

# SILVERCREST®



## DIGITAL AIR FRYER SHFD 1400 B2

RS

### DIGITALNA FRITEZA NA VRUĆ VAZDUH

Uputstvo za upotrebu

GR

CY

### ΨΗΦΙΑΚΗ ΦΡΙΤΕΖΑ ΘΕΡΜΟΥ ΑΕΡΑ

Οδηγίες χρήσης

BG

### ДИГИТАЛЕН ФРИТЮРНИК С ГОРЕЩ ВЪЗДУХ

Ръководство за експлоатация

DE

AT

CH

### DIGITALE HEISLUFTFRITTEUSE

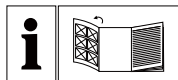
Bedienungsanleitung

IAN 377118\_2110

RS

BG

GR



RS

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

---

BG

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

---

GR CY

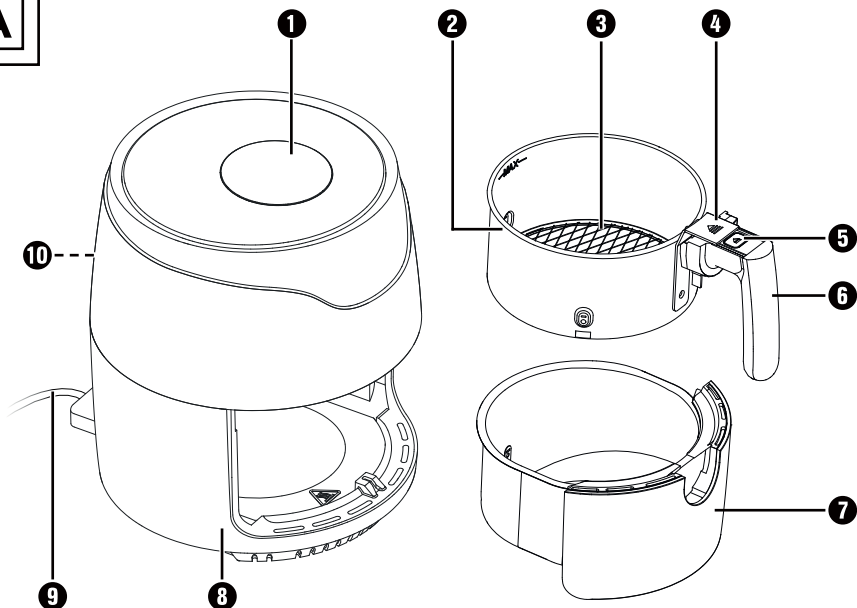
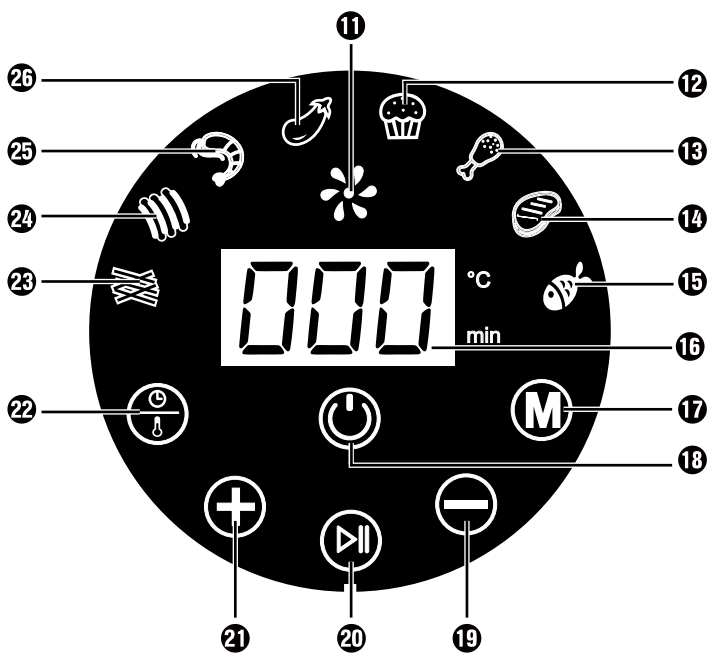
Πριν ξεκινήσετε την ανάγνωση, ανοίξτε τη σελίδα με τις εικόνες και εξοικειωθείτε με όλες τις λειτουργίες της συσκευής.

---

DE AT CH

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

|          |                             |          |     |
|----------|-----------------------------|----------|-----|
| RS       | Uputstvo za upotrebu        | Strana   | 1   |
| BG       | Ръководство за експлоатация | Страница | 33  |
| GR/CY    | Οδηγίες χρήσης              | Σελίδα   | 71  |
| DE/AT/CH | Bedienungsanleitung         | Seite    | 107 |

**A****B**

## Sadržaj

|                                                            |           |
|------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1. Uvod .....</b>                                       | <b>3</b>  |
| 1.1 Namenska upotreba .....                                | 3         |
| 1.2 Korišćene napomene upozorenja i simboli .....          | 3         |
| <b>2. Bezbednosne napomene .....</b>                       | <b>5</b>  |
| <b>3. Obim isporuke i pregled posle transporta .....</b>   | <b>8</b>  |
| 3.1 Raspakivanje .....                                     | 8         |
| 3.2 Odlaganje ambalaže .....                               | 8         |
| <b>4. Upoznavanje aparata .....</b>                        | <b>9</b>  |
| <b>5. Pre prve upotrebe .....</b>                          | <b>10</b> |
| <b>6. Ovako će Vam fritiranje najbolje uspeti .....</b>    | <b>11</b> |
| <b>7. Rukovanje .....</b>                                  | <b>12</b> |
| 7.1 Funkcija brzog starta .....                            | 13        |
| 7.2 Ručno podešavanje vremena krčkanja i temperature ..... | 13        |
| 7.3 Korišćenje programa .....                              | 14        |
| 7.4 Zastoj programa .....                                  | 15        |
| 7.5 Prekid programa .....                                  | 15        |
| 7.6 Vađenje namirnica za fritiranje .....                  | 16        |
| <b>8. Tabela programa .....</b>                            | <b>17</b> |
| <b>9. Tabela vremena krčkanja .....</b>                    | <b>18</b> |
| <b>10. Čišćenje i nega .....</b>                           | <b>20</b> |
| 10.1 Čišćenje pribora .....                                | 20        |
| 10.2 Čišćenje kućišta .....                                | 21        |
| 10.3 Čišćenje unutrašnjeg prostora .....                   | 21        |
| <b>11. Čuvanje .....</b>                                   | <b>21</b> |
| <b>12. Otklanjanje grešaka .....</b>                       | <b>22</b> |

|                                            |           |
|--------------------------------------------|-----------|
| <b>13. Odlaganje aparata .....</b>         | <b>23</b> |
| <b>14. Tehnički podaci .....</b>           | <b>23</b> |
| <b>15. Servis .....</b>                    | <b>24</b> |
| <b>16. Garancija i garantni list .....</b> | <b>24</b> |
| <b>17. Recepti .....</b>                   | <b>27</b> |

## 1. Uvod

Čestitamo Vam na kupovini Vašeg novog aparata.

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



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

### 1.1 Namenska upotreba

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

Isključena su potraživanja bilo koje vrste zbog oštećenja usled nenamenske upotrebe, nestručnih popravki, nedozvoljenih preduzetih izmena ili korišćenja neodobrenih rezervnih delova. Rizik snosi isključivo korisnik.

### 1.2 Korišćene napomene upozorenja i simboli

U ovom uputstvu za upotrebu se koriste sledeće napomene upozorenja (ukoliko je primenjivo):

#### **OPASNOST**

**Napomena upozorenja ovog stepena opasnosti označava preteću opasnu situaciju.**

Opasna situacija će dovesti do smrti ili teških povreda, ako se ne izbegne.

- Sledite uputstva u ovoj napomeni upozorenja, da bi se izbegla opasnost od smrti ili teških povreda.

## UPOZORENJE

### **Napomena upozorenja ovog stepena opasnosti označava moguću opasnu situaciju.**

Opasna situacija može da dovede do teških povreda ili smrti, ako se ne izbegne.

- Sledite uputstva ovoj napomeni upozorenja, da bi se izbegla opasnost od teških povreda ili smrti.

## OPREZ

### **Napomena upozorenja ovog stepena opasnosti označava moguću opasnu situaciju.**

Opasna situacija može da dovede do povreda, ako se ne izbegne.

- Sledite uputstva u ovoj napomeni upozorenja, da bi se izbegle telesne povrede.

## PAŽNJA

### **Napomena upozorenja ovog stepena opasnosti označava moguću materijalnu štetu.**

Opasna situacija može da dovede do materijalnih šteta, ako se ne izbegne.

- Sledite uputstva u ovoj napomeni upozorenja, da bi se izbegle materijalne štete.

## NAPOMENA

- Napomena označava dodatne informacije koje olakšavaju rukovanje aparatom.

## **2. Bezbednosne napomene**

### **⚠ OPASNOST OD ELEKTRIČNOG UDARA**

- ▶ Pre puštanja aparata u rad, proverite da li se mrežni napon podudara sa mrežnim naponom navedenim na tipskoj pločici.
- ▶ Priključite aparat samo na uzemljenu utičnicu.
- ▶ Postavite električni kabl tako da ne može da se uklešti ili na neki drugi način oštetiti.
- ▶ Koristite aparat samo u suvim prostorijama, ne na otvorenom.



- Nikada ne potapajte aparat, električni kabl ili mrežni utikač u vodu ili druge tečnosti! U suprotnom, postoji opasnost po život od električnog udara!
- ▶ Uvek izvucite mrežni utikač iz utičnice nakon upotrebe, zbog čišćenja ili kada pomerate aparat. Vucite samo za mrežni utikač, ne povlačite električni kabl.
  - ▶ Aparat ne smete da pustite u rad ako je pao ili ako je oštećen. Aparat treba da proverí stručno osoblje i da ga popravi, ako je potrebno.
  - ▶ Ako se ošteti mrežni priključni kabl ovog aparata, njega mora da zameni proizvođač, korisnička služba proizvođača ili slično kvalifikovana osoba, da bi se izbegle opasnosti.
  - ▶ Nikada ne dodirujte aparat mokrim rukama.

### **⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD POVREDA!**

- ▶ Ne koristite aparat u druge svrhe, osim u svrhe navedene u ovom uputstvu. Kod pogrešne upotrebe aparata postoji opasnost od povreda.
- ▶ Pobrinite se za bezbedan položaj aparata.
- ▶ Postavite električni kabl, tako da na njega niko ne može da nagazi ili da se spotakne.



## **⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD POVREDA!**

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

## **⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD POŽARA!**

- ▶ Aparat radi samo sa vrućim vazduhom. Nikada ne sipajte ulje ili druge tečnosti direktno u tiganj. U suprotnom postoji opasnost od požara!
- ▶ Ne koristite aparat sa spoljašnjim tajmerom ili zasebnim sistemom za daljinsko upravljanje.

**⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD POŽARA!**

- ▶ Ne koristite aparat u blizini vrućih površina ili zapaljivih materijala.
- ▶ Nikada ne ostavljajte aparat bez nadzora tokom rada.
- ▶ Nikada ne postavljajte aparat u blizini niti ispod zapaljivih predmeta, pogotovo ne ispod zavesa ili visećih elemenata.
- ▶ Ne stavljajte ništa u otvore za ventilaciju na poledini aparata i ne pokrivajte ih.

