

SILVERCREST®



DIGITAL AIR FRYER SHFD 1400 B2

(FI)

DIGITAALINEN KUUMAILMAKEITIN

Käyttöohje

(PL)

CYFROWA FRYTKOWNICA BEZTŁUSZCZOWA

Instrukcja obsługi

(DE)

(AT)

(CH)

DIGITALE HEISSLUFTFRITTEUSE

Bedienungsanleitung

(SE)

DIGITAL VARMLUFTSFRTÖS

Bruksanvisning

(LT)

SKAITMENINĖ KARŠTO ORO GRUZDINTUVĖ

Naudojimo instrukcija

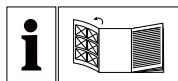
IAN 377118_2110

(FI)

(SE)

(PL)

(LT)



FI

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

SE

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

PL

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

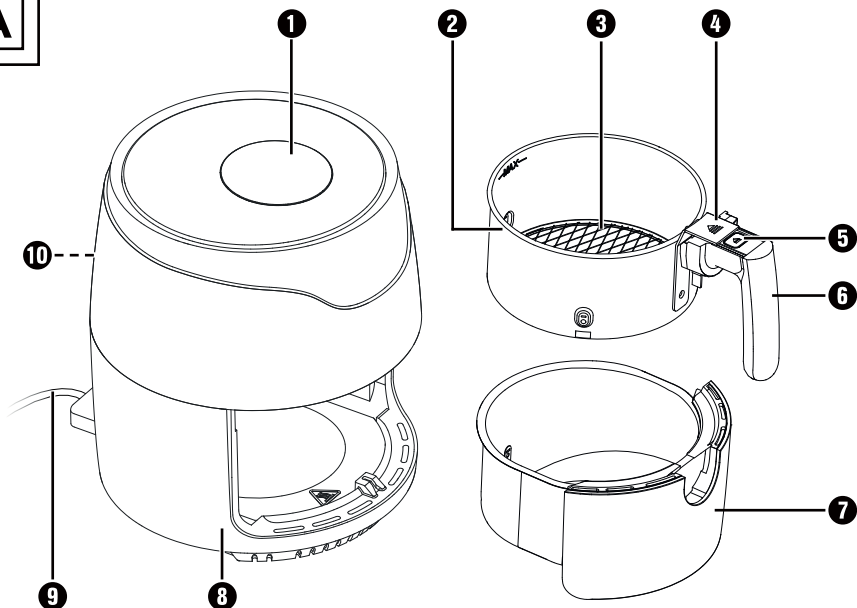
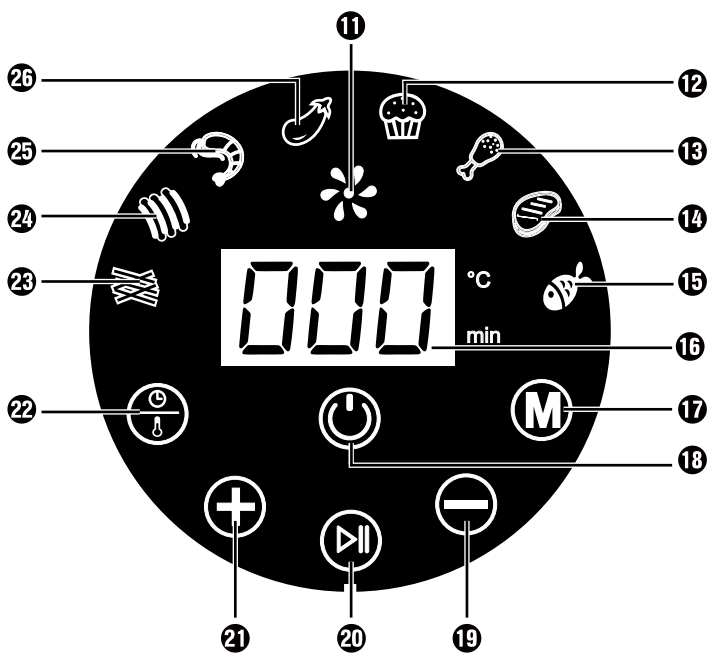
LT

Prieš skaitydami atsiverskite lapą su paveikslėliais ir susipažinkite su visomis prietaiso funkcijomis.

DE AT CH

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

FI	Käyttöohje	Sivu	1
SE	Bruksanvisning	Sidan	33
PL	Instrukcja obsługi	Strona	65
LT	Naudojimo instrukcija	Puslapis	97
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	129

A**B**

Sisällysluettelo

1. Johdanto	3
1.1 Määräystenmukainen käyttö	3
1.2 Käytetyt varoitukset ja symbolit	3
2. Turvallisuusohjeet	5
3. Toimitussisältö ja kuljetustarkastus	8
3.1 Purkaminen pakkauksesta	8
3.2 Pakkauksen hävittäminen	8
4. Laitteeseen tutustuminen	9
5. Ennen ensimmäistä käyttöä	10
6. Näin friteeraus onnistuu parhaiten	11
7. Käyttö	12
7.1 Pikakäynnistystoiminto	13
7.2 Kypsennysajan ja lämpötilan asettaminen manuaalisesti	13
7.3 Ohjelmien käyttö	14
7.4 Ohjelman keskeyttäminen	15
7.5 Ohjelman päättäminen	15
7.6 Friteeratun tuotteen poistaminen laitteesta	16
8. Ohjelmataulukko	17
9. Kypsennysaikataulukko	18
10. Puhdistus ja hoito	20
10.1 Tarvikkeiden puhdistaminen	20
10.2 Rungon puhdistaminen	21
10.3 Sisätilan puhdistaminen	21
11. Säilytys	21
12. Vikojen korjaus	22

13. Laitteen hävittäminen	23
14. Tekniset tiedot	23
15. Kompernass Handels GmbH:n takuu.....	24
15.1 Huolto.....	25
15.2 Maahantuoja	25
16. Reseptejä	26

1. Johdanto

Onnittelut uuden laitteen hankinnasta.

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



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

1.1 Määräystenmukainen käyttö

Tämä laite on tarkoitettu yksinomaan elintarvikkeiden kypsentämiseen kuumalla ilmalla. Laite on suunniteltu käytettäväksi yksityisissä kotitalouksissa. Käytä laitetta ainoastaan kuivissa tiloissa. Älä koskaan käytä sitä ulkona. Muu tai tämän ylittävä käyttö katsotaan määräysten vastaiseksi. Laitetta ei saa käyttää kaupallisissa tai teollisissa tarkoituksissa.

Emme vastaa mistään tarkoituksenvastaisesta käytöstä, asiattomista korjauksista, luvattomasti suoritetuista muutoksista tai muiden kuin sallittujen varaosien käytöstä johtuvista vahingoista. Vastuu on yksinomaan käyttäjällä.

1.2 Käytetyt varoitukset ja symbolit

Tässä käyttöohjeessa käytetään seuraavia varoituksia (mikäli aiheellista):



VAARA

Tämän vaaratason varoitus on merkinä uhkaavasta vaarallisesta tilanteesta.

Jos vaarallista tilannetta ei vältetä, se johtaa kuolemaan tai vakaviin vammoihin.

- Noudata tämän varoituksen ohjeita kuolemanvaaran tai vakavien henkilövahinkojen välttämiseksi.

VAROITUS

Tämän vaaratason varoitus on merkinä mahdollisesti vaarallisesta tilanteesta.

Jos vaarallista tilannetta ei vältetä, se voi johtaa vakaviin loukkaantumisiin tai kuolemaan.

- Noudata tämän varoituksen ohjeita vakavien vammojen tai kuolemanvaaran välttämiseksi.

VARO

Tämän vaaratason varoitus on merkinä mahdollisesti vaarallisesta tilanteesta.

Jos vaarallista tilannetta ei vältetä, voi seurauksena olla loukkaantumisia.

- Noudata tämän varoituksen ohjeita henkilövahinkojen välttämiseksi.

HUOMIO

Tämän vaaratason varoitus on merkinä mahdollisista aineellisista vahingoista.

Jos tilannetta ei vältetä, seurauksena voi olla aineellisia vahinkoja.

- Noudata tämän varoituksen ohjeita aineellisten vahinkojen välttämiseksi.

HUOMAUTUS

- Ohje on merkinä lisätiedoista, jotka helpottavat laitteen käsittelyä.

2. Turvallisuusohjeet

SÄHKÖISKUN VAARA

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

VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

- ▶ Älä käytä laitetta muihin kuin tässä käyttöohjeessa kuvattuihin käyttötarkoituksiin. Laitteen väärinkäyttö aiheuttaa loukkaantumisvaaran.
- ▶ Varmista, että laite seisoo tukevasti sijoituspaikalla.
- ▶ Vedä virtajohto siten, ettei kukaan pääse astumaan sen päälle tai kompastumaan siihen.

⚠ VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

- ▶ Liitä laite helppopääsyiseen pistorasiaan. Huolehdi siitä, että verkkopistokkeeseen päästään helposti käsiksi vaaran uhatessa.
- ▶ Tätä laitetta saavat käyttää yli kahdeksan vuotiaat lapset sekä henkilöt, joiden fyysiset, aistilliset tai henkiset kyvyt ovat rajalliset tai joiden kokemus ja/tai tiedot ovat puutteelliset, jos heitä valvotaan tai heitä on opastettu laitteen turvalliseen käyttöön ja he ovat ymmärtäneet siitä aiheutuvat vaarat.
- ▶ Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta eivätkä käyttäjähuoltoa, paitsi jos he ovat täyttäneet 8 vuotta ja heitä valvotaan.
- ▶ Alle 8-vuotiaat lapset on pidettävä poissa laitteen ja liitännäisjohdon lähetyiltä.
- ▶ Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- ▶ Kypsennystapahtuman aikana vapautuu kuumaa höyryä. Pysytele riittävän kaukana kuumasta höyrystä.
- ▶ Laitteen osat kuumenevat huomattavasti käytön aikana. Älä koske niihin, ne voivat aiheuttaa palovammoja. Älä koske laitteen sisälle laitteen ollessa käytössä. Koske ainoastaan kahvaan ja käyttöpainikkeisiin.
- ▶ Älä liikuta laitetta käytön aikana, se aiheuttaa palovamma-vaaran!
- ▶ Anna laitteen jäähtyä, ennen kuin puhdistat sitä tai vaihdat lisävarusteita.

⚠ VAROITUS! PALOVAARA!

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

**HUOMIO! Kuuma pinta!****HUOMIO – LAITEVAURIOT!**

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

3. Toimitussisältö ja kuljetustarkastus

Vakiotoimitus sisältää seuraavat osat:

- Kuumailmafriteerauslaite
- Pannu
- Friteerauskori ja siiviläosa
- Käyttöohje

3.1 Purkaminen pakkauksesta

VAARA

Pakkausmateriaalit ovat lasten käsissä vaaranlähde: tukehtumisvaara!

- Älä koskaan jätä lapsia pakkausmateriaalin kanssa ilman valvontaa. Pidä lapset poissa pakkauksen ja laitteen luota.

- 1) Ota kaikki laitteen osat ja käyttöohje pakkauksesta.
- 2) Poista laitteesta kaikki pakkausmateriaalit ja mahdolliset tarrat.

HUOMAUTUS

- Tarkista, ettei toimituksesta puutu osia eikä tuotteessa ole näkyviä vaurioita.
- Jos havaitset toimituksessa puutteita tai vaurioita, jotka johtuvat puutteellisesta pakkauksesta tai ovat syntyneet kuljetuksen aikana, soita huoltonumeroon (ks. kohta **Huolto**).

3.2 Pakkauksen hävittäminen

Pakkaus suojaa laitetta kuljetusvaurioilta. Pakkausmateriaalit on valittu ympäristöystävälliset ja jätehuoltotekniset näkökulmat huomioiden ja ne voidaan kierrättää.



Pakkauksen palauttaminen materiaalikiertoon säästää raaka-aineita ja vähentää jätteen syntymistä. Hävitä tarpeettomat pakkausmateriaalit voimassa olevien paikallisten määräysten mukaisesti.



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

4. Laitteeseen tutustuminen

Kuva A (katso kääntösivu)

- ❶ Käyttöpaneeli ja näyttö
- ❷ Friteerauskori
- ❸ Siiviläosa (irrotettava)
- ❹ Avauspainikkeen suoja
- ❺ Avauspainike
- ❻ Kahva
- ❼ Pannu
- ❽ Runko
- ❾ Virtajohto ja johtopidike
- ❿ Tuuletusaukko

Kuva B:

Käyttöpaneelin ❶ yläosassa ovat eri ohjelmien ja toimintojen symbolit. Ne syttyvät, kun ohjelma valitaan, ja ne ovat pelkkiä näyttösymboleita ilman painiketoimintoa.

Käyttöpaneelin ❶ alaosassa olevat symbolit ovat sekä näyttöjä että myös toimintopainikkeita ja ne on tarkoitettu asetusten tekemiseen. Niitä nimitetään tässä luettavuuden helpottamiseksi painikkeiksi. Kun niitä kosketetaan, kuuluu lyhyt merkkiääni.

- ❾ Tuuletinsymboli 
- ❿ "Muffinit"-ohjelman merkkivalo
- ⓫ "Kana"-ohjelman merkkivalo
- ⓬ "Pihvi"-ohjelman merkkivalo
- ⓭ "Kala"-ohjelman merkkivalo
- ⓮ Näyttö (lämpötilan/kypsennysajan näyttö)
- ⓯ Ohjelmavalinnan painike 
- ⓰ Virtapainike 
- ⓱ Painike lämpötilan lasku / kypsennysajan lyhennys 
- ⓲ Painike Start/Stop 
- ⓳ Painike lämpötilan nosto / kypsennysajan pidennys 
- ⓴ Painike lämpötilan/kypsennysajan valinta 
- ⓵ "Ranskalaiset"-ohjelman merkkivalo
- ⓶ "Pekoni"-ohjelman merkkivalo
- ⓷ "Katkaravut"-ohjelman merkkivalo
- ⓸ "Vihannekset"-ohjelman merkkivalo

5. Ennen ensimmäistä käyttöä

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

PALOVAARA

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

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

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

HUOMAUTUS

- ▶ Jos haluat asettaa kuumailmafriteerulaitteen liedelle liesituulettimen alle, varmista, ettei liesi ole päällä.
- 2) Liitä pistoke pistorasiaan. Varmista, että pistorasiaan on aina vapaa pääsy laitteen ollessa käytössä.
- ✓ Kaikki symbolit käyttöpaneelissa **1** syttyvät lyhyesti ja kuuluu lyhyt merkkiäni 2 kertaa.
 - ✓ Virtapainike  **18** palaa jatkuvasti. Laite on nyt käyttövalmis ja se on valmiustilassa.

HUOMAUTUS

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

6. Näin friteeraus onnistuu parhaiten

- Ruokien valmistukseen kuumailmafriteerauslaitteella ei yleensä tarvita öljyä. Muutaman öljytipan lisääminen voi kuitenkin vahvistaa makua. Yleisesti kuumailmafriteerauslaitteella voidaan valmistaa kaikki ruoat, jotka onnistuvat kiertoilmauunissa.
- Kuumailmafriteerauslaitteessa friteerausta varten kaikkien elintarvikkeiden tulee olla mahdollisimman kuivia. Kuivaa friteerattavat tuotteet hyvin, ennen kuin täytät ne friteerauskoriin ❷.
- Perunarukien valmistukseen kuumailmafriteerauslaitteessa soveltuvat parhaiten kiinteät perunalajikkeet. Huuhtelee leikatut perunanpalat puhtaalla vedellä, jotta estät niitä liimautumasta toisiinsa kypsennyksen aikana. Kuivaa perunanpalat huolellisesti, ennen kuin laitat ne kuumailmafriteerauslaitteeseen.
- Poista mahdolliset jääkiteet tai jäätynyt vesi perusteellisesti pakasteista elintarvikkeista.
- Varmista, ettei leivitys irtoa leivitetystä elintarvikkeista, vaan pysy mahdollisimman hyvin kiinni friteerattavassa tuotteessa.
- Noudata friteerattavien tuotteiden pakkauksessa olevia valmistusohjeita. Aseta lämpötila ja kypsennysaika suositusten mukaisesti.
- Jos elintarvikkeiden pakkauksessa ei ole suosituksia kuumailmafriteerauslaitteella tapahtuvaan valmistukseen, katso ohjeeksi kiertoilmauunille annetut tiedot.
- Vältä suurien määrien friteeraamista kerralla. Parhaan ruskistustuloksen saavuttamiseksi suosittelemme valmistamaan korkeintaan 400–500 g pakasteranskalaisia kerralla.
- Älä täytä friteerauskoria ❷ liian täyteen! Täytä friteerauskori enintään MAX-merkintään asti. Varmista, ettei friteerattava tuote pääse koskettamaan laitteen sisätilan yläosassa olevaa lämmityselementtiä.
- Akryyliamidi on mahdollisesti syöpää aiheuttava aine, jota muodostuu tärkkelyspitoisia elintarvikkeita friteerattaessa. Siksi tärkkelyspitoiset elintarvikkeet, kuten esimerkiksi ranskalaiset perunat, tulisi friteerata vain kullankeltaisiksi, ei tummiksi tai ruskeiksi. Vain näin valmistuksessa ei synny akryyliamidia.
- Tasaisen ruskistuksen ja rapean koostumuksen aikaansaamiseksi, esim. ranskalaisiin tai kananugetteihin, on friteerattavaa tuotetta ravistettava tai käännettävä kypsennystapahtuman aikana 1–2 kertaa.

- Vedä tätä varten pannu ⑦ ja friteerauskori ② laitteesta ulos ja ravistele friteerattavaa tuotetta tai käännä se sopivan välineen avulla. Aseta sitten pannu ⑦ ja friteerauskori ② takaisin paikoilleen.
 - Friteerausohjelma keskeytyy automaattisesti, kun pannu ⑦ ja friteerauskori ② vedetään ulos laitteesta, ja sitä jatketaan automaattisesti heti, kun pannu ⑦ ja friteerauskori ② asetetaan takaisin paikoilleen.
- Kuumailmafriteerauslaitteella voidaan myös valmistaa leivonnaisia, kuten muffineja tai pieniä kakkuja. Tällöin taikinaa **ei saa missään tapauksessa laittaa** suoraan pannuun ⑦ tai friteerauskoriin ②. Käytä tähän tarkoitukseen pieniä leivontamuotteja, kuten muffinivuokia, jotka asetat friteerauskoriin ② taikinalla täytettyinä.

7. Käyttö

PALOVAMMOJEN VAARA

- Laitteen osat kuumenevat huomattavasti käytön aikana. Älä koske niihin, ne voivat aiheuttaa palovammoja.
- Käytä pannulappuja tai patakintaita, jos sinun on koskettava pannuun ⑦ tai friteerauskoriin ②.
- Laitteen taustapuolen tuuletusaukoista ⑩ virtaa kuumaa ilmaa. Älä koske tälle alueelle.
- Älä liikuta tai siirrä laitetta sen ollessa käytössä.

HUOMIO AINEELLISET VAHINGOT!

- Älä koskaan käytä pannua ⑦ ilman friteerauskorista ②.
- Täytä friteerauskori ② enintään MAX-merkintään asti ja varmista, ettei friteerattava tuote kosketa rungon ⑧ sisällä olevaan lämmityselementtiin.

- 1) Pystytä laite luvussa **Ennen ensimmäistä käyttöä** kuvatulla tavalla.
- 2) Valmistele elintarvike reseptin mukaisesti ja laita se friteerauskoriin ②.
- 3) Aseta friteerauskori ② pannuun ⑦. Varmista tällöin, että kahva ⑥ lukittuu kuuluvasti pannuun ⑦.
- 4) Työnnä avauspainikkeen suoja ④ avauspainikkeen ⑤ päälle.
- 5) Aseta pannu ⑦ ja friteerauskori ② runkoon ⑧.

- 6) Paina virtapainiketta  **18**, kytkeäksesi käyttöpaneelin **1** päälle.
- ✓ Kuuluu lyhyt merkkiäni.
 - ✓ Käyttöpainikkeiden symbolit käyttöpaneelin **1** alaosassa syttyvät. Näytössä **16** vaihtelevat esiasetettu lämpötila **180 °C** ja kypsennysaika **15 min**.

Nyt voit joko valita pikakäynnistystoiminnon, käynnistää kypsennystapahtuman manuaalisesti asetettavalla kypsennysajalla ja lämpötilalla tai käyttää yhtä friteerausohjelmista. Lue tarkemmin seuraavasta luvusta.

HUOMAUTUS

- Kypsennystapahtuma voidaan käynnistää vain, kun pannu **7** ja friteerauskori **2** ovat lukittuneet kiinnitykseensä oikein.

7.1 Pikakäynnistystoiminto

Jos et tarvitse muita asetuksia, voit käyttää pikakäynnistystoimintoa ja käynnistää kypsennystapahtuman heti. Aloita friteeraus heti painamalla Start/Stop-painiketta  **20**. Laite toimii esiasetetulla lämpötilalla **180 °C** ja esiasetetulla kypsennysajalla **15 min**. Tuuletinsymboli  **11** vilkkuu kypsennystapahtuman aikana.

Voit muuttaa kypsennysaikaa ja lämpötilaa koska tahansa seuraavassa luvussa kuvatulla tavalla.

7.2 Kypsennysajan ja lämpötilan asettaminen manuaalisesti

Kun laite on kytketty päälle, käyttöpaneelin **1** alaosan painikkeet ovat aktiivisia ja niissä palaa valo. Voit koska tahansa sovittaa lämpötilaa ja kypsennysaikaa tarpeidesi mukaisesti, vaikka friteeraustapahtuma olisi parhaillaan käynnissä. Toimi seuraavasti:

- 1) Valitse painikkeella  **22**, näytetäänkö näytössä **16** lämpötila vai kypsennysaika.
- 2) Paina painiketta  **19** pienentääksesi näytettyjä arvoja tai paina painiketta  **21** suurentaaksesi niitä:
 - Lämpötilaa voidaan nostaa tai laskea 80–200 °C:n välillä 5 °C:n välein.
 - Kypsennysaikaa voidaan nostaa tai laskea 1 ja 60 minuutin välillä 1 minuutin välein.
 - Jokaisella painikkeen painalluksella kuuluu äänimerkki.

HUOMAUTUS

- Voit pitää painiketta  **19** tai  **21** painettuna, jotta arvot vaihtuvat näytössä nopeammin.

- 3) Käynnistä kypsennystapahtuma, mikäli näin ei ole jo tapahtunut, painamalla lyhyesti painiketta  **20** Start/Stop.
- ✓ Käyttöpaneelissa vilkkuvat tuuletinsymboli  **11** ja valitun ohjelman symboli samanaikaisesti. Laite aloittaa lämmityksen.

7.3 Ohjelmien käyttö

Laitteessa on 8 esiasetettua kypsennysohjelmaa. Kun yksi ohjelmista valitaan, käyttöpaneelin **1** yläosaan syttyy vastaava ohjelmasympoli. Esiasetettu lämpötila ja kypsennysaika näkyvät näytössä **16**. Ohjelmien asetuksia voi muuttaa reseptin tai oman tarpeen mukaisesti edellisessä luvussa kuvatulla tavalla.

Ohjelman valinta tapahtuu seuraavasti:

- 1) Paina virtapainiketta  **18**, mikäli laite on valmiustilassa.
- ✓ Käyttöpainikkeiden symbolit käyttöpaneelin **1** alaosassa syttyvät.
- 2) Paina ohjelmavalinnan painiketta  **17** niin monta kertaa, kunnes halutun ohjelman symboli syttyy ohjauspaneelin **1** yläosassa.
- ✓ Kyseiselle ohjelmalle esiasetettu lämpötila ja kypsennysaika näkyvät vuorotellen näytössä **16**.

HUOMAUTUS

- Näytössä **16** vaihtelevat lämpötila ja kypsennysaika 5 sekunnin välein. Voit vaihtaa lämpötilan ja kypsennysajan välillä nopeammin painamalla painiketta  **22**.

- 3) Muuta tarvittaessa lämpötilaa ja kypsennysaika painikkeella  **19** tai  **21** tarpeesi mukaan.
- 4) Paina painiketta Start/Stop  **20**.
- ✓ Käyttöpaneelissa vilkkuvat tuuletinsymboli  **11** ja valitun ohjelman symboli samanaikaisesti. Laite aloittaa lämmityksen.

Ohjelman loputtua laite sammuu automaattisesti: Merkkiäni kuuluu useita kertoja, tuuletinsymboli  **11** sammuu ja näytössä **16** vilkkuu muutaman sekunnin ajan "0000". Sen jälkeen kaikki merkkivalot sammuvat virtapainiketta  **18** lukuun ottamatta. Laite on jälleen valmiustilassa.

7.4 Ohjelman keskeyttäminen

Friteeraustapahtuma voidaan keskeyttää koska tahansa, esim. ruskistusasteen tarkastamista tai friteerattavan tuotteen ravistamista tai kääntämistä varten.

- 1) Paina painiketta Start/Stop  **20**.
- ✓ Tuuletinsymboli  **11** sammuu, painike Start/Stop  **20** vilkkuu. Lämpötila ja jäljellä oleva aika näkyvät vuorotellen näytössä **15**. Ohjelmanäyttö palaa jatkuvasti.
- 2) Vedä pannu **7** kahvasta **6** ulos rungosta **8**.
- 3) Käännä tai ravitele tarvittaessa friteerattavaa tuotetta friteerauskorissa **2**.

HUOMIO AINEELLISET VAHINGOT!

- Pannussa **7** ja friteerauskorissa **2** on tarttumaton pinnoite. Suojaa tarttumatonta pinnoitetta välttämällä metallisten työkalujen, kuten veitsien, haarukoiden jne. käyttöä kypsennettävän tuotteen kääntämiseen tai ottamiseen.

- 4) Aseta pannu **7** ja friteeraus kori **2** takaisin paikoilleen.
- 5) Paina jälleen painiketta Start/Stop  **20**.
- ✓ Ohjelmanäyttö ja tuuletinsymboli  **11** vilkkuvat jälleen samanaikaisesti.
- ✓ Ohjelma jatkuu automaattisesti kypsennysajan loppuun.

HUOMAUTUS

- Voit myös vetää pannun **7** ulos laitteesta painamatta ensin painiketta Start/Stop  **20**. Ohjelma pysähtyy automaattisesti ja sitä jatketaan jälleen heti, kun pannu **7** asetetaan takaisin paikoilleen. Sitä varten ei tarvitse painaa mitään painiketta.

7.5 Ohjelman päättäminen

Päätä ohjelma tai kypsennystapahtuma ennenaikaisesti tai palaa takaisin perusasetuksiin pitämällä virtapainiketta  **13** painettuna n. 3 sekunnin ajan.

- ✓ Kuuluu äänimerkki. Kaikki merkkivalot ja näytöt sammuvat virtapainiketta  **13** lukuun ottamatta. Laite on jälleen valmiustilassa.

7.6 Friteeratun tuotteen poistaminen laitteesta

⚠ PALOVAMMOJEN VAARA!

