni volte a facilitare l'uso dell'apparecchio.
	Cautela! Superficie rovente!
	Leggere il manuale di istruzioni.
	Non immergere in acqua o in altri liquidi.
	Idoneo al lavaggio in lavastoviglie.
	Tutti i componenti di questo apparecchio che vengono a contatto con alimenti sono idonei al contatto con gli alimenti.
	Corrente alternata.

2. Avvertenze di sicurezza

PERICOLO! RISCHIO DI FOLGORAZIONE!

- ▶ Prima della prima messa in funzione dell'apparecchio verificare se la tensione di rete coincide con quella indicata sulla targhetta.
- ▶ Collegare l'apparecchio esclusivamente a una presa provvista di messa a terra.
- ▶ Condurre il cavo di alimentazione in modo tale che non si schiacci o venga danneggiato in altro modo.
- ▶ Utilizzare l'apparecchio solo in ambienti asciutti, non all'aperto.
- ▶  Non immergere mai l'apparecchio, il cavo di alimentazione o la spina in acqua o altri liquidi! In caso contrario sussiste il pericolo di morte per folgorazione!
- ▶ Dopo l'uso, per la pulizia o per lo spostamento dell'apparecchio, disinserire sempre la spina di alimentazione dalla presa di corrente.
Tirare dalla spina stessa, non dal cavo di alimentazione
- ▶ Se l'apparecchio dovesse subire cadute o danni, non metterlo più in funzione. L'apparecchio deve essere sottoposto a controllo da parte di personale specializzato e all'occorrenza riparato.
- ▶ In caso di danni al cavo di alimentazione dell'apparecchio, per evitare pericoli farlo sostituire dal produttore, dal servizio di assistenza clienti o da personale altrettanto qualificato.
- ▶ Non toccare mai l'apparecchio con le mani umide.

AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Non utilizzare mai l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti nel presente manuale. In caso di uso errato dell'apparecchio sussiste il pericolo di lesioni.
- ▶ Provvedere ad un posizionamento stabile dell'apparecchio.

- ▶ Collocare il cavo di alimentazione in modo che non venga calpestato o costituisca intralcio.
- ▶ Collegare l'apparecchio a una presa di corrente facilmente accessibile. Assicurarsi che la spina sia facilmente accessibile in caso di pericolo.
- ▶ Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni di età e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o insufficiente esperienza o conoscenza, solo se sorvegliati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e qualora ne abbiano compreso i pericoli associati.
- ▶ La pulizia e la manutenzione a cura dell'utente non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano almeno 8 anni di età e siano sorvegliati.
- ▶ Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata di bambini di età inferiore agli 8 anni.
- ▶ I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- ▶ Pericolo di soffocamento! Non lasciare mai il materiale di imballaggio incustodito in presenza di bambini. Tenere lontani i bambini dall'imballaggio e dall'apparecchio.
- ▶ Durante il procedimento di cottura si sviluppa vapore bollente. Mantenersi a distanza di sicurezza dal vapore.
- ▶  Cautela! Superficie rovente! Durante l'uso alcune parti dell'apparecchio diventano molto calde. Per evitare ustioni, non toccarle. Non toccare l'interno dell'apparecchio mentre questo è in funzione. Toccare solo il manico e gli elementi di comando.
- ▶ Non spostare l'apparecchio mentre è in funzione, sussiste il pericolo di ustioni!
- ▶ Fare raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo o di sostituire gli accessori.

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO D'INCENDIO!

- L'apparecchio funziona solo con aria calda. Non introdurre mai olio o altri liquidi direttamente nel recipiente di frittura. In caso contrario sussiste pericolo di incendio!
- Non utilizzare timer esterni o un sistema di telecomando separato per azionare l'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio nelle vicinanze di superfici molto calde o di materiali infiammabili.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'uso.
- Non posizionare mai l'apparecchio in prossimità o al di sotto di oggetti infiammabili, in particolare sotto tendine o pensili.
- Non infilare nulla nelle feritoie di ventilazione presenti sul lato posteriore dell'apparecchio e non coprirle.

❗ ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

- Proteggere l'apparecchio da spruzzi e gocce d'acqua. Impedire che penetri liquido nelle feritoie di ventilazione presenti sul lato posteriore dell'apparecchio.
- Proteggere lo strato antiaderente evitando di utilizzare utensili metallici come coltelli, forchette, ecc. Se lo strato antiaderente è danneggiato, non utilizzare più l'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio se il recipiente di frittura non è inserito!
- Per spostare l'apparecchio afferrarlo dal lato e dal di sotto. Non utilizzare a tale scopo il manico del recipiente di frittura.
- Usare solo accessori consigliati dal produttore.

i NOTA

- Non è necessaria alcuna azione da parte dell'utente per commutare il prodotto tra 50 e 60 Hz. Il prodotto è adatto sia a 50 Hz che a 60 Hz.

3. Materiale in dotazione e ispezione dei danni da trasporto

La fornitura standard dell'apparecchio comprende i seguenti componenti:

- Friggitrice ad aria calda
- Recipiente di frittura con griglia di frittura
- Manuale di istruzioni

i **Nota:** controllare se il materiale in dotazione è completo e se presenta danni visibili. In caso di fornitura incompleta o in presenza di danni da trasporto o da imballaggio inadeguato, rivolgersi alla linea diretta di assistenza (vedere capitolo **Assistenza**).

4. Descrizione dell'apparecchio

Per le illustrazioni consultare la pagina pieghevole

- ❶ Spia di funzionamento
- ❷ Istruzioni rapide
- ❸ Regolatore di temperatura
- ❹ Timer
- ❺ Griglia di frittura (estraibile)
- ❻ Segno MAX
- ❼ Recipiente di frittura
- ❽ Manico
- ❾ Cavo di alimentazione
- ❿ Feritoie di ventilazione
- ⓫ Alloggiamento

5. Prima del primo impiego

Prima di usare la friggitrice ad aria calda per la prima volta, pulirne tutti i componenti come descritto al capitolo **Pulizia e manutenzione**.

AVVERTENZA! PERICOLO D'INCENDIO!

Dalle feritoie di ventilazione ⑩ del lato posteriore dell'apparecchio esce aria calda.

- Non coprire mai le feritoie di ventilazione ⑩.
 - Non collocare l'apparecchio direttamente sotto pensili e prese a parete o nelle vicinanze di tende, carta o altri materiali facilmente infiammabili.
 - Assicurarsi di lasciare spazio libero sufficiente intorno all'apparecchio, in modo che l'aria possa circolare bene.
- 1) Collocare l'apparecchio su una superficie orizzontale, piana, stabile e resistente al calore.
 - ① **Nota:** se si desidera collocare la friggitrice ad aria calda sui fornelli sotto la cappa aspirante, assicurarsi che i fornelli siano spenti.
 - 2) Inserire la spina in una presa di corrente. Assicurarsi che la presa di corrente sia sempre accessibile quando l'apparecchio è in funzione.
 - 3) Introdurre il recipiente di frittura ⑦ con la griglia di frittura ⑤ inserita nell'apparecchio.
 - 4) Ruotare il regolatore di temperatura ③ su 200 °C.
 - 5) Impostare il timer ④ su 10-15 minuti.
 - ✓ L'apparecchio comincia a riscaldare e la spia di funzionamento ① si illumina.
 - ① **Nota:** durante la prima messa in funzione può avere luogo una leggera formazione di fumi e odori, dovuti ai resti di lavorazione del prodotto. È assolutamente normale e non è pericoloso. Provvedere a un'aerazione sufficiente, aprendo ad esempio una finestra.
 - 6) Fare riscaldare l'apparecchio fino al termine del tempo impostato, in modo che l'elemento riscaldante si stabilizzi.
 - ✓ Al termine del tempo impostato l'apparecchio si spegne.
 - 7) Staccare la spina e fare raffreddare l'apparecchio.
 - 8) Pulire ancora una volta il recipiente di frittura ⑦ e la griglia di frittura ⑤.

L'apparecchio è ora pronto per l'uso.

6. Ecco come realizzare una frittura perfetta

- Per preparare pietanze nella friggitrice ad aria calda, di solito non è necessario olio. L'aggiunta di qualche goccia d'olio può comunque esaltare il sapore. In generale, con la friggitrice ad aria calda è possibile preparare tutte le pietanze che riescono bene nel forno ventilato.
- Per friggerli nella friggitrice ad aria calda, tutti gli alimenti devono essere il più possibile asciutti. Asciugare bene gli alimenti da friggere prima di metterli nel recipiente di frittura 7.
- Per la preparazione di pietanze a base di patate nella friggitrice ad aria calda, si prestano al meglio i tipi di patate che restano compatti alla cottura. Sciacquare i pezzi di patate tagliati con acqua pulita in modo da impedire che si attacchino gli uni agli altri durante il processo di cottura. Asciugare accuratamente i pezzi di patate prima di versarli nella friggitrice ad aria.
- Rimuovere accuratamente eventuali cristalli di ghiaccio o acqua congelata dagli alimenti surgelati.
- Assicurarsi che l'impanatura non si stacchi dagli alimenti impanati e aderisca invece il più possibile all'alimento da friggere.
- Attenersi alle indicazioni per la preparazione riportate sulla confezione dell'alimento da friggere. Regolare la temperatura e il tempo di cottura secondo le raccomandazioni.
- Se la confezione degli alimenti non riporta raccomandazioni sulla preparazione con la friggitrice ad aria calda, orientarsi in base alle indicazioni per il forno ventilato.
- Evitare di friggere grandi quantità alla volta. Per ottenere una doratura ottimale si consiglia di friggere massimo 200 g di patatine surgelate alla volta.
- Non riempire troppo il recipiente di frittura 7! Riempirlo non oltre il segno MAX 6. Assicurarsi che l'alimento da friggere non possa raggiungere l'elemento riscaldante del lato superiore dell'interno.
- L'acrilammide è una sostanza possibilmente cancerogena che si sviluppa durante la frittura di alimenti contenenti amidi. Pertanto è preferibile friggere gli alimenti contenenti amidi, come ad esempio le patatine fritte, fino a dorarli e non fino a renderli scuri o marroni. Solo in tal modo si ottiene una preparazione a scarso contenuto di acrilammide.