**PAŽNJA! Vruća površina!****PAŽNJA - OŠTEĆENJE APARATA!**

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

## 3. Obim isporuke i pregled posle transporta

Aparat se standardno isporučuje sa sledećim delovima:

- Friteza sa vrućim vazduhom
- Tiganj
- Korpa za fritiranje sa umetkom-sitom
- Uputstvo za upotrebu

### 3.1 Raspakivanje

#### OPASNOST

**Ambalažni materijali su u rukama dece izvori opasnosti: opasnost od gušenja!**

- Nikada ne ostavljajte decu sa ambalažnim materijalom bez nadzora. Držite decu podalje od ambalažnog materijala i aparata.

- 1) Izvadite delove aparata i uputstvo za upotrebu iz kutije.
- 2) Uklonite sav ambalažni materijal i nalepnice sa aparata, ako postoje.

#### NAPOMENA

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

### 3.2 Odlaganje ambalaže

Ambalaža štiti aparat od transportnih oštećenja. Ambalažni materijali su izabrani prema svojoj ekološkoj prihvatljivosti i jednostavnosti odlaganja, te su zato podobni za reciklažu.



Vraćanjem ambalaže u proces kruženja materijala se štede sirovine i smanjuje se gomilanje otpada. Odložite nepotrebne ambalažne materijale u skladu sa važećim lokalnim propisima.



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

## 4. Upoznavanje aparata

Slika A (pogledajte preklopnu stranu)

- ❶ Upravljačko polje sa displejem
- ❷ Korpa za fritiranje
- ❸ Umetak-sito (može da se ukloni)
- ❹ Zaštita od deblokiranja
- ❺ Taster za deblokiranje
- ❻ Ručka
- ❼ Tiganj
- ❽ Kućište
- ❾ Električni kabl sa vezicom za kabl
- ❿ Otvori za ventilaciju

Slika B:

U gornjem području upravljačkog polja ❶ su raspoređeni različiti simboli i funkcije. Oni će zasvetleti kada se izabere program i služe samo za prikaz.

Simboli u donjem području upravljačkog polja ❶ su i prikazi i dugmad koja služe za podešavanje. Ovde se označavaju kao tasteri, radi bolje čitljivosti. Kada se dodirnu, oglašava se kratak signal.

- ❶ Simbol za ventilaciju 
- ❷ Prikaz programa „Mafini“
- ❸ Prikaz programa „Piletina“
- ❹ Prikaz programa „Odrezak“
- ❺ Prikaz programa „Riba“
- ❻ Displej (prikaz temperature/vremena krčkanja)
- ❼ Taster za izbor programa 
- ❽ Taster za uključivanje/isključivanje 
- ❾ Taster za smanjivanje temperature/skraćivanje vremena krčkanja 
- ❿ Taster za pokretanje/zaustavljanje 
- ⓫ Taster za povećavanje temperature/produžavanje vremena krčkanja 
- ⓬ Taster za izbor temperature/vremena krčkanja 
- ⓭ Prikaz programa „Pomfrit“
- ⓮ Prikaz Program „Slanina“
- ⓯ Prikaz programa „Škamp“
- ⓰ Prikaz programa „Povrće“

## 5. Pre prve upotrebe

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

### OPASNOST OD POŽARA

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

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

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

### NAPOMENA

- ▶ Ako želite da stavite fritezu na vruć vazduh na šporet ispod aspiratora, vodite računa da je šporet isključen.
- 2) Uključite mrežni utikač u utičnicu. Vodite računa da utičnica bude uvek lako dostupna, kada aparat radi.
- ✓ Svi simboli na upravljačkom polju **1** će kratko zasvetleti i kratak signal se oglašava 2 puta.
  - ✓ Taster za uključivanje/isključivanje  **13** svetli trajno. Aparat je sada spreman za rad i nalazi se u režimu pripravnosti.

### NAPOMENA

- ▶ Prilikom prvog puštanja u rad može da se pojavi neznatan dim i neprijatan miris, zbog ostataka usled proizvodnje. To je potpuno uobičajeno i bezopasno. Pobrinite se za dovoljno provetranje. Otvorite, na primer, prozor.

## 6. Ovako će Vam fritiranje najbolje uspeti

- Po pravilu, nije potrebno ulje za pripremu jela u fritezi na vruć vazduh. Međutim, dodavanjem nekoliko kapi ulja može da se pojača ukus. U načelu, fritezom na vruć vazduh mogu da se pripreme sva jela, koja uspevaju u pećnici sa cirkulacijom vazduha.
- Za fritiranje u fitezi na vruć vazduh, sve namirnice moraju da budu što je moguće suvlje. Dobro osušite namirnice za fritiranje, pre nego što ih stavite u korpu za fritiranje ❷.
- Za pripremu jela od krompira u fitezi na vruć vazduh najpogodnije su vrste krompira koje se tvrdo kuvaju. Isperite isečene komade krompira čistom vodom, da biste sprečili međusobno lepljenje tokom krčkanja. Pažljivo osušite sve komade krompira, pre nego što ih stavite u fitezu na vruć vazduh.
- Temeljno uklonite eventualne kristale leda ili smrznutu vodu sa duboko smrznutih namirnica.
- Vodite računa da se smesa za pohovanje ne odvoji od pohovanih namirnica, već da bude što je moguće čvršća pripijena za namirnice za prženje.
- Držite se napomena za pripremu na pakovanju namirnica za fritiranje. Podesite temperaturu i vreme krčkanja kako je preporučeno.
- Kada na pakovanju namirnica ne postoje preporuke za pripremu sa fitezom na vruć vazduh, orijentišite se prema podacima za pećnice sa cirkulacijom vazduha.
- Izbegavajte da fritirate velike količine odjednom. Za najbolje rezultate tamnjenja preporučujemo Vam da odjednom pripremite maksimalno 400–500 g duboko smrznutog pomfrita.
- Nemojte da prepunite korpu za fritiranje ❷! Napunite korpu za fritiranje maksimalno do oznake MAX. Vodite računa da namirnice za fritiranje ne mogu da dospeju na grejač na gornjoj strani unutrašnjeg prostora.
- Akrilamid je materija koja verovatno prouzrokuje rak, koja se stvara prilikom fritiranja namirnica koje sadrže skrob. Namirnice koje sadrže skrob, kao na primer pomfrit, bi usled toga trebalo da se fritiraju tako da budu samo zlatnožute umesto tamne ili smeđe. Samo na taj način ćete postići pripremu namirnica sa niskim sadržajem akrilamida.
- Za ravnomerno tamnjenje i hrskavu konzistenciju, npr. kod pomfrita ili pilećih komadića, namirnice za fritiranje moraju u toku krčkanja 1–2 puta da se protresu ili okrenu.

- U tu svrhu, izvucite tiganj **7** sa korpom za fritiranje **2** iz aparata i protresite namirnice za fritiranje ili ih okrenite uz pomoć odgovarajućeg pribora za jelo. Ponovo umetnite tiganj **7**, uključ. korpu za fritiranje **2**.
  - Program za fritiranje se pri vađenju tiganja **7** sa korpom za fritiranje **2** automatski prekida i automatski se nastavlja, čim se ponovo umetne tiganj **7** sa korpom za fritiranje **2**.
- Fritezom na vruć vazduhom možete da pripremate i peciva, kao što su mafini ili mali kolači. Pritom, testo **ni u kom slučaju ne sme da se stavi** direktno u tiganj **7** ili u korpu za fritiranje **2**. U tu svrhu, koristite male kalupe za pečenje, kao što su mali kalupi za mafine, koje ćete sa testom zatim staviti u korpu za fritiranje **2**.

## 7. Rukovanje

### OPASNOST OD OPEKOTINA

- ▶ Delovi aparata postaju veoma vrući tokom rada. Ne dirajte vruće delove, da biste izbegli opekotine.
- ▶ Koristite krpe za šerpe ili rukavice za pećnice, kada morate da uhvatite tiganj **7** ili korpu za fritiranje **2**.
- ▶ Iz otvora za ventilaciju **10** na poleđini aparata izlazi vruć vazduh. Ne dirajte ovo područje.
- ▶ Ne pomerajte i ne premeštajte aparat kada radi.

### PAŽNJA - MATERIJALNA ŠTETA!

- ▶ Nikada ne koristite tiganj **7** bez korpe za fritiranje **2**.
- ▶ Napunite korpu za fritiranje **2** maksimalno do oznake MAX i vodite računa da namirnice za fritiranje ne dodiruju grejač u unutrašnjosti kućišta **8**.

- 1) Postavite aparat, kao što opisano u poglavlju **Pre prve upotrebe**.
- 2) Pripremite namirnice prema receptu i stavite ih u korpu za fritiranje **2**.
- 3) Stavite korpu za fritiranje **2** u tiganj **7**. Pritom, vodite računa da ručka **6** čujno usedne u tiganj **7**.
- 4) Gurnite zaštitu od deblokiranja **4** preko tastera za deblokiranje **5**.
- 5) Stavite tiganj **7**, uključ. korpu za fritiranje **2**, u kućište **8**.

- 6) Pritisnite taster za uključivanje/isključivanje  **18**, da biste uključili upravljačko polje **1**.
- ✓ Oglašava se kratak signal.
- ✓ Simboli upravljačkih elemenata u donjem delu upravljačkog polja **1** će zasvetleti. Na displeju **16** se smenjuju prethodno podešena temperatura **180 °C** i vreme krčkanja **15 min**.

Sada možete da izaberete funkciju brzog starta, da pokrenete krčkanje sa ručno podešenim vremenom krčkanja i temperaturom ili da koristite jedan od programa za fritiranje. S tim u vezi, pročitajte sledeće poglavlje.

## NAPOMENA

- Krčkanje može da se pokrene samo kada je tiganj **7**, uključ. korpu za fritiranje **2**, pravilno ulegnuo u svoj držač.

## 7.1 Funkcija brzog starta

Ako Vam nisu potrebna dodatna podešavanja, možete da koristite funkciju brzog starta i da odmah pokrenete krčkanje. U tu svrhu, pritisnite taster za pokretanje/zaustavljanje  **20**, da biste odmah počeli sa fritiranjem. Aparat radi na prethodno podešenoj temperaturi **180 °C** i na prethodno podešenom vremenu krčkanja **15 min**. Simbol za ventilaciju  **11** treperi tokom krčkanja.

U svakom trenutku možete da promenite vreme krčkanja i temperaturu, kao što je opisano u sledećem poglavlju.

## 7.2 Ručno podešavanje vremena krčkanja i temperature

Kada je aparat uključen, tasteri u donjem delu upravljačkog polja **1** su aktivni i svetle. U svakom trenutku možete da prilagodite temperaturu i vreme krčkanja Vašim potrebama, čak i kada je u toku program za fritiranje. U tu svrhu, postupite na sledeći način:

- 1) Izaberite tasterom  **22**, da li će se na displeju **16** prikazati temperatura ili vreme krčkanja.
- 2) Pritisnite taster  **19**, da biste smanjili prikazane vrednosti, odnosno pritisnite taster  **21**, da biste ih povećali:
  - Temperaturu možete da povećate ili smanjite između **80 °C** i **200 °C** u koracima od **5 °C**.
  - Vreme krčkanja možete da povećate ili smanjite između **1** i **60 minuta** u koracima od **1 minuta**.
  - Prilikom svakog aktiviranja tastera se oglašava zvučni signal.