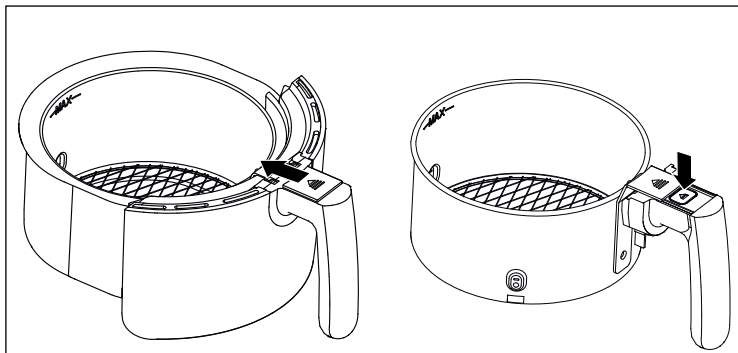
- Käytä pannulappuja tai patakintaita, jos sinun on koskettava pannuun **7** tai friteerauskoriin **2**.

Kun friteeraustapahtuma on päättynyt, kuuluu useita kertoja äänimerkki samalla, kun näytössä **16** näkyy "000". Laite palaa tällöin automaattisesti valmiustilaan.

- 1) Sammuta laite irrottamalla pistoke pistorasiasta.
- 2) Ota kuumuutta kestävä alusta valmiiksi pannua **7** ja friteerauskoria **2** varten sekä astia, esim. lautanen tai kulho, friteerattua tuotetta varten.
- 3) Vedä pannu **7** kahvasta **6** ulos rungosta **8**.

HUOMIO AINEELLISET VAHINGOT!

- Älä koskaan irrota friteerauskoria **2** pannusta **7** pitäessäsi pannua kädessäsi, koska tällöin se pääsee putoamaan. Aseta sitä varten pannu **7** kuumuutta kestäväille alustalle.
- 4) Työnnä avauspainikkeen suoja **4** nuolen suuntaan niin, että sen alla oleva avauspainike **5** vapautuu.
 - 5) Paina avauspainiketta **5** ja nosta samanaikaisesti friteerauskoria **2** ylöspäin pois pannusta **7**.



- 6) Aseta sitä varten friteerauskori **2** kuumuutta kestäväille alustalle.

HUOMIO AINEELLISET VAHINGOT!

- Pannussa ⑦ ja friteerauskorissa ② on tarttumaton pinnoite. Suojaa tarttumatonta pinnoitetta välttämällä metallisten työkalujen, kuten veitsien, haarukoiden jne. käyttöä kypsennettävän tuotteen kääntämiseen tai ottamiseen.

- 7) Ota friteerattu tuote pois friteerauskorista ②.
- 8) Anna laitteen ja tarvikkeiden jäähtyä täysin ennen niiden puhdistamista ja varastointia.

8. Ohjelmataulukko

Taulukossa ilmoitettut tai laitteeseen esiohjelmoidut arvot ovat suuntaa antavia. Todelliset kypsennysajat voivat vaihdella elintarvikkeiden ominaisuuksien mukaan. Tarkkaile kypsennystapahtumaa säännöllisesti.

Symboli	Ohjelma soveltuu seuraavilla tuotteille:	Esiasetettu lämpötila (mahdollinen säätöalue)	Esiasetettu kypsennysaika (mahdollinen säätöalue)
	Ranskalaiset perunat, lohkoperunat, rösti	200 °C (80–200 °C)	20 min (1–60 min)
	Pekoni, mozzarellatikut, nakkipiilot	180 °C (80–200 °C)	10 min (1–60 min)
	Katkaravut (ilman kuorta)	160 °C (80–200 °C)	13 min (1–60 min)
	Vihannekset, sienet	180 °C (80–200 °C)	22 min (1–60 min)
	Muffinit, leivonnaiset, kakut	160 °C (80–200 °C)	15 min (1–60 min)
	Siipikarjan palat, kanansiivet tai kanankoivet	200 °C (80–200 °C)	20 min (1–60 min)
	Pihvit, kyljykset, leikkeet	200 °C (80–200 °C)	20 min (1–60 min)
	Kala, kalapuikot, mustekalat	180 °C (80–200 °C)	18 min (1–60 min)

9. Kypsennysaikataulukko

Taulukko sisältää esimerkkejä siitä, mitä elintarvikkeita on kypsennettävä missäkin lämpötilassa ja kuinka pitkän kypsennysajan ne tarvitsevat. Jos kypsennettävän tuotteen paikkauksessa olevat ohjeet poikkeavat tästä taulukosta, noudata pakkauksen ohjeita.

Elintarvike	Määrä/ paino (g)	Lämpö- tila	Aika	Käännä/ ravistele
Perunat ja vihannekset				
Ranskalaiset perunat (pakaste)	optimaalinen: 400–500	200 °C	15–20 min	ravistele 2 kertaa ¹
	kork.: 800		30 min	
Ranskalaiset perunat (tuore)	500	180 °C	20–30 min	ravistele 2 kertaa ¹
Lohkoperunat (pakaste)	500	180 °C	16–22 min	ravistele 2 kertaa ¹
Vihannekset (esim. kesäkurpitsa, paprika, munakoiso)	optimaalinen: 600	180 °C	22 min	ravistele 3 kertaa ³
	kork.: 750	200 °C	25 min	
Sipulit	200	200 °C	8–10 min	ravistele ²
Liha				
Kananugetit (pakaste)	300	180 °C	15–20 min	käännä ²
Kanankoipi	optimaalinen: 4 kpl	200 °C	22–28 min	käännä ²
Broilerin rintafilee	350	180 °C	10–15 min	käännä ²
Porsaankyljykset	350	200 °C	15–25 min	käännä ²
Leike (pakaste)	2–3 kpl	180 °C	20–25 min	käännä ²
Pekoni	4 kpl	200 °C	8 min	käännä ²

Elintarvike	Määrä/ paino (g)	Lämpö- tila	Aika	Käännä/ ravistele
Kala				
Leivitettyt isot katkaravut	10–12 kpl	160 °C	6–8 min	käännä ²
Pienet katkaravut	200	160 °C	10–15 min	käännä ²
Lohifilee	400	180 °C	15–18 min	ei
Leipä				
Bruschetta	4–5 kpl	200 °C	6 min	ei
Krutongit	200	180 °C	5 min	ei

¹ Ravistele/käännä, kun n. $\frac{1}{3}$ ja $\frac{2}{3}$ kypsennysajasta on kulunut.

² Ravistele/käännä n. puolessa välissä kypsennysaikaa.

³ Ravistele n. $5\frac{1}{2}$ tai 6 minuutin välein.

10. Puhdistus ja hoito

VAROITUS – SÄHKÖISKUN VAARA!

- ▶ Irrota pistoke pistorasiasta aina ennen laitteen puhdistamista.
- ▶  Älä missään tapauksessa upota laitetta nesteeseen! Tämä voi aiheuttaa sähköiskusta johtuvan hengenvaaran, ja laite voi vaurioitua.

VAROITUS – PALOVAMMAVAARA!

- ▶ Anna laitteen jäähtyä kokonaan ennen puhdistamista.

HUOMIO – AINEELLISET VAHINGOT!

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

10.1 Tarvikkeiden puhdistaminen

Siiviläosan **3** voi irrottaa puhdistuksen helpottamiseksi.

- 1) Irrota siiviläosa **3** painamalla kolmesta lukituskiinnikkeestä ja nostamalla se ylöspäin ulos friteerauskorista **2**.
- 2) Poista elintarvikejäänteet.
- 3) Pese pannu **7**, friteerauskori **2** ja siiviläosa **3** lämpimässä vedessä, johon on lisätty mietoa astianpesuainetta, ja huuhtelee lopuksi puhtaalla vedellä.
- 4) Pinttyneen lian puhdistamiseen voidaan käyttää hankaamatonta sientä ja mietoa astianpesuainetta. Pyyhi mahdolliset pesuainejäämät pois pelkällä vedellä.
- 5) Kuivaa kaikki osat hyvin ennen niiden kokoamista.

HUOMAUTUS

- ▶  Pannun **7** ja friteerauskorin **2** sekä siiviläosan **3** voi pestä astianpesukoneessa.
- ▶ Kuivauksen jälkeen onttoihin osiin voi olla jäänyt kosteutta. Anna tarvikkeosien kuivua täysin.

- 1) Aseta siiviläosa ❸ takaisin friteerauskoriin ❷. Varmista, ettei se mene vinoon. Paina se lujasti kiinni kolmeen lukituskiinnikkeeseen, kunnes kuulet sen lukittuvan paikoilleen.

10.2 Rungon puhdistaminen

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

10.3 Sisätilan puhdistaminen

- 1) Puhdista sisätila pehmeällä sienellä, joka on kostutettu puhtaalla vedellä ja muutamalla pisaralla puhdistusainetta.
- 2) Pyyhi sitten useita kertoja kostealla mikrokuituliinalla. Pese liina välillä vedessä ja kierrä se kuivaksi.
- 3) Kuivaa sisätila hyvin astiapyyhkeellä.

HUOMIO – AINEELLISET VAHINGOT!

Muut huoltotyöt on jätettävä valtuutetun ammattiliikkeen tai asiakaspalvelun hoidettavaksi.

11. Säilytys

- 1) Nosta tai kanna laitetta ottamalla molemmin käsin kiinni laitteen pohjasta ja sivuilta. Älä koskaan käytä siihen friteerauskorin ❷ kahvaa ❹!
- 2) Kierrä virtajohto ❸ kokoon ja kiinnitä se mukana tulevalla johtopidikkeellä.
- 3) Säilytä laitetta siten, että pannu ❶ ja friteerauskori ❷ on asetettu paikoilleen. Näin laitteen sisäpuoli ja tarvikkeet pysyvät puhtaina ja pölyttöminä.
- 4) Säilytä laite kuivassa ja pölyttömässä paikassa.

12. Vikojen korjaus

ONGELMA	MAHDOLLINEN SYY	MAHDOLLISET RATKAISUT
Laite ei käynnisty.	Pannu ⑦ ja friteeraus kori ② eivät ole lukittuneet oikein paikoilleen.	Varmista pannun ⑦ ja friteerauskorin ② oikea asento rungossa.
Laite ei toimi.	Laitetta ei ole liitetty pistorasiaan.	Liitä laite pistorasiaan.
	Laite on kytketty pois päältä.	Kytke laite päälle painamalla virtapainiketta ⑯.
	Laite on viallinen.	Ota yhteyttä asiakaspalveluun.
Ruoka ei ole vielä kypsynyt asetetussa ajassa tai se on paistunut epätasaisesti.	Liian paljon elintarvikkeita friteerauskorissa ②.	Älä ylitä friteerauskorin ② MAX-merkintää.
	Liian suuria paloja.	Leikkaa elintarvikkeet pienemmiksi paloiksi. Käännä ruokia tai ravistele niitä useita kertoja kypsennyksen aikana.
	Lämpötila on liian alhainen tai kypsennysaika liian lyhyt.	Nosta lämpötilaa tai pidennä kypsennysaikaa.
Voimakasta savuamista tai hajua kypsennyksen aikana.	Ruoka koskettaa lämmityselementtiä ja palaa.	Älä ylitä friteerauskorin ② MAX-merkintää.

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

13. Laitteen hävittäminen



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

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



Elinkaarensa loppuun tulleen tuotteen kierrätyksestä ja hävittämisestä saat tietoja kunnan jätehuollosta vastaavalta viranomaiselta.

14. Tekniset tiedot

Verkkojännite	230 V ~ (vaihtovirta), 50–60 Hz
Nimellisteho	1400 W
Suojausluokka	I (⏏) suojamaadoitus)
Friteerauskorin ② hyötytilavuus	2,2 l MAX-merkintään asti
	Kaikki tämän laitteen osat, jotka ovat kosketuksissa elintarvikkeisiin, ovat elintarvikekelpoisia.

15. Kompernass Handels GmbH:n takuu

Hyvä asiakas,

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

Takuuehdot

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

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

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

Takuuaika ja lakisääteinen virhevastuu

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

Takuun laajuus

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

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

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

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

Toimiminen takuutapauksessa

Jotta asiasi voitaisiin käsitellä nopeasti, noudata seuraavia ohjeita:

- Pidä kaikkia kyselyitä varten kassakuitti ja artikkelinumero (IAN) 377118_2110 tallessa todisteena ostosta.
- Tuotenumeron löydät tuotteen tyyppikilvestä, kaiverrettuna tuotteeseen, käyttöohjeen otsikkosivulta (alhaalla vasemmalla) tai tuotteen taustapuolella tai pohjassa olevasta tarrasta.
- Mikäli laitteessa ilmenee toimintahäiriöitä tai muita puutteita, ota ensin yhteyttä alla mainittuun huolto-osastoon **puhelimitse** tai **sähköpostitse**.
- Voit lähettää viallisena pitämäsi tuotteen yhdessä ostokuitin kanssa maksutta sinulle ilmoitettuun huolto-osoitteeseen. Liitä mukaan selvitys viasta ja siitä, milloin se on ilmennyt.



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

Tämän QR-koodin avulla pääset suoraan Lidl-huoltosivustolle (www.lidl-service.com) ja voit avata käyttöohjeesi syöttämällä tuotenumero (IAN) 377118_2110.

15.1 Huolto



Huolto Suomi

Tel.: 010309 3582

E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 377118_2110

15.2 Maahantuoja

Huomaa, että seuraava osoite ei ole huolto-osoite.

Ota ensin yhteyttä mainittuun huoltopisteeseen.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

SAKSA

www.kompernass.com

16. Reseptejä

Ranskalaiset



Ainekset **2** henkilölle

- 400 g ranskalaisia (pakaste)
- suolaa

Valmistus

- 1) Aseta jäiset ranskalaiset kuumailmafriteerauslaitteeseen.
- 2) Valitse ”Ranskalaiset”-ohjelma.
- 3) Poista friteerauskori laitteesta puolessa välissä kypsennysaikaa ja ravistele tai sekoita ranskalaisia friteerauskorissa niin, että alemmat siirtyvät ylös. Toista tarvittaessa uudelleen 5 min kuluttua.
- 4) Kaada ranskalaiset ohjelman päätyttyä astiaan ja suolaa ja mausta ne haluamallasi tavalla. Tarjoile haluamasi dipin kanssa.

Bataattiranskalaiset



Ainekset **2** henkilölle

- 500 g bataatteja
- 1 rkl seesaminsiemeniä
- 1 ripaus merisuolaa
- 5 ml öljyä

Valmistus

- 1) Kuori bataatit ja leikkaa ne 1 cm:n paksuisiksi suikaleiksi.
- 2) Paahda seesaminsiemeniä ilman rasvaa pannulla n. 10 minuutin ajan, kunnes ne alkavat tuoksua. Sekoita seesaminsiemeniä aina välillä.
- 3) Anna paahdettujen seesaminsiemienien jäähtyä hieman ja murskaa ne yhdessä suolan kanssa huhmareessa.
- 4) Sekoita raa’at bataattiranskalaiset öljyn kanssa ja aseta ne kuumailmafriteerauslaitteeseen. Paista ”Ranskalaiset”-ohjelmalla. Ravistele puolessa välissä paistoaikaa.
- 5) Sekoita seesaminsiemen-suolaseos bataattiranskalaisiin ja tarjoile heti.

HUOMAUTUS

- Rapean tuloksen saat aikaan liottamalla bataattiviipaleita 60 minuutin ajan ennen kypsennystä. Kuivaa ne sitten hyvin ja ripottele niille tasaisesti maissitärkkelystä.

Kanansiivet



Ainekset **2** henkilölle

- 6 kanansiipeä
- 10 ml viinietikkaa
- pari ripausta tabascoa
- mietoa paprikajauhetta
- hieman ruskeaa ruokosokeria tai hunajaa
- 2 tl yrttejä
- suolaa ja pippuria
- 5 ml öljyä

Valmistus

- 1) Sekoita etikka, öljy, tabasco, sokeri tai hunaja, yrtit ja mausteet kulhossa.
- 2) Lisää kanansiivet kulhoon ja sekoita tasaisesti marinadiin. Anna vetäytyä jääkaapissa mielellään yön yli.
- 3) Laita marinoidut kanansiivet kuumailmafriteerauslaitteeseen ja valitse "Kana"-ohjelma. Käännä noin 15 minuutin kuluttua sopivilla välineillä. Kypsennä vielä 10–15 minuuttia.
- 4) Tarkkaile kypsennystapahtumaa välillä ja päätä se tarvittaessa, jos kanansiivet ovat kypsiä jo ennen esiasetettua aikaa.

Gyros



Ainekset **2** henkilölle

- 500 g porsaanlihasuikaleita
- 2 rkl gyrosmaustetta
- 10 ml öljyä
- suolaa

Valmistus

- 1) Sekoita öljy ja gyrosmausteet ja lisää lihasuikaleet. Anna vetäytyä jääkaapissa parin tunnin ajan mahdollisuuksien mukaan.
- 2) Laita liha kuumailmafriteerauslaitteeseen ja kypsennä 200 °C:ssa noin 15 minuuttia. Valitse siihen "Pihvi"-ohjelma ja mukauta kypsennysaika sopivaksi. Sekoita välillä sopivalla välineellä, jotta liha kypsyy tasaisesti.

Marinoitu seesamilohi



Ainekset **4** henkilölle

- 400 g lohta
- 1 rkl seesaminsiemeniä
- 25 ml soijakastiketta
- 25 ml sitruunamehua
- 1 rkl hunajaa
- 1 tl paprikajauhetta
- suolaa ja pippuria

Valmistus

- 1) Sekoita soijakastike yhdessä seesaminsiemementen, sitruunamehun, hunajan, paprikajauheen sekä suolan ja pippurin kanssa marinadiksi.
- 2) Leikkaa lohi paloiksi ja sekoita marinadiin.
- 3) Kypsennä marinoituja lohikuutioita 180 °C:ssa n. 10 minuuttia. Valitse siihen "Kala"-ohjelma ja mukauta kypsennysaika sopivaksi.
- 4) Tarkasta kypsennystapahtuma noin puolessa välissä aikaa ja sekoita kypsennettävää tuotetta tarvittaessa hieman.
- 5) Tarjoile heti. Tarjoile salaatin kanssa.

Nakkipiilot



Ainekset **4** henkilölle

- 1 pakkaus lehtitaikinaa
- 8 nakkimakkaraa
- curry-ketsuppia
- sinappia

Valmistus

- 1) Anna nakkien kypsyä noin 5 minuutin ajan kuumassa vedessä.
- 2) Leikkaa sillä aikaa lehtitaikina n. 1 cm paksuiksi suikaleiksi.
- 3) Ota nakit vedestä ja kuivaa ne paperilla painellen.
- 4) Kiedo taikinasuikaleet nakkien ympärille niin, että molemmat päät jäävät vapaiksi.
- 5) Aseta 4 makkaraa kerrallaan kuumailmafriteerauslaitteeseen ja kypsennä noin 10–13 minuuttia, kunnes lehtitaikina on kullankeltainen.
- 6) Tarjoile curry-ketsupin ja sinapin kanssa.

Täytetyt taikinataskut



Ainekset **16** kappaletta

- 200 g lehtitaikinaa (pakaste tai kylmätuote)
- 2 rkl maitoa
- Täytettä maun mukaan

Valmistus

- 1) Leikkaa lehtitaikina kaikkiaan 16 neliöksi (5 x 5 cm).
- 2) Sijoita jokaisen neliön keskelle kukkuralleen täytetty teelusikallinen täytettä.
- 3) Taita jokainen neliö kolmion muotoiseksi taikinataskuksi. Sivele reunat tilkalla vettä ja paina ne yhteen haarukalla.
- 4) Aseta kerrallaan 8 taikinataskua friteerauskoriin ja sivele ne maidolla.
- 5) Paista "Muffinit"-ohjelmalla 160 °C:ssa n. 15–20 minuuttia kullankeltaiseksi.

Ehdotuksia täytteeksi

Kinkku-juusto:

- Sekoita keskenään 50 g tuorejuustoa ja 50 g hienoksi suikaleeksi leikattua keittokinkkua sekä hieman pippuria.

Ricotta-pinaatti:

- Sekoita keskenään 50 g Ricottaa ja 50 g hyvin kuivaksi valutettua pinaattia, hieman muskottipähkinää, suolaa ja raastettua parmesaania.

Omena-kaneli:

- Leikkaa omena pieniksi paloiksi ja sekoita mukaan 1 rkl sokeria, 1 tl kanelia ja pari rusinaa.

Lohi-tuorejuusto:

- Sekoita keskenään 50 g tuorejuustoa ja 50 g pieniksi kuutioiksi tai suikaleiksi leikattua lohta (tuoretta tai savustettua) sekä hieman tilliä.

Katkarapuvartaat



Ainekset **4** vartaaseen

- 4 puuvarrasta
- 16–20 isoa katkarapua, tuoreita tai sulatettuja
- 2 valkosipulinkynttä
- 2 rkl oliiviöljyä
- suolaa, pippuria

Valmistus

- 1) Kuori valkosipuli ja hienonna se. Sekoita kulhossa hyvin yhdessä oliiviöljyn kanssa.
- 2) Kuori katkaravut tarvittaessa, poista suoli ja pese ne, kuivaa sitten hyvin talouspaperilla.
- 3) Aseta katkaravut valkosipuli-öljymarinadiin, sekoita ja anna vetäytyä vähintään 1 tunnin ajan jääkaapissa.
- 4) Työnnä 4–5 katkarapua yhteen vartaaseen. Aseta vartaat friteeraus-koriin ja kypsennä ”Katkaravut”-ohjelmalla 10–13 minuuttia.
- 5) Käännä ajan puolivälissä.

Paistetut vihannekset



Ainekset **4** henkilölle

- 1 kesäkurpitsa
- 1 punainen paprika
- 1 keltainen paprika
- 1 punasipuli
- 250 g tuoreita herkkusieniä
- 1 tl oliiviöljyä
- Provencen yrttejä
- suolaa ja pippuria

Valmistus

- 1) Puhdista herkkusienet ja viipaloi ne. Pese vihannekset, poista kannat ja siemenet ja leikkaa ne pieniksi paloiksi. Kuori sipuli ja leikkaa renkaiksi tai lohkoiksi.
- 2) Sekoita yrtit kulhossa yhdessä oliiviöljyn kanssa. Lisää kasvikset ja sekoita kaikki vielä kerran hyvin.
- 3) Laita kaikki yhdessä friteerauskoriin ja paista n. 180 °C:ssa noin 15 minuuttia. Ravistele tai käännä kypsennysajan puolivälissä.

Mustikka-banaanimuffinit



Ainekset **5** muffiniin

- 100 g vehnäjauhoja
- 1 tl leivinjauhetta
- 1 kypsä banaani
- 1 suuri muna
- 20 g voita
- 1/2 tl vaniljauutetta
- 50 g hunajaa
- 1/2 tl kanelia
- 100 g mustikoita

Valmistus

- 1) Sekoita jauhot ja leivinjauhe suuressa kulhossa.
- 2) Murskaa banaani haarukalla ja lisää se kananmunan, voin, vaniljauutteen, hunajan ja kanelin kanssa jauho-leivinjauheseokseen ja sekoita hyvin.
- 3) Nostele mustikat varovasti taikinaan.
- 4) Jaa taikina muffinivuokiin ja aseta ne kuumailemafriteerauslaitteeseen.
- 5) Paista muffineita n. 180 °C:ssa noin 20 minuuttia. Voit testata muffinien kypsyyttä työntämällä niiden keskikohtaan puutikun. Jos tikkuun ei ulos vedettäessä ole tarttunut taikinaa, muffinit ovat valmiita.

Innehållsförteckning

1. Inledning	35
1.1 Föreskriven användning	35
1.2 Varningar och symboler	35
2. Säkerhetsanvisningar	37
3. Leveransens innehåll och transportinspektion	40
3.1 Uppackning	40
3.2 Kassera förpackningen	40
4. Lär känna produkten	41
5. Före första användningen	42
6. Så här friterar man bäst	43
7. Användning	44
7.1 Snabbstartfunktion	45
7.2 Ställa in tillagningstid och temperatur manuellt	45
7.3 Använda programmen	46
7.4 Avbryta ett program	47
7.5 Avsluta ett program	47
7.6 Ta ut det som friterats	48
8. Programtabell	49
9. Tabell för tillagningstider	50
10. Rengöring och skötsel	52
10.1 Rengöra tillbehör	52
10.2 Rengöra höljet	53
10.3 Rengöra produkten invändigt	53
11. Förvaring	53
12. Åtgärda fel	54

13. Kassera produkten	55
14. Tekniska data	55
15. Garanti från Kompernass Handels GmbH	55
15.1 Service	57
15.2 Importör	57
16. Recept	58

1. Inledning

Ett stort grattis till din nyköpta produkt.

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



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

1.1 Föreskriven användning

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

Det finns inga möjligheter att kräva ersättning för skador som är en följd av felaktig användning, felaktigt utförda reparationer, otillåtna ändringar eller för att reservdelar som inte är godkända använts. Allt ansvar vilar på användaren.

1.2 Varningar och symboler

I den här bruksanvisningen används följande varningar (när det är relevant):



FARA

En varning på den här nivån innebär en akut farlig situation.

Om ingenting görs för att undvika situationen kommer följden att bli dödsolyckor eller allvarliga personskador.

- Följ anvisningarna i varningstexten för att undvika dödsolyckor och allvarliga personskador.

VARNING

En varning på den här nivån innebär en eventuellt farlig situation.

Om ingenting görs för att undvika situationen kan följden bli allvariga personskador eller dödsolyckor.

- Följ anvisningarna i varningstexten för att minska risken för allvariga personskador och dödsolyckor.

VAR FÖRSIKTIG

En varning på den här nivån innebär en eventuellt farlig situation.

Om ingenting görs för att åtgärda situationen kan följden bli personskador.

- Följ anvisningarna i varningstexten för att undvika personskador.

AKTA

En varning på den här nivån innebär risk för sakskador.

Om ingenting görs för att åtgärda situationen kan följden bli sakskador.

- Följ anvisningarna i varningstexten för att undvika sakskador.

OBSERVERA

- Under Observera finns extra information som hjälper dig att handskas med produkten.

2. Säkerhetsanvisningar

RISK FÖR ELCHOCK

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

VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- ▶ Missbruka inte produkten genom att använda den för andra ändamål än de som anges i den här anvisningen. Om produkten används på fel sätt finns risk för personskador.
- ▶ Se till så att produkten står stadigt.
- ▶ Lägg kabeln så att ingen kan trampa på eller snubbla över den.
- ▶ Anslut produkten till ett lättåtkomligt eluttag. Se till så att det går snabbt att dra ut kontakten i nödsituationer.

⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- Den här produkten får användas av barn som är minst 8 år och av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och/eller kunskap om de hålls under uppsikt eller har instruerats i hur produkten används på ett säkert sätt och inser vilka risker det innebär.
- Barn får inte rengöra eller serva produkten, såvida de inte är över 8 år och hålls under uppsikt.
- Barn under 8 år ska hållas på avstånd från produkten och strömkabeln.
- Barn får inte leka med produkten.
- När produkten används kommer det ut het ånga. Håll dig på säkert avstånd från ångan.
- Delar av produkten blir mycket varma när den används. Rör inte dessa delar, då kan du bränna dig. Rör inte produktens insida när den används. Ta bara i handtaget och kontrolldelarna.
- Flytta inte på produkten när den används, då kan du bränna dig!
- Låt produkten kallna innan du rengör den eller byter tillbehör.