- Per una doratura uniforme e una consistenza croccante, ad es. per patatine fritte o pepite di pollo, l'alimento da friggere deve essere mescolato o girato 1-2 volte durante la cottura.
 - Per farlo estrarre il recipiente di frittura 7 dall'apparecchio e agitare l'alimento da friggere o girarlo aiutandosi con strumenti adeguati. Quindi inserire nuovamente il recipiente di frittura 7.
 - Il processo di frittura si interrompe automaticamente quando si estrae il recipiente di frittura 7 e riprende non appena si reinserisce il recipiente di frittura 7.
- Con la friggitrice ad aria calda si possono preparare anche prodotti da forno come tortine o piccoli dolci. L'impasto **non va versato in nessun caso** direttamente nel recipiente di frittura 7. Utilizzare allo scopo piccoli stampi per dolci, ad esempio formine per tortine, collocandole poi con l'impasto nel recipiente di frittura 7 con la griglia di frittura 5 inserita.

7. Uso

⚠ **AVVERTENZA!**

- Durante l'uso alcune parti dell'apparecchio diventano molto calde. Per evitare ustioni, non toccarle.
- Quando bisogna toccare il recipiente di frittura 7 o la griglia di frittura 5, usare presine o guanti da forno.
- Dalle feritoie di ventilazione 10 del lato posteriore dell'apparecchio esce aria calda. Non mettere le mani su questa zona.
- Non muovere o spostare l'apparecchio quando è in funzione.

ⓘ **ATTENZIONE!**

- Non usare mai il recipiente di frittura 7 senza griglia di frittura 5.
 - Riempire il recipiente di frittura 7 non oltre il segno MAX 6 e assicurarsi che l'alimento da friggere non tocchi l'elemento riscaldante all'interno dell'alloggiamento 11.
- 1) Collocare l'apparecchio come descritto al capitolo **Prima del primo impiego**.
 - 2) Preparare gli alimenti secondo la ricetta e metterli nel recipiente di frittura 7.
 - 3) Inserire il recipiente di frittura 7 nell'apertura anteriore dell'apparecchio.
- ⓘ **Nota:** la cottura si può avviare solo se il recipiente di frittura 7 è innestato correttamente nella sua sede.

7.1 Avviamento del processo di cottura

- 1) Ruotare il timer **4** sul tempo di cottura desiderato. È possibile impostare fino a 30 minuti di tempo di cottura.
 - ✓ L'apparecchio si accende, la spia di funzionamento **1** si illumina.
- 2) Ruotare il regolatore di temperatura **3** sulla temperatura desiderata. Si può impostare una temperatura compresa tra 80° C e 200° C.
 - ✓ L'apparecchio inizia a riscaldare.
- i Nota:** la spia di funzionamento **1** si spegne di tanto in tanto e poi si illumina di nuovo, indicando che l'elemento riscaldante mantiene la temperatura: quando l'elemento riscaldante si spegne perché è stata raggiunta la temperatura, la spia di funzionamento **1** si spegne. Non appena l'elemento riscaldante torna a funzionare, la spia di funzionamento **1** si illumina di nuovo.

7.2 Interruzione/conclusione del procedimento di cottura

È possibile interrompere la frittura in qualsiasi momento, ad es. per controllare il grado di doratura oppure per mescolare o girare l'alimento da friggere.

- 1) Estrarre il recipiente di frittura **7** dall'alloggiamento **11** reggendolo per il manico **8**.
 - i Nota:** il procedimento di cottura si interrompe automaticamente quando si estrae il recipiente di frittura **7** e riprende non appena si reinserisce il recipiente di frittura **7**. Durante l'interruzione il timer **4** continua a scorrere.
- 2) Girare o agitare l'alimento da friggere nel recipiente di frittura **7**.

! ATTENZIONE!

- ▶ Il recipiente di frittura **7** e la griglia di frittura **5** sono provvisti di rivestimento antiaderente. Proteggere il rivestimento antiaderente evitando di utilizzare utensili metallici come coltelli, forchette, ecc. per girare o prelevare gli alimenti.
- 3) Inserire nuovamente il recipiente di frittura **7**.
 - ✓ Il procedimento di cottura viene ripreso automaticamente fino al termine del tempo di cottura.
 - ✓ Al termine del tempo di cottura impostato viene emesso un breve segnale acustico e l'apparecchio si spegne automaticamente.
 - 4) Per concludere il procedimento di cottura prima del tempo, ruotare il timer **4** su **0**.

- 5) Spegner l'apparecchio estraendo la spina dalla presa.
- 6) Tenere pronti una superficie d'appoggio resistente al calore per il recipiente di frittura **7** e un recipiente per l'alimento fritto, ad esempio un piatto o una ciotola.

⚠ AVVERTENZA!

- Quando bisogna toccare il recipiente di frittura **7** o la griglia di frittura **5**, usare presine o guanti da forno.
- 7) Estrarre il recipiente di frittura **7** dall'apparecchio reggendolo per il manico **8**.
 - 8) Posare il recipiente di frittura **7** su una superficie d'appoggio resistente al calore.
 - 9) Prelevare l'alimento fritto dal recipiente di frittura **7**.
 - 10) Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio e gli accessori prima di pulirli e riporli.

8. Tempi di cottura

Le istruzioni rapide **2** servono a titolo di orientamento per le impostazioni del tempo di cottura e della temperatura di piatti diversi. I tempi di cottura indicati nella tabella che segue sono orientativi. Qualora le indicazioni riportate sulla confezione dell'alimento da cuocere differiscano da quelle riportate in questa tabella, seguire le indicazioni della confezione.

Pietanza	Peso ottimale (g)	Tempo (min)	Temperatura (°C)	Girare/ mescolare	Osservazione
Patate e verdure					
Patatine fritte sottili (surgelate)	200 (max. 400)	18-25	200	Agitare 2 volte	Preriscaldare per 2 min.*
Patatine fritte spesse (surgelate)	200 (max. 400)	15-20	200	Agitare 2 volte	Preriscaldare per 2 min.*
Patatine fritte fresche	200 (max. 400)	20-30	180-200	Agitare 2 volte	Aggiungere un cucchiaino di olio Preriscaldare per 2 min.*

Pietanza	Peso ottimale (g)	Tempo (min)	Temperatura (°C)	Girare/ mescolare	Osservazione
Polpettine di verdure (ad es. falafel surgelato)	300	13-15	180-200	girare 1 volta	Preriscaldare per 2 min.*
Verdure (ad es. zucchine, melanzane, peperoni)	320-340 (max. 350)	25-30	180-200	girare 2 volte	Aggiungere un cucchiaino di olio. Tagliare a pezzi piccoli di 2-3 cm
Carne					
Fettina di maiale impanata (surgelata)	300 (2 unità)	15-20	180-200	girare 1 volta	Preriscaldare per 2 min.*
Cotolette di maiale	100-280 (max. 300)	18-25	180	girare 1 volta	Preriscaldare per 2 min.*
Cosce di pollo	300 (2 unità)	circa 30	180	girare 1 volta	Preriscaldare per 2 min.*
Petto di pollo	100-300	10-15	180	no	Aggiungere un cucchiaino di olio
Pepite di pollo (surgelate)	100-300	8-12	200	girare 1 volta	Preriscaldare per 2 min.*
Pesce					
Filetto di pesce	150-250 (max. 270)	15-20	180	no	
Bastoncini di pesce (surgelati)	100 - 250	10-15	200	girare 1 volta	
Gamberi impanati (surgelati)	200-300	12-18	180	girare 2 volte	Aggiungere un cucchiaino di olio Preriscaldare per 2 min.*

Pietanza	Peso ottimale (g)	Tempo (min)	Temperatura (°C)	Girare/ mescolare	Osservazione
Snack					
Involentino primavera	100-250	15-20	180	girare 1 volta	Piatto pronto da forno
Formaggio impanato	100-250	10-15	180	no	Piatto pronto da forno
Prodotti da forno					
Torta alle mele	250	20-25	160	no	Utilizzare uno stampo
Muffin	150 (max. 5 unità)	15-20	180	no	Utilizzare uno stampo
Merendine (ad es. dolci alla cannella o mini strudel di mele)	250	circa 20	160	no	Prodotto surgelato

* Se si utilizza la friggitrice ad aria calda senza riscaldamento, prolungare di 2-3 minuti la cottura dei cibi.