**NAPOMENA**

- Tastere  19 ili  21 možete da držite pritisnutim, da bi se vrednosti brzo promenile.
- 3) Pokrenite krčkanje, ukoliko se to već nije desilo, tako što ćete kratko pritisnuti taster za pokretanje-zaustavljanje  20.
- ✓ Na upravljačkom polju istovremeno trepere simbol za ventilaciju  11 i simbol izabranog programa. Aparat počinje da se zagreva.

**7.3 Korišćenje programa**

Aparat poseduje 8 prethodno podešenih programa krčkanja. Kada izaberete jedan od programa, u gornjem delu upravljačkog polja 1 će zasvetleti odgovarajući simbol za program. Prethodno podešena temperatura i vreme krčkanja se prikazuju na displeju 16. Ova podešavanja možete da promenite u zavisnosti od recepta ili prema Vašim potrebama, kao što je opisano u prethodnom poglavlju.

Ovako podešavate program:

- 1) Pritisnite taster za uključivanje/isključivanje  18, ako se aparat nalazi u režimu pripravnosti.
- ✓ Simboli upravljačkih elemenata u donjem delu upravljačkog polja 1 će zasvetleti.
- 2) Pritisnite taster za izbor programa  17 sve dok simbol željenog programa ne zasvetli u gornjem delu upravljačkog polja 1.
- ✓ Prethodno podešena temperatura za ovaj program i vreme krčkanja se naizmenično prikazuju na displeju 16.

**NAPOMENA**

- Na displeju 16 se na svakih 5 sekundi smenjuju temperatura i vreme krčkanja. Da biste brže prebacivali između temperature i vremena krčkanja, pritisnite taster  22.
- 3) Po potrebi, prilagodite temperaturu i vreme krčkanja Vašim potrebama pomoću tastera  19 ili  21.
- 4) Pritisnite taster za pokretanje/zaustavljanje  20.
- ✓ Na upravljačkom polju istovremene trepere simbol za ventilaciju  11 i simbol izabranog programa. Aparat počinje da se zagreva.

Aparat se automatski isključuje na kraju programa: oglašava se zvučni signal nekoliko puta, simbol za ventilaciju  11 se gasi i na displeju 16 treperi „000“ u trajanju od nekoliko sekundi. Nakon toga se gase svi prikazi, osim tastera za uključivanje/isključivanje  18. Aparat je ponovo u režimu pripravnosti.

## 7.4 Zastoj programa

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

- 1) Pritisnite taster za pokretanje/zaustavljanje  **20**.
- ✓ Simbol za ventilaciju  **11** se gasi, taster za pokretanje/zaustavljanje  **20** treperi. Temperatura i vreme krčkanja se naizmenično prikazuju na displeju **15**. Prikaz programa svetli neprekidno.
- 2) Izvucite tiganj **7**, držeći ga za ručku **6**, iz kućišta **8**.
- 3) Po potrebi okrenite ili protresite namirnice koje se fritiraju u korpi za fritiranje **2**.

### PAŽNJA - MATERIJALNA ŠTETA!

- Tiganj **7** i korpa za fritiranje **2** su obloženi neprianjajućom prevlakom. Da biste zaštitili neprianjajuću prevlaku, ne koristite metalne predmete, kao npr. nož, viljušku itd. da biste okrenuli ili izvadili namirnice koje se krčkaju.

- 4) Ponovo umetnite tiganj **7** sa korpom za fritiranje **2**.
- 5) Ponovo pritisnite taster za pokretanje/zaustavljanje  **20**.
- ✓ Prikaz programa i simbol za ventilaciju  **11** ponovo trepere istovremeno.
- ✓ Program se automatski nastavlja do isteka vremena krčkanja.

### NAPOMENA

- Možete i da izvučete tiganj **7** iz aparata, bez da prethodno pritisnete taster za pokretanje/zaustavljanje  **20**. Program se automatski zaustavlja i ponovo se nastavlja, čim ponovo umetnete tiganj **7**. U tu svrhu, ne morate da pritisnete taster.

## 7.5 Prekid programa

Da biste prekinuli program, da biste prevremeno završili krčkanje ili da biste se vratili na početna podešavanja, držite taster za uključivanje/isključivanje  **18** oko 3 sekunde pritisnutim.

- ✓ Oglašava se signal. Svi prikazi se gasu, osim tastera za uključivanje/isključivanje  **18**. Aparat je ponovo u režimu pripravnosti.

## 7.6 Vađenje namirnica za fritiranje

### **⚠ OPASNOST OD OPEKOTINA!**

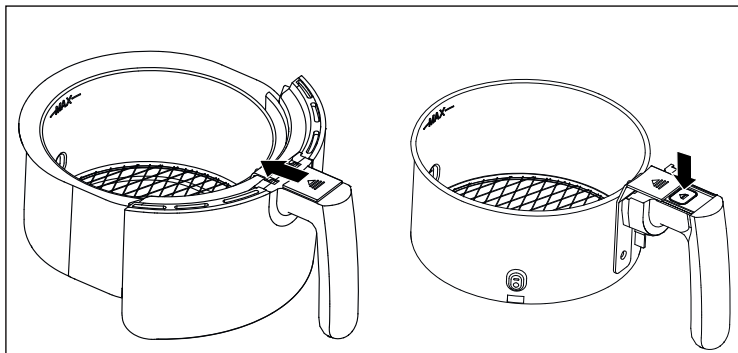
- Koristite krpe za šerpe ili rukavice za pećnice, kada morate da uhvatite tiganj **7** ili korpu za fritiranje **2**.

Kada je fritiranje završeno, zvučni signal se oglašava više puta, dok se na displeju **16** prikazuje „000“. Aparat zatim automatski prelazi u režim pripravnosti.

- 1) Isključite aparat, tako što ćete izvući mrežni utikač iz utičnice.
- 2) Za namirnice za fritiranje, držite u pripravnosti vatrostalnu podlogu za tiganj **7** i korpu za fritiranje **2**, kao i posudu, npr. tanjir ili činiju.
- 3) Izvucite tiganj **7**, držeći ga za ručku **6**, iz kućišta **8**.

### **PAŽNJA - MATERIJALNA ŠTETA!**

- Nikada ne odvajajte korpu za fritiranje **2** od tiganja **7** dok ih držite u ruci, jer bi u suprotnom mogli da padnu. U tu svrhu, stavite tiganj **7** na vatrostalnu podlogu.
- 4) Gurnite zaštitu od deblokiranja **4** u smeru strelice, tako da se oslobodi taster za deblokiranje **5**, koji se nalazi ispod.
  - 5) Pritisnite taster za deblokiranje **5** i istovremeno izvadite korpu za fritiranje **2** nagore iz tiganja **7**.



- 6) Stavite korpu za fritiranje **2** na vatrostalnu podlogu.

### **PAŽNJA - MATERIJALNA ŠTETA!**

- Tiganj **7** i korpa za fritiranje **2** su obloženi neprianjajućom prevlakom. Da biste zaštitili neprianjajuću prevlaku, ne koristite metalne predmete, kao npr. nož, viljušku itd. da biste okrenuli ili izvadili namirnice koje se krčkaju.

- 7) Izvadite namirnice za fritiranje iz korpe za fritiranje ❷.
- 8) Ostavite aparat i pribor da se potpuno ohlade, pre nego što ih očistite ili smestite.

## 8. Tabela programa

Vrednosti koje su navedene u tabeli, odnosno koje su prethodno programirane u aparatu, služe kao pomoć za orijentaciju. Stvarna vremena krčkanja mogu da odstupaju, u zavisnosti od svojstva namirnica. Redovno proveravajte krčkanje.

| Simbol                                                                              | Program je pogodan za:                                      | Prethodno podešena temperatura (podesivo područje) | Prethodno podešeno vreme krčkanja (podesivo područje) |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
|    | Pomfrit, krompir isečen na kriške, restovani krompir        | 200 °C<br>(80–200 °C)                              | 20 min.<br>(1–60 min)                                 |
|    | Slanina, ražnjići sa mocarelom, rol-viršle u lisnatom testu | 180 °C<br>(80–200 °C)                              | 10 min.<br>(1–60 min)                                 |
|    | Škamp, kozice (bez ljuske)                                  | 160 °C<br>(80–200 °C)                              | 13 min.<br>(1–60 min)                                 |
|   | Povrće, pečurke                                             | 180 °C<br>(80–200 °C)                              | 22 min.<br>(1–60 min)                                 |
|  | Mafini, pecivo, kolači                                      | 160 °C<br>(80–200 °C)                              | 15 min.<br>(1–60 min)                                 |
|  | Delovi piletine, pileća krilca ili pileći bataci            | 200 °C<br>(80–200 °C)                              | 20 min.<br>(1–60 min)                                 |
|  | Odrezak, kotleti, šnicle                                    | 200 °C<br>(80–200 °C)                              | 20 min.<br>(1–60 min)                                 |
|  | Riba, riblji štapići, lignje                                | 180 °C<br>(80–200 °C)                              | 18 min.<br>(1–60 min)                                 |

## 9. Tabela vremena krčkanja

Tabela navodi primere, koje namirnice moraju da se fritiraju na kojoj temperaturi i koliko je vremena za krčkanje za to potrebno. Ako uputstva na pakovanju namirnica za krčkanje odstupaju od ove tabele, molimo Vas da sledite uputstva na pakovanju.

| Namirnica                                 | Količina / težina (g) | Temperatura | Vreme      | Okrenuti/protresti            |
|-------------------------------------------|-----------------------|-------------|------------|-------------------------------|
| <b>Krompir i povrće</b>                   |                       |             |            |                               |
| Pomfrit (duboko smrznut)                  | optimalno: 400–500    | 200 °C      | 15–20 min. | 2 puta protresti <sup>1</sup> |
|                                           | maks.: 800            |             | 30 min.    |                               |
| Pomfrit (svež)                            | 500                   | 180 °C      | 20–30 min. | 2 puta protresti <sup>1</sup> |
| Krompir isečen na kriške (duboko smrznut) | 500                   | 180 °C      | 16–22 min. | 2 puta protresti <sup>1</sup> |
| Povrće (npr. tikvica, paprika, patlidžan) | optimalno: 600        | 180 °C      | 22 min.    | 3 puta protresti <sup>3</sup> |
|                                           | maks.: 750            | 200 °C      | 25 min.    |                               |
| Crni luk                                  | 200                   | 200 °C      | 8–10 min.  | protresti <sup>2</sup>        |
| <b>Meso</b>                               |                       |             |            |                               |
| Pileći komadići (duboko smrznuti)         | 300                   | 180 °C      | 15–20 min. | okrenuti <sup>2</sup>         |
| Pileći karabataci                         | optimalno: 4 komada   | 200 °C      | 22–28 min. | okrenuti <sup>2</sup>         |
| Pileća prsa                               | 350                   | 180 °C      | 10–15 min. | okrenuti <sup>2</sup>         |
| Svinjski kotleti                          | 350                   | 200 °C      | 15–25 min. | okrenuti <sup>2</sup>         |
| Šnicle (duboko smrznute)                  | 2–3 komada            | 180 °C      | 20–25 min. | okrenuti <sup>2</sup>         |
| Slanina                                   | 4 komada              | 200 °C      | 8 min.     | okrenuti <sup>2</sup>         |

| Namirnica       | Količina / težina (g) | Temperatura | Vreme      | Okrenuti/protresti    |
|-----------------|-----------------------|-------------|------------|-----------------------|
| <b>Riba</b>     |                       |             |            |                       |
| Pohovane kozice | 10-12 komada          | 160 °C      | 6-8 min.   | okrenuti <sup>2</sup> |
| Škampi          | 200                   | 160 °C      | 10-15 min. | okrenuti <sup>2</sup> |
| File lososa     | 400                   | 180 °C      | 15-18 min. | ne                    |
| <b>Hleb</b>     |                       |             |            |                       |
| Brusketi        | 4-5 komada            | 200 °C      | 6 min.     | ne                    |
| Krutoni         | 200                   | 180 °C      | 5 min.     | ne                    |

<sup>1</sup> Nakon otprilike  $\frac{1}{3}$  i  $\frac{2}{3}$  vremena krčkanja protresti/okrenuti.