⚠ VARNING! BRANDRISK!

- Produkten använder bara varm luft för att tillaga maten. Häll aldrig olja eller någon annan vätska direkt i pannan. Det kan börja brinna!
- Använd inte någon extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem för att styra produkten.
- Använd inte produkten i närheten av heta ytor eller brännbart material.
- Lämna aldrig produkten utan uppsikt när den används.

⚠ VARNING! BRANDRISK!

- ▶ Ställ aldrig produkten i närheten av eller under brännbara föremål, särskilt inte under gardiner eller överskåp.
- ▶ Stick inte in några föremål i ventilationsöppningarna på produktens baksida och täck inte över dem.

**AKTA! Het yta!****AKTA - PRODUKTEN KAN SKADAS!**

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

3. Leveransens innehåll och transportinspektion

Produkten levereras med följande delar som standard:

- Varmluftsfritös
- Panna
- Friteringskorg med sil
- Bruksanvisning

3.1 Uppackning

FARA

Förpackningsmaterial är farligt för barn på grund av kvävningsrisken!

- Lämna aldrig barnen ensamma med förpackningsmaterialet. Håll barn på avstånd från förpackningen och produkten.

- 1) Ta upp alla delar av produkten och bruksanvisningen ur förpackningen.
- 2) Ta bort allt förpackningsmaterial och eventuella klistermärken från produkten.

OBSERVERA

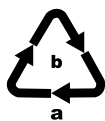
- Kontrollera att leveransen är komplett och att produkten inte har några synliga skador.
- Om någonting fattas eller om leveransen har skadats på grund av bristfällig förpackning eller under transporten ska du vända dig till vår Service Hotline (se kapitel **Service**).

3.2 Kassera förpackningen

Förpackningen ska skydda produkten från transportskador. Förpackningsmaterialet har valts med tanke på miljön och de tekniska förutsättningarna för avfallshantering och kan därför återvinnas.



Genom att återföra förpackningen till kretsloppet kan vi spara på råvaror och minska sopberget. Kassera förpackningsmaterial som inte behövs längre enligt gällande lokala bestämmelser.



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

4. Lär känna produkten

Bild A (se uppfällbar sida)

- ❶ Kontrollfält med display
- ❷ Friteringskorg
- ❸ Sil (avtagbar)
- ❹ Upplåsningsskydd
- ❺ Upplåsningssknapp
- ❻ Handtag
- ❼ Panna
- ❽ Hölje
- ❾ Strömkabel med kabelbindare
- ❿ Ventilationsöppningar

Bild B:

I den övre delen av kontrollfältet ❶ finns symboler för de olika programmen och funktionerna. Symbolerna tänds bara för att visa att ett program valts.

Symbolerna i kontrollfältets ❶ undre del fungerar både som indikatorer och som digitala knappar för att göra olika inställningar. Vi kallar dem helt enkelt för knappar för att det ska bli lättare att läsa texten. Det hörs en kort signal när man rör vid sådana knappar.

- ❾ Fläktsymbol 
- ❿ Visar programmet Muffins
- ⓫ Visar programmet Kyckling
- ⓬ Visar programmet Biff
- ⓭ Visar programmet Fisk
- ⓮ Display (visar temperatur/tillagningstid)
- ⓯ Knapp Programval 
- ⓰ Knapp På/Av 
- ⓱ Knapp Minska temperatur/tillagningstid 
- ⓲ Knapp Start/Stopp 
- ⓳ Knapp Öka temperatur/tillagningstid 
- ⓴ Knapp Välj temperatur/tillagningstid 
- ⓵ Visar programmet Pommes frites
- ⓶ Visar programmet Fläsk
- ⓷ Visar programmet Räkor
- ⓸ Visar programmet Grönsaker

5. Före första användningen

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

BRANDRISK

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

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

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

OBSERVERA

- Om du tänker ställa fritysen på spisen under köksfläkten måste du kontrollera att spisen är kall och avstängd.
- 2) Sätt kontakten i ett eluttag. Kontrollera att eluttaget är lätt att komma åt när produkten används.
- ✓ Alla symboler på kontrollfältet **1** tänds en kort stund och det kommer 2 korta signaler.
 - ✓ På/Av-knappen **13** lyser konstant. Produkten är nu klar för drift och står på standby.

OBSERVERA

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

6. Så här friterar man bäst

- I regel behövs ingen olja när man lagar mat i varmluftsfritysen. Några droppar olja kan dock förhöja smaken. I princip kan alla livsmedel som kan tillagas i en varmluftsugn också lagas i varmluftsfritysen.
- Allt som ska läggas i fritysen måste vara så torrt som möjligt. Torka av det som ska friteras noga innan du lägger det i friteringskorgen ②.
- När man lagar potatisrätter i varmluftsfritysen bör fastkokande potatissorter väljas. Skölj potatisbitarna i rent vatten så klibbar de inte ihop när de tillagas. Torka potatisen noga innan du lägger den i fritysen.
- Ta noga bort all eventuell is från djupfrysta livsmedel.
- Kontrollera att det mesta av paneringen sitter kvar och inte lossnar så lätt från panerade livsmedel.
- Följ anvisningarna på förpackningen till det som ska friteras. Ställ in den temperatur och tid som rekommenderas.
- Om det inte finns några anvisningar för hur ett livsmedel ska friteras på förpackningen kan man rätta sig efter uppgifterna som gäller för tillagning i varmluftsugn.
- Lägg inte för mycket i fritysen på samma gång. För bästa resultat rekommenderar vi att tillreda maximalt 400–500 g djupfrysta pommes frites samtidigt.
- Låt inte friteringskorgen ② bli överfull! Fyll inte friteringskorgen över MAX-markeringen. Akta så att det som friteras inte kommer i kontakt med värmeelementet som sitter upptill inuti produkten.
- Akrylamid är ett ämne som misstänks vara cancerframkallande och som bildas när man friterar stärkelserika livsmedel. Därför bör livsmedel som innehåller mycket stärkelse som t ex pommes frites bara bli gyllene och inte mörkgula eller bruna när de friteras. Då vet man att det inte har bildats några höga halter av akrylamid.
- För att t ex chicken nuggets och pommes frites ska bli jämnt friterade och få en fräsigt konsistens måste man skaka om eller vända dem 1–2 gånger under tiden.

- Dra då ut pannan ⑦ med friteringskorgen ② ur produkten och skaka om eller vänd bitarna med ett lämpligt köksredskap. Sätt tillbaka pannan ⑦ med friteringskorgen ② igen.
 - Friteringsprogrammet avbryts automatiskt när pannan ⑦ med friteringskorgen ② tas ut och startar automatiskt om igen så snart pannan ⑦ med friteringskorgen ② sätts tillbaka.
- Varmluftsfritysen kan också användas för att baka muffins eller små kakor. Kaksmeten **får absolut inte läggas** direkt i pannan ⑦ eller friteringskorgen ②. Man måste fylla smeten i små bakformar, t ex muffinsformar, som sedan placeras i friteringskorgen ②.

7. Användning

RISK FÖR BRÄNNSKADOR!

- Delar av produkten blir mycket varma när den används. Rör inte dessa delar, då kan du bränna dig.
- Använd grytlappar eller grillhandskar om du måste ta i pannan ⑦ eller friteringskorgen ②.
- Det kommer het luft ur ventilationsöppningarna ⑩ på produktens baksida. Rör inget i det här området.
- Flytta inte på produkten när den används.

AKTA - RISK FÖR SAKSKADOR!

- Använd aldrig pannan ⑦ utan friteringskorg ②.
- Fyll friteringskorgen ② högst upp till MAX-markeringen och kontrollera att det som ska frityras inte kommer i kontakt med värmeelementet innanför höljet ⑧.

- 1) Ställ upp produkten så som beskrivs i kapitel **Före första användningen**.
- 2) Förbered det du ska frityra enligt receptet och lägg det i friteringskorgen ②.
- 3) Sätt friteringskorgen ② i pannan ⑦. Det ska höras när handtaget ⑥ snäpper fast i pannan ⑦.
- 4) För upplåsningsskyddet ④ över upplåsningssknyten ⑤.
- 5) Sätt pannan ⑦ med friteringskorgen ② i höljet ⑧.

- 6) Tryck på På/Av-knappen  **13** för att koppla på kontrollfältet **1**.
- ✓ Det hörs en kort signal.
 - ✓ Kontrolldelarnas symboler tänds i den undre delen av kontrollfältet **1**. På displayen **16** visas omväxlande temperaturen *180 °C* och tillagningstiden *15 min* som ställts in i förväg.

Du kan nu antingen välja snabbstartfunktionen, att starta ett program med manuellt inställd tillagningstid och temperatur eller ett friteringsprogram. Läs mer om det i följande kapitel.

OBSERVERA

- Det går bara att starta produkten om pannan **7** inkl. friteringskorgen **2** låst fast ordentligt i fästet.

7.1 Snabbstartfunktion

Om du inte behöver göra några fler inställningar kan du använda snabbstartfunktionen och sätta igång direkt. Tryck på knappen Start/Stopp  **20** för att börja friterar genast. Produkten arbetar med den förinställda temperaturen *180 °C* och tillagningstiden *15 min*. Fläktsymbolen  **11** blinkar under tillagningstiden.

Du kan när som helst ändra tillagningstid och temperatur så som beskrivs i följande kapitel.

7.2 Ställa in tillagningstid och temperatur manuellt

När produkten kopplats på är knapparna i den undre delen av kontrollfältet **1** aktiva och lyser. Du kan när som helst anpassa temperatur och tillagningstid under ett pågående friteringsprogram. Gör då så här:

- 1) Använd knappen  **22** för att välja om temperaturen eller tillagningstiden ska visas på displayen **16**.
- 2) Tryck på knappen  **19** för att minska eller på knappen  **21** för att öka de värden som visas:
 - Temperaturen kan ökas eller minskas från 80 °C till 200 °C och med 5 °C i taget.
 - Tillagningstiden kan ökas eller minskas från 1 till 60 minuter med 1 minut i taget.
 - Varje gång man trycker på en knapp hörs en akustisk signal.

OBSERVERA

- Håll någon av knapparna  **19** eller  **21** intryckt för att snabbare komma till rätt värde.

- 3) Om du inte redan gjort det trycker du snabbt på knappen  **20** Start-Stopp för att börja friteras.
- ✓ Fläktsymbolen  **11** och symbolen för det program som valts blinkar samtidigt på kontrollfältet. Produkten värms upp.

7.3 Använda programmen

Produkten har 8 program som ställts in i förväg. När man väljer ett program tänds motsvarande programsymbol i den övre delen av kontrollfältet **1**. Den temperatur och tillagningstid som ställts in i förväg visas på displayen **16**. Inställningarna kan ändras efter ett recept eller egna önskemål så som beskrivs i föregående kapitel.

Gör så här för att ställa in ett program:

- 1) Tryck på På/Av-knappen  **18** om produkten står på standby.
- ✓ Kontrolldelarnas symboler tänds i den undre delen av kontrollfältet **1**.
- 2) Tryck upprepade gånger på knappen Programval  **17** tills symbolen för det program du vill ha kommer upp i den övre delen av kontrollfältet **1**.
- ✓ Den temperatur och tillagningstid som ställts in i förväg för det här programmet visas omväxlande på displayen **16**.

OBSERVERA

- Displayen **16** visar omväxlande var femte sekund temperaturen och tillagningstiden. Tryck på knappen  **22** för att snabbare växla mellan visningen av temperatur och tillagningstid.

- 3) Anpassa ev. temperaturen och tillagningstiden efter dina behov med knappen  **19** eller  **21**.
 - 4) Tryck på knappen Start/Stopp  **20**.
- ✓ Fläktsymbolen  **11** och symbolen för det program som valts blinkar samtidigt på kontrollfältet. Produkten värms upp.

När programmet är slut stängs produkten av automatiskt, det hörs flera signaler, fläktsymbolen  11 slocknar och  blinkar i några sekunder på displayen 16. Sedan slocknar alla indikatorer och knappar utom På/Av-knappen  18. Produkten står åter på standby.

7.4 Avbryta ett program

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

- 1) Tryck på knappen Start/Stopp  20.
- ✓ Fläktsymbolen  11 slocknar och knappen Start/Stopp  20 börjar blinka. Temperaturen och den tid som återstår visas omväxlande på displayen 16. Programindikatorn lyser med fast sken.
- 2) Fatta tag i pannans 7 handtag 6 och dra ut den ur höljet 8.
- 3) Vänd eller skaka ev. på det som ligger i friteringskorgen 2.

AKTA - RISK FÖR SAKSKADOR!

- Pannan 7 och friteringskorgen 2 är försedda med nonstickbeläggning. Skydda nonstickbeläggningen och använd inga metallföremål, som t ex knivar, gafflar och liknande när du ska vända eller ta upp maten ur produkten.

- 4) Sätt tillbaka pannan 7 med friteringskorgen 2 igen.
- 5) Tryck på knappen Start/Stopp  20 en gång till.
- ✓ Programindikatorn och fläktsymbolen  11 börjar åter att blinka samtidigt.
- ✓ Programmet fortsätter till tillagningstiden är slut.

OBSERVERA

- Pannan 7 kan också dras ut ur produkten utan att man först måste trycka på knappen Start/Stopp  20. Programmet stannar automatiskt och fortsätter sedan igen så snart man sätter tillbaka pannan 7. Man behöver inte trycka på någon knapp.

7.5 Avsluta ett program

För att stänga av ett program och avsluta tillagningen i förtid eller för att komma tillbaka till grundinställningarna håller du På/Av-knappen  18 inne i ca 3 sekunder.

- ✓ Det hörs en signal. Alla indikatorer och knappar utom På/Av-knappen  18 slocknar. Produkten står åter på standby.

7.6 Ta ut det som friterats

⚠ RISK FÖR BRÄNSKADOR!

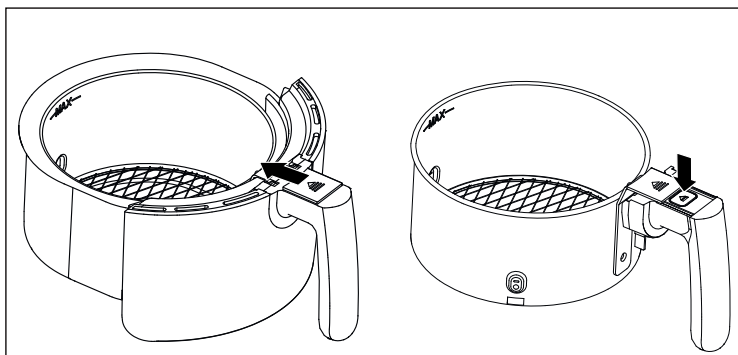
- Använd grytlappar eller grillhandskar om du måste ta i pannan **7** eller friteringskorgen **2**.

När friteringsprocessen avslutats hörs flera akustiska signaler och 000 kommer upp på displayen **16**. Sedan går produkten automatiskt över till standbyläget.

- 1) Stäng av produkten genom att dra ut kontakten ur uttaget.
- 2) Ha ett värmetåligt underlägg i beredskap för pannan **7** och friteringskorgen **2** samt något att lägga det friterade på, t ex en tallrik eller en skål.
- 3) Fatta tag i pannans **7** handtag **6** och dra ut den ur höljet **8**.

AKTA - RISK FÖR SAKSKADOR!

- Ta aldrig ut friteringskorgen **2** ur pannan **7** när du håller den i handen, då kan pannan falla ned. Ställ pannan **7** på ett värmetåligt underlägg innan du lyfter ut korgen.
- 4) För upplåsningsskyddet **4** i pilens riktning så att upplåsningsskrapen **5** blir åtkomlig.
 - 5) Tryck på upplåsningsskrapen **5** och lyft samtidigt upp friteringskorgen **2** ur pannan **7**.



- 6) Ställ friteringskorgen **2** på ett värmetåligt underlägg.

AKTA - RISK FÖR SAKSKADOR!

- Pannan ⑦ och friteringskorgen ② är försedda med nonstickbeläggning. Skydda nonstickbeläggningen och använd inga metallföremål, som t ex knivar, gafflar och liknande när du ska vända eller ta upp maten ur produkten.

- 7) Ta upp det som friterats ur friteringskorgen ②.
8) Låt produkten och tillbehöret bli helt kalla innan de rengörs och ställs undan.

8. Programtabell

De värden som anges i tabellerna eller som har programmerats in i produkten är endast rekommendationer. De faktiska tillagningstiderna kan variera beroende på livsmedlets beskaffenhet. Kontrollera tillagningsprocessen med jämna mellanrum.

Symbol	Programmet passar för:	förinställd temperatur (inställbart område)	förinställd tillagningstid (inställbart område)
	Pommes frites, klyftpotatis, rösti	200 °C (80 – 200 °C)	20 min. (1 – 60 min.)
	Fläsk, mozzarellasticks, inbakad korv	180 °C (80 – 200 °C)	10 min. (1 – 60 min.)
	Små eller stora räkor (skalade)	160 °C (80 – 200 °C)	13 min. (1 – 60 min.)
	Grönsaker, svamp	180 °C (80 – 200 °C)	22 min. (1 – 60 min.)
	Muffins, bakverk, kakor	160 °C (80 – 200 °C)	15 min. (1 – 60 min.)
	Kycklingdelar, kycklingvingar eller -klubbor	200 °C (80 – 200 °C)	20 min. (1 – 60 min.)
	Biff, kotlett, schnitzel	200 °C (80 – 200 °C)	20 min. (1 – 60 min.)
	Fisk, fiskpinnar, bläckfiskringar	180 °C (80 – 200 °C)	18 min. (1 – 60 min.)

9. Tabell för tillagningstider

I tabellen finns exempel på vid vilken temperatur och hur länge olika livsmedel ska friteras. Om anvisningarna på förpackningen skiljer sig från dessa rekommendationer ska du följa anvisningarna på förpackningen.

Livsmedel	Mängd/ Vikt (g)	Tempe- ratur	Tid	vänd/ skaka
Morötter och grönsaker				
Pommes frites (djupfrysta)	helst: 400-500	200 °C	15 - 20 min	Skaka om 2 gånger ¹
	max.: 800		30 min	
Pommes frites (färska)	500	180 °C	20 - 30 min.	Skaka om 2 gånger ¹
Klyftpotatis (djupfrysta)	500	180 °C	16 - 22 min.	Skaka om 2 gånger ¹
Grönsaker (t ex zucchini, paprika, aubergine)	helst: 600	180 °C	22 min.	Skaka om 3 gånger ³
	max.: 750	200 °C	25 min.	
Lök	200	200 °C	8 - 10 min.	Skaka ²
Kött				
Chicken nuggets (djupfrysta)	300	180 °C	15 - 20 min.	Vänd ²
Kycklingklubbor	helst: 4 stycken	200 °C	22 - 28 min.	Vänd ²
Kycklingbröst	350	180 °C	10 - 15 min.	Vänd ²
Fläskkotletter	350	200 °C	15 - 25 min.	Vänd ²
Schnitzel (djupfryst)	2 - 3 st.	180 °C	20 - 25 min.	Vänd ²
Fläsk	4 st.	200 °C	8 min.	Vänd ²

Livsmedel	Mängd/ Vikt (g)	Tempe- ratur	Tid	vänd/ skaka
Fisk				
Panerade räkor	10 - 12 st.	160 °C	6 - 8 min.	Vänd ²
Små räkor	200	160 °C	10 - 15 min.	Vänd ²
Laxfilé	400	180 °C	15 - 18 min.	nej
Bröd				
Bruschetta	4 - 5 st.	200 °C	6 min.	nej
Krutonger	200	180 °C	5 min.	nej

¹ Skaka om eller vänd efter ca $\frac{1}{3}$ och $\frac{2}{3}$ av tillagningstiden.

² Skaka om eller vänd efter ca halva tillagningstiden.

³ Skaka om eller vänd ca var 5½:e resp. 6:e minut.

10. Rengöring och skötsel

VARNING - RISK FÖR ELCHOCK!

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

VARNING - RISK FÖR BRÄNSKADOR!

- Låt produkten bli helt kall innan den rengörs.

AKTA – RISK FÖR SAKSKADOR!

- Använd inga frätande eller slipande rengöringsmedel eller t ex putsmedel eller stålull när du rengör fritösen och tillbehören. De kan skada produktens yta och tillbehörens nonstickbeläggning!

10.1 Rengöra tillbehör

För att den ska bli lättare att rengöra kan silen **3** tas av.

- 1) Tryck in de tre stoppklamrarna på silen **3** och dra upp den ur friteringskorgen **2**.
- 2) Ta bort större bitar av livsmedelsrester.
- 3) Diska ur pannan **7**, friteringskorgen **2** och silen **3** med varmt vatten och mildt diskmedel och skölj sedan med rent vatten.
- 4) Använd en svamp utan slipverkan och ett mildt diskmedel för att avlägsna envisa fläckar. Torka bort ev. rester av diskmedlet med rent vatten.
- 5) Torka alla delar noga innan du sätter ihop produkten igen.

OBSERVERA

-  Pannan **7**, friteringskorgen **2** och silen **3** kan diskas i maskin.
- Det kan fortfarande finnas fukt kvar i håligheter när produkten torkats. Låt tillbehören lufttorka tills de blivit riktigt torra.

- 6) Sätt tillbaka silen **3** i friteringskorgen **2**. Akta så att den inte hamnar snett. Tryck fast silen med de tre stoppklamrarna så att det hörs att den klickar fast.

10.2 Rengöra höljet

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

10.3 Rengöra produkten invändigt

- 1) Använd en mjuk svamp som bara fuktats med en aning vatten och några droppar milt diskmedel för att rengöra produkten invändigt.
- 2) Eftertorka flera gånger med en fuktig mikrofiberduk. Skölj och vrid ur mikrofiberduken mellan varven.
- 3) Torka produktens insida noga med en kökshandduk.

AKTA – RISK FÖR SAKSKADOR!

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

11. Förvaring

- 1) Fatta tag under produkten i båda sidorna med båda händerna när du ska lyfta upp eller bära den. Lyft aldrig fritösen i friteringskorgens **2** handtag **6**!
- 2) Vira ihop strömkabeln **9** och fixera den med medföljande kabelbindare.
- 3) Sätt in pannan **7** och friteringskorgen **2** i produkten innan du ställer undan den. Då kan det inte komma in damm eller smuts i fritösen.
- 4) Förvara fritösen på ett torrt och dammfritt ställe.

12. Åtgärda fel

PROBLEM	MÖJLIG ORSAK	MÖJLIGA LÖSNINGAR
Det går inte att starta produkten.	Pannan 7 med friteringskorgen 2 har inte låst fast ordentligt.	Kontrollera om pannan 7 med friteringskorgen 2 sitter som de ska i produkten.
Produkten fungerar inte.	Produkten är inte kopplad till ett eluttag.	Anslut produkten till ett eluttag.
	Produkten är avstängd.	Koppla på produkten med På/Av-knappen 18 .
	Produkten är defekt.	Kontakta kundservice.
Maten blir inte riktigt klar eller ojämnt friterad efter den inställda tiden.	Du har lagt för mycket i friteringskorgen 2 .	Fyll aldrig friteringskorgen 2 över MAX-markeringen.
	För stora bitar.	Skär ingredienserna i mindre bitar. Vänd på det som tillagas eller skaka korgen flera gånger under tillagningstiden.
	Temperaturen är för låg eller tillagningstiden för kort.	Öka temperaturen eller förläng tillagningstiden.
Det ryker och luktar väldigt mycket när produkten används.	Livsmedel har kommit i kontakt med värmeelementet och bränts fast.	Fyll aldrig friteringskorgen 2 över MAX-markeringen.

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

13. Kassera produkten



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

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



Fråga din kommun eller stadsdelsförvaltning om möjligheterna att lämna den uttjänta produkten till återvinning.

14. Tekniska data

Nätspänning	230 V ~ (växelström), 50–60 Hz
Märkeffekt	1400 W
Skyddsklass	I (⏏ skyddsjordning)
Nyttovolym i friteringskorg ②	2,2 l upp till MAX-markeringen
	Alla delar av den här produkten som kommer i kontakt med livsmedel är godkända för livsmedel.

15. Garanti från Kompernass Handels GmbH

Kära kund

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

Garantivillkor

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

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

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

Garantitid och lagstadgad ersättningsrätt

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

Garantins omfattning

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

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

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

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

Behandling av garantiärenden

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

- Ha alltid kassakvittot och artikelnumret (IAN) 377118_2110 i beredskap vid alla förfrågningar.
- Artikelnumret finns på typskylten på produkten, en gravyr på produkten, på bruksanvisningens titelblad (nere till vänster) eller på klistermärket på produktens bak- eller undersida.

- Vid funktionsfel eller andra defekter ber vi dig att först kontakta den serviceavdelning som anges nedan **på telefon** eller **med e-post**.
- En produkt som klassas som defekt kan tillsammans med köpbeviset (kassakvittot) och en beskrivning av felet samt när det uppstod skickas in portofritt till den angivna serviceadressen.



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

Med den här QR-koden kommer du direkt till Lidls servicesida (www.lidl-service.com) där du kan öppna bruksanvisningen genom att skriva in artikelnumret (IAN) 377118_2110.

15.1 Service

SE

Service Sverige

Tel.: 0770 930739

E-Mail: kompernass@lidl.se

FI

Service Suomi

Tel.: 010309 3582

E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 377118_2110

15.2 Importör

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

TYSKLAND

www.kompernass.com

16. Recept

Pommes frites



Ingredienser för **2** personer

- 400 g pommes frites (djupfrysta)
- salt

Gör så här

- 1) Lägg dina djupfrysta pommes frites i varmluftsfritysen.
- 2) Välj programmet Pommes frites.
- 3) Ta ut och skaka på friteringskorgen efter halva tiden så att de pommes frites som ligger underst hamnar överst och tvärtom. Upprepa ev. proceduren efter 5 minuter.
- 4) Häll över dina pommes frites på ett fat och salta och krydda efter smak. Serveras med en valfri dipsås.

Friterad sötpotatis



Ingredienser för **2** personer

- 500 g sötpotatis
- 1 msk sesamfrö
- 1 nypa havssalt
- 5 ml olja

Gör så här

- 1) Skala och skär upp sötpotatisen i centimetertjocka stavar.
- 2) Rosta sesamfröna i en stekpanna utan fett i ca 10 minuter tills de börjar dofta. Rör om fröna emellanåt.
- 3) Låt de rostade sesamfröna svalna lite och stöt dem sedan i en mortel tillsammans med saltet.
- 4) Blanda sötpotatisstavarna med oljan och lägg dem i fritösen. Välj programmet Pommes frites. Skaka om efter halva tiden.
- 5) Strö blandningen av sesamfrö och salt över sötpotatisen och servera genast.

OBSERVERA

- Lägg sötpotatisstavarna i blöt i ca 60 minuter innan de tillagas, så blir de knaprigare. Torka sedan av dem noga och strö över ett jämnt lager potatismjöl eller annan stärkelse.