Nota:

- ▶ I tempi di cottura effettivi possono variare in funzione della temperatura iniziale e del peso dell'alimento da cucinare, nonché in base alla qualità dell'alimento utilizzato. Eventualmente controllare la cottura regolarmente e aumentare o ridurre il tempo di cottura di conseguenza.
- ▶ Si può utilizzare la friggitrice ad aria calda anche per riscaldare cibi. A tale scopo impostare la temperatura su 150 °C per circa 10 minuti.

9. Pulizia e manutenzione

AVVERTENZA!

- ▶ Prima di pulire l'apparecchio staccare sempre la spina dalla presa di corrente.
- ▶  Non immergere in nessun caso l'apparecchio in liquidi! Sussiste il pericolo di morte a causa di scossa elettrica e di danni all'apparecchio.

⚠ AVVERTENZA!

- Far raffreddare completamente l'apparecchio prima di pulirlo.

! ATTENZIONE!

- Per la pulizia non utilizzare detersivi/materiali corrosivi o abrasivi, come creme abrasive o paglia d'acciaio, poiché possono danneggiare la superficie dell'apparecchio e il rivestimento antiaderente degli accessori!

9.1 Pulizia degli accessori

- 1) Estrarre la griglia di frittura **5** dal recipiente di frittura **7**.
- 2) Rimuovere il grosso dei residui di alimenti.
- 3) Lavare il recipiente di frittura **7** e la griglia di frittura **5** in acqua calda con un detersivo delicato, poi risciacquarli con acqua corrente.
- 4) In caso di sporco ostinato, utilizzare una spugna non abrasiva e un detersivo delicato. Risciacquare con acqua pulita per eliminare eventuali residui di detersivo.
- 5) Asciugare bene tutti i componenti dell'apparecchio prima di rimontarlo.

i Nota:

Il recipiente di frittura **7** e la griglia di frittura **5** sono adatti al lavaggio in lavastoviglie.

Dopo l'asciugatura è possibile che vi sia ancora umidità nelle cavità. Far asciugare completamente gli accessori all'aria.

- 6) Inserire nuovamente la griglia di frittura **5** nel recipiente di frittura **7**.

9.2 Pulizia dell'alloggiamento

- 1) Pulire l'apparecchio con un panno umido. Se necessario, versare sul panno un detersivo delicato. Dopo di ciò ripassare a fondo con un panno inumidito solo con acqua. Impedire che penetri liquido nelle feritoie di ventilazione **10** dell'apparecchio!
- 2) Quindi asciugare con uno strofinaccio da cucina.

9.3 Pulizia del vano interno

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

- 3) Asciugare bene il vano interno con uno strofinaccio da cucina.
- 4) Se gli elementi riscaldanti all'interno dell'alloggiamento ❶ sono sporchi, utilizzare una spazzola ed eliminare con cautela i resti di cibo.

❗ **ATTENZIONE!**

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

10. Conservazione

- 1) Per sollevare o trasportare l'apparecchio, afferrarlo con entrambe le mani di lato e dal basso. Non utilizzare mai a tale scopo il manico ❸ del recipiente di frittura ❷!
- 2) Conservare l'apparecchio con il recipiente di frittura ❷ e la griglia di frittura ❺ inseriti. In tal modo l'interno dell'apparecchio e gli accessori rimangono puliti e protetti dalla polvere.
- 3) Conservare l'apparecchio in un luogo asciutto e privo di polvere.

11. Risoluzione degli errori

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	POSSIBILI SOLUZIONI
L'apparecchio non si avvia.	Il recipiente di frittura ❷ non è innestato correttamente.	Assicurarsi che il recipiente di frittura ❷ sia collocato correttamente nell'alloggiamento ❶.
L'apparecchio non funziona.	L'apparecchio non è collegato a una presa di corrente.	Collegare l'apparecchio a una presa di corrente.
	L'apparecchio è spento.	Accendere l'apparecchio ruotando il timer ❹.
	L'apparecchio è guasto.	Rivolgersi al centro di assistenza clienti.

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	POSSIBILI SOLUZIONI
Al termine del tempo impostato gli alimenti non sono cotti o non sono fritti in modo uniforme.	Quantità eccessiva di alimenti nel recipiente di frittura ⑦.	Non superare il segno MAX ⑥ del recipiente di frittura ⑦.
	Pezzi troppo grossi. Gli alimenti sono troppo vicini gli uni agli altri.	Tagliare gli alimenti a pezzi più piccoli. Girare gli alimenti o mescolarli ripetutamente durante la cottura.
	La temperatura è troppo bassa o il tempo di cottura è troppo breve.	Aumentare la temperatura o prolungare il tempo di cottura.
Molto fumo o forti odori durante la cottura.	Gli alimenti toccano l'elemento riscaldante e si bruciano.	Non superare il segno MAX ⑥ del recipiente di frittura ⑦.
Nuvole di fumo bianco	Il recipiente di frittura ⑦ contiene ancora resti di una cottura precedente.	Pulire accuratamente il recipiente di frittura ⑦ dopo ogni uso.
	Le pietanze contengono molto grasso.	Il grasso sgocciola sul fondo del recipiente di frittura ⑦ e si brucia. Ciò non compromette né l'apparecchio né il risultato della cottura.

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

12. Smaltimento

12.1 Smaltimento dell'apparecchio



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

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

Se l'apparecchio usato contiene dati personali, si è responsabili di eliminarli prima di restituire l'apparecchio.



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

12.2 Smaltimento dell'imballaggio



I materiali d'imballaggio sono stati selezionati in relazione alla loro ecocompatibilità e alle caratteristiche di smaltimento, sono pertanto riciclabili. Smaltire il materiale di imballaggio non più necessario in conformità alle vigenti norme locali. Smaltire l'imballaggio conformemente alle norme di tutela ambientale.

Tenere conto dei codici presenti sui vari materiali di imballaggio ed eventualmente separare i materiali effettuando una raccolta differenziata. I materiali di imballaggio presentano codici costituiti da abbreviazioni (a) e numeri (b) con il seguente significato: 1-7: materie plastiche, 20-22: carta e cartone, 80-98: materiali composti.

13. Dati tecnici

Tensione di rete	220-240 V ~, 50/60 Hz
Potenza nominale	1000 W
Capienza recipiente di frittura ⑦	1,5 l fino al segno MAX

14. Garanzia della Kompernass Handels GmbH

Egregio Cliente,

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

Condizioni di garanzia

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

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

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

Periodo di garanzia e diritti legali di rivendicazione di vizi

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

Ambito della garanzia

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

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

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

Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a quello commerciale. La garanzia decade in caso di impiego improprio o manutenzione, uso della forza e interventi non eseguiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata.

Trattamento dei casi di garanzia

Per garantire una rapida evasione della Sua richiesta, La preghiamo di seguire le seguenti istruzioni:

- Tenga a portata di mano per qualsiasi richiesta lo scontrino di cassa e il codice dell'articolo (IAN) 437607_2304 come prova di acquisto.
- Il codice dell'articolo è riportato sulla targhetta identificativa o su un'incisione presenti sul prodotto, sul frontespizio del manuale di istruzioni (in basso a sinistra) o su un adesivo applicato alla parte posteriore o inferiore del prodotto.
- Qualora si presentassero malfunzionamenti o altri tipi di vizi, contatti innanzitutto il reparto assistenza clienti qui di seguito indicato **telefonticamente** o via **e-mail**.
- Una volta che il prodotto è stato registrato come difettoso, lo può poi spedire a nostro carico, provvedendo ad allegare la prova di acquisto (scontrino di cassa), una descrizione del vizio e l'indicazione della data in cui si è presentato, all'indirizzo del servizio di assistenza clienti che Le è stato comunicato.



Sul sito www.lidl-service.com è possibile scaricare questo e molti altri manuali di istruzioni, filmati sui prodotti e software d'installazione.

Con questo codice QR si giunge direttamente al sito dell'assistenza clienti Lidl (www.lidl-service.com) e con la digitazione del codice articolo (IAN) 437607_2304 si può aprire il manuale di istruzioni di proprio interesse.