<sup>2</sup> Nakon otprilike polovine vremena krčkanja protresti/okrenuti.

<sup>3</sup> Na svakih otprilike  $5\frac{1}{2}$ , odnosno 6 minuta protresti.

## 10. Čišćenje i nega

### **UPOZORENJE – OPASNOST OD ELEKTRIČNOG UDARA!**

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

### **UPOZORENJE – OPASNOST OD OPEKOTINA!**

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

### **PAŽNJA – MATERIJALNA ŠTETA!**

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

### 10.1 Čišćenje pribora

Radi lakšeg čišćenja, umetak-sito **3** može da se skine.

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

### **NAPOMENA**

- ▶  Tiganj **7** i korpa za fritiranje **2** zajedno sa umetkom-sitom **3** su pogodni za pranje u mašini za pranje posuđa.
- ▶ Nakon sušenja, u šuplinama još uvek može da se nalazi vlaga. Ostavite delove pribora da se potpuno osuše na vazduhu.

- 6) Ponovo umetnite umetak-sito ❸ u korpu za fritiranje ❷. Pritom vodite računa da se ne zakosi. Čvrsto ga pritisnite u tri stezaljke za blokiranje, dok čujno ne usedne.

## 10.2 Čišćenje kućišta

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

## 10.3 Čišćenje unutrašnjeg prostora

- 1) Očistite unutrašnji prostor mekim sunderom, koji je navlažen sa malo vode, i sa nekoliko kapi blagog sredstva za pranje posuđa.
- 2) Obrišite nekoliko puta vlažnom krpom od mikrovlakana. U međuvremenu, operite krpu u vodi i iscedite je.
- 3) Dobro osušite unutrašnji prostor krpom za posuđe.

### **PAŽNJA – MATERIJALNA ŠTETA!**

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

## 11. Čuvanje

- 1) Podignite ili nosite aparat, tako što ćete sa obe ruke uhvatiti ispod aparata. U tu svrhu, nikada ne koristite ručku ❸ korpe za fritiranje ❷!
- 2) Namotajte električni kabl ❹ i fiksirajte ga isporučenom vezicom za kabl.
- 3) Čuvajte aparat sa umetnutim tiganjem ❶ i korpom za fritiranje ❷. Na taj način unutrašnjost aparata i pribor ostaju čisti i bez prašine.
- 4) Čuvajte aparat na suvom i čistom mestu, bez prašine.



## 12. Otklanjanje grešaka

| PROBLEM                                                                                     | MOGUĆI UZROK                                                            | MOGUĆA REŠENJA                                                                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Aparat ne može da se pokrene.                                                               | Tiganj <b>7</b> sa korpom za fritiranje <b>2</b> nije pravilno ulegnuo. | Vodite računa o ispravnom naleganju tiganja <b>7</b> sa korpom za fritiranje <b>2</b> u kućištu. |
| Aparat ne funkcioniše.                                                                      | Aparat nije povezan na mrežnu utičnicu.                                 | Priključite aparat na mrežnu utičnicu.                                                           |
|                                                                                             | Aparat je isključen.                                                    | Uključite aparat pritiskanjem tastera za uključivanje/isključivanje <b>18</b> .                  |
|                                                                                             | Aparat je neispravan.                                                   | Obratite se korisničkoj službi.                                                                  |
| Jela još uvek nisu krčkana do kraja ili su neravnomerno fritirana u toku podešenog vremena. | Suviše velika količina namirnica u korpi za fritiranje <b>2</b> .       | Nemojte da prekoračite oznaku MAX u korpi za fritiranje <b>2</b> .                               |
|                                                                                             | Preveliki komadi.                                                       | Isecite namirnice na male komade. Okrenite jela ili ih protresite više puta u toku krčkanja.     |
|                                                                                             | Temperatura je preniska ili je vreme krčkanja prekratko.                | Povećajte temperaturu ili produžite vreme krčkanja.                                              |
| Pojavljuje se jak dim i neprijatan miris tokom krčkanja.                                    | Jela dodiruju grejač i sago-<br>revaju na njemu.                        | Nemojte da prekoračite oznaku MAX u korpi za fritiranje <b>2</b> .                               |

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

## 13. Odlaganje aparata



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

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



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

## 14. Tehnički podaci

|                                                                                   |                                                                                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| Mrežni napon                                                                      | 230 V ~ (naizmenična struja),<br>50–60 Hz                                               |
| Nazivna snaga                                                                     | 1400 W                                                                                  |
| Klasa zaštite                                                                     | I (⏏) zaštitno uzemljenje)                                                              |
| Korisna zapremina korpe za fritiranje ②                                           | 2,2 l do oznake „MAX“                                                                   |
|  | Svi delovi ovog aparata, koji dolaze u dodir sa hranom, ne ugrožavaju njenu bezbednost. |

### NAPOМЕНА



Ovim znakom se potvrđuje, da je ovaj uređaj u skladu sa srpskim zahtevima za bezbednost proizvoda.

## 15. Servis



Na stranici [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) možete preuzeti ovaj i mnoge druge priručnike, video-snimke o proizvodu i softver.

Pomoću ovog QR koda možete otići direktno na Lidlovu servisnu stranicu ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) i uneti broj proizvoda (IAN) 377118\_2110 da biste otvorili uputstvo za upotrebu.

### Kako izjaviti reklamaciju?

Molimo Vas:

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

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

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

## 16. GARANCIJA I GARANTNI LIST

Poštovani kupci,

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

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

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

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

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

Ukupan rok garancije je 3 godine.

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

Garancija važi na teritoriji Republike Srbije.

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

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

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

## **Garantni uslovi:**

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

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

## **Popravke u roku garancije:**

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

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

**Garancija ne važi u sledećim slučajevima:**

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

|                               |                                                                                                                                                                                                    |
|-------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Naziv proizvoda:              | Digitalna friteza na vruć vazduh                                                                                                                                                                   |
| Model:                        | SHFD 1400 B2                                                                                                                                                                                       |
| IAN/Serijski broj:            | 377118_2110                                                                                                                                                                                        |
| Proizvođač:                   | KOMPERNASS HANDELS GMBH,<br>BURGSTRASSE 21, 44867 BOCHUM,<br>NEMAČKA<br><a href="http://www.kompernass.com">www.kompernass.com</a>                                                                 |
| Ovlašćeni serviser:           | ICOM COMMUNICATIONS doo,<br>Novosadski put 68, 21203 Veternik,<br>Republika Srbija,<br>tel. 021 3000 151, mob. 060 4800 473,<br>e-mail: <a href="mailto:kompernass@lidl.rs">kompernass@lidl.rs</a> |
| Datum predaje robe potrošaču: | datum sa fiskalnog računa                                                                                                                                                                          |
| Uvozi i stavlja u promet:     | Lidl Srbija KD, Prva južna radna 3,<br>22330 Nova Pazova, Republika Srbija,<br>tel. 0800-300-180, e-mail: <a href="mailto:kontakt@lidl.rs">kontakt@lidl.rs</a>                                     |

## 17. Recepti

### Pomfrit



Sastojci za **2** osobe

- 400 g pomfrita (duboko smrznut)
- so

#### Priprema

- 1) Stavite smrznuti pomfrit u fritezu na vruć vazduh.
- 2) Izaberite program „Pomfrit“.
- 3) Izvadite korpu za fritiranje na polovini vremena krčkanja i protresite pomfrit u korpi za fritiranje ili ga rasporedite, tako da donji krompiri sada budu gore. Po potrebi, ponovite nakon sledećih 5 minuta.
- 4) Nakon kraja programa, stavite pomfrit u posudu i posolite i začinite prema ukusu. Poslužite sa umakom po izboru.

### Pomfrit od slatkog krompira



Sastojci za **2** osobe

- 500 g slatkog krompira
- 1 supena kašika susama
- 1 prstohvat soli
- 5 ml ulja

#### Priprema

- 1) Oljuštite sladak krompir i isecite ga na štapiće debljine 1 cm.
- 2) U tiganju bez ulja, prepržite susam oko 10 minuta, dok ne počne da miriše. U međuvremenu promešajte susam.
- 3) Pustite da se prepržen susam malo ohladi i usitnite ga u avanu zajedno sa solju.
- 4) Pomešajte svež pomfrit od slatkog krompira sa uljem i stavite ga u fritezu na vruć vazduh. Peći sa programom „Pomfrit“. Protresite nakon polovine vremena krčkanja.
- 5) Dodajte mešavinu susama i soli u pomfrit od slatkog krompira i odmah servirajte sve zajedno.

#### NAPOMENA

- Da biste postigli hrskav rezultat, pre krčkanja potopite štapiće od slatkog krompira oko 60 minuta u vodu. Nakon toga ih dobro osušite i ravnomerno ih pospite gustinom.

## Pileća krilca



Sastojci za **2** osobe

- 6 pilećih krilaca
- 10 ml vinskog sirćeta
- nekoliko štrcaja tabasko sosa
- slatka paprika
- malo smeđeg šećera ili meda
- 2 kašičice začinskog bilja
- so i biber
- 5 ml ulja

### Priprema

- 1) Pomešajte sirće, ulje, tabasko sos, šećer ili med, začinsko bilje i začini u činiji.
- 2) Stavite pileća krilca u činiju i ravnomerno ih promešajte sa marinadom. Najbolje je da preko noći odstoje u frižideru.
- 3) Stavite marinirana pileća krilca u fritezu na vruć vazduh i izaberite program „Piletina“. Nakon oko 15 minuta okrenite odgovarajućim priborom za jelo. Ostavite da se još krčkaju 10-15 minuta.
- 4) U međuvremenu, proverite krčkanje i po potrebi ga prekinite, kada su pileća krilca gotova pre isteka prethodno podešenog vremena.

## Giros



Sastojci za **2** osobe

- 500 g naseckane svinjetine
- 2 supene kašike začina za giros
- 10 ml ulja
- so

### Priprema

- 1) Izmešajte ulje i začini za giros, pa pomešajte sa naseckanim mesom. Po mogućnosti, pustite da nekoliko časova odstoje u frižideru.
- 2) Stavite meso u fritezu na vruć vazduh i krčkajte na 200 °C oko 15 minuta. U tu svrhu, izaberite program „Odrezak“ i prilagodite vreme krčkanja. U međuvremenu, promešajte odgovarajućim priborom za jelo, da bi se meso ravnomerno krčkalo.

## **Mariniran losos sa susamom**



Sastojci za **4** osobe

- 400 g lososa
- 1 supena kašika susama
- 25 ml soja sosa
- 25 ml soka od limuna
- 1 supena kašika meda
- 1 kašičica paprike u prahu
- so i biber

### **Priprema**

- 1) Promešajte soja sos, susam, sok od limuna, med, papriku u prahu, so i biber u marinadu.
- 2) Isecite losos na kocke i pomešajte sa marinadom.
- 3) Krčkajte marinirane kocke lososa oko 10 minuta na 180 °C. U tu svrhu, izaberite program „Riba“ i shodno tome prilagodite vreme krčkanja.
- 4) Proverite krčkanje nakon polovine vremena i po potrebi malo promešajte namirnice za krčkanje.
- 5) Odmah servirajte. Uz to se slaže šarena salata.