Kycklingvingar



Ingredienser för **2** personer

- 6 kycklingvingar
- 10 ml vinäger
- några stänk tabasco
- mild paprika
- lite brunt råsocker eller honung
- 2 tsk kryddörter
- salt och peppar
- 5 ml olja

Gör så här

- 1) Blanda vinäger, olja, tabasco, socker eller honung, örter och kryddor i en skål.
- 2) Lägg kycklingvingarna i skålen och blanda ihop dem med marinaden. Låt helst blandningen stå och dra över natten i kylskåpet.
- 3) Lägg de marinerade kycklingvingarna i fritösen och välj programmet Kyckling. Vänd kycklingvingarna med ett lämpligt köksredskap efter ca 15 minuter. Friterade dem i ytterligare 10-15 minuter.
- 4) Kontrollera resultatet med jämna mellanrum och avbryt ev. processen om kycklingvingarna blir färdiga innan den inställda tiden är slut.

Gyros



Ingredienser för **2** personer

- 500 g strimlat fläskkött
- 2 msk gyroskrydda
- 10 ml olja
- salt

Gör så här

- 1) Blanda kött, olja och gyroskrydda. Låt helst blandningen stå och dra några timmar i kylskåpet.
- 2) Lägg köttet i varmlufts-fritösen och friterade vid 200 °C i ca 15 minuter. Välj programmet Biff och anpassa tillagningstiden. Rör om emellanåt med ett lämpligt köksredskap så att bitarna blir jämnt friterade.

Marinerad sesamlax



Ingredienser för **4** personer

- 400 g lax
- 1 msk sesamfrö
- 25 ml sojasås
- 25 ml citronsaft
- 1 msk honung
- 1 tsk paprikapulver
- salt och peppar

Gör så här

- 1) Rör ihop sojasås, sesamfrön, citronsaft, honung, paprikapulver, salt och peppar till en marinad.
- 2) Tärna laxen och blanda ner bitarna i marinaden.
- 3) Friterar de marinerade laxbitarna i 180 °C ca 10 minuter. Välj programmet Fisk och anpassa tillagningstiden.
- 4) Kontrollera resultatet efter halva tiden och rör om vid behov.
- 5) Servera genast. En färgsprakande sallad passar bra till laxen.

Inbakad korv



Ingredienser för **4** personer

- 1 paket smördegspattor
- 8 kokta korvar
- curryketchup
- senap

Gör så här

- 1) Låt korvarna ligga i hett vatten ca 5 minuter.
- 2) Skär under tiden upp smördegspattorna i centimetertjocka remsor.
- 3) Ta upp korvarna ur vattnet och sug upp vätskan med t ex hushållspapper.
- 4) Linda smördegsremorna kring korvarna, men låt ändarna sticka ut.
- 5) Lägg 4 korvar åt gången i fritösen och friterar i ca 10–13 minuter tills smördegen blivit gyllengul.
- 6) Serveras med curryketchup och senap.

Fyllda degknyten



Ingredienser för **16** stycken

- 200 g smördeg (fryst eller färsk)
- 2 msk mjölk
- Fyllning efter smak

Gör så här

- 1) Skär upp smördegsplattorna i 16 fyrkantiga bitar (5 x 5 cm).
- 2) Lägg en tesked fyllning mitt på varje smördegskvadrat.
- 3) Vik smördegen så att det bildas en trekant. Pensla kanterna med lite vatten och tryck ihop den med en gaffel.
- 4) Lägg 8 degknyten åt gången i friteringskorgen och pensla dem med mjölk.
- 5) Välj programmet Muffins och friterar i 160 °C ca 15–20 minuter till de blivit gyllengula.

Förslag på fyllning

Ost och skinka:

- Blanda 50 g färskost med 50 g finstrimlad, kokt skinka och lite peppar.

Ricotta och spenat:

- Blanda 50 g ricotta med 50 g väl avrunnen spenat, lite muskot, salt och riven parmesan.

Äpple och kanel:

- Skär upp äpplet i små bitar och blanda med 1 msk socker, 1 tsk kanel och några russin.

Lax och färskost:

- Blanda 50 g färskost med 50 g finstrimlad eller tärnad lax (färsk eller rökt) och lite dill.

Räkspett



Ingredienser för **4** spett

- 4 träspett
- 16–20 stora räkor, färska eller upptinade
- 2 vitlöksklyftor
- 2 msk olivolja
- salt, peppar

Gör så här

- 1) Skala och finhacka vitlöken. Blanda den noga med olivolja i en skål.
- 2) Skala, rensa och skölj ev. räkorna och sug upp vätskan med hushållspapper eller liknande.
- 3) Lägg räkorna i vitlöksmarinaden, blanda och låt det stå minst 1 timme i kylskåpet.
- 4) Sätt 4–5 räkor på varje spett. Lägg spetten i friteringskorgen, välj programmet Räkor och fritera i 10–13 minuter.
- 5) Vänd efter halva tiden.

Blandade grönsaker



Ingredienser för **4** personer

- 1 bit zucchini
- 1 bit röd paprika
- 1 bit gul paprika
- 1 bit rödlök
- 250 g färska champinjoner
- 1 tsk olivolja
- provencalska kryddor
- salt och peppar

Gör så här

- 1) Rensa och skiva champinjonerna. Skölj resten av grönsakerna, ta bort stock och kärnor och skär dem i mindre bitar. Skala och skär löken i ringar eller klyftor.
- 2) Blanda kryddorna med olivoljan i en skål. Lägg i grönsakerna och blanda noga.
- 3) Lägg allt i friteringskorgen och fritera i ca 180°C ca 15 minuter. Vänd eller skaka om bitarna efter halva tiden.

Blåbär- och bananmuffins



Ingredienser för **5** muffins

- 100 g vetemjöl
- 1 tsk bakpulver
- 1 mogen banan
- 1 stort ägg
- 20 g smör
- 1/2 tsk vaniljessens
- 50 g honung
- 1/2 tsk kanel
- 100 g blåbär

Gör så här

- 1) Blanda mjöl och bakpulver i en stor skål.
- 2) Mosa bananen med en gaffel och blanda med ägg, smör, vaniljessens, honung och kanel. Blanda sedan ihop det med mjölet och bakpulvret.
- 3) Vänd försiktigt ner blåbären i smeten.
- 4) Fördela smeten i muffinsformar och placera dem i varmluftsfritysen.
- 5) Grädda i ca 180°C ca 20 minuter. Stick in en trästicka mitt i muffinsen för att se om de är klara. Om det inte fastnar någon smet på trästickan är muffinsen färdiga.

Spis treści

1. Wstęp	67
1.1 Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	67
1.2 Zastosowane wskazówki ostrzegawcze i symbole	67
2. Wskazówki bezpieczeństwa	69
3. Zakres dostawy i przegląd po transporcie	72
3.1 Rozpakowanie	72
3.2 Utylizacja opakowania	72
4. Zapoznanie się z urządzeniem	73
5. Przed pierwszym użyciem	74
6. Najlepsze sposoby na frytowanie	75
7. Obsługa	76
7.1 Funkcja szybkiego startu	77
7.2 Ręczne ustawianie czasu i temperatury smażenia	77
7.3 Korzystanie z programów	78
7.4 Przerwanie programu	79
7.5 Anulowanie programu	79
7.6 Wyjmowanie frytowanych produktów	80
8. Tabela programów	81
9. Tabela czasów smażenia	82
10. Czyszczenie i konserwacja	84
10.1 Czyszczenie akcesoriów	84
10.2 Czyszczenie obudowy	85
10.3 Czyszczenie wnętrza	85
11. Przechowywanie	85
12. Usuwanie usterek	86

13. Utylizacja urządzenia	87
14. Dane techniczne	87
15. Gwarancja Kompernaß Handels GmbH	88
15.1 Serwis.....	90
15.2 Importer	90
16. Przepisy	91

1. Wstęp

Gratulujemy zakupu nowego urządzenia.

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



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

1.1 Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

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

Wszelkiego rodzaju roszczenia z tytułu szkód powstałych wskutek użytkowania urządzenia w sposób niezgodny z przeznaczeniem, nieprawidłowo wykonanych napraw, zmian dokonanych bez zezwolenia lub użycia niedopuszczonych części zamiennych są wykluczone. Ryzyko takich działań ponosi wyłącznie użytkownik.

1.2 Zastosowane wskazówki ostrzegawcze i symbole

W tej instrukcji obsługi użyto następujących wskazówek ostrzegawczych (o ile mają zastosowanie):



NIEBEZPIECZEŃSTWO

Ostrzeżenie o tym stopniu zagrożenia oznacza sytuację niebezpieczną.

Zignorowanie takiej niebezpiecznej sytuacji może spowodować śmierć lub poważne obrażenia.

- Należy przestrzegać zaleceń zawartych w tym ostrzeżeniu, aby uniknąć wypadku śmiertelnego lub ciężkich obrażeń ciała.

OSTRZEŻENIE

Wskazówka ostrzegawcza o tym stopniu zagrożenia oznacza możliwą sytuację niebezpieczną.

Zignorowanie takiej niebezpiecznej sytuacji może doprowadzić do ciężkich obrażeń ciała lub śmierci.

- Przestrzegaj zaleceń zawartych w tym ostrzeżeniu, aby uniknąć niebezpieczeństwa poważnych obrażeń ciała lub śmierci.

OSTROŻNIE

Wskazówka ostrzegawcza o tym stopniu zagrożenia oznacza możliwą sytuację niebezpieczną.

Nieuniknięcie takiej niebezpiecznej sytuacji może doprowadzić do obrażeń ciała.

- Aby uniknąć obrażeń u ludzi, należy postępować zgodnie z instrukcjami podanymi w tej wskazówce.

UWAGA

Ostrzeżenie o tym stopniu zagrożenia oznacza możliwość powstania szkód materialnych.

Nieuniknięcie takiej niebezpiecznej sytuacji może doprowadzić do powstania szkód materialnych.

- Aby uniknąć szkód materialnych, przestrzegaj instrukcji zawartych w tym ostrzeżeniu.

WSKAZÓWKA

- Wskazówka oznacza dodatkowe informacje, ułatwiające korzystanie z urządzenia.

2. Wskazówki bezpieczeństwa

NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM

- ▶ Przed uruchomieniem urządzenia sprawdź, czy napięcie sieciowe jest zgodne z napięciem wskazanym na tabliczce znamionowej.
- ▶ Podłączaj urządzenie tylko do uziemionego gniazda zasilania.
- ▶ Kabel zasilający układaj w tak, aby nie został zaciśnięty ani uszkodzony w inny sposób.
- ▶ Urządzenia wolno używać wyłącznie w suchych pomieszczeniach. Nie wolno go używać na otwartej przestrzeni.

 W żadnym przypadku nie zanurzaj urządzenia, kabla zasilającego ani wtyku sieciowego w wodzie ani w żadnej innej cieczy! Grozi to śmiertelnym wypadkiem na skutek porażenia prądem elektrycznym!

- ▶ Po zakończeniu używania i przed przystąpieniem do czyszczenia lub przemieszczenia urządzenia zawsze wyciągaj wtyk sieciowy z gniazda zasilania. Wyciągając, ciągnij za sam wtyk sieciowy, a nie za kabel zasilający.
- ▶ Nie włączaj urządzenia, jeśli spadło z wysokości lub zostało uszkodzone. Zleć sprawdzenie i ewentualną naprawę urządzenia wykwalifikowanemu specjalście.
- ▶ W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego zleć jego wymianę producentowi, w punkcie serwisowym lub osobie posiadającej odpowiednie kwalifikacje. Dzięki temu unikniesz poważnych zagrożeń.
- ▶ Nigdy nie dotykaj urządzenia mokrymi rękami.

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- ▶ Nie używaj urządzenia do innych celów, niż opisane w tej instrukcji. Nieprawidłowe użycie urządzenia grozi obrażeniami.

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- ▶ Ustaw urządzenie na stabilnym podłożu.
- ▶ Kabel zasilający należy ułożyć tak, aby nikt nie mógł po nim deptać ani potknąć się o niego.
- ▶ Podłącz urządzenie do łatwo dostępnego gniazda zasilania. Pamiętaj, by wtyk sieciowy był łatwo dostępny w celu wyjęcia go z gniazda zasilania w przypadku zagrożenia.
- ▶ To urządzenie może być używane przez dzieci od 8. roku życia oraz przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych bądź też osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy, wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego używania urządzenia oraz wynikających z niego zagrożeń.
- ▶ Czyszczenia ani konserwacji nie mogą wykonywać dzieci, chyba że ukończyły one 8 rok życia i są pod nadzorem.
- ▶ Dzieci w wieku poniżej 8 roku życia należy trzymać z dala od urządzenia i kabla zasilającego.
- ▶ Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- ▶ Podczas procesu smażenia uwalniana jest gorąca para. Zachowaj bezpieczny odstęp od wydobywającej się pary.
- ▶ Elementy urządzenia nagrzewają się bardzo podczas pracy. Aby się nie poparzyć, nie dotykaj ich nigdy podczas używania urządzenia. Nie dotykaj wnętrza urządzenia, gdy pracuje. Dotykaj tylko uchwytu i elementów obsługowych.
- ▶ Podczas działania urządzenia nie wolno go przemieszczać, gdyż grozi to poparzeniem!
- ▶ Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia lub zmiany akcesoriów odczekaj do jego całkowitego ostygnięcia.

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU!

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

**UWAGA! Gorąca powierzchnia!****UWAGA - MOŻLIWOŚĆ USZKODZENIA URZĄDZENIA!**

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

3. Zakres dostawy i przegląd po transporcie

Urządzenie dostarczane jest standardowo z następującymi elementami:

- Frytownica niskotłuszczowa
- Patelnia
- Kosz do frytowania z wkładem sitowym
- Instrukcja obsługi

3.1 Rozpakowanie

NIEBEZPIECZEŃSTWO

Materiały opakowaniowe stanowią źródło zagrożenia w rękach dzieci: Niebezpieczeństwo uduszenia!

- Nie wolno dopuścić, aby dzieci bez nadzoru bawiły się opakowaniem. Trzymaj dzieci z dala od opakowania i urządzenia.

- 1) Wyjmij z kartonu wszystkie elementy urządzenia oraz instrukcję obsługi.
- 2) Usuń z urządzenia całe opakowanie i ewentualnie naklejki.

WSKAZÓWKA

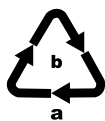
- Urządzenie należy sprawdzić pod kątem kompletności dostawy i występowania widocznych uszkodzeń.
- W przypadku niekompletnej dostawy bądź wystąpienia uszkodzeń wskutek wadliwego opakowania lub transportu należy skontaktować się z infolinią serwisową (patrz rozdział **Serwis**).

3.2 Utylizacja opakowania

Opakowanie chroni urządzenie przed uszkodzeniem podczas transportu. Materiały opakowania są przyjazne dla środowiska i można je poddać procesowi recyklingu.



Oddanie opakowania do punktu zbiórki surowców wtórnych pozwoli zaoszczędzić surowce naturalne i zmniejszyć ilość odpadów. Zbędne materiały opakowaniowe należy usuwać zgodnie z lokalnymi przepisami.



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

4. Zapoznanie się z urządzeniem

Rysunek A (patrz rozkładana okładka)

- ❶ Panel sterowania z wyświetlaczem
- ❷ Kosz do frytowania
- ❸ Wkład sitowy (zdejmowany)
- ❹ Zabezpieczenie odblokowania
- ❺ Przycisk odblokowujący
- ❻ Uchwyt
- ❼ Patelnia
- ❽ Obudowa
- ❾ Kabel zasilający z opaską do przewodów
- ❿ Szczeliny wentylacyjne

Rysunek B:

W górnej części panelu sterowania ❶ rozmieszczone są symbole dla poszczególnych programów i funkcji. Świecą się one po wybraniu programu i służą wyłącznie do wyświetlania.

Symbole w dolnej części panelu sterowania ❶ są jednocześnie wyświetlaczami i przyciskami ekranowymi oraz służą do wprowadzania ustawień. Dla lepszej czytelności są one tutaj nazywane przyciskami. Po ich dotknięciu rozlega się krótki sygnał dźwiękowy.

- ❾ Symbol wentylatora 
- ❿ Wskaźnik programu „Muffiny”
- ⓫ Wskaźnik programu „Kurczak”
- ⓬ Wskaźnik programu „Stek”
- ⓭ Wskaźnik programu „Ryba”
- ⓮ Wyświetlacz (wskaźnik temperatury/czasu smażenia)
- ⓯ Przycisk wyboru programu 
- ⓰ Przycisk wł./wyt 
- ⓱ Przycisk zmniejszania temperatury/skracania czasu smażenia 
- ⓲ Przycisk Start/Stop 
- ⓳ Przycisk zwiększania temperatury/wydłużania czasu smażenia 
- ⓴ Przycisk wyboru temperatury/czasu smażenia 
- ⓵ Wskaźnik programu „Frytki”
- ⓶ Wskaźnik programu „Bekon”
- ⓷ Wskaźnik programu „Krewetki”
- ⓸ Wskaźnik programu „Warzywa”

5. Przed pierwszym użyciem

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

NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU

Gorące powietrze wydostaje się ze szczelin wentylacyjnych  z tyłu urządzenia.

- ▶ Nigdy nie zakrywaj szczelin wentylacyjnych.
- ▶ Nie stawiaj urządzenia bezpośrednio pod szafkami wiszącymi, gniaздkami ściennymi, w pobliżu zasłon, papieru lub materiałów łatwo zapalnych.
- ▶ Zadbaj o pozostawienie wystarczającej ilości wolnej przestrzeni wokół urządzenia, aby powietrze mogło dobrze cyrkulować.

- 1) Postaw urządzenie na poziomej, płaskiej, stabilnej i odpornej na działanie wysokich temperatur powierzchni.

WSKAZÓWKA

- ▶ Jeśli chcesz ustawić frytownicę niskotłuszczową pod pochłaniaczem na kuchence pamiętaj, aby kuchenka była wyłączona.
- 2) Podłącz wtyk sieciowy do gniazda zasilania. Upewnij się, że podczas pracy urządzenia gniazdo zasilania jest zawsze dostępne.
- ✓ Wszystkie symbole na panelu sterowania  zaświecą się krótko i 2 razy rozlegnie się krótki sygnał dźwiękowy.
 - ✓ Przycisk wł./wyt.   świeci się w sposób ciągły. Urządzenie jest teraz gotowe do pracy i znajduje się w trybie gotowości.

WSKAZÓWKA

- ▶ Podczas pierwszego uruchomienia może pojawić się lekkie dymienie i wyczuwalny zapach. Jest to spowodowane wypalaniem się pozostałości środków zastosowanych przy produkcji urządzenia. Efekt ten jest całkowicie normalny i niegroźny. Pamiętaj o zapewnieniu odpowiedniej wentylacji w pomieszczeniu, np. przez otwarcie okna.

6. Najlepsze sposoby na frytowanie

- Do przygotowania potraw we frytownicy niskotłuszczowej z reguły nie jest potrzebny olej. Jednak dodanie kilku kropel oleju może wzmocnić smak. Generalnie za pomocą frytownicy niskotłuszczowej można przygotowywać wszystkie potrawy, które można przyrządzić w piekarniku z termoobiegiem.
- Do frytowania we frytownicy niskotłuszczowej wszystkie produkty spożywcze muszą być możliwie jak najbardziej suche. Osusz dobrze produkty do frytowania zanim włożysz je do kosza do frytowania ❷.
- Do przygotowania we frytownicy niskotłuszczowej potraw z ziemniaków najlepiej przystosowane są nie rozgotowujące się gatunki ziemniaków. Umyj pokrojone kawałki ziemniaków czystą wodą, aby zapobiec sklejanii się ich w czasie smażenia. Osusz starannie kawałki ziemniaków, zanim włożysz je do frytownicy niskotłuszczowej.
- Z zamrożonej żywności usuń dokładnie wszelkie kryształki lodu lub zamrożoną wodę.
- Zadbaj o to, aby bułka tarta nie odchodziła od panierowanych produktów i jak najmocniej przylegała do frytowanej potrawy.
- Postępuj zgodnie z instrukcjami dotyczącymi przygotowania podanymi na opakowaniu frytowanego produktu. Ustaw temperaturę i czas smażenia zgodnie z zaleceniami.
- Jeśli na opakowaniu żywności nie ma zaleceń dotyczących przygotowywania jej we frytownicy niskotłuszczowej, postępuj zgodnie z instrukcjami dla piecyków z termoobiegiem.
- Unikaj frytowania dużych ilości potraw na raz. Aby uzyskać najlepsze rezultaty zarumienienia, zaleca się jednorazowe przygotowanie maksymalnie 400–500 g mrożonych frytek.
- Nie przepełniaj kosza do frytowania ❷! Napęlniaj kosz do frytowania maksymalnie do oznaczenia MAX. Upewnij się, że frytowana potrawa nie może osiągnąć grzałki znajdującej się w górnej części wnętrza.
- Akrylamid jest substancją, która może mieć działanie rakotwórcze. We wzmożonym stopniu powstaje ona podczas frytowania produktów spożywczych zawierających skrobię. Dlatego potrawy zawierające skrobię, takie jak frytki, powinny być frytowane tylko do uzyskania złocistożółtego koloru, a nie ciemnego lub brązowego. Tylko w ten sposób można uzyskać potrawę o niskim stężeniu akrylamidu.
- Aby uzyskać równomierne zarumienienie i chrupiącą konsystencję, np. w przypadku frytek lub nuggetsów z kurczaka, frytowaną potrawę należy wstrząsać lub obracać 1–2 razy podczas frytowania.

- W tym celu wyjmij patelnię ⑦ z koszem do frytowania ② z urządzenia i wstrząśnij frytowany produkt lub odwróć go za pomocą odpowiednich sztućców. Później ponownie włóż patelnię ⑦ wraz z koszem do frytowania ②.
 - Program frytowania zostaje automatycznie zatrzymany po wyciągnięciu patelni ⑦ wraz z koszem do frytowania ② i włącza się ponownie po ponownym włożeniu patelni ⑦ wraz z koszem do frytowania ②.
- Frytownicy można również używać do przygotowywania wypieków, takich jak muffiny lub małe ciasta. Przy tym jednak ciasta **bezwzględnie nie wolno** dodawać bezpośrednio do patelni ⑦ ani do kosza do frytowania ②. Użyj małych foremek do pieczenia, takich jak foremki do muffinów, które następnie wypełnione ciastem umieść w koszu do frytowania ②.

7. Obsługa

NIEBEZPIECZEŃSTWO POPARZENIA

- Elementy urządzenia nagrzewają się bardzo podczas pracy. Aby się nie poparzyć, nie dotykaj ich nigdy podczas używania urządzenia.
- Używaj ściereki lub rękawic kuchennych, gdy musisz dotykać patelni ⑦ lub kosza do frytowania ②.
- Gorące powietrze wydostaje się ze szczelin wentylacyjnych ⑩ z tyłu urządzenia. Nie sięgaj do tego obszaru.
- Podczas pracy urządzenia nie należy go przemieszczać ani zmieniać jego położenia.

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

- Nigdy nie używaj patelni ⑦ bez kosza do frytowania ②.
- Napełniaj kosz do frytowania ② maksymalnie do oznaczenia MAX i zwróć uwagę na to, aby frytowane produkty nie dotykały grzałki we wnętrzu obudowy ⑧.

- 1) Ustaw urządzenie zgodnie z opisem w rozdziale **Przed pierwszym** użyciem.
- 2) Przygotuj potrawę zgodnie z przepisem i umieść ją w koszu do frytowania ②.
- 3) Włóż kosz do frytowania ② do patelni ⑦. Zwróć przy tym uwagę na to, aby uchwyt ⑥ słyszalnie zatrzasnął się w patelni ⑦.
- 4) Nasuń zabezpieczenie odblokowania ④ na przycisk odblokowujący ⑤.
- 5) Włóż patelnię ⑦ wraz z koszem do frytowania ② do obudowy ⑧.

- 6) Naciśnij przycisk wł./wyl.  **18**, aby włączyć panel sterowania **1**.
- ✓ Rozlegnie się krótki sygnał dźwiękowy.
 - ✓ Symbole elementów obsługowych w dolnej części panelu sterowania **1** zaświecą się. Na wyświetlaczu **16** wskazanie domyślnej temperatury 180°C i czasu smażenia 15 min wyświetlane są naprzemiennie.

Można teraz wybrać funkcję szybkiego startu, rozpocząć proces smażenia z ręcznie ustawionym czasem i temperaturą smażenia lub użyć jednego z programów frytowania. Aby uzyskać więcej informacji, zapoznaj się z treścią poniższego rozdziału.

WSKAZÓWKA

- Proces smażenia można uruchomić tylko wtedy, gdy patelnia **7** wraz z koszem od frytowania **2** prawidłowo zatrzaśnie się w swoim uchwycie.

7.1 Funkcja szybkiego startu

Jeśli nie są potrzebne żadne dodatkowe ustawienia, można skorzystać z funkcji szybkiego startu i natychmiast rozpocząć proces smażenia. W tym celu naciśnij przycisk Start/Stop  **20**, aby natychmiast rozpocząć frytowanie. Urządzenie pracuje z domyślną temperaturą 180°C i przez domyślnie ustawiony czas 15 min . Podczas procesu smażenia miga symbol wentylatora  **11**.

Czas i temperaturę smażenia można zmienić w dowolnym momencie, zgodnie z opisem w następnym rozdziale.

7.2 Ręczne ustawianie czasu i temperatury smażenia

Gdy urządzenie jest włączone, przyciski w dolnej części panelu sterowania **1** są aktywne i świecą się. W każdej chwili możesz dostosować temperaturę i czas smażenia do swoich potrzeb, nawet gdy trwa program smażenia. W tym celu należy wykonać poniższe czynności:

- 1) Przyciskiem  **22** wybierz, czy temperatura lub czas smażenia są wyświetlane na wyświetlaczu **16**.
- 2) Naciśnij przycisk  **19**, aby zmniejszyć wyświetlane wartości lub naciśnij przycisk  **21**, aby je zwiększyć:
 - Temperaturę możesz zwiększać lub zmniejszać w zakresie od 80°C do 200°C w krokach co 5°C .
 - Czas gotowania można zwiększać lub zmniejszać w zakresie od 1 do 60 minut w krokach co 1 minutę.
 - Po każdym naciśnięciu przycisków rozlega się sygnał dźwiękowy.

WSKAZÓWKA

- ▶ Można przytrzymać wciśnięte przyciski  **19** lub  **21**, aby szybko przewinąć wartości.

- 3) Jeśli to jeszcze nie nastąpiło, rozpocznij proces smażenia naciskając przycisk  **20** Start-Stop.
- ✓ Na panelu sterowania migają jednocześnie symbol wentylatora  **11** oraz symbol wybranego programu. Urządzenie zaczyna się nagrzewać.

7.3 Korzystanie z programów

Urządzenie posiada 8 domyślnie ustawionych programów smażenia. Po wybraniu jednego z programów w górnej części panelu sterowania **1** zapala się symbol odpowiedniego programu. Domyślnie ustawiona temperatura i czas smażenia są wyświetlane na wyświetlaczu **16**. Ustawienia te można zmieniać w zależności od przepisu lub własnych potrzeb, jak opisano w poprzednim rozdziale.