14.1 Assistenza

- IT Assistenza Italia**
Tel.: 800781188
E-Mail: kompernass@lidl.it
- MT Service Malta**
Tel.: 80062230
E-Mail: kompernass@lidl.com.mt
- IAN 437607_2304**

14.2 Importatore

Badi che il seguente indirizzo non è quello del servizio di assistenza clienti. Contatti innanzitutto il servizio di assistenza clienti indicato.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANIA

www.kompernass.com

Índice

1. Introdução	24
1.1 Utilização correta.....	24
1.2 Indicações de aviso e símbolos utilizados	24
2. Instruções de segurança	26
3. Conteúdo da embalagem e inspeção de transporte.....	29
4. Descrição do aparelho.....	29
5. Antes da primeira utilização.....	30
6. A melhor forma de fritar	31
7. Operação	32
7.1 Iniciar o processo de cozedura	33
7.2 Interromper/terminar o processo de cozedura	33
8. Tempos de cozedura	34
9. Limpeza e conservação	36
9.1 Limpar os acessórios	37
9.2 Limpar o corpo do aparelho	37
9.3 Limpar o interior do aparelho	37
10. Armazenamento	38
11. Resolução de falhas.....	38
12. Eliminação.....	40
12.1 Eliminação do aparelho	40
12.2 Eliminação da embalagem.....	40
13. Dados técnicos	40
14. Garantia da Kompernass Handels GmbH	41
14.1 Assistência Técnica	43
14.2 Importador	43

1. Introdução

Parabéns pela compra do seu novo aparelho.

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



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

1.1 Utilização correta

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

1.2 Indicações de aviso e símbolos utilizados

No presente manual de instruções, na embalagem e no aparelho, são utilizadas as seguintes indicações de aviso e símbolos (se aplicável):

	PERIGO! Uma indicação de aviso com este símbolo e com a palavra-sinal "PERIGO" identifica uma situação de perigo iminente que, se não for evitada, terá como consequência ferimentos graves ou mortais.
	AVISO! Uma indicação de aviso com este símbolo e com a palavra-sinal "AVISO" identifica uma possível situação de perigo que, se não for evitada, poderá ter como consequência ferimentos graves ou mortais.
	CUIDADO! Uma indicação de aviso com este símbolo e com a palavra-sinal "CUIDADO" identifica uma possível situação de perigo que, se não for evitada, poderá ter como consequência ferimentos ligeiros ou moderados.
	ATENÇÃO! Uma indicação de aviso com este símbolo e com a palavra-sinal "ATENÇÃO" identifica uma possível situação que, se não for evitada, poderá ter como consequência danos materiais.

	Nota: uma nota fornece informações adicionais que facilitam o manuseamento do aparelho.
	Cuidado! Superfície quente!
	Ler o manual de instruções.
	Não mergulhar em água ou noutros líquidos.
	Adequado para a máquina de lavar loiça.
	Todas as peças deste aparelho que entram em contacto com alimentos são adequadas para utilização com produtos alimentares.
	Corrente alternada.

2. Instruções de segurança

⚠ PERIGO! CHOQUE ELÉTRICO!

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

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Nunca utilize o aparelho para fins diferentes dos descritos neste manual. Em caso de utilização indevida do aparelho existe perigo de ferimentos.
- ▶ Certifique-se de que o aparelho é instalado sobre uma base segura.

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

⚠ AVISO! PERIGO DE INCÊNDIO!

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

❗ ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

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

i NOTA

- ▶ Não é necessária qualquer ação por parte do utilizador para comutar o aparelho entre 50 e 60 Hz. O aparelho adapta-se tanto para 50 como para 60 Hz.

3. Conteúdo da embalagem e inspeção de transporte

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

- Fritadeira a ar quente
- Cuba com acessório para fritura
- Manual de instruções

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

4. Descrição do aparelho

Figuras, ver página desdobrável

- ❶ Luz indicadora de funcionamento
- ❷ Guia rápido
- ❸ Regulador da temperatura
- ❹ Temporizador
- ❺ Acessório para fritura (amovível)
- ❻ Marcação MAX
- ❼ Cuba
- ❽ Pega
- ❾ Cabo de alimentação
- ❿ Ranhuras de ventilação
- ⓫ Corpo do aparelho

5. Antes da primeira utilização

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

⚠ AVISO! PERIGO DE INCÊNDIO!

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

- ▶ Nunca tape as ranhuras de ventilação ⑩.
 - ▶ Não coloque o aparelho diretamente sob armários superiores, tomadas de parede ou na proximidade de cortinas, papel ou materiais facilmente inflamáveis.
 - ▶ Certifique-se de que existe espaço livre suficiente em redor do aparelho, para que o ar possa circular bem.
- 1) Coloque o aparelho sobre uma superfície horizontal, plana, estável e resistente ao calor.

① **Nota:** se pretender colocar a fritadeira a ar quente em cima do fogão, por baixo do exaustor, certifique-se de que o fogão se encontra desligado.

2) Insira a ficha numa tomada. Certifique-se de que a tomada está sempre acessível quando o aparelho está em funcionamento.

3) Insira a cuba ⑦ com o acessório para fritura ⑤ no aparelho.

4) Rode o regulador da temperatura ③ para 200 °C.

5) Regule o temporizador ④ para 10 a 15 minutos.

✓ O aparelho começa a aquecer e a luz indicadora de funcionamento ① acende-se.

① **Nota:** durante a primeira colocação em funcionamento pode ocorrer uma ligeira formação de fumo e odores devido a resíduos resultantes da produção. Isto é totalmente normal e inofensivo. Assegure uma ventilação suficiente, abrindo, por exemplo, uma janela.

6) Deixe o aparelho aquecer até terminar o período de tempo regulado, para queimar o elemento de aquecimento.

✓ Decorrido o tempo regulado, o aparelho desliga-se.

7) Retire a ficha da tomada e deixe o aparelho arrefecer.

8) Limpe novamente a cuba ⑦ e o acessório para fritura ⑤.

O aparelho está agora operacional.

6. A melhor forma de fritar

- Para a preparação de refeições na fritadeira a ar quente não é, por norma, necessário qualquer óleo. A adição de algumas gotas de óleo pode, no entanto, acentuar o paladar. De um modo geral, podem ser preparados na fritadeira a ar quente todos os pratos que são cozinhados no forno com ventilação.
- Para fritar na fritadeira a ar quente é necessário que, na medida do possível, todos os alimentos estejam secos. Seque bem os alimentos a fritar antes de os colocar na cuba ⑦.
- Para a preparação de pratos de batatas na fritadeira a ar quente, as variedades de batatas firmes são as mais adequadas. Lave os pedaços de batata cortados com água limpa, para evitar que se colem uns aos outros durante o processo de cozedura. Seque bem os pedaços de batata antes de os colocar na fritadeira a ar quente.
- Remova bem eventuais cristais de gelo ou água congelada dos alimentos congelados.
- Certifique-se de que o panado não se solta dos alimentos panados, mas pelo contrário está bem agarrado aos alimentos a fritar.
- Siga as instruções de preparação constantes na embalagem dos alimentos a fritar. Regule a temperatura e o tempo de cozedura conforme recomendado.
- Se na embalagem dos alimentos não existirem recomendações para a preparação na fritadeira de ar quente, oriente-se pelas indicações para forno com ventilação.
- Evite fritar grandes quantidades de uma vez. Para obter os melhores resultados, recomendamos que frite, no máximo, 200 g de batatas fritas congeladas de uma vez.
- Não encha excessivamente a cuba ⑦! Encha-a, no máximo, até à marcação MAX ⑥. Certifique-se de que os alimentos a fritar não tocam no elemento de aquecimento na parte superior do interior do aparelho.
- A acrilamida é uma substância cancerígena que se forma mais acentuadamente ao fritar alimentos com um elevado teor de amido. Por esta razão, alimentos amiláceos como, por exemplo, batatas fritas, devem ser fritos apenas até ficarem dourados e não escuros ou castanhos. Só assim consegue uma confeção com baixo teor de acrilamida.

- Para obter um tom dourado e uma consistência estaladiça, p. ex. nas batatas fritas ou nuggets de frango, é necessário virar ou agitar os alimentos 1–2 vezes durante a cozedura.
 - Para tal, retire a cuba 7 do aparelho e agite ou vire os alimentos com a ajuda de talheres adequados. Volte então a colocar a cuba 7 na fritadeira.
 - O processo de fritura será automaticamente interrompido se a cuba 7 for retirada do aparelho, e é automaticamente retomado assim que a cuba 7 voltar a ser colocada na fritadeira.
- Com a fritadeira a ar quente também pode confeccionar pasteleria, por exemplo, muffins ou pequenos bolos. Nesse caso, a massa **não pode, em circunstância alguma**, ser colocada diretamente na cuba 7. Para esse efeito, utilize pequenas formas como formas para muffins, que poderá colocar depois com a massa na cuba 7 com o acessório para fritura 5.

7. Operação

⚠ AVISO!

- Algumas peças do aparelho aquecem muito durante o funcionamento. Para evitar queimaduras, não toque nas mesmas.
- Utilize pegas de cozinha ou luvas de forno quando tiver de tocar na cuba 7 ou no acessório para fritura 5.
- Das ranhuras de ventilação 10 na parte traseira do aparelho sai ar quente. Não toque nesta zona.
- Não desloque o aparelho quando este estiver em funcionamento.

⚠ ATENÇÃO!

- Nunca utilize a cuba 7 sem o acessório para fritura 5.
- Encha a cuba 7, no máximo, até à marcação MAX 6 e certifique-se de que os alimentos a fritar não tocam no elemento de aquecimento no interior do corpo do aparelho 11.

1) Coloque o aparelho conforme descrito no capítulo **Antes da primeira utilização**.

2) Prepare os alimentos de acordo com a receita e coloque-os na cuba 7.