## **Pečene viršle**



Sastojci za **4** osobe

- 1 pakovanje lisnatog testa
- 8 barenih viršli
- kečap sa karijem
- senf

### **Priprema**

- 1) Pustite da viršle odstoje oko 5 minuta u vrućoj vodi.
- 2) U međuvremenu, isecite lisnato testo na oko 1 cm tanke trake.
- 3) Izvadite barene viršle iz vode i osušite ih tapkanjem.
- 4) Omotajte trake od testa oko viršli, tako da oba kraja ostanu slobodna.
- 5) Stavite po 4 viršle u fritezu na vruć vazduh i krčkajte ih oko 10–13 minuta, dok lisnato testo ne postane zlatnožuto.
- 6) Servirajte sa kečapom sa karijem i senfom.



## Punjene paštetice



Sastojci za **16** komada

- 200 g lisnatog testa (duboko smrznuto ili iz rashladne vitrine)
- 2 supene kašike mleka
- nadev po želji

### Priprema

- 1) Isecite lisnato testo na 16 kvadrata (5 x 5 cm).
- 2) Stavite punu kašičicu nadeva na sredinu svakog kvadrata.
- 3) Napravite trouglastu paštetu od svakog kvadrata, tako što ćete ga preklopiti. Premažite ivice vodom pomoću četkice i sabijte ih viljuškom.
- 4) Stavite po 8 paštetice u korpu za fritiranje i premažite ih mlekom.
- 5) Pecite ih na programu „Mafini“ oko 15–20 minuta na 160 °C, tako da budu zlatnožute.

### Predlozi za nadev

Šunka sa sirom:

- Promešajte 50 g svežeg sira i 50 g kuvane šunke, fino isečene na kocke ili trake, sa malo bibera.

Rikota sir sa spanaćem:

- Pomešajte 50 g rikota sira sa 50 g dobro ocedenog spanaća, malo muskatnog oraščića, soli i narendanim parmezanom.

Jabuka-cimet:

- Isecite jabuku na male komade i pomešajte sa 1 supenom kašikom šećera, 1 kašičicom cimeta i nekoliko suvih grožđica.

Losos sa svežim sirom:

- Pomešajte 50 g svežeg sira i 50 g lososa, isečenog na kocke ili trake (svež ili dimljen), sa malo mirođije.

## Ražnjići sa kozicama



Sastojci za **4** ražnjića

- 4 drvena ražnjića
- 16–20 kozica, sveže ili odmrznute
- 2 čena belog luka
- 2 supene kašike maslinovog ulja
- so, biber

### Priprema

- 1) Oljuštite beli luk i sitno ga iseckajte. Dobro pomešajte zajedno sa maslinovim uljem u činiji.
- 2) Po potrebi, oljuštite kozice, izvadite utrobu i operite ih, zatim ih osušite kuhinjskim ubrusom tapkanjem.
- 3) Stavite kozice u marinadu od belog luka i ulja, promešajte i pustiti da odstoje u frižideru najmanje 1 sat.
- 4) Natakните po 4–5 kozica na ražnjić. Stavite ražnjiće u korpu za fritiranje i krčkajte ih 10–13 minuta na programu „Škampí“.
- 5) Okrenite ih nakon polovine vremena.

## Pečeno povrće



Sastojci za **4** osobe

- 1 komad tikvice
- 1 komad crvene paprike
- 1 komad žute paprike
- 1 komad crvenog luka
- 250 g svežih šampinjona
- 1 kašičica maslinovog ulja
- provansalsko začinsko bilje
- so i biber

### Priprema

- 1) Očistite šampinjone i isecite ih na kolutove. Operite preostalo povrće, uklonite petiljku i semenke, pa ga isecite na male komade. Oljuštite crni luk i isecite ga na kolutove ili kriške.
- 2) Pomešajte začine zajedno sa maslinovim uljem u činiji. Dodajte povrće i još jednom sve dobro pomešajte.
- 3) Stavite sve zajedno u korpu za fritiranje i pecite oko 15 minuta na oko 180 °C. Protresite ili okrenite nakon polovine vremena krčkanja.

## Mafini sa borovnicama i bananama



Sastojci za **5** mafina

- 100 g pšeničnog brašna
- 1 kašičica praška za pecivo
- 1 zrela banana
- 1 veliko jaje
- 20 g maslaca
- 1/2 kašičice ekstrakta vanile
- 50 g meda
- 1/2 kašičice cimeta
- 100 g borovnica

### Priprema

- 1) Pomešajte brašno sa praškom za pecivo u velikoj činiji.
- 2) Izgnječite bananu viljuškom, zatim je dodajte zajedno sa jajetom, maslacem, ekstraktom vanile, medom i cimetom brašnu sa praškom za pecivo i sve dobro promešajte.
- 3) Pažljivo dodajte borovnice u testo, uz mešanje.
- 4) Rasporedite testo u kalupe za mafine i stavite ih u fritezu na vruć vazduh.
- 5) Pecite mafine oko 20 minuta na temperaturi od oko 180 °C. Da biste proverili da li su mafini gotovi, možete da ih probodete po sredini drvenim štapićem. Mafini su gotovi kada se testo ne lepi prilikom vađenja.

## Съдържание

|                                                                       |           |
|-----------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1. Въведение</b>                                                   | <b>35</b> |
| 1.1 Употреба по предназначение                                        | 35        |
| 1.1 Използвани предупредителни указания и символи                     | 35        |
| <b>2. Указания за безопасност</b>                                     | <b>37</b> |
| <b>3. Окомплектовка на доставката и инспекция след транспортиране</b> | <b>40</b> |
| 3.1 Разопаковане                                                      | 40        |
| 3.2 Предаване на опаковката за отпадъци                               | 40        |
| <b>4. Запознаване с уреда</b>                                         | <b>41</b> |
| <b>5. Преди първата употреба</b>                                      | <b>42</b> |
| <b>6. Получаване на най-добър резултат от фритирането</b>             | <b>43</b> |
| <b>7. Работа с уреда</b>                                              | <b>44</b> |
| 7.1 Функция бърз старт                                                | 46        |
| 7.2 Ръчна настройка на времето за готвене и температурата             | 46        |
| 7.3 Използване на програми                                            | 47        |
| 7.4 Прекъсване на програма                                            | 48        |
| 7.5 Прекратяване на програма                                          | 49        |
| 7.6 Изваждане на продукта за фритиране                                | 49        |
| <b>8. Таблица с програмите</b>                                        | <b>51</b> |
| <b>9. Таблица с времена за готвене</b>                                | <b>52</b> |
| <b>10. Почистване и поддръжка</b>                                     | <b>54</b> |
| 10.1 Почистване на принадлежностите                                   | 54        |
| 10.2 Почистване на корпуса                                            | 55        |
| 10.3 Почистване на вътрешното пространство                            | 55        |
| <b>11. Съхранение</b>                                                 | <b>55</b> |
| <b>12. Отстраняване на повреди</b>                                    | <b>56</b> |

|                                                 |           |
|-------------------------------------------------|-----------|
| <b>13. Предаване на уреда за отпадъци .....</b> | <b>57</b> |
| <b>14. Технически данни. ....</b>               | <b>57</b> |
| <b>15. Гаранция .....</b>                       | <b>58</b> |
| 15.1 Сервизно обслужване .....                  | 60        |
| 15.2 Вносител .....                             | 60        |
| <b>16. Рецепти.....</b>                         | <b>63</b> |

## 1. Въведение

Поздравяваме ви за покупката на вашия нов уред.

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



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

### 1.1 Употреба по предназначение

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

Претенции от всякакъв вид за щети, произтичащи от неотговаряща на предназначението употреба, неправилни ремонти, извършени без разрешение изменения или използване на неодобри резервни части са изключени. Рискът се поема единствено от потребителя.

### 1.1 Използвани предупредителни указания и символи

В това ръководство за потребителя са използвани следните предупредителни указания (в съответните случаи):



#### **ОПАСНОСТ**

**Предупредително указание с тази степен на опасност обозначава грозяща опасна ситуация.**

Ако опасната ситуация не бъде избегната, тя води до смърт или тежки наранявания.

- Спазвайте инструкциите в това предупредително указание, за да избегнете опасността от смърт или тежки наранявания на хора.

## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

**Предупредително указание с тази степен на опасност обозначава възможна опасна ситуация.**

Ако опасната ситуация не бъде избегната, тя може да доведе до тежки наранявания или смърт.

- ▶ Спазвайте инструкциите в това предупредително указание, за да избегнете опасността от тежки наранявания или смърт.

## ПОВИШЕНО ВНИМАНИЕ

**Предупредително указание с тази степен на опасност обозначава възможна опасна ситуация.**

Ако опасната ситуация не бъде избегната, тя може да доведе до наранявания.

- ▶ Спазвайте инструкциите в това предупредително указание, за да избегнете наранявания на хора.

## ВНИМАНИЕ

**Предупредително указание с тази степен на опасност обозначава възможни материални щети.**

Ако ситуацията не бъде избегната, тя може да доведе до материални щети.

- ▶ Спазвайте инструкциите в това предупредително указание, за да избегнете материални щети.

## УКАЗАНИЕ

- ▶ Указанието дава допълнителна информация, която улеснява работата с уреда.

## **2. Указания за безопасност**

### **ОПАСНОСТ ОТ ТОКОВ УДАР**

- ▶ Преди пускане на уреда в експлоатация проверете дали мрежовото напрежение съответства на мрежовото напрежение, посочено на фабричната табелката.
- ▶ Включвайте уреда само към заземен контакт.
- ▶ Прокарвайте мрежовия кабел така, че да не може да се притиска или поврежда по друг начин.
- ▶ Използвайте уреда само в сухи помещения, не на открито.

 Никога не потапяйте уреда, мрежовия кабел или щепсела във вода или други течности! В противен случай съществува опасност за живота поради токов удар!

- ▶ След употреба, за почистване или преместване на уреда винаги изключвайте щепсела от контакта. Дърпайте само самия щепсел, не мрежовия кабел.
- ▶ В случай че уредът е паднал или е повреден, той не трябва да се използва повече. Дайте уреда за проверка и евентуален ремонт от квалифицирани специалисти.
- ▶ Ако кабелът за свързване към мрежата на този уред се повреди, той трябва да бъде сменен от производителя, неговата сервизна служба или лице с подходяща квалификация, за да се предотвратят евентуални опасности.
- ▶ Никога не докосвайте уреда с мокри ръце.

### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!**

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



**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!**

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

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ ПОЖАР!**

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

**ВНИМАНИЕ! Гореща повърхност!****ВНИМАНИЕ – ПОВРЕДИ НА УРЕДА!**

- ▶ Пазете уреда от капеща и пръскаща вода. Не допускате проникване на течности във вентилационните отвори от задната страна на уреда.
- ▶ Незалепващото покритие не трябва да се поврежда, затова не използвайте метални прибори, напр. ножове, вилици и др. Ако незалепващото покритие е повредено, преустановете употребата на уреда.
- ▶ Не използвайте уреда без поставена кошница за фритиране!
- ▶ За преместване хващайте отстрани долната част на уреда. За целта не използвайте дръжката на кошницата за фритиране.
- ▶ Използвайте само препоръчаните от производителя принадлежности.