Tak można ustawić program:

- 1) Naciśnij przycisk wł./wyl.  **18**, jeśli urządzenie znajduje się w trybie gotowości.
- ✓ Symbole elementów obsługowych w dolnej części panelu sterowania **1** zaświecą się.
- 2) Naciśnij przycisk wyboru programu  **17** tak często, aż w górnej części panelu sterowania **1** zaświeci się symbol żądanego programu.
- ✓ Domyślnie ustawiona temperatura i czas smażenia dla tego programu są wyświetlane naprzemiennie na wyświetlaczu **16**.

WSKAZÓWKA

- ▶ Na wyświetlaczu **16** temperatura i czas smażenia zmieniają się co 5 sekund. Aby szybciej przełączać między temperaturą a czasem smażenia, naciśnij przycisk  **22**.
- 3) Dopasuj ewentualnie temperaturę i czas smażenia za pomocą przycisku  **19** lub  **21** do swoich potrzeb.
 - 4) Naciśnij przycisk Start/Stop  **20**.
 - ✓ Na panelu sterowania migają jednocześnie symbol wentylatora  **11** oraz symbol wybranego programu. Urządzenie zaczyna się nagrzewać.

Urządzenie wyłącza się automatycznie po zakończeniu programu.:
kilkakrotnie rozlega się sygnał dźwiękowy, symbol wentylatora  11 gaśnie, a na wyświetlaczu 16 miga „000” przez kilka sekund. Następnie wskaźniki gasną za wyjątkiem przycisku wł./wyl.  18. Urządzenie znajduje się ponownie w trybie gotowości do pracy.

7.4 Przerwanie programu

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

- 1) Naciśnij przycisk Start/Stop  20.
- ✓ Symbol wentylatora  11 gaśnie, przycisk Start/Stop  20 miga. Temperatura i pozostały czas wyświetlane są naprzemiennie na wyświetlaczu 16. Wskaźnik programu świeci się w sposób ciągły.
- 2) Wyciągnij patelnię 7 za uchwyt 6 z obudowy 8.
- 3) Obróć lub wstrząśnij frytowany produkt w koszu do frytowania 2.

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

- Patelnia 7 i kosz do frytowania 2 posiadają powłokę nieprzylepającą. Chroń powłokę nieprzylepającą, unikając podczas obracania lub wyjmowania produktu stosowania metalowych przedmiotów, np. noży, widelców itp.

- 4) Włóż ponownie patelnię 7 z koszem do frytowania 2.
- 5) Naciśnij ponownie przycisk Start/Stop  20.
- ✓ Wskaźnik programu i symbol wentylatora  11 migają ponownie jednocześnie.
- ✓ Program jest automatycznie kontynuowany do końca czasu smażenia.

WSKAZÓWKA

- Można wyjąć patelnię 7 z urządzenia, bez konieczności wcześniejszego naciśnięcia przycisku Start/Stop  20. Program zatrzymuje się automatycznie i jest wznowiany po ponownym włożeniu patelni 7. W tym celu nie trzeba naciskać żadnego przycisku.

7.5 Anulowanie programu

Aby anulować program, przedwcześnie zakończyć proces smażenia lub powrócić do ustawień podstawowych, naciśnij i przytrzymaj przycisk wł./wyl.  18 przez ok. 3 sekundy.

- ✓ Rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Wszystkie wskaźniki zgasną za wyjątkiem przycisku wł./wyl.  18. Teraz urządzenie jest ponownie w trybie gotowości do pracy.

7.6 Wyjmowanie frytowanych produktów

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO POPARZENIA!

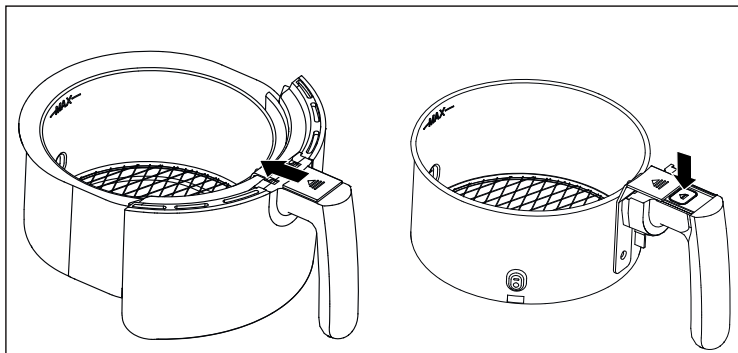
- Używaj ściereki lub rękawic kuchennych, gdy musisz dotykać patelni **7** lub kosza do frytowania **2**.

Po zakończeniu procesu frytowania kilkakrotnie rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu **16** pojawi się „000”. Następnie urządzenie automatycznie przełącza się w tryb gotowości.

- 1) Wyłącz urządzenie wyciągając wtyk sieciowy z gniazda zasilania.
- 2) Przygotuj odporną na wysokie temperatury podkładkę pod patelnię **7** i kosz do frytowania **2** jak również naczynie, np. talerz lub miskę na frytowane produkty.
- 3) Wyciągnij patelnię **7** za uchwyt **6** z obudowy **8**.

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

- Nigdy nie odłączaj kosza do frytowania **2** od patelni **7**, trzymając je w rękę, gdyż w przeciwnym razie patelnia upadnie. W tym celu należy umieścić patelnię **7** na podkładce odpornej na działanie wysokich temperatur.
- 4) Przesuń zabezpieczenie odblokowania **4** w kierunku wskazanym strzałką, aż przycisk odblokowujący **5** stanie się dostępny.
 - 5) Nacisnąć przycisk odblokowujący **5** i jednocześnie podnieść kosz do frytowania **2** do góry wyjmując go z patelni **7**.



- 6) Postaw kosz do frytowania **2** na podkładce odpornej na działanie wysokich temperatur.

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

- Patelnia ❶ i kosz do frytowania ❷ posiadają powłokę nieprzylegającą. Chroń powłokę nieprzylegającą, unikając podczas obracania lub wyjmowania produktu stosowania metalowych przedmiotów, np. noży, widelców itp.

- Wyjmij frytowane produkty z kosza do frytowania ❷.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia i odłożeniem na miejsce urządzenia i akcesoria powinny całkowicie ostygnąć.

8. Tabela programów

Wartości podane w tabelach lub wstępnie zaprogramowane w urządzeniu służą lepszej orientacji. Rzeczywiste czasy smażenia mogą się różnić w zależności od rodzaju żywności. Należy regularnie kontrolować proces smażenia.

Symbol	Program nadaje się do:	ustawiona domyślnie temperatura (ustawiany zakres)	zaprogramowany czas smażenia (ustawiany zakres)
	Frytki, łódeczki ziemniaczane, Rösti (szwajcarskie placki ziemniaczane)	200°C (80 – 200°C)	20 min (1 – 60 min.)
	Bekon, paluszki mozzarelli, kielbaski w cieście	180°C (80 – 200°C)	10 min. (1 – 60 min.)
	Krewetki, krewetki (bez skorupy)	160°C (80 – 200°C)	13 min (1 – 60 min.)
	Warzywa, grzyby	180°C (80 – 200°C)	22 min (1 – 60 min.)
	Muffiny, wypieki, ciasta	160°C (80 – 200°C)	15 min (1 – 60 min.)
	Części drobiu, skrzydełka lub udka z kurczaka	200°C (80 – 200°C)	20 min (1 – 60 min.)
	Steki, kotlety, sznycle	200°C (80 – 200°C)	20 min (1 – 60 min.)
	Ryby, paluszki rybne, kalmary	180°C (80 – 200°C)	18 min (1 – 60 min.)

9. Tabela czasów smażenia

Tabela podaje przykładowo, jakie produkty żywnościowe należy smażyć w jakiej temperaturze i jaki jest potrzebny czas smażenia. W przypadku, gdy wskazówki podane na opakowaniu produktu różnią się od podanych w tej tabeli, postępuj zgodnie z instrukcjami na opakowaniu.

Produkt spożywczy	Ilość / Masa (g)	Temperatura	Czas	obrócić/ wstrząsnąć
Ziemniaki i warzywa				
Frytki (TK)	optymalnie: 400-500	200°C	15 – 20 min	2 razy wstrząsnąć ¹
	maks.: 800		30 min	
Frytki (świeże)	500	180°C	20 – 30 min	2 razy wstrząsnąć ¹
Łódeczki ziemniaczane (TK)	500	180°C	16 – 22 min	2 razy wstrząsnąć ¹
Warzywa (np. cukinia, papryka, bakłażan)	optymalnie: 600	180°C	22 min	3 razy wstrząsnąć ³
	maks.: 750	200°C	25 min	
Cebula	200	200°C	8 – 10 min	wstrząsnąć ²
Mięso				
Nuggetsy z kurczaka (TK)	300	180°C	15 – 20 min	obrócić ²
Udka z kurczaka	optymalnie: 4 szt.	200°C	22 – 28 min	obrócić ²
Pierś z kurczaka	350	180°C	10 – 15 min	obrócić ²
Kotlety wieprzowe	350	200°C	15 – 25 min	obrócić ²
Sznyce (TK)	2 - 3 szt.	180°C	20 – 25 min	obrócić ²
Bekon	4 szt.	200°C	8 min	obrócić ²

Produkt spożywczy	Ilość / Masa (g)	Temperatura	Czas	obrócić / wstrząsnąć
Ryba				
Panierowane krewetki	10 - 12 szt.	160°C	6 - 8 min	obrócić ²
Krewetki	200	160°C	10 - 15 min	obrócić ²
Filet z łososia	400	180°C	15 - 18 min	nie
Chleb				
Bruschetta	4 - 5 szt.	200°C	6 min	nie
Grzanki	200	180°C	5 min	nie

¹ Po ok. 1/3 i 2/3 czasu smażenia wstrząsnąć/obrócić.

² Wstrząsnąć/obrócić po około połowie czasu smażenia.

³ Po ok. 5 1/2 lub 6 minutach wstrząsnąć.

10. Czyszczenie i konserwacja

OSTRZEŻENIE – NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

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

OSTRZEŻENIE - NIEBEZPIECZEŃSTWO POPARZENIA!

- ▶ Przed czyszczeniem należy odczekać na schłodzenie się urządzenia.

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

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

10.1 Czyszczenie akcesoriów

Wkład sitowy **3** można zdjąć w celu łatwiejszego czyszczenia.

- 1) Wycisnąć wkład sitowy **3** za trzy klamry zabezpieczające do góry z kosza do frytowania **2**.
- 2) Usunąć zgrubne resztki jedzenia.
- 3) Umyć patelnię **7**, kosz do frytowania **2** i wkład sitowy **3** w ciepłej wodzie z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń, a następnie wypłucz je czystą wodą.
- 4) W przypadku trudnych do usunięcia zabrudzeń użyj nieszorującej gąbki z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń. Przetrzyj czystą wodą, aby usunąć ewentualne pozostałości detergentu.
- 5) Przed ponownym zmontowaniem urządzenia dokładnie wysusz wszystkie jego elementy.

WSKAZÓWKA

- ▶  Patełnia **7** i kosz do frytowania **2** wraz z wkładem sitowym **3** nadają się do mycia w zmywarce.
- ▶ Po wysuszeniu w zagłębieniach może nadal pozostawać wilgoć. Pozostaw akcesoria do całkowitego wyschnięcia na powietrzu.

- 6) Włóż wkład sitowy **3** z powrotem do kosza do frytowania **2**.
Należy przy tym uważać, aby się nie zaklinował. Wciśnij go mocno w trzy zaczepy blokujące, aż usłyszysz kliknięcie.

10.2 Czyszczenie obudowy

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

10.3 Czyszczenie wnętrza

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

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

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

11. Przechowywanie

- 1) Podnoś lub przenoś urządzenie chwytając je obiema rękoma z boku od spodu. Nigdy nie używaj do tego celu uchwytu **6** kosza do frytowania **2**!
- 2) Zwiń kabel zasilający **9** i zamocuj go za pomocą opaski do przewodów.
- 3) Schowaj urządzenie z włożoną patelnią **7** i koszem do frytowania **2**. W ten sposób wnętrze urządzenia oraz akcesoria pozostaną czyste i wolne od kurzu.
- 4) Przechowuj urządzenie w suchym i niezapyłonym miejscu.

12. Usuwanie usterek

PROBLEM	MOŻLIWA PRZYCZYNA	MOŻLIWE ROZWIĄZANIA
Nie można uruchomić urządzenia.	Patelnia ⑦ wraz z koszem do frytowania ② nie jest prawidłowo zatrzaśnięta.	Zwróć uwagę na prawidłowe osadzenie patelni ⑦ z koszem do frytowania ② w obudowie.
Urządzenie nie działa.	Urządzenie nie zostało podłączone do gniazda zasilania.	Podłącz urządzenie do gniazda zasilania.
	Urządzenie jest wyłączone.	Włącz urządzenie, naciskając przycisk wł./wyt. ⑬.
	Urządzenie jest uszkodzone.	Skontaktuj się z serwisem.
Potrawy są niedosmażone lub nierównomiernie wysmażone w wyznaczonym czasie.	Zbyt dużo jedzenia w koszu do frytowania ②.	Nie należy przekraczać oznaczenia MAX w koszu do frytowania ②.
	Za duże kawałki.	Pokrój produkty na mniejsze kawałki. Podczas smażenia należy kilkakrotnie obrócić potrawę lub wstrząsnąć nią.
	Temperatura jest zbyt niska lub czas smażenia zbyt krótki.	Zwiększyć temperaturę lub wydłużyć czas smażenia.
Silne wydzielanie dymu lub zapachu podczas procesu smażenia.	Żywność dotyka grzałki i przypala się na niej.	Nie należy przekraczać oznaczenia MAX w koszu do frytowania ②.

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

13. Utylizacja urządzenia



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

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



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

14. Dane techniczne

Napięcie zasilania	230 V ~ (prąd przemienny), 50–60 Hz
Moc znamionowa	1400 W
Klasa ochronności	I (⏚ uziemienie ochronne)
Pojemność użytkowa kosza do frytowania ②	2,2 l do oznaczenia MAX
	Wszystkie części tego urządzenia mające kontakt z żywnością są do tego odpowiednio dopuszczone.

15. Gwarancja Kompernaß Handels GmbH

Szanowny Kliencie,

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

Warunki gwarancji

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

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

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

Okres gwarancji i ustawowe roszczenia gwarancyjne

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

Zakres gwarancji

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

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

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

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

Realizacja zobowiązań gwarancyjnych

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

- W przypadku wszelkich pytań przygotuj paragon fiskalny oraz numer artykułu (IAN) 377118_2110 jako dowód zakupu.
- Numer artykułu można znaleźć na tabliczce znamionowej na produkcie, wygrawerowany na urządzeniu, zapisany na stronie tytułowej instrukcji obsługi (w dolnym lewym rogu) lub na naklejce z tyłu bądź na spodzie urządzenia.
- W przypadku wystąpienia błędów działania lub innych wad, prosimy o kontakt z odpowiednim działem serwisu **telefonicznie** lub **przez e-mail**.
- Zarejestrowany jako wadliwy produkt możesz wtedy wraz z dołączonym dowodem zakupu (paragonem) oraz opisem i datą wystąpienia usterki wysłać nieodpłatnie na przekazany wcześniej adres serwisu.



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

Za pomocą tego kodu QR możesz przejść bezpośrednio na stronę serwisu Lidl (www.lidl-service.com), gdzie możesz otworzyć instrukcję obsługi, wpisując numer artykułu (IAN) 377118_2110.

15.1 Serwis



Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: kompernass@lidl.pl

IAN 377118_2110

15.2 Importer

Pamiętaj, że poniższy adres nie jest adresem serwisu.

Skontaktuj się najpierw z odpowiednim punktem serwisowym.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NIEMCY

www.kompernass.com

16. Przepisy

Frytki



Składniki dla **2** osób

- 400 g frytek (mrożonych)
- sól

Przygotowanie

- 1) Umieścić zamrożone frytki w frytownicy niskotłuszczowej.
- 2) Wybrać program „Frytki”.
- 3) Wyjąć kosz do frytowania w połowie czasu smażenia i wstrząsnąć lub rozłożyć frytki w koszu tak, aby dolne znalazły się na górze. W razie potrzeby powtórzyć czynność po kolejnych 5 minutach.
- 4) Po zakończeniu programu włożyć frytki do naczynia, posolić i doprawić do smaku. Podawać z dowolnie wybranym dipem.

Frytki z batatów



Składniki dla **2** osób

- 500 g batatów
- 1 łyżka sezamu
- 1 szczypta soli morskiej
- 5 ml oleju

Przygotowanie

- 1) Obrąć bataty i pokroić na paski o grubości 1 cm.
- 2) Opiekać sezam bez tłuszczu przez ok. 10 minut na patelni, aż zacznie unosić się zapach. W międzyczasie wymieszać nasiona sezamu.
- 3) Uprażone ziarna sezamu lekko ostudzić i rozgnieść w moździerzu razem z solą.
- 4) Wymieszać surowe frytki z batatów z olejem i umieścić je w frytownicy niskotłuszczowej. Smażyć z programem „Frytki”. Wstrząsnąć w połowie czasu smażenia.
- 5) Mieszaninę soli z sezamem wymieszać z frytkami z batatów i podać bezpośrednio.

WSKAZÓWKA

- Aby uzyskać chrupiące frytki, przed smażeniem namocz frytki z batatów w wodzie przez 60 minut. Następnie osusz je dobrze i posyp równomiernie mąką ziemniaczaną.

Skrzydółka z kurczaka



Składniki dla **2** osób

- 6 skrzydełek z kurczaka
- 10 ml octu winnego
- kilka kropli tabasco
- papryka półśładka
- trochę brązowego cukru trzcinowego lub miodu
- 2 łyżeczki ziół
- sól i pieprz
- 5 ml oleju

Przygotowanie

- 1) Wymieszać w misce ocet, olej, tabasco, cukier lub miód, ziola i przyprawę.
- 2) Umieścić skrzydełka kurczaka w misce i równomiernie wymieszać z marynatą. Najlepiej pozostawić na noc w lodówce.
- 3) Umieścić zamarynowane skrzydełka kurczaka w frytownicy niskotłuszczowej i wybrać program „Kurczak”. Po ok. 15 minutach przewrócić na drugą stronę, używając odpowiednich sztućców. Smażyć przez kolejne 10-15 minut.
- 4) Sprawdzić proces smażenia w międzyczasie i w razie potrzeby przerwać, jeśli skrzydełka z kurczaka są upieczone przed upływem ustawionego czasu.

Gyros



Składniki dla **2** osób

- 500 g siekanej wieprzowiny
- 2 łyżki stołowe przyprawy gyros
- 10 ml oleju
- Sól

Przygotowanie

- 1) Wymieszać olej i przyprawę gyros a następnie dodać do siekanej wieprzowiny. Pozostawić na ile to możliwe na kilka godzin w lodówce.
- 2) Włożyć mięso do frytownicy niskotłuszczowej i w temperaturze 200°C smażyć przez ok. 15 min. W tym celu wybrać program „Stek” i dopasować odpowiednio czas smażenia. W międzyczasie zamieszać odpowiednimi sztućcami, aby mięso usmażyło się równomiernie.

Marynowany łosoś sezamowy



Składniki dla **4** osób

- 400 g łososia
- 1 łyżka sezamu
- 25 ml sosu sojowego
- 25 ml soku z cytryny
- 1 łyżka miodu
- 1 łyżeczka papryki w proszku
- sól i pieprz

Przygotowanie

- 1) Wymieszać sos sojowy z sezamem, sokiem z cytryny, miodem, mieloną papryką, solą i pieprzem do uzyskania marynaty.
- 2) Łososia pokroić w kostkę i wymieszać z marynatą.
- 3) Marynowane kostki łososia smażyć w temperaturze 180°C przez ok. 10 minut. W tym celu należy wybrać program „Ryba” i odpowiednio ustawić czas smażenia.
- 4) Sprawdzić proces smażenia w połowie i w razie potrzeby nieco przemieszać smażoną potrawę.
- 5) Podać od razu. Do tego pasuje kolorowa sałatka.

Kiełbaski pieczone



Składniki dla **4** osób

- 1 opakowanie ciasta francuskiego
- 8 parzonych kiełbasek
- Ketchup curry
- Musztarda

Przygotowanie

- 1) Pozostawić kiełbaski w gorącej wodzie na około 5 minut.
- 2) W międzyczasie pokroić ciasto francuskie na ok. 1 cm cienkie paski.
- 3) Wyjąć kiełbaski z wody i osuszyć.
- 4) Owinąć paski ciasta wokół kiełbasek, pozostawiając dwa końce wolne.
- 5) Do rozgrzanej frytownicy niskotłuszczowej włożyć po 4 kiełbaski i smażyć przez ok. 10–13 minut, aż ciasto francuskie stanie się złotobrązowe.
- 6) Podawać z ketchupem curry i musztardą.

Pierogi z nadzieniem



Składniki na **16** sztuk

- 200 g ciasta francuskiego (mrożonego lub z lodówki)
- 2 łyżki mleka
- Nadzienie według uznania

Przygotowanie

- 1) Ciasto francuskie pokroić na 16 kwadratów (5 x 5 cm).
- 2) Na środek każdego kwadratu nałożyć czubatą łyżeczkę nadzienia.
- 3) Złożyć każdy kwadrat w trójkątny pierożek, zawijając go na drugą stronę. Posmarować brzegi odrobiną wody i ścisnąć widelcem.
- 4) Umieścić 8 pierogów w koszu do frytowania i posmarować je mlekiem.
- 5) Piec w programie „Muffiny” w temperaturze 160°C przez ok. 15-20 minut, do uzyskania złotego koloru.

Propozycje nadzienia

Szynka i ser:

- Wymieszać 50 g twarogu z 50 g gotowanej szynki pokrojonej w cienkie paski i odrobiną pieprzu.

Szpinak z ricottą:

- Wymieszać 50 g ricotty z 50 g dobrze odsączonego szpinaku, odrobiną gałki muszkatołowej, solą i startym parmezanem.

Jabłko z cynamonem:

- Pokroić jabłko na małe kawałki i wymieszać z 1 łyżką cukru, 1 łyżeczką cynamonu i kilkoma rodzynkami sułtańskimi.

Twarożek z łososiem:

- Wymieszać 50 g twarożku z 50 g łososa (świeżego lub wędzonego) pokrojonego w drobną kostkę lub paski i odrobiną koperku.

Szaszłyk z krewetek



Składniki na **4** szaszłyki

- 4 drewniane patyczki do szaszłyków
- 16–20 krewetek, świeżych lub rozmrożonych
- 2 ząbki czosnku
- 2 łyżki stołowe oliwy
- Sól, pieprz

Przygotowanie

- 1) Obrać i drobno posiekać czosnek. Wymieszać w misce razem z oliwą z oliwek.
- 2) Krewetki obrać, oczyścić i umyć, jeśli to konieczne, a następnie osuszyć ręcznikiem kuchennym.
- 3) Włożyć krewetki do marynaty czosnkowo-olejowej, wymieszać i odstawić do lodówki na co najmniej 1 godzinę.
- 4) Nadziać odpowiednio 4–5 krewetek na jeden patyk. Umieścić szaszłyki w koszu do frytowania i smażyć przez 10–13 minut, używając programu „Krewetki”.
- 5) W połowie czasu pieczenia przewrócić na drugą stronę.

Pieczone warzywa



Składniki dla **4** osób

- 1 cukinia
- 1 czerwona papryka
- 1 żółta papryka
- 1 czerwona cebula
- 250 g świeżych pieczarek
- 1 łyżeczka oliwy z oliwek
- Zioła prowansalskie
- sól i pieprz

Przygotowanie

- 1) Oczyścić i pokroić pieczarki na plasterki. Umyć pozostałe warzywa, usunąć łodygi i nasiona, a następnie pokroić je na małe kawałki. Obrać cebulę i pokroić w krążki lub kliny.

- 2) W misce wymieszać przyprawy z oliwą z oliwek. Dodać warzywa i ponownie wszystko dobrze wymieszać.
- 3) Włożyć wszystko razem do kosza do frytowania i smażyć w temperaturze ok. 180°C przez ok. 15 minut. W połowie czasu smażenia wstrząsnąć lub obrócić.

Muffiny jagodowo-bananowe



Składniki na **5** muffinów

- 100 g mąki pszennej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 dojrzały banan
- 1 duże jajko
- 20 g masła
- 1/2 łyżeczki esencji waniliowej
- 50 g miodu
- 1/2 łyżeczki cynamonu
- 100 g czarnych jagód

Przygotowanie

- 1) W dużej misce wymieszać mąkę z proszkiem do pieczenia.
- 2) Rozgnieść banana widelcem i dodać do mąki z proszkiem do pieczenia, jajkiem, masłem, esencją waniliową, miodem i cynamonem, a następnie dobrze wymieszać.
- 3) Ostrożnie wmieszać jagody do ciasta.
- 4) Rozdzielić ciasto do foremek na muffiny i umieścić je we frytownicy niskotłuszczowej.
- 5) Piec muffiny w temperaturze ok. 180°C przez ok. 20 minut. Aby sprawdzić, czy muffiny są upieczone, można je nakłuć na środku drewnianym patyczkiem. Jeśli po wyciągnięciu ciasto się nie klei, muffiny są gotowe.

Turinys

1. Įžanga	99
1.1 Naudojimas pagal paskirtį	99
1.2 Naudojami įspėjimai ir ženklai	99
2. Saugos nurodymai	101
3. Tiekiamas rinkinys ir patikra pristatant	104
3.1 Išpakavimas	104
3.2 Pakuotės šalinimas	104
4. Susipažinimas su prietaisu	105
5. Prieš naudojant pirmą kartą	106
6. Kaip geriausiai apgruzdinti	107
7. Naudojimas	108
7.1 Sparčiojo paleidimo funkcija	109
7.2 Gaminimo trukmės ir temperatūros nustatymas rankomis	109
7.3 Programų naudojimas	110
7.4 Programos pertraukimas	111
7.5 Programos nutraukimas	111
7.6 Gruzdintų produktų išėmimas	112
8. Programų lentelė	113
9. Gaminimo trukmės lentelė	114
10. Valymas ir priežiūra	116
10.1 Priedų valymas	116
10.2 Korpuso valymas	117
10.3 Vidinės ertmės valymas	117
11. Laikymas	117
12. Triukšio šalinimas	118

13. Prietaiso šalinimas	119
14. Techniniai duomenys	119
15. Kompernaß Handels GmbH garantija	119
15.1 Priežiūra	121
15.2 Importuotojas	121
16. Receptai	122

1. Įžanga

Sveikiname įsigijus naują prietaisą.

Pasirinkote kokybišką gaminį. Naudojimo instrukcija yra šio gaminio dalis. Joje pateikta svarbių saugos, naudojimo ir šalinimo nurodymų.



Prieš pradėdami naudoti gaminį, susipažinkite su visais naudojimo ir saugos nurodymais. Gaminį naudokite tik taip, kaip aprašyta, ir tik nurodytiems naudojimo tikslams. Perduodami gaminį tretiesiems asmenims, kartu perduokite visus jo dokumentus.

1.1 Naudojimas pagal paskirtį

Šis prietaisas skirtas tik maisto produktams karštu oru gaminti. Prietaisas suprojektuotas tik buitinio naudojimo reikmėms. Prietaisą naudokite tik sausose patalpose, niekada nenaudokite jo lauke. Bet koks kitoks naudojimas arba naudojimas ne pagal nurodymus laikomas naudojimu ne pagal paskirtį. Prietaisas neskirtas komercinio ar pramoninio naudojimo reikmėms.