3) Insira a cuba 7 na abertura na parte da frente do aparelho.

ⓘ **Nota:** o processo de cozedura só é iniciado quando a cuba 7 estiver corretamente encaixada.

7.1 Iniciar o processo de cozedura

- 1) Rode o temporizador **4** para o tempo de cozedura desejado. Pode ajustar um período de cozedura até 30 minutos.
 - ✓ O aparelho liga-se e a luz indicadora de funcionamento **1** acende-se.
- 2) Rode o regulador da temperatura **3** para a temperatura desejada. Pode regular a temperatura entre 80° C e 200° C.
 - ✓ O aparelho começa a aquecer.
- i Nota:** a luz indicadora de funcionamento **1** apaga-se e volta a acender-se para indicar que o elemento de aquecimento mantém a temperatura: quando o elemento de aquecimento se desliga por ter sido atingida a temperatura, a luz indicadora de funcionamento **1** apaga-se. Assim que o elemento de aquecimento volta a funcionar, a luz indicadora de funcionamento **1** acende-se novamente.

7.2 Interromper/terminar o processo de cozedura

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

- 1) Puxe a cuba **7** agarrando pela pega **8** e retire-a do corpo do aparelho **11**.
 - i Nota:** o processo de cozedura será automaticamente interrompido se a cuba **7** for retirada do aparelho, e é automaticamente retomado assim que a cuba **7** voltar a ser colocada na fritadeira. O temporizador **4** continua a funcionar durante a interrupção.
- 2) Se necessário, vire ou agite os alimentos na cuba **7**.

! ATENÇÃO!

- ▶ A cuba **7** e o acessório para fritura **5** têm um revestimento antiaderente. Proteja o revestimento antiaderente, não utilizando utensílios de metal, como facas, garfos, etc., para virar ou retirar os alimentos.
- 3) Volte a colocar a cuba **7** na fritadeira.
 - ✓ O processo de cozedura será retomado automaticamente, até ao fim do tempo de cozedura.
 - ✓ Decorrido o tempo de cozedura regulado, será emitido um sinal curto e o aparelho desliga-se automaticamente.
 - 4) Para terminar antecipadamente o processo de cozedura, rode o temporizador **4** para **0**.
 - 5) Desligue o aparelho, retirando a ficha da tomada elétrica.

- 6) Tenha à mão uma base resistente ao calor para pousar a cuba ⑦, bem como um recipiente, p. ex. um prato ou uma tigela, para colocar os alimentos fritos.

⚠ AVISO!

- ▶ Utilize pegas de cozinha ou luvas de forno quando tiver de tocar na cuba ⑦ ou no acessório para fritura ⑤.
- 7) Puxe a cuba ⑦ agarrando pela pega ⑧ e retire-a do aparelho.
- 8) Coloque a cuba ⑦ sobre uma base resistente ao calor.
- 9) Retire os alimentos fritos da cuba ⑦.
- 10) Deixe o aparelho e os acessórios arrefecerem completamente, antes de os limpar e guardar.

8. Tempos de cozedura

O guia rápido ② fornece orientação para os tempos de cozedura e regulações de temperatura para diferentes alimentos. Os tempos de cozedura indicados na tabela que se segue são valores meramente indicativos. Se as indicações na embalagem do produto a cozinhar não coincidirem com as da tabela, siga as instruções da embalagem.

Prato	Peso ideal (g)	Tempo (Min)	Temperatura (°C)	virar/agitar	Observação
Batatas e legumes					
Batatas fritas finas (congeladas)	200 (máx.: 400)	18 a 25	200	agitar 2 x	pré-aquecer 2 minutos*
Batatas fritas grossas (congeladas)	200 (máx.: 400)	15 a 20	200	agitar 2 x	pré-aquecer 2 minutos*
Batatas fritas frescas	200 (máx.: 400)	20 a 30	180 a 200	agitar 2 x	adicionar 1 colher de sopa de óleo pré-aquecer 2 minutos*
Bolinhas de legumes (p. ex. falafel, congeladas)	300	13 a 15	180 a 200	virar 1 x	pré-aquecer 2 minutos*

Prato	Peso ideal (g)	Tempo (Min)	Temperatura (°C)	virar/agitar	Observação
Legumes (p. ex. courgette, beringela, pimento)	320 a 340 (máx. 350)	25 a 30	180 a 200	virar 2 x	adicionar 1 colher de sopa de óleo. Cortar em pedaços de 2 a 3 cm
Carne					
Panados de porco (congelados)	300 (2 unidades)	15 a 20	180 a 200	virar 1 x	pré-aquecer 2 minutos*
Costeletas de porco	100 a 280 (máx.: 300)	18 a 25	180	virar 1 x	pré-aquecer 2 minutos*
Coxas de frango	300 (2 unidades)	aprox. 30	180	virar 1 x	pré-aquecer 2 minutos*
Peito de frango	100 a 300	10 a 15	180	não	adicionar 1 colher de sopa de óleo
Nuggets de frango (congelados)	100 a 300	8 a 12	200	virar 1 x	pré-aquecer 2 minutos*
Peixe					
Filete de peixe	150 a 250 (máx. 270)	15 a 20	180	não	
Douradinhos (congelados)	100 a 250	10 a 15	200	virar 1 x	
Camarões panados (congelados)	200 a 300	12 a 18	180	virar 2 x	adicionar 1 colher de sopa de óleo pré-aquecer 2 minutos*
Refeições leves (snacks)					
Crepes primavera	100 a 250	15 a 20	180	virar 1 x	Refeição pronta para forno

Prato	Peso ideal (g)	Tempo (Min)	Temperatura (°C)	virar/agitar	Observação
Queijo panado	100 a 250	10 a 15	180	não	Refeição pronta para forno
Produtos de pastelaria					
Bolo de maçã	250	20 a 25	160	não	Utilizar forma de bolo
Muffins	150 (máx. 5 unidades)	15 a 20	180	não	Utilizar forma de bolo
Snacks doces (p. ex. caracóis de canela ou mini strudel de maçã)	250	aprox. 20	160	não	Produto congelado

* Se utilizar a fritadeira a ar quente sem a aquecer, deixe estes alimentos a cozinhar mais 2 a 3 minutos.

Nota:

- ▶ Os tempos de cozedura efetivos podem variar, consoante a temperatura e o peso dos alimentos, bem como a qualidade dos mesmos. Se necessário, verifique regularmente o estado de cozedura e prolongue ou encurte o tempo de cozedura conforme necessário.
- ▶ Também pode utilizar a fritadeira a ar quente para aquecer alimentos/refeições. Para tal, regule a temperatura para 150 °C durante aprox. 10 minutos.

9. Limpeza e conservação

AVISO!

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

AVISO!

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

⚠ ATENÇÃO!

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

9.1 Limpar os acessórios

- 1) Retire o acessório para fritura **5** da cuba **7**.
- 2) Remova os resíduos de alimentos de maior dimensão.
- 3) A cuba **7** e o acessório para fritura **5** com água quente e um detergente da loiça suave e enxague depois com água limpa.
- 4) Em caso de sujidade entranhada, utilize uma esponja não abrasiva com um detergente da loiça suave. Passe por água limpa, para remover eventuais restos de detergente da loiça.
- 5) Seque bem todas as peças antes da montagem.

i Nota:

A cuba **7** e o acessório para fritura **5** podem ser lavados na máquina de lavar loiça.

Após a secagem pode existir ainda alguma humidade em espaços ocultos. Deixe os acessórios secarem bem ao ar.

- 6) Volte a colocar o acessório para fritura **5** na cuba **7**.

9.2 Limpar o corpo do aparelho

- 1) Limpe o aparelho com um pano húmido. Se necessário, coloque um pouco de detergente da loiça suave no pano. Limpe bem depois com um pano humedecido apenas com água. Certifique-se de que nenhum líquido se infiltra nas ranhuras de ventilação **10** do aparelho!
- 2) Em seguida, seque com um pano da loiça.

9.3 Limpar o interior do aparelho

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

- 4) Se as resistências de aquecimento no interior do corpo do aparelho **11** estiverem sujas, utilize uma escova de lavagem e remova cuidadosamente os resíduos de alimentos.

! ATENÇÃO!

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

10. Armazenamento

- 1) Levante ou transporte o aparelho, segurando com as duas mãos, lateralmente, por baixo do aparelho. Nunca utilize a pega **8** da cuba **7** para esse efeito!
- 2) Guarde o aparelho com a cuba **7** e o acessório para fritura **5** colocados no mesmo. Deste modo, o interior do aparelho e os acessórios mantêm-se limpos e sem pó.
- 3) Guarde o aparelho num local seco e isento de pó.

11. Resolução de falhas

PROBLEMA	CAUSA POSSÍVEL	SOLUÇÕES POSSÍVEIS
O aparelho não liga.	A cuba 7 não está corretamente encaixada.	Tenha em atenção o encaixe correto da cuba 7 no corpo do aparelho 11 .
O aparelho não funciona.	O aparelho não está ligado a uma tomada elétrica.	Ligue o aparelho a uma tomada elétrica.
	O aparelho está desligado.	Ligue o aparelho, rodando o temporizador 4 .
	O aparelho está avariado.	Contacte a Assistência Técnica.