## 3. Окомплектовка на доставката и инспекция след транспортиране

Стандартната окомплектовка на доставката включва следните компоненти:

- фритюрник с горещ въздух
- тиган
- кошница за фритиране с решетъчна вложка
- ръководство за потребителя

### 3.1 Разопаковане

#### ОПАСНОСТ

**В ръцете на деца опаковъчните материали представляват източник на опасност: опасност от задушаване!**

- Никога не оставяйте деца без наблюдение с опаковъчния материал. Дръжте децата далече от опаковката и уреда.

- 1) Извадете всички части на уреда и ръководството за потребителя от кутията.
- 2) Отстранете от уреда всички опаковъчни материали и евентуални стикери.

#### УКАЗАНИЕ

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

### 3.2 Предаване на опаковката за отпадъци

Опаковката предпазва уреда от повреди при транспортирането. Опаковъчните материали са подбрани от гледна точка на екологичната съвместимост и утилизацията и затова могат да се рециклират.



Връщането на опаковката в системата за циркулация на материалите спестява суровини и намалява количеството отпадъци.

Предайте ненужните ви вече опаковъчни материали за отпадъци съгласно действащите местни разпоредби.



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

## 4. Запознаване с уреда

Фигура А (вж. разгъващата се страница)

- ❶ Панел за обслужване с дисплей
- ❷ Кошница за фритиране
- ❸ Решетъчна вложка (изваждаща се)
- ❹ Защита срещу деблокиране
- ❺ Бутон за деблокиране
- ❻ Дръжка
- ❼ Тиган
- ❽ Корпус
- ❾ Мрежов кабел с кабелна превръзка
- ❿ Вентилационни отвори

Фигура Б:

В горната част на панела за обслужване ❶ са разположени символите за различните програми и функции. Те светват, когато бъде избрана програмата и служат само за индикация.

Символите в долната част на панела за обслужване ❶ представляват както индикации, така и контактни повърхности, и служат за настройка. За удобство при четенето тук те се наричат бутони. При докосването им прозвучава кратък сигнал.

- ❾ Символ на вентилатор
- ❿ Индикация програма „Мъфини“
- ⓫ Индикация програма „Пилешко“
- ⓬ Индикация програма „Стек“
- ⓭ Индикация програма „Риба“
- ⓮ Дисплей (индикация температура/време за готвене)
- ⓯ Бутон Избор на програма
- ⓰ Бутон Вкл./Изкл.
- ⓱ Бутон Намаляване на температурата/Съкращаване на времето за готвене

- 20 Бутон Старт/Стоп 
- 21 Бутон Увеличаване на температурата/Удължаване на времето за готвене 
- 22 Бутон Избиране на температура/време за готвене 
- 23 Индикация програма „Пържени картофи“
- 24 Индикация програма „Бекон“
- 25 Индикация програма „Скариди“
- 26 Индикация програма „Зеленчуци“

## 5. Преди първата употреба

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

### ОПАСНОСТ ОТ ПОЖАР

От вентилационните отвори  от задната страна на уреда излиза горещ въздух.

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

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

### УКАЗАНИЕ

- Ако желаете да поставите фритюрника с горещ въздух върху готварска печка под абсорбатор, внимавайте печката да е изключена.
- 2) Включете щепсела в контакт. Винаги осигурявайте лесен достъп до контакта, когато уредът работи.
- ✓ Всички символи на полето за обслужване  светват за кратко и 2 пъти прозвучава кратък сигнал.
  - ✓ Бутонът Вкл./Изкл.   свети постоянно. Сега уредът е готов за работа и се намира в режим готовност.

**УКАЗАНИЕ**

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

## **6. Получаване на най-добър резултат от фритирането**

- За приготвянето на ястия във фритюрника с горещ въздух обикновено не е необходимо олио. Но добавянето на няколко капки олио може да подобри вкуса. По принцип с фритюрника с горещ въздух могат да се приготвят всякакви ястия, които се приготвят сполучливо с конвекторна фурна.
- За фритиране във фритюрника с горещ въздух всички хранителни продукти трябва да са сухи по възможност. Подсушете добре продуктите за фритиране, преди да ги сипете в кошницата за фритиране ❷.
- За приготвяне на картофени ястия във фритюрника с горещ въздух са най-подходящи неразваряващи се сортове картофи. Изплакнете нарязаните парчета картофи с чиста вода, за да предотвратите слепване по време на процеса на готвене. Подсушете старателно парчетата картофи, преди да ги сложите във фритюрника с горещ въздух.
- Щателно отстранете евентуални ледени кристали или замръзнала вода от замразени хранителни продукти.
- Внимавайте панадата да не се отделя от панираните хранителни продукти, а да полепва възможно най-добре по продуктите за фритиране.
- Придържайте се към указанията за приготвяне върху опаковката на продукта за фритиране. Настройте температурата и времето за готвене така, както е препоръчано.
- Ако върху опаковката на хранителните продукти няма препоръки за приготвяне с фритюрник с горещ въздух, се ориентирайте по указанията за конвекторна фурна.
- Избягвайте фритиране на големи количества наведнъж. За най-добри резултати от пърженето препоръчваме приготвяне на максимум 400 – 500 g замразени пържени картофи наведнъж.

- Не препълвайте кошницата за фритиране ②! Пълнете кошницата за фритиране максимум до маркировката MAX. Продуктът за фритиране не трябва да достига до нагревателния елемент от горната страна на вътрешното пространство.
- Акриламидът е потенциално канцерогенно вещество, което се образува при фритиране на съдържащи нишесте хранителни продукти. Затова съдържащи нишесте хранителни продукти, като напр. пържени картофи, трябва да се фритират само до златистожълто, а не до тъмножълто или кафяво. Само така ще пригответе продукти с ниско съдържание на акриламид.
- За равномерно изпържване и хрупкава консистенция, напр. на пържени картофи или панирани пилешки хапки, продуктите за фритиране трябва да се разтръскат или обърнат 1 – 2 пъти по време на процеса на готвене.
  - За целта издърпайте тигана ⑦ с кошницата за фритиране ② от уреда и разтръскайте продуктите за фритиране или ги обърнете с помощта на подходящ прибор. Поставете отново тигана ⑦ заедно с кошницата за фритиране ② в уреда.
  - При издърпване на тигана ⑦ с кошницата за фритиране ② програмата за фритиране се прекъсва автоматично и продължава автоматично, щом тиганът ⑦ с кошницата за фритиране ② се постави отново в уреда.
- С фритюрника с горещ въздух можете да пригответе също тестени изделия като мъфини или малки сладкиши. При това тестото в **никакъв случай не трябва да се сипва директно в тигана ⑦** или в кошницата за фритиране ②. За целта използвайте малки форми за печене като формички за мъфини, които се поставят с тестото в кошницата за фритиране ②.

## 7. Работа с уреда

### ОПАСНОСТ ОТ ИЗГАРЯНЕ

- Части на уреда се нагряват много силно по време на работа. Не ги докосвайте, за да избегнете изгаряния.
- Използвайте кърпи за хващане на горещи съдове или ръкавици за фурна, когато трябва да хванете тигана ⑦ или кошницата за фритиране ②.
- От вентилационните отвори ⑩ от задната страна на уреда излиза горещ въздух. Не поставяйте ръка в тази област.
- Не движете и не премествайте уреда, докато той работи.

## ВНИМАНИЕ – ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- ▶ Никога не използвайте тигана **7** без кошницата за фритиране **2**.
- ▶ Пълнете кошницата за фритиране **2** максимум до маркировката MAX и внимавайте продуктът за фритиране да не допира нагревателния елемент във вътрешността на корпуса **8**.

- 1) Разположете уреда така, както е описано в глава *Преди първата употреба*.
  - 2) Подгответе хранителните продукти по рецепта и ги сипете в кошницата за фритиране **2**.
  - 3) Поставете кошницата за фритиране **2** в тигана **7**. При това внимавайте дръжката **6** да се фиксира с щракване в тигана **7**.
  - 4) Тласнете защитата срещу деблокиране **4** над бутона за деблокиране **5**.
  - 5) Поставете тигана **7** заедно с кошницата за фритиране **2** в корпуса **8**.
  - 6) Натиснете бутона Вкл./Изкл.  **13**, за да включите панела за обслужване **1**.
- ✓ Прозвучава кратък сигнал.
  - ✓ Символите на елементите за обслужване в долната част на панела за обслужване **1** светват. На дисплея **16** се редуват предварително настроената температура **180 °C** и времето за готвене **15 min**.

Сега можете да изберете функцията бърз старт, да стартирате процес на готвене с ръчно настроени време за готвене и температура или да използвате една от програмите за фритиране. За целта прочетете следващите глави.

## УКАЗАНИЕ

- ▶ Процесът на готвене може да се стартира само когато тиганът **7** заедно с кошницата за фритиране **2** се е фиксирал правилно в държача.



## 7.1 Функция бърз старт

Ако не ви е необходима допълнителна настройка, можете да използвате функцията бърз старт и да стартирате незабавно процеса на готвене. За целта натиснете бутона Старт/Стоп  20, за да започнете веднага с фритирането. Уредът работи с предварително настроената температура 180 °C и за предварително настроеното време за готвене от 15 min. Символът на вентилатор  11 мига по време на процеса на готвене.

Можете по всяко време да промените времето за готвене и температурата, както е описано в следващата глава.

## 7.2 Ръчна настройка на времето за готвене и температурата

Когато уредът е включен, бутоните в долната част на панела за обслужване 1 са активни и светят. По всяко време – дори докато тече програма за фритиране – можете да коригирате температурата и времето за готвене според Вашите изисквания. За целта постъпете, както следва:

- 1) С бутона  22 изберете дали на дисплея 16 да се показва температурата или времето за готвене.
- 2) Натиснете бутона  19, за да намалите показаните стойности, респ. натиснете бутона  21, за да ги увеличите:
  - Можете да увеличите или намалите температурата между 80 и 200 °C на стъпки от 5 °C.
  - Можете да увеличите или намалите времето за готвене между 1 и 60 минути на стъпки от 1 минута.
  - При всяко натискане на бутоните прозвучава акустичен сигнал.

### УКАЗАНИЕ

- Можете да държите натиснати бутоните  19 или  21 за бързо превъртане на стойностите.
- 3) Стартирайте процеса на готвене, ако това все още не е направено, като натиснете за кратко бутона 20 Старт/Стоп .
  - ✓ На панела за обслужване мигат едновременно символът на вентилатор  11 и символът на избраната програма. Уредът започва да загрева.

## 7.3 Използване на програми

Уредът разполага с 8 предварително настроени програми за готвене. Когато изберете една от програмите, в горната част на панела за обслужване **1** светва съответният символ на програма. Предварително настроената температура и времето за готвене се показват на дисплея **16**. Можете да промените тези настройки в зависимост от рецептата или собствените изисквания, както е описано в предходната глава.

Програма се настройва, както следва:

- 1) Натиснете бутона Вкл./Изкл.  **18**, ако уредът се намира в режим готовност.
- ✓ Символите на елементите за обслужване в долната част на панела за обслужване **1** светват.
- 2) Натискайте бутона Избор на програма  **17**, докато символът на желаната програма светне в горната част на панела за обслужване **1**.
- ✓ Предварително настроената за тази програма температура и времето за готвене се показват, редувайки се, на дисплея **16**.