Nepriimame jokių pretenzijų dėl žalos, atsiradusios prietaisą naudojant ne pagal paskirtį, netinkamai taisant, neleistinai atliekant pakeitimus arba naudojant nesertifikuotas atsargines dalis. Riziką prisiima tik naudotojas.

1.2 Naudojami įspėjimai ir ženklai

Šioje naudojimo instrukcijoje rasite toliau aprašytus įspėjimus (jei tinka):



PAVOJUS

Šiuo pavojaus įspėjimu įspėjama dėl gresiančios pavojingos situacijos.

Jei pavojingos situacijos nevengsite, patirsite mirtinų ar sunkių sužalojimų.

- Laikykitės šio įspėjimo nurodymų, kad išvengtumėte mirties arba žmonių sunkių sužalojimų pavojaus.

ĮSPĖJIMAS

Šiuo pavojaus įspėjimu įspėjama dėl galimos pavojingos situacijos.

Jei pavojingos situacijos nevengsite, galite patirti sunkių arba mirtinų sužalojimų.

- Laikykitės šio įspėjimo nurodymų, kad išvengtumėte sunkių sužalojimų arba mirties pavojaus.

ATSARGIAI

Šiuo pavojaus įspėjimu įspėjama dėl galimos pavojingos situacijos.

Jei pavojingos situacijos nevengsite, galite patirti sužalojimų.

- Laikykitės šio įspėjimo nurodymų, kad nebūtų sužaloti žmonės.

DĖMESIO

Šiuo pavojaus įspėjimu įspėjama dėl galimos materialinės žalos.

Jei situacijos nevengsite, galite patirti materialinės žalos.

- Laikykitės šio įspėjimo nurodymų, kad išvengtumėte materialinės žalos.

NURODYMAS

- Nurodymu pateikiama papildomos informacijos, padėsiančios lengviau naudoti prietaisą.

2. Saugos nurodymai

ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS

- ▶ Prieš naudodami prietaisą patikrinkite, ar tinklo įtampa sutampa su duomenų lentelėje nurodyta tinklo įtampa.
- ▶ Prietaisąjunkite tik į įžemintą elektros lizdą.
- ▶ Maitinimo laidą nutieskite taip, kad jis negalėtų įstrigti ar būti kitaip apgadintas.
- ▶ Prietaisą naudokite tik sausose patalpose, nenaudokite lauke.
-  Prietaiso, maitinimo laido ar tinklo kištuko niekada nenardinkite į vandenį ar kitus skysčius! Antraip kils mirtinas elektros smūgio pavojus!
- ▶ Jei, baigę naudoti, prietaisą norite išvalyti arba perkelti, kas kartą iš elektros lizdo ištraukite tinklo kištuką. Traukite tik suėmę už paties tinklo kištuko, netraukite už maitinimo laido.
- ▶ Jei prietaisas buvo nukritęs ar apgadintas, jo naudoti nebegalima. Kvalifikuotiems specialistams paveskite prietaisą patikrinti ir, jei reikia, pataisyti.
- ▶ Kad išvengtumėte pavojų, pažeistą šio prietaiso įjungimo į tinklą laidą turi pakeisti gamintojas, jo klientų aptarnavimo tarnybos darbuotojas arba panašios kvalifikacijos asmuo.
- ▶ Prietaiso niekada nelieskite šlapiomis rankomis.

ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- ▶ Nenaudokite prietaiso jokiais kitais tikslais, išskyrus aprašytus šioje instrukcijoje. Netinkamai naudojant prietaisą kyla pavojus susižaloti.
- ▶ Pasirūpinkite, kad prietaisas tvirtai stovėtų.
- ▶ Maitinimo laidą nutieskite taip, kad ant jo niekas negalėtų užlipti arba už jo užkliūti.

⚠ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- ▶ Prietaisąjunkite į lengvai pasiekiamą elektros lizdą. Pasirūpinkite, kad iškilus pavojui tinklo kištukas būtų lengvai pasiekiamas.
- ▶ Šį prietaisą gali naudoti 8 metų amžiaus ir vyresni vaikai, taip pat silpnesnių fizinių, jutiminių ar protinių gebėjimų arba mažai patirties ir (arba) žinių turintys asmenys, jei jie yra prižiūrimi arba buvo išmokyti saugiai naudoti prietaisą ir supranta jo keliamus pavojus.
- ▶ Valymo ir naudotojo atliekamų techninės priežiūros darbų neleidžiama atlikti vaikams, nebent jie yra vyresni nei 8 metų amžiaus ir prižiūrimi.
- ▶ Pasirūpinkite, kad jaunesni nei 8 metų amžiaus vaikai būtų atokiai nuo prietaiso ir jo jungiamojo laido.
- ▶ Vaikams su prietaisu žaisti draudžiama.
- ▶ Gaminant išsiskiria karštų garų. Būkite saugiu atstumu nuo garų.
- ▶ Prietaisui veikiant, jo dalys labai įkaista. Nelieskite jų, kad nenusidegintumėte. Naudodami prietaisą nelieskite jo vidaus. Lieskite tik rankeną ir valdymo elementus.
- ▶ Nejudinkite naudojamo prietaiso – kyla pavojus nusideginti!
- ▶ Prieš valydami prietaisą ar keisdami jo priedus palaukite, kol prietaisas atvės.

⚠ ĮSPĖJIMAS! GAISRO PAVOJUS!

- ▶ Prietaisas veikia tik naudojant karštą orą. Tiesiai į keptuvę niekada nepilkite aliejaus ar kitų skysčių. Antraip kyla gaisro pavojus!
- ▶ Prietaisui valdyti nenaudokite išorinio laikmačio arba atskiros nuotolinio valdymo sistemos.
- ▶ Nenaudokite prietaiso arti karštų paviršių ar degių medžiagų.
- ▶ Niekada nepalikite neprižiūrimo veikiančio prietaiso.
- ▶ Prietaiso niekada nestatykite arti degių daiktų ar po jais, ypač po užuolaidomis ar pakabinamomis spintelėmis.
- ▶ Nekiškite jokių daiktų į prietaiso užpakalinėje pusėje esančias vėdinimo angas ir jų neuždenkite.

**DĖMESIO! Karštas paviršius!****DĖMESIO – PRIETAISO SUGADINIMO PAVOJUS!**

- ▶ Saugokite prietaisą nuo lašančio ir tykstančio vandens. Pasirūpinkite, kad į vėdinimo angas prietaiso užpakalinėje pusėje nepatektų skysčio.
- ▶ Saugokite nepritegančią dangą, t. y. nenaudokite metalinių įrankių, pvz., peilių, šakučių ir pan. Nenaudokite prietaiso, jei jo nepriteganti danga pažeista.
- ▶ Nenaudokite prietaiso neįdėję gruzdinimo krepšio!
- ▶ Norėdami pastumti prietaisą, suimkite jį šonuose po prietaisu. Nenaudokite tam gruzdinimo krepšio rankenos.
- ▶ Naudokite tik gamintojo rekomenduojamus priedus.

3. Tiekiamas rinkinys ir patikra pristatant

Standartiškai tiekiamos toliau išvardytos prietaiso dalys:

- Karšto oro gruzdintuvė
- Keptuvė
- Gruzdinimo krepšys su sieteliu
- Naudojimo instrukcija

3.1 Išpakavimas

PAVOJUS

Į vaikų rankas patekusios pakuotės medžiagos yra pavojaus šaltinis: pavojus uždusti!

- Niekada nepalikite neprižiūrimų vaikų su pakuotės medžiagomis. Pasirūpinkite, kad vaikai būtų atokiai nuo pakuotės ir prietaiso.

- 1) Iš kartoninės dėžės išimkite visas prietaiso dalis ir naudojimo instrukciją.
- 2) Pašalinkite nuo prietaiso visas pakuotės medžiagas ir lipdukus, jei jų yra.

NURODYMAS

- Patikrinkite, ar pristatytas visas rinkinys ir ar nėra pastebimų trūkumų.
- Jei pristatytas ne visas rinkinys arba gaminys pažeistas dėl netinkamos pakuotės ar gabenant, kreipkitės klientų aptarnavimo tarnybos karštąja linija (žr. skyrių **Klientų aptarnavimas**).

3.2 Pakuotės šalinimas

Pakuotė saugo gabenamą prietaisą nuo pažeidimų. Pakuotės medžiagos parinktos atsižvelgiant į aplinkos apsaugos ir techninius šalinimo aspektus, todėl jos yra perdirbamos.



Pakuotę grąžinus į medžiagų perdirbimo ciklą, sutaupoma žaliavų ir mažinamas išmetamų atliekų kiekis. Nereikalingas pakuotės medžiagas išmeskite laikydamiesi regione galiojančių teisės aktų.



Pakuotę išmeskite saugodami aplinką. Atsižvelkite į skirtingų pakuotės medžiagų ženklavimą ir prireikus jas surūšiuokite. Pakuotės medžiagos ženklamos šiais trumpiniais (a) ir skaičiais (b): 1–7: plastikai, 20–22: popierius ir kartonas, 80–98: sudėtinės medžiagos.

4. Susipažinimas su prietaisu

A paveikslėlis (žr. išskleidžiamąjį puslapį)

- ➊ Valdymo laukelis su ekranu
- ➋ Gruzdinimo krepšys
- ➌ Sietelis (išimamasis)
- ➍ Atsklendimo fiksatorius
- ➎ Atsklendimo mygtukas
- ➏ Rankena
- ➐ Keptuvė
- ➑ Korpusas
- ➒ Maitinimo laidas su laido rišikliu
- ➓ Vėdinimo angos

B paveikslėlis

Valdymo laukelio ➊ viršutinėje dalyje yra įvairių programų ir funkcijų ženklai. Pasirinkus programą, jie šviečia ir skirti tik programai parodyti.

Ženklaivaldymo laukelio ➊ apatinėje dalyje yra ir indikatoriai, ir jungimo laukeliai, skirti prietaisui nustatyti. Kad instrukciją būtų patogiau skaityti, čia jie vadinami mygtukais. Juos palietus, pasigirsta trumpas signalas.

- ➑ Ventilatoriaus ženklas 
- ➒ Keksiukų programos rodmuo
- ➓ Viščiuko programos rodmuo
- ➑ Didkepsnio programos rodmuo
- ➑ Žuvies programos rodmuo
- ➑ Ekranas (temperatūros / gaminimo trukmės rodmuo)
- ➑ Programos parinkties mygtukas 
- ➑ Įjungimo / išjungimo mygtukas 
- ➑ Temperatūros sumažinimo / gaminimo trukmės sutrumpinimo mygtukas 
- ➑ Paleidimo / sustabdymo mygtukas 
- ➑ Temperatūros padidinimo / gaminimo trukmės pailginimo mygtukas 
- ➑ Temperatūros / gaminimo trukmės parinkties mygtukas 
- ➑ Gruzdintų bulvyčių programos rodmuo
- ➑ Šoninės programos rodmuo
- ➑ Krevečių programos rodmuo
- ➑ Daržovių programos rodmuo

5. Prieš naudojant pirmą kartą

Prieš pirmą kartą naudodami karšto oro gruzdintuvę nuvalykite visas dalis, kaip aprašyta skyriuje **Valymas ir priežiūra**.

GAISRO PAVOJUS!

Iš vėdinimo angų , esančių prietaiso užpakalinėje pusėje, sklinda karštas oras.

- ▶ Niekada neuždenkite vėdinimo angų.
- ▶ Nestatykite prietaiso tiesiai po pakabinamomis spintelėmis, sieniniais elektros lizdais ar arti užuolaidų, popieriaus arba labai degių medžiagų.
- ▶ Palikite aplink prietaisą pakankamai laisvos erdvės, kad oras galėtų gerai cirkuluoti.

- 1) Prietaisą pastatykite ant horizontalaus, lygaus, tvirto ir karščiui atsparaus paviršiaus.

NURODYMAS

- ▶ Jei karšto oro gruzdintuvę norite pastatyti ant viryklės po gartraukiu, įsitikinkite, kad viryklė išjungta.
- 2) Įkiškite tinklo kištuką į elektros lizdą. Naudodami prietaisą įsitikinkite, kad visada pasieksite elektros lizdą.
- ✓ Visi ženklai valdymo laukelyje  trumpai sužimba ir 2 kartus pasigirsta trumpas signalas.
 - ✓ Įjungimo / išjungimo mygtukas   šviečia nuolat. Dabar prietaisas yra paruoštas naudoti ir veikia parengties režimu.

NURODYMAS

- ▶ Pirmą kartą pradėdant naudoti prietaisą, dėl gamybos medžiagų likučių gali atsirasti šiek tiek dūmų ar kvapų. Tai visiškai normalu ir nepavojinga. Pasirūpinkite tinkamu vėdinimu, pvz., atidarykite langą.

6. Kaip geriausiai apgruzdinti

- Ruošiant patiekalus karšto oro gruzdintuvėje, aliejaus paprastai nereikia. Tačiau, įlašinus keletą lašų aliejaus, galima sustiprinti skonį. Apskritai karšto oro gruzdintuvėje galima ruošti visus patiekalus, ruošiamus konvekciniėje orkaitėje.
- Norint gruzdinti karšto oro gruzdintuvėje, visi maisto produktai turi būti kuo sausesni. Prieš dėdami į gruzdinimo krepšį ❷, gruzdinamus produktus gerai nusausinkite.
- Bulvių patiekalams karšto oro gruzdintuvėje ruošti geriausiai tinka nesubyrančių bulvių rūšys. Supjaustytus bulvių gabaliukus nuskalaukite švarių vandeniu, kad gruzdinami jie tarpusavyje nesuliptų. Prieš sudėdami į karšto oro gruzdintuvę, bulvių gabaliukus kruopščiai nusausinkite.
- Nuo šaldytų maisto produktų kruopščiai pašalinkite ledo kristalus ar sušalusį vandenį, jei jų yra.
- Stebėkite, kad barstiniai nebyrėtų nuo apvoliotų maisto produktų, o būtų kuo tvirčiau prikibę prie gruzdinamų produktų.
- Laikykitės gaminimo nurodymų, pateikiamų ant gruzdinamų produktų pakuotės. Nustatykite rekomenduojamą temperatūrą ir gaminimo trukmę.
- Jei ant maisto produktų pakuotės rekomendacijų, kaip gaminti karšto oro gruzdintuvėje, nėra, vadovaukitės konvekcinei orkaitei taikoma informacija.
- Stenkitės vienu kartu negruzdinti didelių kiekių. Kad geriausiai apskrustų, rekomenduojame vienu kartu ruošti daugiausia 400–500 g šaldytų gruzdinti skirtų bulvyčių.
- Neperpildykite gruzdinimo krepšio ❷! Gruzdinimo krepšį pripildykite daugiausia iki MAX žymės. Stebėkite, kad gruzdinami produktai negalėtų patekti ant kaitinimo elemento, esančio vidinės ertmės viršuje.
- Manoma, kad akrilamidas yra kancerogeninė medžiaga, susidaranti gruzdinant krakmolo turinčius produktus. Todėl krakmolo turinčius produktus, pavyzdžiui, gruzdinti skirtas bulvytes, reikėtų pagruzdinti tik tiek, kad jų spalva būtų aukso geltonio, o ne tamsi ar ruda. Tik taip gaminamuose produktuose neleisite susidaryti akrilamidui.
- Kad gruzdinami produktai, pvz., gruzdintos bulvytės ar vištienos kepsneliai, vienodai parustų ir būtų traškūs, juos reikia 1 ar 2 kartus papurtyti arba apversti.

- Tam ištraukite keptuvę **7** su gruzdinimo krepšiu **2** iš prietaiso ir papurtykite gruzdinamus produktus arba apverskite juos tinkamu įrankiu. Tada keptuvę **7** su gruzdinimo krepšiu **2** vėl įdėkite.
 - Ištraukus keptuvę **7** su gruzdinimo krepšiu **2**, gruzdinimo programa automatiškai nutraukiama, o vėl įdėjus keptuvę **7** su gruzdinimo krepšiu **2** – automatiškai tęsiama.
- Karšto oro gruzdintuve galite pasigaminti ir kepiinių, pvz., keksiukų ar nedidelių pyragaičių. Tačiau tešlos **jokiu būdu** negalima dėti tiesiai į keptuvę **7** ar į gruzdinimo krepšį **2**. Tam naudokite mažas kepimo formas, pvz., keksiukų formas, kurias su tešla sudėkite į gruzdinimo krepšį **2**.

7. Naudojimas

PAVOJUS NUSIDEGINTI!

- Prietaisui veikiant, jo dalys labai įkaista. Nelieskite jų, kad nenusidegintumėte.
- Jei reikia paliesti keptuvę **7** ar gruzdinimo krepšį **2**, naudokite puodkėles arba mūvėkite orkaitės pirštines.
- Iš vėdinimo angų **10**, esančių prietaiso užpakalinėje pusėje, sklinda karštas oras. Nekiškite rankų į šią sritį.
- Nejudinkite ir neperkelkite veikiančio prietaiso.

DĖMESIO – MATERIALINĖS ŽALOS PAVOJUS!

- Keptuvės **7** niekada nenaudokite be gruzdinimo krepšio **2**.
- Gruzdinimo krepšį **2** pripildykite daugiausia iki MAX žymės ir stebėkite, kad gruzdinami produktai nesiliestų prie kaitinimo elemento, esančio korpuso **8** viduje.

- 1) Prietaisą pastatykite taip, kaip aprašyta skyriuje **Prieš naudojant pirmą kartą**.
- 2) Paruoškite maisto produktus pagal receptą ir sudėkite juos į gruzdinimo krepšį **2**.
- 3) Gruzdinimo krepšį **2** įdėkite į keptuvę **7**. Stebėkite, kad rankena **6** keptuvėje **7** girdimai užsifikuotų.
- 4) Atsklendimo fiksatorių **4** pastumkite virš atsklendimo mygtuko **5**.
- 5) Keptuvę **7** su gruzdinimo krepšiu **2** įdėkite į korpusą **8**.

6) Paspauskite įjungimo / išjungimo mygtuką  **18** ir įjunkite valdymo laukelį **1**.

✓ Pasigirsta trumpas signalas.

✓ Sužimba valdymo elementų ženklai, esantys valdymo laukelio **1** apatinėje dalyje. Ekrane **16** pakaitomis rodoma nustatytoji 180°C temperatūra ir 15 min gaminimo trukmė.

Dabar galite pasirinkti sparčiojo paleidimo funkciją, paleisti gaminimo funkciją su rankomis nustatyta gaminimo trukme ir temperatūra arba naudoti kurią nors gruzdinimo programą. Apie tai pasiskaitykite tolesniuose skyriuose.

NURODYMAS

► Gaminimo funkciją galima paleisti tik tada, jei keptuvė **7** su gruzdinimo krepšiu **2** tinkamai užsifiksavo savo laikiklyje.

7.1 Sparčiojo paleidimo funkcija

Jei papildomų nustatymų nereikia, galite naudoti sparčiojo paleidimo funkciją ir gaminimo funkciją paleisti iš karto. Norėdami iš karto pradėti gruzdinti, paspauskite paleidimo / sustabdymo mygtuką  **20**. Prietaisas veikia nustatytąja 180°C temperatūra ir nustatytą 15 min gaminimo trukmę. Gaminant mirksi ventiliatoriaus ženklas  **11**.

Gaminimo trukmę ir temperatūrą galite bet kada pakeisti, kaip aprašyta tolesniame skyriuje.

7.2 Gaminimo trukmės ir temperatūros nustatymas rankomis

Įjungus prietaisą, mygtukai valdymo laukelio **1** apatinėje dalyje yra aktyvūs ir šviečia. Bet kada, net ir veikiant gruzdinimo programai, temperatūrą ir gaminimo trukmę galite priderinti pagal savo poreikius. Tai darykite, kaip aprašyta toliau:

- 1) Paspausdami mygtuką  **22** pasirinkite, ar ekrane **16** turi būti rodoma temperatūra ar gaminimo trukmė.
- 2) Paspauskite mygtuką  **19** ir sumažinkite rodomas vertes arba paspauskite mygtuką  **21** ir jas padidinkite:
 - Temperatūrą 5°C intervalais galite padidinti arba sumažinti nuo 80 iki 200°C .
 - Gaminimo trukmę 1 minutės intervalais galite padidinti arba sumažinti nuo 1 iki 60 minučių .
 - Kas kartą paspaudus mygtukus, pasigirsta garsinis signalas.

NURODYMAS

- Kad vertės keistųsi greitai, mygtuką  **19** arba  **21** galite laikyti nuspaustą.

- 3) Jei dar nepaleista, paleiskite gaminimo funkciją trumpai spustelėdami paleidimo / sustabdymo mygtuką  **20**.
- ✓ Valdymo laukelyje vienu metu mirksi ventiliatoriaus ženklas  **11** ir pasirinktos programos ženklas. Prietaisas ima kaisti.

7.3 Programų naudojimas

Prietaise yra 8 nustatytosios gaminimo programos. Pasirinkus kurią nors programą, valdymo laukelio **1** viršutinėje dalyje išsižiebia atitinkamos programos ženklas. Ekrane **16** rodoma nustatytoji temperatūra ir gaminimo trukmė. Priklausomai nuo recepto ar asmeninių reikmių, šias nuostatas galite pakeisti, kaip aprašyta pirmesniame skyriuje.

Programa nustatoma taip:

- 1) Jei prietaisas veikia parengties režimu, paspauskite įjungimo / išjungimo mygtuką  **18**.
- ✓ Sužimba valdymo elementų ženklai, esantys valdymo laukelio **1** apatinėje dalyje.
- 2) Vis paspauskite programos parinkties mygtuką  **17**, kol valdymo laukelio **1** viršutinėje dalyje išsižiebs norimos programos ženklas.
- ✓ Ekrane **16** pakaitomis rodoma šios programos nustatytoji temperatūra ir gaminimo trukmė.

NURODYMAS

- Temperatūra ir gaminimo trukmė ekrane **16** pakaitomis rodoma kas 5 sekundes. Kad temperatūra ir gaminimo trukmė pasikeistų greičiau, paspauskite mygtuką  **22**.

- 3) Prireikus, spausdami mygtuką  **19** arba  **21**, temperatūrą ir gaminimo trukmę priderinkite pagal savo poreikius.
 - 4) Paspauskite paleidimo / sustabdymo mygtuką  **20**.
- ✓ Valdymo laukelyje vienu metu mirksi ventiliatoriaus ženklas  **11** ir pasirinktos programos ženklas. Prietaisas ima kaisti.

Programos pabaigoje prietaisas automatiškai išsijungia: kelis kartus pasigirsta garsinis signalas, ventiliatoriaus ženklas  11 užgęsta ir ekrane 16 kelias sekundes mirksi rodmuo „0000“. Paskui visi rodmenys, išskyrus įjungimo / išjungimo mygtuką  18, užgęsta. Prietaisas vėl veikia parengties režimu.

7.4 Programos pertraukimas

Gruzdinimą galite bet kada pertraukti, pvz., norėdami patikrinti apskrudimą, papurtyti ar apversti gruzdinamus produktus.

- 1) Paspauskite paleidimo / sustabdymo mygtuką  20.
- ✓ Ventiliatoriaus ženklas  11 užgęsta, o paleidimo / sustabdymo mygtukas  20 ima mirksėti. Ekrane 16 pakaitomis rodoma temperatūra ir likusi trukmė. Programos rodmuo šviečia nuolat.
- 2) Iš korpuso 8 už rankenos 6 ištraukite keptuvę 7.
- 3) Gruzdinamus produktus gruzdinimo krepšyje 2 apverskite arba papurtykite.

DĖMESIO – MATERIALINĖS ŽALOS PAVOJUS!

- Keptuvė 7 ir gruzdinimo krepšys 2 padengti nepridegančia danga. Saugokite nepridegančią dangą, t. y., norėdami apversti ar išimti gaminamus produktus, nenaudokite metalinių įrankių, pvz., peilių, šakučių ir pan.

- 4) Keptuvę 7 su gruzdinimo krepšiu 2 vėl įdėkite.
- 5) Vėl paspauskite paleidimo / sustabdymo mygtuką  20.
- ✓ Programos rodmuo ir ventiliatoriaus ženklas  11 vėl mirksi vienu metu.
- ✓ Programa automatiškai tęsiama iki pasibaigs gaminimo trukmė.

NURODYMAS

- Keptuvę 7 iš prietaiso galite ištraukti ir prieš tai nepaspaudę paleidimo / sustabdymo mygtuko  20. Programa automatiškai sustabdoma ir vėl įdėjus keptuvę 7 toliau tęsiama. Nereikia spausti jokio mygtuko.

7.5 Programos nutraukimas

Norėdami nutraukti programą, anksčiau baigti gaminti ar grįžti į pagrindines nuostatas, apie 3 sekundes spauskite įjungimo / išjungimo mygtuką  18.

- ✓ Pasigirsta signalas. Visi rodmenys, išskyrus įjungimo / išjungimo mygtuką  18, užgęsta. Prietaisas vėl veikia parengties režimu.

7.6 Gruzdintų produktų išėmimas

⚠ PAVOJUS NUSIDEGINTI!

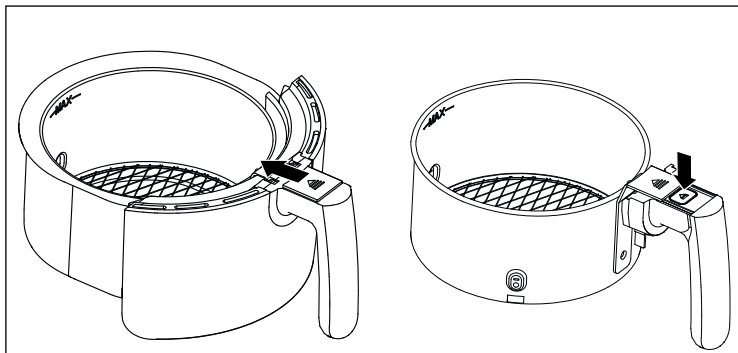
- Jei reikia paliesti keptuvę **7** ar gruzdinimo krepšį **2**, naudokite puodkėles arba mūvėkite orkaitės pirštines.

Baigus gruzdinti, kelis kartus pasigirsta garsinis signalas, o ekrane **16** tuo metu matomas rodmuo „000“. Prietaisas tada automatiškai persijungia į parengties režimą.

- 1) Išjunkite prietaisą iš elektros lizdo ištraukdami tinklo kištuką.
- 2) Pasiruoškite karščiui atsparų pagrindą keptuvei **7** ir gruzdinimo krepšiui **2** bei indą, pvz., lėkštę ar dubenį, gruzdintiems produktams.
- 3) Iš korpuso **8** už rankenos **6** ištraukite keptuvę **7**.

DĖMESIO – MATERIALINĖS ŽALOS PAVOJUS!

- Laikydami rankoje, gruzdinimo krepšio **2** niekada neatsirkirkite nuo keptuvės **7**, nes ji nukris. Keptuvę **7** padėkite ant karščiui atsparaus pagrindo.
- 4) Atsklendimo fiksatorių **4** pastumkite rodyklės kryptimi, kad būtų matomas po juo esantis atsklendimo mygtukas **5**.
 - 5) Paspauskite atsklendimo mygtuką **5** ir tuo pat metu gruzdinimo krepšį **2** iš keptuvės **7** iškelkite aukštyn.