PROBLEMA	CAUSA POSSÍVEL	SOLUÇÕES POSSÍVEIS
Os alimentos não ficam cozinhados ou não ficam homogeneamente fritos no tempo regulado.	Quantidade excessiva de alimentos na cuba ⑦.	Não ultrapasse a marcação MAX ⑥ na cuba ⑦.
	Pedaços demasiado grandes. Os alimentos estão demasiado compactados.	Corte os alimentos em pedaços mais pequenos. Vire ou agite os alimentos várias vezes durante a fritura.
	A temperatura é excessivamente baixa ou o tempo de cozedura é demasiado curto.	Aumente a temperatura ou prolongue o tempo de cozedura.
Formação acentuada de fumo ou odor durante o processo de cozedura.	Existem alimentos em contacto com o elemento de aquecimento e, por isso, estão a queimar.	Não ultrapasse a marcação MAX ⑥ na cuba ⑦.
Nuvem de fumo branco	Existem na cuba ⑦ ainda restos de gordura de um processo de cozedura anterior.	Limpe a cuba ⑦ minuciosamente após cada utilização.
	Os alimentos são muito gordurosos.	Escorre gordura para a base da cuba ⑦, que é queimada. Isto não afeta nem o aparelho nem o resultado de cozedura.

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

12. Eliminação

12.1 Eliminação do aparelho



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

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

Se o seu aparelho antigo incluir dados pessoais, é responsável pelo seu apagamento, antes de o entregar.



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

12.2 Eliminação da embalagem



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

Elimine a embalagem de modo ecológico.

Tenha em atenção a marcação nos diversos materiais de embalagem e separe-os convenientemente. Os materiais de embalagem estão identificados com abreviaturas (a) e algarismos (b), com os seguintes significados:

1-7: plásticos, 20-22: papel e cartão, 80-98: compostos.

13. Dados técnicos

Tensão de alimentação	220 a 240 V ~, 50/60 Hz
Potência nominal	1000 W
Volume útil da cuba ⑦	1,5 l até à marcação MAX

14. Garantia da Kompernass Handels GmbH

Estimada Cliente, Estimado Cliente,

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

Condições de garantia

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

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

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

Prazo de garantia e direitos legais

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

Âmbito da garantia

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

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

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

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

Procedimento em caso de acionamento da garantia

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

- Para todos os pedidos de esclarecimento, tenha à mão o talão de compra e o número do artigo (IAN) 437607_2304 como comprovativo da compra.
- O número do artigo consta da capa do manual de instruções (em baixo à esquerda), da placa de características, de uma impressão no produto ou do autocolante na traseira ou lado inferior do produto.
- Caso ocorram falhas de funcionamento ou outros defeitos, contacte primeiro o Serviço de Assistência Técnico, indicado em seguida, **telefonicamente** ou **por e-mail**.
- De seguida, pode enviar gratuitamente o produto registado como defeituoso, incluindo o comprovativo da compra (talão de compra) e indique o defeito e quando este ocorreu, para a morada do Serviço de Assistência Técnica que lhe foi indicada.



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

Com o código QR acede diretamente à página da Assistência Técnica Lidl (www.lidl-service.com) e poderá abrir o seu manual de instruções, introduzindo o número de artigo (IAN) 437607_2304.

14.1 Assistência Técnica

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

IAN 437607_2304

14.2 Importador

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALEMANHA

www.kompernass.com

Contents

1. Introduction	46
1.1 Proper use	46
1.2 Warnings and symbols used	46
2. Safety information	48
3. Package contents and transport inspection	51
4. Appliance description	51
5. Before first use	52
6. Achieving the best results	53
7. Operation	54
7.1 Starting the cooking process	55
7.2 Pausing/stopping the cooking process	55
8. Cooking times	56
9. Cleaning and care	58
9.1 Cleaning the accessories	59
9.2 Cleaning the housing	59
9.3 Cleaning the interior	59
10. Storage	60
11. Troubleshooting	60
12. Disposal	61
12.1 Disposal of the appliance	61
12.2 Disposal of the packaging	62
13. Technical data	62
14. Kompernass Handels GmbH warranty	62
14.1 Service	64
14.2 Importer	64

1. Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

You have selected a high-quality product. The operating instructions are part of this product. They contain important information about safety, usage and disposal.



Before using the product, please familiarise yourself with all operating and safety instructions. Use the product only as described and for the specified range of applications. Please also pass these operating instructions on to any future owner.

1.1 Proper use

This appliance is intended exclusively for cooking food with hot air. The appliance is designed for use in private households. Use the appliance only in dry rooms, and never use it outdoors. Any other use or use beyond that specified is considered improper use. The appliance is not intended for use in commercial or industrial environments.

1.2 Warnings and symbols used

The following warnings and symbols are used in these operating instructions, on the packaging and on the appliance (where applicable):

	DANGER! A warning with this symbol and the signal word "DANGER" indicates an imminently hazardous situation which will result in death or serious injury if not avoided.
	WARNING! A warning with this symbol and the signal word "WARNING" indicates a potentially hazardous situation which could result in death or serious injury if not avoided.
	CAUTION! A warning with this symbol and the signal word "CAUTION" indicates a potentially hazardous situation which could result in a minor or moderate injury if not avoided.
	ATTENTION! A warning with this symbol and the signal word "ATTENTION" indicates a potential situation which could result in property damage if not avoided.
	Note: A note provides additional information that will assist you in using the appliance.

	Caution! Hot surface!
	Read the operating instructions.
	Do not immerse in water or other liquids.
	Suitable for dishwashers.
	All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.
	Alternating current.

2. Safety information

DANGER! ELECTRIC SHOCK!

- Before using the appliance, check whether the mains voltage corresponds to the voltage given on the type plate.
- The appliance should only be connected to an earthed mains power socket.
- Route the power cable in such a way that it cannot become trapped or damaged in any other way.
- Use the appliance only in dry indoor areas, not outdoors.
-  Never immerse the appliance, the mains cable or the plug in water or any other liquids! This could lead to a potentially fatal electric shock!
- Always disconnect the plug from the mains power socket after use, before cleaning or before moving the appliance. Pull the plug itself, not the power cable
- Do not operate the appliance if it has been dropped or is damaged in any way. Have the appliance checked and/or repaired by a qualified technician, if necessary.
- To avoid potential risks, if the mains cable of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its customer service department or a similarly qualified person.
- Never touch the appliance with wet hands.

WARNING! RISK OF INJURY!

- Never use the appliance for purposes other than those described in these instructions. There is a risk of injury if the appliance is misused.
- Provide a stable location for the appliance.

- ▶ Route the power cable in such a way that no one can tread on it or trip over it.
- ▶ Connect the appliance to an easily accessible mains power socket. Make sure that the mains plug can be reached quickly in case of danger.
- ▶ This appliance may be used by children over the age of 8 and by persons with reduced physical, sensory or mental abilities or by those without experience and/or knowledge, if they are supervised or have been instructed in the safe use of the appliance and have understood the potential risks.
- ▶ Cleaning and user maintenance must not be performed by children unless they are older than 8 years of age and are supervised.
- ▶ Children younger than eight years of age must be kept away from the appliance and the power cable.
- ▶ Do not allow children to play with the appliance.
- ▶ Risk of suffocation! Never leave children unattended with the packaging material. Keep children away from the packaging and the appliance.
- ▶ Hot steam is generated during the cooking process. Keep a safe distance away from the steam.
- ▶  Caution! Hot surface! Parts of the appliance get very hot during use. Touching these may cause serious burns. Do not touch the interior of the appliance while it is in use. Touch only the handle and the controls.
- ▶ Do not move the appliance while it is in use. There is a risk of being burnt!
- ▶ Allow the appliance to cool down before cleaning it or changing the accessories.

⚠ WARNING! RISK OF FIRE!

- The appliance operates exclusively with hot air. Never add oil or other liquids directly into the deep frying pot. Otherwise, there is a risk of fire!
- Do not use an external timer switch or a separate remote control system to operate the appliance
- Do not use the appliance near hot surfaces or flammable materials.
- Never leave the appliance unattended while it is being used.
- Never set up the appliance close to or underneath flammable objects, especially not under curtains or suspended cupboards.
- Do not insert anything into the ventilation slits on the rear of the appliance and do not cover them.

❗ ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

- Protect the appliance from drips or splashing water. Do not allow any liquids to get into the ventilation slits on the rear of the appliance.
- To protect the non-stick coating, do not use metallic tools such as knives, forks, etc. If the non-stick coating is damaged, stop using the appliance.
- Do not use the appliance without the deep frying pot inserted!
- Hold the appliance from underneath at the side to move it. Do not use the handle of the deep frying pot.
- Use only the accessories recommended by the manufacturer.

i NOTE

- No user action is required to switch the product between 50 and 60 Hz. The product switches automatically to either 50 or 60 Hz.