### УКАЗАНИЕ

- Температурата и времето за готвене се редуват на дисплея **16** на всеки 5 секунди. За бързо превключване между температура и време за готвене натиснете бутона  **22**.

- 3) При необходимост коригирайте температурата и времето за готвене с бутона  **19** или  **21** според вашите изисквания.
- 4) Натиснете бутона Старт/Стоп  **20**.
- ✓ На панела за обслужване мигат едновременно символът на вентилатор  **11** и символът на избраната програма. Уредът започва да загрява.

В края на програмата уредът се изключва автоматично: няколкократно прозвучава сигнал, символът на вентилатор  **11** угасва и в продължение на няколко секунди на дисплея **16** мига „000“. След това угасват всички индикации без бутона Вкл./Изкл.  **18**.

Уредът отново се намира в режим готовност.

## 7.4 Прекъсване на програмата

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

- 1) Натиснете бутона Старт/Стоп  **20**.
- ✓ Символът на вентилатор  **11** угасва, бутонът Старт/Стоп  **20** мига. Температурата и оставащото време се показват, редувайки се, на дисплея **16**. Индикацията за програмата свети непрекъснато.
- 2) Издърпайте тигана **7** с дръжката **6** от корпуса **8**.
- 3) При необходимост обърнете или разтръскайте продукта за фритиране в кошницата за фритиране **2**.

### ВНИМАНИЕ – ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- Тиганът **7** и кошницата за фритиране **2** имат незалепващо покритие. Незалепващото покритие не трябва да се поврежда, затова за обръщане или изваждане на продукта за готвене не използвайте метални прибори, напр. ножове, вилици и др.
- 4) След това отново оставете тигана **7** с кошницата за фритиране **2** в уреда.
  - 5) Отново натиснете бутона Старт/Стоп  **20**.
  - ✓ Индикацията за програмата и символът на вентилатор  **11** отново мигат едновременно.
  - ✓ Програмата се продължава автоматично до края на времето за готвене.

### УКАЗАНИЕ

- Можете да издърпате тигана **7** от уреда също и без преди това да натиснете бутона Старт/Стоп  **20**. Програмата спира автоматично и продължава отново, веднага щом поставите тигана **7** в уреда. За целта не е необходимо натискане на бутон.

## 7.5 Прекратяване на програмата

За прекратяване на програмата, преждевременно завършване на процеса на готвене или връщане към основните настройки задръжте натиснат бутона Вкл./Изкл. **18** в продължение на около 3 секунди.

- ✓ Прозвучава сигнал. Всички индикации без бутона Вкл./Изкл. **18** угасват. Уредът отново е в режим готовност.

## 7.6 Изваждане на продукта за фритиране

### ОПАСНОСТ ОТ ИЗГАРЯНЕ!

- Използвайте кърпи за хващане на горещи съдове или ръкавици за фурна, когато трябва да хванете тигана **7** или кошницата за фритиране **2**.

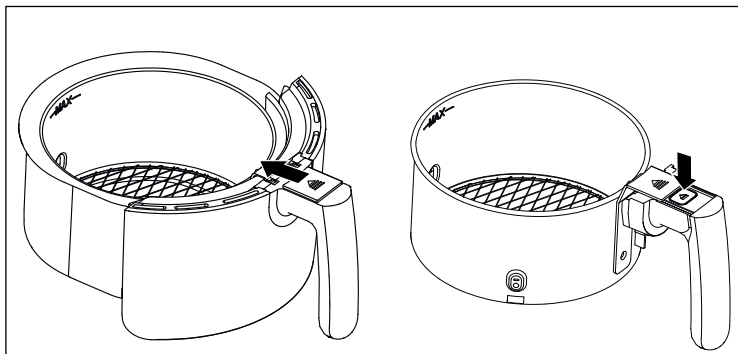
След завършване на процеса на фритиране няколкократно прозвучава сигнал, докато на дисплея **16** се показва „000“. След това уредът превключва автоматично към режим готовност.

- 1) Изключете уреда, като издърпате щепсела от контакта.
- 2) Подгответе термоустойчива подложка за тигана **7** и кошницата за фритиране **2**, както и съд за фритирания продукт, напр. чиния или купа.
- 3) Издърпайте тигана **7** с дръжката **6** от корпуса **8**.

### ВНИМАНИЕ – ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- Никога не отделяйте кошницата за фритиране **2** от тигана **7**, докато го държите в ръка, тъй като в противен случай той ще падне. За целта поставете тигана **7** върху термоустойчива подложка.
- 4) Тласнете защитата срещу деблокиране **4** по посока на стрелката, така че намиращият се отдолу бутон за деблокиране **5** да се открие.

- 5) Натиснете бутона за деблокиране **5** и същевременно извадете кошницата за фритиране **2** нагоре от тигана **7**.



- 6) Поставете кошницата за фритиране **2** върху термоустойчива подложка.

## **ВНИМАНИЕ – ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!**

- Тиганът **7** и кошницата за фритиране **2** имат незалепващо покритие. Незалепващото покритие не трябва да се поврежда, затова за обръщане или изваждане на продукта за готвене не използвайте метални прибори, напр. ножове, вилници и др.

- 7) Извадете фритирания продукт от кошницата за фритиране **2**.
- 8) Преди почистване и прибиране оставете уреда и принадлежностите да се охладят напълно.

## 8. Таблица с програмите

Посочените в таблиците, респ. предварително програмираните в уреда стойности, представляват ориентировъчни стойности. Действителните времена за готвене могат да варират в зависимост от качествата на хранителните продукти. Редовно проверявайте процеса на готвене.

| Символ                                                                              | Програма,<br>подходяща за:                                  | Предварително<br>настроена<br>температура<br>(диапазон,<br>който може да<br>се настрои) | Предварително<br>настроено<br>време<br>за готвене<br>(диапазон,<br>който може<br>да се настрои) |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Пържени картофи,<br>резени картофи, чипс                    | 200 °C<br>(80 – 200 °C)                                                                 | 20 min<br>(1 – 60 min)                                                                          |
|    | Бекон, пръчици<br>моцарела, наденички<br>в обвивка от тесто | 180 °C<br>(80 – 200 °C)                                                                 | 10 min<br>(1 – 60 min)                                                                          |
|    | Ракообразни, скариди<br>(без черупка)                       | 160 °C<br>(80 – 200 °C)                                                                 | 13 min<br>(1 – 60 min)                                                                          |
|    | Зеленчуци, гъби                                             | 180 °C<br>(80 – 200 °C)                                                                 | 22 min<br>(1 – 60 min)                                                                          |
|   | Мъфини, тестени<br>изделия, сладкиши                        | 160 °C<br>(80 – 200 °C)                                                                 | 15 min<br>(1 – 60 min)                                                                          |
|  | Разфасовки птиче,<br>пилешки крилца или<br>пилешки бутчета  | 200 °C<br>(80 – 200 °C)                                                                 | 20 min<br>(1 – 60 min)                                                                          |
|  | Стек, котлети, шницели                                      | 200 °C<br>(80 – 200 °C)                                                                 | 20 min<br>(1 – 60 min)                                                                          |
|  | Риба, рибни пръчици,<br>калмари                             | 180 °C<br>(80 – 200 °C)                                                                 | 18 min<br>(1 – 60 min)                                                                          |

## 9. Таблица с времена за готвене

Таблицата дава примери за това кои хранителни продукти на каква температура и колко дълго се готвят. В случай че инструкциите върху опаковката на продукта за готвене се различават от тази таблица, следвайте инструкциите върху опаковката.

| Хранителен продукт                            | Количество/<br>Тегло (g) | Температура | Време       | Обръщане/<br>Разтръскване        |
|-----------------------------------------------|--------------------------|-------------|-------------|----------------------------------|
| <b>Картофи и зеленчуци</b>                    |                          |             |             |                                  |
| Пържени картофи (замразени)                   | оптимално: 400 – 500     | 200 °C      | 15 – 20 min | Разтръскайте 2 пъти <sup>1</sup> |
|                                               | максимално: 800          |             | 30 min      |                                  |
| Пържени картофи (пресни)                      | 500                      | 180 °C      | 20 – 30 min | Разтръскайте 2 пъти <sup>1</sup> |
| Резени картофи (замразени)                    | 500                      | 180 °C      | 16 – 22 min | Разтръскайте 2 пъти <sup>1</sup> |
| Зеленчуци (напр. тиквички, чушки, патладжани) | оптимално: 600           | 180 °C      | 22 min      | Разтръскайте 3 пъти <sup>3</sup> |
|                                               | максимално: 750          | 200 °C      | 25 min      |                                  |
| Лук                                           | 200                      | 200 °C      | 8 – 10 min  | Разтръскайте <sup>2</sup>        |
| <b>Месо</b>                                   |                          |             |             |                                  |
| Панирани пилешки хапки (замразени)            | 300                      | 180 °C      | 15 – 20 min | Обърнете <sup>2</sup>            |
| Горни пилешки бутчета                         | оптимално: 4 броя        | 200 °C      | 22 – 28 min | Обърнете <sup>2</sup>            |
| Пилешки гърди                                 | 350                      | 180 °C      | 10 – 15 min | Обърнете <sup>2</sup>            |
| Свински котлети                               | 350                      | 200 °C      | 15 – 25 min | Обърнете <sup>2</sup>            |
| Шницели (замразени)                           | 2 – 3 броя               | 180 °C      | 20 – 25 min | Обърнете <sup>2</sup>            |
| Бекон                                         | 4 броя                   | 200 °C      | 8 min       | Обърнете <sup>2</sup>            |

| Хранителен продукт | Количество/Тегло (g) | Температура | Време       | Обръщане/Разтръскване |
|--------------------|----------------------|-------------|-------------|-----------------------|
| <b>Риба</b>        |                      |             |             |                       |
| Панирани скариди   | 10 – 12 броя         | 160 °C      | 6 – 8 min   | Обърнете <sup>2</sup> |
| Ракообразни        | 200                  | 160 °C      | 10 – 15 min | Обърнете <sup>2</sup> |
| Филе от сьомга     | 400                  | 180 °C      | 15 – 18 min | не                    |
| <b>Хляб</b>        |                      |             |             |                       |
| Брускета           | 4 – 5 броя           | 200 °C      | 6 min       | не                    |
| Крутони            | 200                  | 180 °C      | 5 min       | не                    |

<sup>1</sup> Разтръскайте/Обърнете след около 1/3 и 2/3 от времето за готвене.

<sup>2</sup> Разтръскайте/Обърнете след около половината от времето за готвене.

<sup>3</sup> Разтръскайте след всеки около 5 1/2, респ. 6 минути.



## 10. Почистване и поддръжка

### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – ОПАСНОСТ ОТ ТОКОВ УДАР!**

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

### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – ОПАСНОСТ ОТ ИЗГАРЯНЕ!**

- ▶ Преди почистване оставете уреда да се охлади напълно.

### **ВНИМАНИЕ – ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!**

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

### 10.1 Почистване на принадлежностите

За пол-лесно почистване решетъчната вложка **3** може да се извади.

- 1) Натиснете трите фиксиращи скоби на решетъчната вложка **3**, за да я извадите нагоре от кошницата за фритиране **2**.
- 2) Отстранете груби остатъци от хранителни продукти.
- 3) Почистете тигана **7**, кошницата за фритиране **2** и решетъчната вложка **3** с топла вода и мек миеш препарат и след това ги изплакнете с чиста вода.
- 4) При упорити замърсявания използвайте неабразивна гъба и мек миеш препарат. Избършете допълнително с чиста вода, за да отстраните евентуални остатъци от миеш препарат.
- 5) Преди сглобяването подсушете добре всички части.