- 6) Gruzdinimo krepšį **2** padėkite ant karščiui atsparaus pagrindo.

DĖMESIO – MATERIALINĖS ŽALOS PAVOJUS!

- Keptuvė **7** ir gruzdinimo krepšys **2** padengti nepridegančia danga. Saugokite nepridegančią dangą, t. y., norėdami apversti ar išimti gaminamus produktus, nenaudokite metalinių įrankių, pvz., peilių, šakučių ir pan.

- 7) Išimkite gruzdintus produktus iš gruzdinimo krepšio **2**.
- 8) Prieš valydami ir padėdami prietaisą, palaukite, kol prietaisas ir priedai visiškai atvės.

8. Programų lentelė

Lentelėje nurodytos ar prietaise užprogramuotos vertės yra orientacinės. Faktinė gaminimo trukmė gali skirtis priklausomai nuo maisto produktų savybių. Reguliariai tikrinkite, kaip vyksta gaminimas.

Ženklas	Produktai, kuriems tinka programa	Nustatytoji temperatūra (nustatomas intervalas)	Nustatytoji gaminimo trukmė (nustatomas intervalas)
	Gruzdinti skirtos bulvės, bulvių skiltelės, keptos bulvės	200 °C (80–200 °C)	20 min. (1–60 min.)
	Šoninė, mocarelos lazdelės, dešrelės, tešlos apvalkalė	180 °C (80–200 °C)	10 min. (1–60 min.)
	Krevetės, smėlinės krevetės (be kiauto)	160 °C (80–200 °C)	13 min. (1–60 min.)
	Daržovės, grybai	180 °C (80–200 °C)	22 min. (1–60 min.)
	Keksiukai, kepiniai, pyragaičiai	160 °C (80–200 °C)	15 min. (1–60 min.)
	Paukštienos dalys, viščiukų sparneliai arba viščiukų kulšėlės	200 °C (80–200 °C)	20 min. (1–60 min.)
	Didkepsnis, nugarinės kepsniai, pjausniai	200 °C (80–200 °C)	20 min. (1–60 min.)
	Žuvis, žuvų piršteliai, kalmarai	180 °C (80–200 °C)	18 min. (1–60 min.)

9. Gaminimo trukmės lentelė

Lentelėje rasite pavyzdžių, kokius maisto produktus kokioje temperatūroje reikia gaminti ir kokia jų gaminimo trukmė. Jei informacija ant gaminamų produktų pakuotės skiriasi nuo informacijos šioje lentelėje, vadovaukitės ant pakuotės pateikta informacija.

Maisto produktas	Kiekis / svoris (g)	Tempe- ratūra	Trukmė	Apversti / papurtyti
Bulvės ir daržovės				
Šaldytos gruzdinti skirtos bulvytės	Optimalus: 400–500	200 °C	15–20 min.	2 kartus papurtyti ¹
	Daugiausia 800		30 min.	
Šviežios gruzdinti skirtos bulvytės	500	180 °C	20–30 min.	2 kartus papurtyti ¹
Šaldytos bulvių skiltelės	500	180 °C	16–22 min.	2 kartus papurtyti ¹
Daržovės (pvz., cukinijos, paprikos, baklažanai)	Optimalus 600	180 °C	22 min.	3 kartus papurtyti ³
	Daugiausia 750	200 °C	25 min.	
Svogūnai	200	200 °C	8–10 min.	Papurtyti ²
Mėsa				
Šaldyti vištienos kepsneliai	300	180 °C	15–20 min.	Apversti ²
Viščiukų šlaunelės	Optimalus 4 vnt.	200 °C	22–28 min.	Apversti ²
Viščiuko krūtinėlė	350	180 °C	10–15 min.	Apversti ²
Kiaulienos nugarinės kepsniai	350	200 °C	15–25 min.	Apversti ²
Šaldyti pjausniai	2 ar 3 vnt.	180 °C	20–25 min.	Apversti ²
Šoninė	4 vnt.	200 °C	8 min.	Apversti ²

Maisto produktas	Kiekis / svoris (g)	Tempe- ratūra	Trukmė	Apversti / papurtyti
Žuvis				
Džiūvėsiuose pavoliotos smėlinės krevetės	10–12 vnt.	160 °C	6–8 min.	Apversti ²
Krevetės	200	160 °C	10–15 min.	Apversti ²
Lašišų filė	400	180 °C	15–18 min.	Ne
Duona				
Itališkas skrebutis	4–5 vnt.	200 °C	6 min.	Ne
Skrebučiai	200	180 °C	5 min.	Ne

¹ Papurtyti / apversti praėjus maždaug $\frac{1}{3}$ ir $\frac{2}{3}$ gaminimo trukmės.

² Papurtyti / apversti praėjus maždaug pusei gaminimo trukmės.

³ Papurtyti maždaug po $5\frac{1}{2}$ ar 6 minučių.

10. Valymas ir priežiūra

ĮSPĖJIMAS – ELEKTROS SMŪGIO PAVOJUS!

- ▶ Prieš valydami prietaisą, kas kartą iš elektros lizdo ištraukite tinklo kištuką.
- ▶  Prietaiso jokių būdu negalima nardinti į skysčius! Kyla mirtinas elektros smūgio pavojus, o prietaisas gali sugesti.

ĮSPĖJIMAS – PAVOJUS NUSIDEGINTI!

- ▶ Prieš valydami palaukite, kol prietaisas visiškai atvės.

DĖMESIO – MATERIALINĖ ŽALA!

- ▶ Prietaisui valyti nenaudokite ėsdinančių ar šveičiamųjų valiklių / valymo medžiagų, pvz., šveičiamojo pienelio ar plieninės vatos. Šios priemonės gali sugadinti prietaiso paviršių ir priedų nepridegančią dangą.

10.1 Priedų valymas

Kad būtų lengviau išvalyti, galima išimti sietelį **3**.

- 1) Sietelį **3** prie trijų fiksatorių iš gruzdinimo krepšio **2** išspauskite aukštyn.
- 2) Pašalinkite didelius maisto produktų likučius.
- 3) Keptuvę **7**, gruzdinimo krepšį **2** ir sietelį **3** plaukite šiltame vandenyje su švelniu plovikliu ir paskui nuskalaukite švari vandeniu.
- 4) Jei nešvarumai tvirtai prikibę, naudokite nešveičiamąją kempinę ir švelnų ploviklį. Po to nuplaukite švari vandeniu, kad nuvalytumėte ploviklio likučius, kurių dar gali būti.
- 5) Prieš surinkdami gruzdintuvę, visas dalis gerai nususinkite.

NURODYMAS

- ▶  Keptuvę **7** ir gruzdinimo krepšį **2** su sieteliu **3** galima plauti indaplovėje.
- ▶ Nusausinus, tuščiose ertmėse vis dar gali būti drėgmės. Palaukite, kol priedai visiškai išdžius ore.

- 6) Sietelį ❸ vėl įdėkite į gruzdinimo krepšį ❷. Stebėkite, kad jis nepersikreiptų. Tvirtai spauskite į tris fiksatorius, kol sietelis girdimai užsifiksuos.

10.2 Korpuso valymas

- 1) Prietaisą valykite drėgna šluoste. Prireikus ant šluostės užpilkite švelnaus ploviklio. Po to kruopščiai nuvalykite vien vandeniu sudrėkinta šluoste. Stebėkite, kad į prietaiso vėdinimo angas ❶ nepatektų skysčio!
- 2) Paskui nusauskite indų šluoste.

10.3 Vidinės ertmės valymas

- 1) Vidinę ertmę valykite trupučiu vandens sudrėkinta minkšta kempine ir keliais lašais švelnaus valiklio.
- 2) Paskui kelis kartus nuvalykite drėgna mikropluošto šluoste. Ją vandenyje retsykiais praplaukite ir išgręžkite.
- 3) Vidinę ertmę gerai nusauskite indų šluoste.

DĖMESIO – MATERIALINĖ ŽALA!

Kitus techninės priežiūros darbus gali atlikti tik įgaliotos specializuotos įmonės arba klientų aptarnavimo tarnybos darbuotojai.

11. Laikymas

- 1) Prietaisą kelkite arba neškite abiem rankomis šonuose suėmę prietaiso apačią. Tam niekada nenaudokite gruzdinimo krepšio ❷ rankenos ❹!
- 2) Suvyniokite maitinimo laidą ❸ ir suriškite jį kartu tiekiamu laido rišikliu.
- 3) Prietaisą padėkite laikyti įdėję keptuvę ❶ ir gruzdinimo krepšį ❷. Tada prietaiso vidus bei priedai išliks švarūs ir nedulkėti.
- 4) Prietaisą laikykite sausoje ir nuo dulkių apsaugotoje vietoje.

12. Trikčių šalinimas

PROBLEMA	GALIMA PRIEŽASTIS	GALIMAS SPRENDIMAS
Prietaisas neišsijungia.	Netinkamai užsifiksavo keptuvė 7 su gruzdinimo krepšiu 2 .	Stebėkite, kad taisyklingsai įdėtumėte į korpusą keptuvę 7 su gruzdinimo krepšiu 2 .
Prietaisas neveikia.	Prietaisas neišjungtas į elektros lizdą.	Išjunkite prietaisą į elektros lizdą.
	Prietaisas išjungtas.	Išjunkite prietaisą paspausdami įjungimo / išjungimo mygtuką 18 .
	Prietaisas sugedo.	Kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.
Per nustatytą laiką patiekalai nepagaminami arba netolygiai apskrunda.	Gruzdinimo krepšyje 2 per didelis maisto produktų kiekis.	Neviršykite MAX žymės gruzdinimo krepšyje 2 .
	Per dideli gabalai.	Supjaustykite maisto produktus mažesniais gabalėliais. Gaminamus patiekalus apverskite arba keletą kartų papurtykite.
	Per žema temperatūra arba per trumpa gaminimo trukmė.	Padidinkite temperatūrą arba pailginkite gaminimo trukmę.
Gaminant sklinda daug dūmų arba nemalonių kvapų.	Patiekalai liečiasi prie kaitinimo elemento ir sudega.	Neviršykite MAX žymės gruzdinimo krepšyje 2 .

Jei trikčių nepavyksta pašalinti arba yra kitokių trikčių, kreipkitės į mūsų klientų aptarnavimo tarnybą.

13. Prietaiso šalinimas



Greta esantis perbrauktos ratukinės šiukšlių dėžės ženklas reiškia, kad šiam gaminiui taikoma Europos Sąjungos direktyva 2012/19/EU. Šioje direktyvoje nurodoma, kad pasibaigus naudojimo laikotarpiui, šio prietaiso negalima išmesti kartu su įprastomis buitinėmis atliekomis, o būtina pristatyti į tam skirtas surinkimo vietas, perdirbimo centrus arba atliekų šalinimo įmones.

Jums šalinimas yra nemokamas. Saugokite aplinką ir tinkamai išmeskite prietaisą.



Kaip išmesti nenaudojamą gaminį, sužinosite savo savivaldybės arba miesto administracijoje.

14. Techniniai duomenys

Tinklo įtampa	230 V ~ (kintamoji srovė), 50–60 Hz
Vardinė galia	1 400 W
Apsaugos klasė	I (⚡) apsauginis įžeminimas)
Gruzdinimo krepšio ② naudingoji talpa	2,2 l iki MAX žymės
	Visos su maisto produktais besiliečiančios šio prietaiso dalys gali liestis su maistu.

15. Kompernaß Handels GmbH garantija

Gerb. kliente,

Šiam prietaisui nuo įsigijimo datos suteikiama 3 metų garantija. Išryškėjus šio gaminio trūkumams, gaminio pardavėjas užtikrina jums teisės aktais reglamentuojamas teises. Toliau išdėstytos garantijos teikimo sąlygos šių įpus teisės aktais reglamentuojamų teisių neapriboja.

Garantijos teikimo sąlygos

Garantijos teikimo laikotarpis skaičiuojamas nuo pirkimo datos. Išsaugokite kasos čekį. Jo reikia kaip pirkimo dokumento.

Jei per trejus metus nuo šio gaminio pirkimo datos išryškėtų medžiagų ar gamybos trūkumų, gaminį savo nuožiūra nemokamai pataisysime, pakeisime arba grąžinsime sumokėtą sumą. Norint pasinaudoti garantija, sugedusį gaminį ir pirkimo dokumentą (kasos čekį) būtina pateikti trejų metų laikotarpiu trumpai aprašius trūkumą ir nurodžius trūkumo atsiradimo laiką.

Jei trūkumui taikoma mūsų garantija, jums grąžinsime sutaisytą arba pristatysime naują gaminį. Sutačius ar pakeitus gaminį, garantijos teikimo laikotarpis nepratęsiamas.

Garantijos teikimo laikotarpis ir teisės aktais reglamentuojama trūkumų pašalinimo garantija

Garantijos teikimo laikotarpiu suteikus garantinių paslaugų, garantijos teikimo laikotarpis nepratęsiamas. Ta pati sąlyga taikoma ir pakeistoms bei sutaisytomis dalims. Apie įsigyto gaminio pažeidimus ir trūkumus būtina pranešti vos išpakavus gaminį. Pasibaigus garantijos teikimo laikotarpiui už remonto darbus imamas mokestis.

Garantijos aprėptis

Prietaisas kruopščiai pagamintas vadovaujantis griežtomis kokybės gairėmis ir prieš pristatant buvo išbandytas.

Garantija taikoma tik medžiagų arba gamybos trūkumams. Šis garantija netaikoma įprastai dylančioms dalims, priskiriamoms prie susidėvinčių dalių kategorijos, arba lūžtančių (dužių) dalių, pavyzdžiui, jungiklių, akumuliatorių ar iš stiklo pagamintų dalių, pažeidimams.

Garantija netaikoma, jei gaminys apgadinamas, netinkamai naudojamas ar netinkamai prižiūrimas. Gaminys tinkamai naudojamas tik tada, jei tiksliai laikomasi visų naudojimo instrukcijoje pateiktų nurodymų. Gaminį draudžiama naudoti tokiems tikslams ar tokiu būdu, kurie nerekomenduojami naudojimo instrukcijoje arba dėl kurių joje įspėjama.

Gaminys skirtas tik buitinio, o ne komercinio naudojimo reikmėms.

Garantija netaikoma piktnaudžiavimo, netinkamo naudojimo atvejais, jei naudojama jėga ir jei remontuoja ne mūsų įgaliotoji klientų aptarnavimo tarnyba.

Garantinių įsipareigojimų vykdymas

Kad galėtume greitai sutvarkyti jūsų prašymą, prašome vadovautis toliau nurodytais nurodymais:

- Kreipdamiesi bet kokių klausimų dėl gaminio, turėkite kasos čekį kaip pirkimo dokumentą ir gaminio numerį (IAN) 377118_2110.
- Gaminio numerį rasite gaminio duomenų lentelėje, išgraviruotą ant gaminio, nurodytą ant naudojimo instrukcijos viršelio (apačioje kairėje) arba užklijuotą gaminio užpakalinėje pusėje ar apačioje.
- Jei išryškėtų prietaiso veikimo ar kitokių trūkumų, pirmiausia **telefonu** arba **elektroniniu paštu** kreipkitės į toliau nurodytą klientų aptarnavimo skyrių.
- Tada sugedusiu pripažintą gaminį, pridėję pirkimo dokumentą (kasos čekį) ir nurodę trūkumą bei jo atsiradimo laiką, nemokamai galėsite išsiųsti jums nurodytu techninės priežiūros tarnybos adresu.



Iš svetainės www.lidl-service.com galite atsisiųsti šį ir daugiau žinynų, gaminių vaizdo įrašų ir įdiegimo programinės įrangos.

Šis QR kodas Jus nukreips tiesiai į „Lidl“ klientų aptarnavimo puslapį (www.lidl-service.com), kuriame įvedę gaminio numerį (IAN) 377118_2110 galėsite atverti savo naudojimo instrukciją.

15.1 Priežiūra



Priežiūra Lietuva

Tel. 880 033 144

Elektroninio pašto adresas: kompernass@lidl.lt

IAN 377118_2110

15.2 Importuotojas

Atminkite, kad šis adresas nėra techninės priežiūros tarnybos adresas. Pirmiausia susisiekite su nurodyta klientų aptarnavimo tarnyba.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

VOKIETIJA

www.kompernass.com

16. Receptai

Skrudintos bulvytės



Produktai **2** asmenims

- 400 g šaldytų gruzdinti skirtų bulvyčių
- Druskos

Paruošimas

- 1) Šaldytas gruzdinti skirtas bulvytes sudėkite į karšto oro gruzdintuvę.
- 2) Pasirinkite gruzdintų bulvyčių programą.
- 3) Praėjus pusei gaminimo trukmės, išimkite gruzdinimo krepšį ir bulvytes gruzdinimo krepšyje papurtykite ar perskirstykite, kad apatinės atsi-rastų viršuje. Prireikus šį veiksmą pakartokite dar po 5 min.
- 4) Pasibaigus programai, bulvytes sudėkite į indą ir pagal pageidavimą pa-sūdykite bei pagardinkite prieskoniais. Pasirinktinai patiekite su mirkalu.

Saldžiosios bulvių juostelės



Produktai **2** asmenims

- 500 g saldžiųjų bulvių
- 1 v. š. sezamo sėklų
- 1 žiupsnis jūros druskos
- 5 ml aliejaus

Paruošimas

- 1) Nulupkite saldžiąsias bulves ir supjaustykite 1 cm storio juostelėmis.
- 2) Sezamo sėklas be riebalų apie 10 minučių skrudinkite keptuvėje, kol jos pakvips. Sezamo sėklas retsykiais pamaišykite.
- 3) Palaukite, kol paskrudintos sezamo sėklos šiek tiek atvės, ir kartu su druska sugrūskite grūstuvėje.
- 4) Žalias saldžiųjų bulvių juosteles sumaišykite su aliejumi ir sudėkite į karšto oro gruzdintuvę. Kepkite naudodami gruzdintų bulvyčių programą. Papurtykite praėjus pusei kepimo laiko.
- 5) Sezamo sėklų ir druskos mišinį įmaišykite į saldžiųjų bulvių juosteles ir jas iš karto patiekite.

NURODYMAS

- Kad saldžiųjų bulvių juostelės būtų traškesnės, prieš gamindami jas 60 minučių pamirkykite vandenyje. Paskui juosteles gerai nusausin-kite ir tolygiai apibarstykite krakmolu.

Viščiukų sparneliai



Produktai **2** asmenims

- 6 viščiukų sparneliai
- 10 ml vyno acto
- Keli šlakeliai tabasko padažo
- Saldžiosios paprikos
- Šiek tiek rudojo cukranendrių cukraus arba medaus
- 2 a. š. žolelių
- Druskos ir pipirų
- 5 ml aliejaus

Paruošimas

- 1) Dubenyje sumaišykite actą, aliejų, tabasko padažą, cukrų arba medų, žoleles ir prieskonius.
- 2) Viščiukų sparnelius sudėkite į dubenį ir tolygiai sumaišykite su marinatu. Geriausia būtų per naktį palaikyti šaldytuve.
- 3) Marinuotus viščiukų sparnelius sudėkite į karšto oro gruzdintuvę ir pasirinkite viščiuko programą. Maždaug po 15 minučių apverskite tinkamu įrankiu. Gaminkite dar 10–15 minučių.
- 4) Vis tikrinkite, kaip vyksta gaminimas, ir prireikus, jei viščiukų sparneliai iškepę nesibaigus nustatytai trukmei, gaminimą nutraukite.

Gyros



Produktai **2** asmenims

- 500 g plonai supjaustytos kiaulienos
- 2 v. š. gyros prieskonių
- 10 ml aliejaus
- Druskos

Paruošimas

- 1) Aliejų sumaišykite su gyros prieskoniais ir plonai supjaustyta mėsa. Pagal galimybes porą valandų palaikykite šaldytuve.
- 2) Mėsą sudėkite į karšto oro gruzdintuvę ir kepkite apie 15 min. 200 °C temperatūroje. Pasirinkite didkepsnio programą ir priderinkite gaminimo trukmę. Retsykiais pamaišykite tinkamu įrankiu, kad mėsa būtų tolygiai pagaminta.

Marinuota lašiša su sezamo sėklomis



Produktai **4** asmenims

- 400 g lašišos
- 1 v. š. sezamo sėklų
- 25 ml sojų padažo
- 25 ml citrinų sulčių
- 1 v. š. medaus
- 1 a. š. maltų paprikų
- Druskos ir pipirų

Paruošimas

- 1) Sumaišę sojų padažą su sezamo sėklomis, citrinų sultimis, medumi, maltomis paprikomis bei druska ir pipirais paruoškite marinatą.
- 2) Lašišą supjaustykite kubeliais ir sumaišykite su marinatu.
- 3) Marinuotus lašišos gabalėlius gaminkite apie 10 minučių 180 °C temperatūroje. Pasirinkite žuvies programą ir atitinkamai priderinkite gaminimo trukmę.
- 4) Praėjus pusei laiko, patikrinkite, kaip vyksta gaminimas, ir prireikus gaminamus produktus šiek tiek pamaišykite.
- 5) Iš karto patiekite. Čia tiks daugiaspalvės salotos.

Keptos dešrelės



Produktai **4** asmenims

- 1 pakelis sluoksniuotos tešlos
- 8 virtos dešrelės
- Kario kečiupo
- Garstyčių

Paruošimas

- 1) Dešrelės apie 5 minutes palaiykite karštame vandenyje.
- 2) Per tą laiką sluoksniuotą tešlą supjaustykite apie 1 cm storio juostelėmis.
- 3) Išimkite iš vandens virtas dešreles ir nusausinkite.
- 4) Tešlos juosteles apvyniokite aplink dešreles, kad abu galai liktų laisvi.
- 5) Į karšto oro gruzdintuvę dėkite po 4 dešreles ir gaminkite apie 10–13 minučių, kol sluoksniuota tešla taps aukso geltonio.
- 6) Patiekite su kario kečiupu ir garstyčiomis.

Įdaryti pyragėliai



Produktai **16** vienetų

- 200 g sluoksniuotos tešlos (šaldytos arba atvėsintos)
- 2 v. š. pieno
- Norimo įdaro

Paruošimas

- 1) Sluoksniuotą tešlą supjaustykite į 16 kvadratų (5 x 5 cm).
- 2) Kiekvieno kvadrato viduryje uždėkite kupiną arbatinį šaukštelį įdaro.
- 3) Užlenkdami iš kiekvieno kvadrato suformuokite trikampį pyragėlį. Kraštus patepkite trupučiu vandens ir suspauskite kartu šakute.
- 4) Į gruzdinimo krepšį dėkite po 8 pyragėlius ir patepkite pienu.
- 5) Kepkite apie 15–20 minučių naudodami keksiukų programą 160 °C temperatūroje, kol pyragėliai bus aukso geltonio.

Įdaro pasiūlymai

Kumpio ir sūrio:

- Sumaišykite 50 g varškės sūrio ir 50 g plonomis juostelėmis supjaustyto virto kumpio bei šiek tiek pipirų.

Rikotos ir špinatų:

- 50 g rikotos sumaišykite su 50 g gerai nuvarvintų špinatų, trupučiu muskato riešuto, druskos ir tarkuotu parmezano sūriu.

Obuolių su cinamonu:

- Vieną obuolį supjaustykite mažais gabalėliais ir sumaišykite su 1 v. š. cukraus, 1 a. š. cinamono ir keliomis razinomis.

Lašišos ir varškės sūrio:

- Sumaišykite 50 g varškės sūrio ir 50 g mažais kubeliais ar juostelėmis supjaustytos šviežios ar rūkytos lašišos bei šiek tiek krapų.

Krevečių iešmeliai



Produktai **4** iešmeliams

- 4 mediniai iešmeliai
- 16–20 šviežių arba atitirpintų krevečių
- 2 skiltelės česnako
- 2 v. š. alyvuogių aliejaus
- Druskos, pipirų

Paruošimas

- 1) Česnaką nulupkite ir smulkiai sukapokite. Dubenyje gerai sumaišykite su alyvuogių aliejumi.
- 2) Jei reikia, krevetes nulupkite, pašalinkite žarnyną ir nuplaukite, o paskui nusausinkite popieriniu rankšluosčiu.
- 3) Krevetes sudėkite į česnakų ir aliejaus marinatą, išmaišykite ir palaikykite šaldytuve mažiausiai 1 valandą.
- 4) Ant vieno iešmelio užmaukite po 4 ar 5 krevetes. Iešmelius sudėkite į gruzdinimo krepšį ir gaminkite naudodami krevečių programą 10–13 minučių.
- 5) Praėjus pusei laiko apverskite.

Keptos daržovės



Produktai **4** asmenims

- 1 cukinija
- 1 raudona paprika
- 1 geltona paprika
- 1 raudonas svogūnas
- 250 g šviežių pievagrybių
- 1 a. š. alyvuogių aliejaus
- Provanso žolelių mišinio
- Druskos ir pipirų

Paruošimas

- 1) Nuvalykite pievagrybius ir supjaustykite griežinėliais. Nuplaukite daržoves, pašalinkite kotelius bei sėklas ir supjaustykite nedideliais gabalėliais. Nulupkite svogūną ir supjaustykite žiedais arba skiltelėmis.
- 2) Dubenyje sumaišykite prieskonius su alyvuogių aliejumi. Sudėkite daržoves ir viską dar kartą gerai sumaišykite.
- 3) Viską kartu sudėkite į gruzdinimo krepšį ir kepkite apie 15 minučių maždaug 180 °C temperatūroje. Praėjus pusei gaminimo laiko, papurtykite arba apverskite.

Mėlynių ir bananų keksiukai



Produktai **5** keksiukams

- 100 g kvietinių miltų
- 1 a. š. kepimo miltelių
- 1 prinokęs bananas
- 1 didelis kiaušinis
- 20 g sviesto
- 1/2 a. š. vanilės esencijos
- 50 g medaus
- 1/2 a. š. cinamono
- 100 g mėlynių

Paruošimas

- 1) Miltus dideliame dubenyje sumaišykite su kepimo milteliais.
- 2) Šakute sugrūskite bananą ir su kiaušiniu, sviestu, vanilės esencija, medumi bei cinamonu sudėkite į miltus su kepimo milteliais ir gerai sumaišykite.
- 3) Į tešlą atsargiai įmaišykite mėlynės.
- 4) Tešlą paskirstykite į keksiukų formeles ir jas sudėkite į karšto oro gruzdintuvę.
- 5) Keksiukus kepkite apie 20 minučių maždaug 180 °C temperatūroje. Norint patikrinti, ar keksiukai iškepę, į jų vidurį galima įsmeigti medinį pagaliuką. Jei ištraukiant nelieta prilipusios tešlos, keksiukai iškepę.