3. Package contents and transport inspection

The appliance is supplied with the following components as standard:

- Hot air fryer
- Deep frying pot with frying insert
- Operating instructions

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

4. Appliance description

See fold-out page for illustrations

- ❶ Operating light
- ❷ Quick guide
- ❸ Temperature control
- ❹ Timer
- ❺ Frying insert (removable)
- ❻ MAX marking
- ❼ Deep frying pot
- ❽ Handle
- ❾ Mains cable
- ❿ Ventilation slits
- ⓫ Housing

5. Before first use

Before using the hot air fryer for the first time, clean all components as described in the section **Cleaning and care**.

WARNING! RISK OF FIRE!

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

- ▶ Never cover the ventilation slits **10**.
- ▶ Do not place the appliance directly under wall units, wall sockets or near curtains, paper or easily inflammable materials.
- ▶ Make sure to leave enough free space around the appliance so that the air can circulate well.

- 1) Place the appliance on a horizontal, level, stable and heat-resistant surface.

 **Note:** If you wish to place the hot air fryer under the cooker extraction hood, make sure that the cooker is switched off.

- 2) Plug the mains plug into a mains wall socket. Ensure that the mains socket is always within easy reach while the appliance is in operation.

- 3) Push the frying pot **7** with the frying insert **5** inserted into the appliance.

- 4) Turn the temperature control **3** to 200°C.

- 5) Set the timer **4** to 10–15 minutes.

✓ The appliance starts to heat up and the operating light **1** lights up.

 **Note:** During first use, you may notice a small amount of smoke and a slight odour. This is due to production residue. This is completely normal and harmless. Ensure sufficient ventilation; for example, by opening a window.

- 6) Allow the appliance to heat up until the end of the set time so that the heating element burns in.

✓ At the end of the set time, the appliance will switch itself off automatically.

- 7) Disconnect the plug and allow the appliance to cool down.

- 8) Clean the frying pot **7** and the frying insert **5** again.

The appliance is now ready for use.

6. Achieving the best results

- As a rule, you do not need any oil to prepare food in the hot air fryer. However, adding a few drops of oil can enhance the flavour. Generally speaking, the hot air fryer can be used to prepare any dishes that can be cooked in a convection oven.
- To deep-fry in the hot air fryer, the food must be as dry as possible. Dry the food well before adding it into the frying pot 7.
- Waxy potatoes are best-suited for making potato dishes in the hot air fryer. Rinse the sliced potato pieces in fresh water to prevent them sticking to each other during cooking. Dry the potato pieces off carefully before putting them in the hot air fryer.
- Remove any ice crystals or frozen water thoroughly from frozen food.
- Make sure that breadcrumbs do not come off breaded food but adhere as firmly as possible to the food.
- Follow the preparation instructions on the packaging of the food. Set the temperature and cooking time as recommended.
- If there are no recommendations on the food packaging for preparation in a hot air fryer, follow the instructions for convection ovens.
- Avoid frying large quantities at once. For ideal browning results, we recommend cooking a maximum of 200 g of deep-frozen chips at once.
- Do not overfill the frying pot 7! Do not fill it up to more than the MAX marking 6. Make sure that the food you are frying cannot come into contact with the heating element on the upper side of the interior.
- Acrylamide is a possibly carcinogenic substance formed when frying foodstuffs with a high starch content.
Foods containing starch, such as chips, should therefore only be deep-fried until golden yellow instead of dark or brown. This is the only way to achieve low-acrylamide cooking.
- To ensure even browning and a crispy consistency, e.g. for chips or chicken nuggets, the fried food must be shaken or turned over 1–2 times during cooking.
 - To do this, pull the frying pot 7 out of the appliance and shake the food or turn it over using a suitable implement. Then replace the frying pot 7 in the appliance.

- When you remove the frying pot ⑦, the cooking programme is paused automatically. It restarts automatically as soon as the frying pot ⑦ is replaced.
- You can also use the hot air fryer to prepare baked goods such as muffins or small cakes. However, dough or batter should **not be poured** directly into the frying pot ⑦. Instead, use small baking moulds such as muffin tins, which you then place in the frying pot ⑦ with the frying insert ⑤ inserted.

7. Operation

⚠ WARNING!

- ▶ Parts of the appliance get very hot during use. Touching these may cause serious burns.
- ▶ Use pot holders or protective gloves, if you have to touch the frying pot ⑦ or the frying insert ⑤.
- ▶ Hot air flows out of the ventilation slits ⑩ on the back of the appliance. Do not touch this area.
- ▶ Do not move or reposition the appliance when it is in operation.

⚠ CAUTION!

- ▶ Never use the frying pot ⑦ without the frying insert ⑤.
 - ▶ Fill the frying pot ⑦ to no higher than the MAX marking ⑥ and make sure that the food does not touch the heating element inside the housing ⑪.
- 1) Set up the appliance as described in the section **Before first use**.
 - 2) Prepare the food according to the recipe and place it in the frying pot ⑦.
 - 3) Push the frying pot ⑦ into the opening on the front of the appliance.
- ⓘ **Note:** The cooking process will not start unless the frying pot ⑦ is correctly clicked into place.

7.1 Starting the cooking process

- 1) Set the timer **4** to the desired cooking time. You can set a cooking time of up to 30 minutes.
 - ✓ The appliance switches on, the operating light **1** lights up.
 - 2) Turn the temperature control **3** to the desired temperature. You can set a temperature between 80°C and 200°C.
 - ✓ The appliance starts to heat up.
- i Note:** The operating light **1** goes out occasionally and lights up again to indicate that the heating element is maintaining the temperature. When the heating element switches off because the temperature has been reached, the operating light **1** goes out. As soon as the heating element starts working, the operating light **1** lights back up.

7.2 Pausing/stopping the cooking process

You can pause the frying process at any time, e.g. to check the degree of browning or to shake or turn the food.

- 1) Pull the frying pot **7** out of the housing **11** by the handle **8**.
 - i Note:** When you remove the frying pot **7**, the cooking programme is paused automatically. It restarts automatically as soon as the frying pot **7** is replaced. The time **4** continues running.
 - 2) Turn or shake the food in the frying pot **7** if necessary.
- ! CAUTION!**
- ▶ The frying pot **7** and the frying insert **5** are provided with a non-stick coating. To protect the non-stick coating, do not use metallic tools such as knives, forks, etc. to turn the food or take it out.
- 3) Then replace the frying pot **7** in the appliance.
 - ✓ The cooking process continues automatically until the end of the cooking time.
 - ✓ The appliance switches itself off automatically at the end of the set cooking time.
 - 4) The end the cooking process early, turn the timer **4** to **0** minutes.
 - 5) Switch off the appliance by pulling out the mains plug.
 - 6) Have a heat-resistant base ready to put the frying pot **7** on and a container, e.g. plate or bowl, for the fried food.

⚠ WARNING!

- Use pot holders or protective gloves, if you have to touch the frying pot ⑦ or the frying insert ⑤.
- 7) Pull the frying pot ⑦ out of the appliance by the handle ⑧.
- 8) Place the frying pot ⑦ on a heat-resistant surface.
- 9) Remove the fried food from the frying pot ⑦.
- 10) Allow the appliance and accessories to cool down completely before cleaning and putting them away.

8. Cooking times

You can use the quick guide ② as a reference guide for cooking times and temperature settings of various dishes. The cooking times given in the following table are provided purely as guidelines. If these differ from those shown on the packaging of the food, follow the instructions provided on the packaging.

Dish	Optimal weight (g)	Time (min)	Temperature (°C)	Turn/shake	Note
Potato and vegetables					
Thinly sliced chips (frozen)	200 (max. 400)	18–25	200	Shake twice	Preheat for 2 min.*
Thick-cut chips (frozen)	200 (max. 400)	15–20	200	Shake twice	Preheat for 2 min.*
Fresh chips	200 (max. 400)	20–30	180–200	Shake twice	Add 1 tbsp. of oil Preheat for 2 min.*
Vegetable balls (e.g. falafel, frozen)	300	13–15	180–200	Turn once	Preheat for 2 min.*
Vegetables (e.g. courgettes, aubergines, bell peppers)	320–340 (max. 350)	25–30	180–200	Turn twice	Add 1 tbsp. of oil. Cut into small pieces of approx. 2–3 cm

Dish	Optimal weight (g)	Time (min)	Temperature (°C)	Turn/shake	Note
Meat					
Breaded pork cutlets (frozen)	300 (2 pieces)	15-20	180-200	Turn once	Preheat for 2 min.*
Pork chops	100-280 (max. 300)	18-25	180	Turn once	Preheat for 2 min.*
Chicken thighs	300 (2 pieces)	approx. 30	180	Turn once	Preheat for 2 min.*
Chicken breast	100-300	10-15	180	No	Add 1 tbsp. of oil
Chicken nuggets (frozen)	100-300	8-12	200	Turn once	Preheat for 2 min.*
Fish					
Fish fillet	150-250 (max. 270)	15-20	180	No	
Fish fingers (frozen)	100-250	10-15	200	Turn once	
Prawns in breadcrumbs (frozen)	200-300	12-18	180	Turn twice	Add 1 tbsp. of oil Preheat for 2 min.*
Snacks					
Spring rolls	100-250	15-20	180	Turn once	Oven-ready meals
Crumbed cheese	100-250	10-15	180	No	Oven-ready meals

Dish	Optimal weight (g)	Time (min)	Temperature (°C)	Turn/shake	Note
Baked products					
Apple pie	250	20–25	160	No	Use a baking mould
Muffins	150 (max. 5)	15–20	180	No	Use a baking mould
Sweet snacks (e.g. cinnamon rolls or mini apple strudel)	250	approx. 20	160	No	Frozen product

*If you use the hot air fryer without pre-heating, cook the food for 2–3 minutes longer.