Inhaltsverzeichnis

1. Einleitung	131
1.1 Bestimmungsgemäße Verwendung.....	131
1.2 Verwendete Warnhinweise und Symbole.....	131
2. Sicherheitshinweise	133
3. Lieferumfang und Transportinspektion	136
3.1 Auspacken	136
3.2 Entsorgung der Verpackung.....	136
4. Gerät kennenlernen.....	137
5. Vor dem ersten Gebrauch	138
6. So gelingt das Frittieren am besten	139
7. Bedienen.....	140
7.1 Schnellstart-Funktion.....	141
7.2 Garzeit und Temperatur manuell einstellen	141
7.3 Programme verwenden	142
7.4 Programm unterbrechen.....	143
7.5 Programm abbrechen.....	143
7.6 Frittiergut entnehmen	144
8. Programmtabelle.....	145
9. Tabelle Garzeiten.....	146
10. Reinigen und Pflegen.....	148
10.1 Zubehör reinigen	148
10.2 Gehäuse reinigen.....	149
10.3 Innenraum reinigen.....	149
11. Aufbewahren	149
12. Fehler beheben.....	150
13. Gerät entsorgen.....	151

14. Technische Daten	151
15. Garantie der Kompernaß Handels GmbH	152
15.1 Service	154
15.2 Importeur	154
16. Rezepte	155

1. Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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



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

1.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

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

Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung, unsachgemäßen Reparaturen, unerlaubt vorgenommener Veränderungen oder Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile sind ausgeschlossen. Das Risiko trägt allein der Benutzer.

1.2 Verwendete Warnhinweise und Symbole

In dieser Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise verwendet (falls zutreffend):



GEFAHR

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine drohende gefährliche Situation.

Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, wird dies zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen.

- Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um die Gefahr des Todes oder schwerer Verletzungen von Personen zu vermeiden.

WARNUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation.

Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, kann dies zu schweren Verletzungen oder zum Tode führen.

- Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um die Gefahr von schweren Verletzungen oder des Todes zu vermeiden..

VORSICHT

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation.

Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, kann dies zu Verletzungen führen.

- Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um Verletzungen von Personen zu vermeiden.

ACHTUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet einen möglichen Sachschaden.

Falls die Situation nicht vermieden wird, kann dies zu Sachschäden führen.

- Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um Sachschäden zu vermeiden.

HINWEIS

- Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit dem Gerät erleichtern.

2. Sicherheitshinweise

STROMSCHLAGGEFAHR

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

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

⚠ WARNUNG! BRANDGEFAHR!

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

**ACHTUNG! Heiße Oberfläche!****ACHTUNG – GERÄTESCHÄDEN!**

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

3. Lieferumfang und Transportinspektion

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Heißluftfritteuse
- Pfanne
- Frittierkorb mit Siebeinsatz
- Bedienungsanleitung

3.1 Auspacken

GEFAHR

Verpackungsmaterialien sind in den Händen von Kindern eine Gefahrenquelle: Erstickungsgefahr!

- Lassen Sie Kinder niemals unbeaufsichtigt mit dem Verpackungsmaterial. Halten Sie Kinder von der Verpackung und vom Gerät fern.

- 1) Entnehmen Sie alle Teile des Gerätes und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.
- 2) Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und eventuelle Aufkleber vom Gerät.

HINWEIS

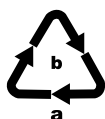
- Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- Bei einer unvollständigen Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport wenden Sie sich an die Service-Hotline (siehe Kapitel **Service**).

3.2 Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar.



Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

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

4. Gerät kennenlernen

Abbildung A (siehe Ausklappseite)

- ❶ Bedienfeld mit Display
- ❷ Frittierkorb
- ❸ Siebeinsatz (abnehmbar)
- ❹ Entriegelungsschutz
- ❺ Entriegelungstaste
- ❻ Griff
- ❼ Pfanne
- ❽ Gehäuse
- ❾ Netzkabel mit Kabelbinder
- ❿ Lüftungsschlitze

Abbildung B:

Im oberen Bereich des Bedienfelds ❶ sind Symbole für die verschiedenen Programme und Funktionen angeordnet. Sie leuchten auf, wenn ein Programm gewählt wird und dienen nur der Anzeige.

Die Symbole im unteren Bereich des Bedienfelds ❶ sind sowohl Anzeigen als auch Schaltflächen und dienen der Einstellung. Sie werden hier zur besseren Lesbarkeit als Tasten bezeichnet. Wenn sie berührt werden, ertönt ein kurzes Signal.

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

5. Vor dem ersten Gebrauch

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

BRANDGEFAHR

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

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

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

HINWEIS

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

HINWEIS

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

6. So gelingt das Frittieren am besten

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

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

7. Bedienen

VERBRENNUNGSGEFAHR

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

ACHTUNG SACHSCHADEN!

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

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

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

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

HINWEIS

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

7.1 Schnellstart-Funktion

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

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

7.2 Garzeit und Temperatur manuell einstellen

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

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

HINWEIS

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

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

7.3 Programme verwenden

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

So stellen Sie ein Programm ein:

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

HINWEIS

- Im Display  16 wechseln sich Temperatur und Garzeit alle 5 Sekunden ab. Um schneller zwischen Temperatur und Garzeit zu wechseln, drücken Sie die Taste  19 oder  21.

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

Bei Programmende schaltet sich das Gerät automatisch ab: Ein Signalton ertönt mehrmals, das Lüftersymbol  11 erlischt und im Display 16 blinkt „000“ einige Sekunden lang. Danach erlöschen alle Anzeigen bis auf die Taste Ein/Aus  13.

Das Gerät befindet sich wieder im Standby-Modus.

7.4 Programm unterbrechen

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

- 1) Drücken Sie die Taste Start/Stopp  20.
- ✓ Das Lüftersymbol  11 erlischt, die Taste Start/Stopp  20 blinkt. Temperatur und Restzeit werden abwechselnd im Display 16 angezeigt. Die Programmanzeige leuchtet durchgehend.
- 2) Ziehen Sie die Pfanne 7 am Griff 6 aus dem Gehäuse 8 heraus.
- 3) Wenden oder schütteln Sie ggf. das Frittiergut im Frittierkorb 2.

ACHTUNG SACHSCHADEN!

- Die Pfanne 7 und der Frittierkorb 2 sind mit einer Antihafbeschichtung versehen. Schützen Sie die Antihafbeschichtung, indem Sie keine metallischen Werkzeuge wie Messer, Gabel usw. benutzen, um das Gargut zu wenden oder herauszunehmen.

- 4) Setzen Sie die Pfanne 7 mit Frittierkorb 2 wieder ein.
- 5) Drücken Sie wieder die Taste Start/Stopp  20.
- ✓ Die Programmanzeige und das Lüftersymbol  11 blinken wieder gleichzeitig.
- ✓ Das Programm wird bis zum Ende der Garzeit automatisch fortgeführt.

HINWEIS

- Sie können die Pfanne 7 auch aus dem Gerät ziehen, ohne vorher die Taste Start/Stopp  20 zu drücken. Das Programm stoppt automatisch und wird wieder fortgeführt, sobald Sie die Pfanne 7 wieder einsetzen. Es muss dafür keine Taste gedrückt werden.

7.5 Programm abbrechen

Um ein Programm abzubrechen, den Garvorgang vorzeitig zu beenden oder zu den Grundeinstellungen zurückzukehren, halten Sie die Taste Ein/Aus  13 ca. 3 Sekunden lang gedrückt.

- ✓ Ein Signal ertönt. Alle Anzeigen außer der Taste Ein/Aus  13 erlöschen. Das Gerät ist wieder im Standby-Modus.

7.6 Frittiergut entnehmen

⚠ VERBRENNUNGSGEFAHR!

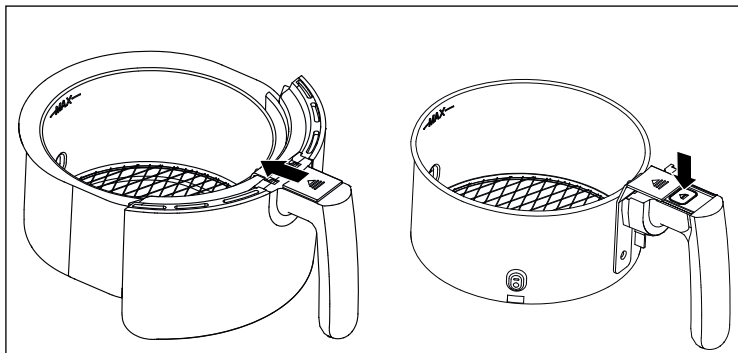
- Verwenden Sie Topflappen oder Ofenhandschuhe, wenn Sie die Pfanne **7** oder den Frittierkorb **2** anfassen müssen.

Wenn der Frittiervorgang beendet ist, ertönt mehrmals ein akustisches Signal, während im Display **16** „000“ angezeigt wird. Das Gerät schaltet dann automatisch in den Standby-Modus.

- 1) Schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- 2) Halten Sie eine hitzebeständige Unterlage für die Pfanne **7** und den Frittierkorb **2** sowie ein Gefäß, z. B. Teller oder Schüssel, für das Frittiergut bereit.
- 3) Ziehen Sie die Pfanne **7** am Griff **6** aus dem Gehäuse **8** heraus.

ACHTUNG SACHSCHADEN!

- Trennen Sie niemals den Frittierkorb **2** von der Pfanne **7**, während Sie diese in der Hand halten, da sie sonst herunterfallen würde. Stellen Sie hierfür die Pfanne **7** auf eine hitzebeständige Unterlage.
- 4) Schieben Sie den Entriegelungsschutz **4** in Pfeilrichtung, so dass die darunter liegende Entriegelungstaste **5** freigelegt wird.
 - 5) Drücken Sie die Entriegelungstaste **5** und heben Sie gleichzeitig den Frittierkorb **2** nach oben aus der Pfanne **7** heraus.



- 6) Stellen Sie den Frittierkorb **2** auf eine hitzebeständige Unterlage.

ACHTUNG SACHSCHADEN!

- Die Pfanne ⑦ und der Frittierkorb ② sind mit einer Antihafbeschichtung versehen. Schützen Sie die Antihafbeschichtung, indem Sie keine metallischen Werkzeuge wie Messer, Gabel usw. benutzen, um das Gargut zu wenden oder herauszunehmen.

- Entnehmen Sie das Frittiergut aus dem Frittierkorb ②.
- Lassen Sie das Gerät und das Zubehör vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen und wegräumen.

8. Programmtabelle

Die in den Tabellen angegebenen bzw. im Gerät vorprogrammierten Werte sind Orientierungshilfen. Die tatsächlichen Garzeiten können je nach Beschaffenheit der Lebensmittel variieren. Kontrollieren Sie den Garvorgang regelmäßig.

Sym- bol	Programm geeignet für:	voreingestellte Temperatur (einstellbarer Bereich)	voreingestellte Garzeit (einstellbarer Bereich)
	Pommes frites, Kartoffel- spalten, Rösti	200 °C (80 – 200 °C)	20 Min. (1 – 60 Min.)
	Speck, Mozzarellasticks, Würstchen im Teigmantel	180 °C (80 – 200 °C)	10 Min. (1 – 60 Min.)
	Shrimps, Garnelen (ohne Schale)	160 °C (80 – 200 °C)	13 Min. (1 – 60 Min.)
	Gemüse, Pilze	180 °C (80 – 200 °C)	22 Min. (1 – 60 Min.)
	Muffins, Backwaren, Kuchen	160 °C (80 – 200 °C)	15 Min. (1 – 60 Min.)
	Geflügelteile, Hähnchen- flügel oder Hähnchen- keulen	200 °C (80 – 200 °C)	20 Min. (1 – 60 Min.)
	Steak, Koteletts, Schnitzel	200 °C (80 – 200 °C)	20 Min. (1 – 60 Min.)
	Fisch, Fischstäbchen, Calamares	180 °C (80 – 200 °C)	18 Min. (1 – 60 Min.)

9. Tabelle Garzeiten

Die Tabelle gibt Beispiele an, welche Nahrungsmittel bei welcher Temperatur gegart werden müssen und wie viel Garzeit Sie dazu benötigen. Falls die Anweisungen auf der Verpackung des Garguts von dieser Tabelle abweichen, folgen Sie den Anweisungen auf der Verpackung.

Lebensmittel	Menge / Gewicht (g)	Temperatur	Zeit	wenden/schütteln
Kartoffeln und Gemüse				
Pommes frites (TK)	optimal: 400–500	200 °C	15 – 20 Min	2 Mal schütteln ¹
	max.: 800		30 Min	
Pommes frites (frisch)	500	180 °C	20 – 30 Min.	2 Mal schütteln ¹
Kartoffelspalten (TK)	500	180 °C	16 – 22 Min.	2 Mal schütteln ¹
Gemüse (z. B. Zucchini, Paprika, Auberginen)	optimal: 600	180 °C	22 Min.	3 Mal schütteln ³
	max.: 750	200 °C	25 Min.	
Zwiebeln	200	200 °C	8 – 10 Min.	schütteln ²
Fleisch				
Chicken Nuggets (TK)	300	180 °C	15 – 20 Min.	wenden ²
Hähnchen-Schenkel	optimal: 4 Stück	200 °C	22 – 28 Min.	wenden ²
Hähnchen-Brust	350	180 °C	10 – 15 Min.	wenden ²
Schweinekoteletts	350	200 °C	15 – 25 Min.	wenden ²
Schnitzel (TK)	2 – 3 Stück	180 °C	20 – 25 Min.	wenden ²
Speck	4 Stück	200 °C	8 Min.	wenden ²

Lebensmittel	Menge / Gewicht (g)	Tempe- ratur	Zeit	wen- den/ schütteln
Fisch				
Panierte Garnelen	10 – 12 Stück	160 °C	6 – 8 Min.	wenden ²
Shrimps	200	160 °C	10 – 15 Min.	wenden ²
Lachsfilet	400	180 °C	15 – 18 Min.	nein
Brot				
Bruschetta	4 – 5 Stück	200 °C	6 Min.	nein
Croûtons	200	180 °C	5 Min.	nein

¹ Nach ca. $\frac{1}{3}$ und $\frac{2}{3}$ der Garzeit schütteln/wenden.

² Nach ca. der Hälfte der Garzeit schütteln/wenden.

³ Nach jeweils ca. 5½ bzw. 6 Minuten schütteln.

10. Reinigen und Pflegen

WARNUNG – STROMSCHLAGGEFAHR!

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

WARNUNG – VERBRENNUNGSGEFAHR!

- ▶ Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung vollständig abkühlen.

ACHTUNG – SACHSCHADEN!

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

10.1 Zubehör reinigen

Zur einfacheren Reinigung lässt sich der Siebeinsatz **3** abnehmen.

- 1) Drücken Sie den Siebeinsatz **3** an den drei Arretierungsklammern aus dem Frittierkorb **2** nach oben heraus.
- 2) Entfernen Sie grobe Lebensmittelreste.
- 3) Spülen Sie die Pfanne **7**, den Frittierkorb **2** und den Siebeinsatz **3** in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel und spülen Sie sie anschließend mit klarem Wasser nach.
- 4) Nutzen Sie bei hartnäckigen Verschmutzungen einen nicht scheuernden Schwamm mit einem milden Spülmittel. Wischen Sie mit klarem Wasser nach, um eventuelle Spülmittelreste zu entfernen.
- 5) Trocknen Sie alle Teile vor dem Zusammenbauen gut ab.

HINWEIS

- ▶  Die Pfanne **7** und der Frittierkorb **2** samt Siebeinsatz **3** sind spülmaschinengeeignet.
- ▶ Nach dem Abtrocknen kann sich immer noch Feuchtigkeit in Hohlräumen befinden. Lassen Sie die Zubehöreile vollständig an der Luft trocknen.

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

10.2 Gehäuse reinigen

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

10.3 Innenraum reinigen

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

ACHTUNG – SACHSCHADEN!

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

11. Aufbewahren

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

12. Fehler beheben

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	MÖGLICHE LÖSUNGEN
Das Gerät lässt sich nicht starten.	Die Pfanne 7 mit Frittierkorb 2 ist nicht richtig eingerastet.	Achten Sie auf einen korrekten Sitz der Pfanne 7 mit Frittierkorb 2 im Gehäuse.
Das Gerät funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht mit einer Netzsteckdose verbunden.	Schließen Sie das Gerät an eine Netzsteckdose an.
	Das Gerät ist ausgeschaltet.	Schalten Sie das Gerät durch Drücken der Taste Ein/Aus 18 ein.
	Das Gerät ist defekt.	Wenden Sie sich an den Kundenservice.
Die Speisen sind in der eingestellten Zeit noch nicht gar oder ungleichmäßig frittiert.	Zu große Menge an Lebensmitteln im Frittierkorb 2 .	Überschreiten Sie nicht die MAX Markierung im Frittierkorb 2 .
	Zu große Stücke.	Schneiden Sie die Lebensmittel in kleinere Stücke. Wenden Sie die Speisen oder schütteln Sie sie mehrmals während des Garvorgangs.
	Die Temperatur ist zu niedrig oder die Garzeit zu kurz.	Erhöhen Sie die Temperatur oder verlängern Sie die Garzeit.
Starke Rauch- oder Geruchsentwicklung während des Garvorgangs.	Speisen berühren das Heizelement und verbrennen daran.	Überschreiten Sie nicht die MAX Markierung im Frittierkorb 2 .

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

13. Gerät entsorgen



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

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

Für den deutschen Markt gilt:

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, das entsprechende Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 qm sowie Lebensmittelhändler mit einer Verkaufsfläche von mindestens 800 qm, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind außerdem verpflichtet, Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer sind als 25 cm. LIDL bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Informieren Sie sich auch bei Ihrem Händler über die Rücknahmemöglichkeiten vor Ort.



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

14. Technische Daten

Netzspannung	230 V ~ (Wechselstrom), 50–60 Hz
Nennleistung	1400 W
Schutzklasse	I (⏏ Schutzerde)
Nutzvolumen Frittierkorb ②	2,2 l bis zur MAX-Markierung
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

15. Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN) 377118_2110 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



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

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 377118_2110 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

15.1 Service

DE Service Deutschland

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

E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 377118_2110

15.2 Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

16. Rezepte

Pommes frites



Zutaten für **2** Personen

- 400 g Pommes frites (TK)
- Salz

Zubereitung

- 1) Die gefrorenen Pommes frites in die Heißluftfritteuse geben.
- 2) Das Programm „Pommes frites“ wählen.
- 3) Den Frittierkorb bei der Hälfte der Garzeit herausnehmen und die Pommes im Frittierkorb schütteln oder umverteilen, so dass die unteren nach oben kommen. Ggf. nach weiteren 5 Min. wiederholen.
- 4) Nach Programmende die Pommes in ein Gefäß geben und nach Belieben salzen und würzen. Mit einem Dip nach Wahl servieren.

Süßkartoffel-Pommes



Zutaten für **2** Personen

- 500 g Süßkartoffeln
- 1 EL Sesam
- 1 Prise Meersalz
- 5 ml Öl

Zubereitung

- 1) Süßkartoffeln schälen und in 1 cm dicke Stäbchen schneiden.
- 2) Sesam ohne Fett ca. 10 Minuten in einer Pfanne rösten, bis er zu duften beginnt. Rühren Sie den Sesam zwischenzeitlich durch.
- 3) Den gerösteten Sesam ein wenig abkühlen lassen und zusammen mit dem Salz in einem Mörser zerstoßen.
- 4) Die rohen Süßkartoffelpommes mit dem Öl vermengen und in die Heißluftfritteuse geben. Mit dem Programm „Pommes frites“ backen. Nach der Hälfte der Backzeit schütteln.
- 5) Die Sesam-Salz-Mischung unter die Süßkartoffelpommes mengen und diese sofort servieren.

HINWEIS

- Um ein knusprigeres Ergebnis zu erhalten, wässern Sie die Süßkartoffel-Stäbchen vor dem Garen für 60 Minuten. Trocknen Sie sie danach gut ab und bestreuen Sie sie gleichmäßig mit Speisestärke.

Hähnchenflügel



Zutaten für **2** Personen

- 6 Hähnchenflügel
- 10 ml Weinessig
- 1 paar Spritzer Tabasco
- Paprika Edelsüß
- etwas brauner Rohrzucker oder Honig
- 2 TL Kräuter
- Salz und Pfeffer
- 5 ml Öl

Zubereitung

- 1) Essig, Öl, Tabasco, Zucker oder Honig, Kräuter und Gewürze in einer Schüssel vermengen.
- 2) Die Hähnchenflügel in die Schüssel geben und gleichmäßig mit der Marinade durchmischen. Am besten über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.
- 3) Die marinierten Hähnchenflügel in die Heißluftfritteuse geben und das Programm „Hähnchen“ wählen. Nach ca 15 Minuten mit einem geeigneten Besteck wenden. Weitere 10-15 Minuten garen.
- 4) Den Garvorgang zwischendurch kontrollieren und ggf. abbrechen, wenn die Hähnchenflügel vor der voreingestellten Zeit gar sind.

Gyros



Zutaten für **2** Personen

- 500 g Schweinegeschnetzeltes
- 2 EL Gyrosgewürz
- 10 ml Öl
- Salz

Zubereitung

- 1) Das Öl und das Gyrosgewürz mischen und mit dem Geschnetzelten vermengen. Nach Möglichkeit ein paar Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.
- 2) Das Fleisch in die Heißluftfritteuse geben und bei 200 °C für ca. 15 Min. garen. Wählen Sie dazu das Programm „Steak“ und passen Sie die Garzeit an. Zwischendurch mit einem geeigneten Besteck umrühren, damit das Fleisch gleichmäßig gegart wird.

Marinierter Sesam-Lachs



Zutaten für **4** Personen

- 400 g Lachs
- 1 EL Sesam
- 25 ml Sojasoße
- 25 ml Zitronensaft
- 1 EL Honig
- 1 TL Paprikapulver
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

- 1) Die Sojasoße mit dem Sesam, Zitronensaft, Honig, Paprikapulver sowie Salz und Pfeffer zu einer Marinade verrühren.
- 2) Den Lachs in Würfel schneiden und mit der Marinade vermengen.
- 3) Die marinierten Lachswürfel bei 180 °C ca. 10 Minuten garen. Wählen Sie dazu das Programm „Fisch“ und passen Sie die Garzeit entsprechend an.
- 4) Kontrollieren Sie nach der Hälfte der Zeit den Garvorgang und mischen Sie das Gargut ggf. etwas durch.
- 5) Sofort servieren. Dazu passt ein bunter Salat.

Gebackene Würstchen



Zutaten für **4** Personen

- 1 Päckchen Blätterteig
- 8 Brühwürstchen
- Curry-Ketchup
- Senf

Zubereitung

- 1) Die Würstchen für ca. 5 Minuten in heißem Wasser ziehen lassen.
- 2) In der Zwischenzeit den Blätterteig in ca. 1 cm dünne Streifen schneiden.
- 3) Die Brühwürstchen aus dem Wasser nehmen und trocken tupfen.
- 4) Die Teigstreifen um die Würstchen wickeln, so dass die beiden Enden frei bleiben.
- 5) Jeweils 4 Würstchen in die Heißluftfritteuse geben und ca. 10–13 Minuten garen, bis der Blätterteig goldgelb ist.
- 6) Mit dem Curry-Ketchup und dem Senf servieren.

Gefüllte Teigtaschen



Zutaten für **16** Stück

- 200 g Blätterteig (tiefgefroren oder aus dem Kühlregal)
- 2 EL Milch
- Füllung nach Belieben

Zubereitung

- 1) Blätterteig in 16 Quadrate (5 x 5 cm) schneiden.
- 2) Auf jedes Quadrat einen gehäuften Teelöffel Füllung in die Mitte platzieren.
- 3) Aus jedem Quadrat eine dreieckige Teigtasche durch Umschlagen falten. Die Ränder mit etwas Wasser bepinseln und mit einer Gabel zusammendrücken.
- 4) Jeweils 8 Teigtaschen in den Frittierkorb geben und mit Milch bestreuen.
- 5) Mit dem Programm „Muffins“ bei 160 °C ca. 15–20 Minuten goldgelb backen.

Vorschläge für die Füllung

Schinken-Käse:

- 50 g Frischkäse und 50 g in feinen Streifen geschnittenen Kochschinken und etwas Pfeffer miteinander vermischen.

Ricotta-Spinat:

- 50 g Ricotta mit 50 g gut abgetropften Spinat, etwas Muskat, Salz und geriebenem Parmesankäse vermengen.

Apfel-Zimt:

- Einen Apfel in kleine Stücke schneiden und mit 1 EL Zucker, 1 TL Zimt und ein paar Rosinen vermengen.

Lachs-Frischkäse:

- 50 g Frischkäse und 50 g in kleine Würfeln oder Streifen geschnittenen Lachs (frisch oder geräuchert) und etwas Dill miteinander vermengen.

Garnelenspieße



Zutaten für **4** Spieße

- 4 Holzspieße
- 16–20 Garnelen, frisch oder aufgetaut
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

- 1) Knoblauch schälen und fein hacken. In einer Schüssel zusammen mit dem Olivenöl gut vermengen.
- 2) Garnelen ggf. schälen, entdarmen und waschen, anschließend mit Küchenpapier trocken tupfen.
- 3) Garnelen in die Knoblauch-Öl-Marinade legen, durchmischen und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen.
- 4) Jeweils 4–5 Garnelen auf ein Spieß stecken. Spieße in den Frittierkorb geben und mit dem Programm „Shrimps“ 10–13 Minuten garen.
- 5) Nach der Hälfte der Zeit wenden.

Gebackenes Gemüse



Zutaten für **4** Personen

- 1 Stück Zucchini
- 1 Stück Paprika rot
- 1 Stück Paprika gelb
- 1 Stück rote Zwiebel
- 250 g frische Champignons
- 1 TL Olivenöl
- Kräuter der Provence
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

- 1) Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Das restliche Gemüse waschen, Strunk und Kerne entfernen und in kleine Stücke schneiden. Zwiebel schälen und in Ringe oder Spalten schneiden.
- 2) Die Gewürze zusammen mit dem Olivenöl in einer Schüssel vermengen. Das Gemüse zugeben und nochmals alles gut mischen.
- 3) Alles zusammen in den Frittierkorb geben und bei ca 180°C ca. 15 Minuten backen. Nach der Hälfte der Garzeit schütteln oder wenden.

Blaubeer-Bananen-Muffins



Zutaten für **5** Muffins

- 100 g Weizenmehl
- 1 TL Backpulver
- 1 reife Banane
- 1 großes Ei
- 20 g Butter
- 1/2 TL Vanille-Extrakt
- 50 g Honig
- 1/2 TL Zimt
- 100 g Blaubeeren

Zubereitung

- 1) Das Mehl mit dem Backpulver in einer großen Schüssel mischen.
- 2) Die Banane mit einer Gabel zerdrücken und mit dem Ei, der Butter, dem Vanille-Extrakt, dem Honig und dem Zimt zum Mehl mit Backpulver hinzugeben und gut durchmischen.
- 3) Die Blaubeeren vorsichtig in den Teig unterheben.
- 4) Den Teig in Muffin-Förmchen verteilen und diese in die Heißluftfritteuse geben.
- 5) Die Muffins bei ca 180 °C für ca. 20 Minuten backen. Um zu testen, ob die Muffins gar sind, kann man sie mit einem Holzstiel in die Mitte stechen. Wenn beim Herausziehen kein Teig kleben bleibt, sind die Muffins fertig.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Tietojen tila · Informationsstatus · Stan informacii

Informacijos data · Stand der Informationen:

03/2022 · Ident.-No.: SHFD1400B2-122021-2

IAN 377118_2110