ⓘ Note:

- ▶ The actual cooking times may vary depending on the starting temperature and weight of the food, as well as the quality of the food. Check the food regularly during cooking and extend or shorten the cooking time accordingly.
- ▶ The hot air fryer is also ideal for heating up meals. Set the temperature to 150°C and the time to approx. 10 minutes.

9. Cleaning and care

⚠ WARNING!

- ▶ Always remove the plug from the mains power socket before cleaning the appliance.
- ▶  Never immerse the appliance in water or other liquids! This could result in a potentially fatal electric shock, and the appliance could be damaged.

⚠ WARNING!

- ▶ Allow the appliance to cool down completely before cleaning it.

⚠ ATTENTION!

- ▶ Do not use caustic or abrasive cleaning agents or materials such as scouring milk or steel wool. These can damage the surface of the appliance and the non-stick coating of the accessories!

9.1 Cleaning the accessories

- 1) Remove the frying insert **5** from the frying pot **7**.
- 2) Remove coarse food residues.
- 3) Rinse the frying pot **7** and the frying insert **5** in warm water with a mild detergent and then rinse with fresh water.
- 4) Use a non-scouring sponge and a mild washing-up liquid to remove stubborn dirt residues. Rinse off with fresh water afterwards to remove any detergent residue.
- 5) Dry all parts well before assembly.

Note:



The frying pot **7** and frying insert **5** are dishwasher safe. After drying, there may still be moisture in cavities. Allow the accessories to dry completely in the air.

- 6) Replace the frying insert **5** in the frying pot **7**.

9.2 Cleaning the housing

- 1) Clean the appliance with a moist cloth. If required, use a mild washing-up liquid on the cloth. Afterwards, wipe it off with a cloth moistened only with water. Make sure that no liquid gets into the appliance's ventilation slits **10**!
- 2) Then dry off with a tea towel.

9.3 Cleaning the interior

- 1) Clean the interior with a soft sponge moistened with just a little water and a few drops of mild detergent.
- 2) Wipe several times with a damp microfibre cloth. Rinse it regularly in water and wring it out.
- 3) Dry the interior well with a tea towel.
- 4) If the heating elements inside the housing **11** are dirty, use a dish-washing brush and carefully remove the food residues.

CAUTION!

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

10. Storage

- 1) To lift or carry the appliance, place both hands under the side of the appliance. Never use the handle **8** of the frying pot **7**!
- 2) Store the appliance with the frying pot **7** and the frying insert **5** inside it. This keeps the inside of the appliance and the accessories clean and dust-free.
- 3) Store the appliance in a dry and dust-free location.

11. Troubleshooting

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	POSSIBLE SOLUTIONS
The appliance will not start.	The frying pot 7 is not properly clicked into place.	Make sure that the frying pot 7 is correctly fitted into the housing 11 .
The appliance is not working.	The appliance is not connected to a mains power socket.	Connect the appliance to a mains power socket.
	The appliance is switched off.	Switch the appliance on by turning the timer 4 .
	The appliance is defective.	Contact the Customer Service department.
The food is under-cooked or unevenly fried after the set time.	Too much food in the frying pot 7 .	Do not fill the frying pot 7 to more than the MAX marking 6 .
	Pieces too big. The pieces of food are too close to each other.	Cut the food into smaller pieces. Turn the food or shake it several times during cooking.
	The temperature is too low or the cooking time too short.	Increase the temperature or the cooking time.
Strong smoke or odour development during cooking.	The food is in contact with the heating element and is burning.	Do not fill the frying pot 7 to more than the MAX marking 6 .

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	POSSIBLE SOLUTIONS
White smoke	There is still fat residue in the frying pot ⑦ from a previous cooking process.	Clean the frying pot ⑦ carefully after each use.
	The food is too fatty.	Fat drips on to the base of the frying pot ⑦ and burns. This does not impair the appliance or the cooking result.

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

12. Disposal

12.1 Disposal of the appliance



The adjacent symbol of a crossed-out dustbin means that this appliance is subject to Directive 2012/19/EU. This directive states that this appliance may not be disposed of in the normal household waste at the end of its useful life, but must be taken to specially set-up collection locations, recycling depots or disposal companies.

The disposal is free of charge for the user. Protect the environment and dispose of this appliance properly.

If your old appliance has stored any personal data, you are responsible for deleting it yourself before returning it.



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

12.2 Disposal of the packaging



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



Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.



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

13. Technical data

Power supply	220–240 V ~, 50/60 Hz
Rated power	1000 W
Usable volume, frying pot 	1.5 l up to the MAX marking

14. Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

This appliance has a 3-year warranty valid from the date of purchase. If this product has any faults, you, the buyer, have certain statutory rights. Your statutory rights are not restricted in any way by the warranty described below.

Warranty conditions

The warranty period starts on the date of purchase. Please keep your receipt in a safe place. This will be required as proof of purchase.

If any material or manufacturing fault occurs within three years of the date of purchase of the product, we will either repair or replace the product for you or refund the purchase price (at our discretion). This warranty service requires that you present the defective appliance and the proof of purchase (receipt) within the three-year warranty period, along with a brief written description of the fault and of when it occurred.

If the defect is covered by the warranty, your product will either be repaired or replaced by us. The repair or replacement of a product does not signify the beginning of a new warranty period.

Warranty period and statutory claims for defects

The warranty period is not prolonged by repairs effected under the warranty. This also applies to replaced and repaired components. Any damage and defects present at the time of purchase must be reported immediately after unpacking. Repairs carried out after expiry of the warranty period shall be subject to a fee.

Scope of the warranty

This appliance has been manufactured in accordance with strict quality guidelines and inspected meticulously prior to delivery.

The warranty covers material faults or production faults. The warranty does not extend to product parts subject to normal wear and tear or to fragile parts which could be considered as consumable parts such as switches, batteries or parts made of glass.

The warranty does not apply if the product has been damaged, improperly used or improperly maintained. The directions in the operating instructions for the product regarding proper use of the product are to be strictly followed. Uses and actions that are discouraged in the operating instructions or which are warned against must be avoided.

This product is intended solely for private use and not for commercial purposes. The warranty shall be deemed void in cases of misuse or improper handling, use of force and modifications / repairs which have not been carried out by one of our authorised Service centres.

Warranty claim procedure

To ensure quick processing of your case, please observe the following instructions:

- Please have the till receipt and the item number (IAN) 437607_2304 available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate on the product, an engraving on the product, on the front page of the operating instructions (below left) or on the sticker on the rear or bottom of the product.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.
- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.



You can download these instructions along with many other manuals, product videos and installation software at www.lidl-service.com.

This QR code will take you directly to the Lidl service page (www.lidl-service.com) where you can open your operating instructions by entering the item number (IAN) 437607_2304.

14.1 Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

MT Service Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

IAN 437607_2304

14.2 Importer

Please note that the following address is not the service address. Please use the service address provided in the operating instructions.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

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

1. Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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



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

1.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

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

1.2 Verwendete Warnhinweise und Symbole

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

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

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

2. Sicherheitshinweise

GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

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

WARNUNG! BRANDGEFAHR!

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

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

HINWEIS

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

3. Lieferumfang und Transportinspektion

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Heißluftfritteuse
- Frittiertopf mit Frittiereinsatz
- Bedienungsanleitung

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

4. Gerätebeschreibung

Abbildungen siehe Ausklappseite

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

5. Vor dem ersten Gebrauch

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

WARNUNG! BRANDGEFAHR!

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

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

Das Gerät ist nun betriebsbereit.

6. So gelingt das Frittieren am besten

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

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

7. Bedienen

WARNUNG!

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

ACHTUNG!

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

7.1 Garvorgang starten

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

7.2 Garvorgang unterbrechen / beenden

Sie können den Frittivorgang jederzeit unterbrechen, z. B. um den Bräunungsgrad zu überprüfen oder das 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 Frittierpfopf **7** sowie ein Gefäß, z. B. Teller oder Schüssel, für das Frittiergut bereit.

⚠️ WARNUNG!

- Verwenden Sie Topflappen oder Ofenhandschuhe, wenn Sie den Frittierpfopf **7** oder den Frittiereinsatz **5** anfassen müssen.
- 7) Ziehen Sie den Frittierpfopf **7** am Griff **8** aus dem Gerät heraus.
- 8) Stellen Sie den Frittierpfopf **7** auf eine hitzebeständige Unterlage.
- 9) Entnehmen Sie das Frittiergut aus dem Frittierpfopf **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 Zubehörtteile 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 Mikrofaser Tuch 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

Versione delle informazioni · Estado das informações

Last Information Update · Stand der Informationen:

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

IAN 437607_2304