### **УКАЗАНИЕ**

- ▶  Тиганът **7** и кошницата за фритиране **2** заедно с решетъчната вложка **3** са годни за миене в съдомиялна машина.
- ▶ След подсушаването е възможно все още да има влага в кухините. Оставете принадлежностите да изсъхнат напълно на въздух.

- 6) Отново поставете решетъчната вложка **3** в кошницата за фритиране **2**. При това се уверете, че тя не стои накриво. Натиснете я силно в трите фиксиращи скоби, докато се фиксира с щракване.

## 10.2 Почистване на корпуса

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

## 10.3 Почистване на вътрешното пространство

- 1) Почистете вътрешното пространство с мека, само леко навлажнена с вода гъба и няколко капки мек почистващ препарат.
- 2) Избършете няколко пъти с влажна микрофибърна кърпа. От време на време я изпирайте с вода и я изстисквайте.
- 3) Подсушете вътрешното пространство с кърпа за съдове.

### **ВНИМАНИЕ – ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!**

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

## 11. Съхранение

- 1) Повдигайте или носете уреда, като хванете отстрани долната част на уреда с двете ръце. За целта никога не използвайте дръжката **6** на кошницата за фритиране **2**!
- 2) Навийте мрежовия кабел **9** и го фиксирайте с включената в окомплектовката на доставката кабелна превръзка.
- 3) Приберете уреда с поставен тиган **7** и кошница за фритиране **2**. Така вътрешността на уреда и принадлежностите остават чисти и не се напращават.
- 4) Съхранявайте уреда на сухо и ненапращено място.

## 12. Отстраняване на повреди

| ПРОБЛЕМ                                                                    | ВЪЗМОЖНА ПРИЧИНА                                                         | ВЪЗМОЖНИ РЕШЕНИЯ                                                                                                                        |
|----------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Уредът не може да се стартира.                                             | Тиганът ⑦ с кошницата за фритиране ② не е фиксиран правилно.             | Тиганът ⑦ с кошницата за фритиране ② трябва да заема правилно положение в корпуса.                                                      |
| Уредът не функционира.                                                     | Уредът не е включен към контакт.                                         | Включете уреда към контакт.                                                                                                             |
|                                                                            | Уредът е изключен.                                                       | Включете уреда с натискане на бутона Вкл./Изкл. ⑬.                                                                                      |
|                                                                            | Уредът е повреден.                                                       | Обърнете се към сервисната служба.                                                                                                      |
| След настроеното време храните не са готови или са фритирани неравномерно. | Твърде голямо количество хранителни продукти в кошницата за фритиране ②. | Не превишавайте маркировката MAX в кошницата за фритиране ②.                                                                            |
|                                                                            | Твърде големи парчета.                                                   | Нарежете хранителните продукти на по-малки парчета. Обръщайте храните или ги разтръсквайте няколко пъти по време на процеса на готвене. |
|                                                                            | Температурата е твърде ниска или времето за готвене е твърде кратко.     | Повишете температурата или удължете времето за готвене.                                                                                 |
| Силно образуване на дим или миризма по време на процеса на готвене.        | Храни докосват нагревателния елемент и загарят на него.                  | Не превишавайте маркировката MAX в кошницата за фритиране ②.                                                                            |

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

## 13. Предаване на уреда за отпадъци



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

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



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

## 14. Технически данни

|                                                                                    |                                                                                                                              |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Мрежово напрежение                                                                 | 230 V ~ (променлив ток),<br>50–60 Hz                                                                                         |
| Номинална мощност                                                                  | 1400 W                                                                                                                       |
| Клас на защита                                                                     | I (⏏) защитно заземяване)                                                                                                    |
| Полезен обем на кошницата за фритиране ②                                           | 2,2 l до маркировката MAX                                                                                                    |
|  | Всички влизаци в контакт с хранителни продукти части на този уред са от материал, разрешен за контакт с хранителни продукти. |

## 15. Гаранция

Уважаеми клиенти,

за този уред получавате 3 години гаранция от датата на покупката. В случай на несъответствие на продукта с договора за продажба Вие имате законно право да предявите рекламация пред продавача на продукта при условията и в сроковете, определени в чл.112-115\* от Закона за защита на потребителите. Вашите права, произтичащи от посочените разпоредби, не се ограничават от нашата по-долу представена търговска гаранция и независимо от нея продавачът на продукта отговаря за липсата на съответствие на потребителската стока с договора за продажба съгласно Закона за защита на потребителите.

### Гаранционни условия

Гаранционният срок започва да тече от датата на покупката. Пазете добре оригиналната касова бележка. Този документ е необходим като доказателство за покупката. Ако в рамките на три години от датата на закупуване на този продукт се появи дефект на материала или производствен дефект, продуктът ще бъде безплатно ремонтиран или заменен – по наш избор. Гаранцията предполага в рамките на тригодишния гаранционен срок да се представят дефектният уред и касовата бележка (касовият бон) и писмено да се обясни в какво се състои дефектът и кога е възникнал. Ако дефектът е покрит от нашата гаранция, Вие ще получите обратно ремонтирания или нов продукт. С ремонта или смяната на продукта не започва да тече нов гаранционен срок.

### Гаранционен срок и законови претенции при дефекти

Гаранционната услуга не удължава гаранционния срок. Това важи също и за сменените и ремонтирани части. За евентуално наличните повреди и дефекти още при покупката трябва да се съобщи веднага след разопаковането. Евентуалните ремонти след изтичане на гаранционния срок са срещу заплащане.

## Обхват на гаранцията

Уредът е произведен грижливо според строгите изисквания за качество и добросъвестно изпитан преди доставка. Гаранцията важи за дефекти на материала или производствени дефекти. Гаранцията не обхваща частите на продукта, които подлежат на нормално износване, поради което могат да бъдат разглеждани като бързо износващи се части (например филтри или приставки) или повредите на чупливи части (например прекъсвачи, батерии или такива произведени от стъкло). Гаранцията отпада, ако уредът е повреден поради неправилно използване или в резултат на неосъществяване на техническа поддръжка. За правилната употреба на продукта трябва точно да се спазват всички указания в упътването за обслужване. Предназначение и действия, които не се препоръчват от упътването за експлоатация или за които то предупреждава, трябва задължително да се избягват. Продуктът е предназначен само за частна, а не за стопанска употреба. При злоупотреба и неправилно третиране, употреба на сила и при интервенции, които не са извършени от клона на нашия оторизиран сервиз, гаранцията отпада.

## Процедура при гаранционен случай

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

- За всички запитвания подгответе касовата бележка и идентификационния номер (IAN **377118\_2110**) като доказателство за покупката.
- Вземете артикулния номер от фабричната табелка.
- При възникване на функционални или други дефекти първо се свържете по телефона или чрез имейл с долупосочения сервизен отдел. След това ще получите допълнителна информация за уреждането на Вашата reklamация.
- След съгласуване с нашия сервиз можете да изпратите дефектния продукт на посочения Ви адрес на сервиза безплатно за Вас, като приложите касовата бележка (касовия бон) и посочите в какво се състои дефектът и кога е възникнал. За да се избегнат проблеми с приемането и допълнителни разходи, задължително използвайте само адреса, който Ви е посочен. Осигурете изпращането да не е като експресен товар или като друг специален товар. Изпратете уреда заедно с всички принадлежности, доставени при покупката, и осигурете достатъчно сигурна транспортна опаковка.

## Ремонтен сервиз / извънгаранционно обслужване

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

**Внимание:** Изпратете Вашия уред на клона на нашия сервиз почистен и с указание за дефекта. Уредите, изпратени с неплатени транспортни разходи – с наложен платеж, като експресен или друг специален товар – не се приемат.

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

### 15.1 Сервизно обслужване

**BG** България  
Тел.: 00800 111 4920  
Е-мейл: [kompernass@lidl.bg](mailto:kompernass@lidl.bg)

IAN 377118\_2110

### 15.2 Вносител

Моля, обърнете внимание, че следващият адрес не е адрес на сервиза. Първо се свържете с горепосочения сервизен център.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ГЕРМАНИЯ

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

**\* Чл. 112.**

- (1) При несъответствие на потребителската стока с договора за продажба потребителите имат право да предявят рекламация, като поиска от продавача да приведе стоката в съответствие с договора за продажба. В този случай потребителят може да избира между извършване на ремонт на стоката или замяната ѝ с нова, освен ако това е невъзможно или избраният от него начин за обезщетение е непропорционален в сравнение с другия.
- (2) Смята се, че даден начин за обезщетяване на потребителя е непропорционален, ако неговото използване налага разходи на продавача, които в сравнение с другия начин на обезщетяване са неразумни, като се вземат предвид:
1. стойността на потребителската стока, ако нямаше липса на несъответствие;
  2. значимостта на несъответствието;
  3. възможността да се предложи на потребителя друг начин на обезщетяване, който не е свързан със значителни неудобства за него.

**Чл. 113.**

- (1) Когато потребителската стока не съответства на договора за продажба, продавачът е длъжен да я приведе в съответствие с договора за продажба.
- (2) Привеждането на потребителската стока в съответствие с договора за продажба трябва да се извърши в рамките на един месец, считано от предявяването на рекламацията от потребителя.
- (3) След изтичането на срока по ал. 2 потребителят има право да развали договора и да му бъде възстановена заплатената сума или да иска намаляване на цената на потребителската стока съгласно чл. 114.
- (4) Привеждането на потребителската стока в съответствие с договора за продажба е безплатно за потребителя. Той не дължи разходи за експедиране на потребителската стока или за материали и труд, свързани с ремонта ѝ, и не трябва да понася значителни неудобства.
- (5) Потребителят може да иска и обезщетение за претърпените вследствие на несъответствието вреди.



## Чл. 114.

- (1) При несъответствие на потребителската стока с договора за продажба и когато потребителят не е удовлетворен от решаването на рекламацията по чл. 113,  
той има право на избор между една от следните възможности: 1.  
разваляне на договора и възстановяване на заплатената от него сума;  
2. намаляване на цената.
- (2) Потребителят не може да претендира за възстановяване на заплатената сума или за намаляване цената на стоката, когато търговецът се съгласи да бъде извършена замяна на потребителската стока с нова или да се поправи стоката в рамките на един месец от предявяване на рекламацията от потребителя.
- (3) Търговецът е длъжен да удовлетвори искане за разваляне на договора и да възстанови заплатената от потребителя сума, когато след като е удовлетворил три рекламации на потребителя чрез извършване на ремонт на една и съща стока, в рамките на срока на гаранцията по чл. 115, е налице следваща поява на несъответствие на стоката с договора за продажба.
- (4) (Предишна ал. 3 - ДВ, бр. 61 от 2014 г., в сила от 25.07.2014 г.)  
Потребителят не може да претендира за разваляне на договора, ако несъответствието на потребителската стока с договора е незначително.

## Чл. 115.

- (1) Потребителят може да упражни правото си по този раздел в срок до две години, считано от доставянето на потребителската стока.
- (2) Срокът по ал. 1 спира да тече през времето, необходимо за поправката или замяната на потребителската стока или за постигане на споразумение между продавача и потребителя за решаване на спора.
- (3) Упражняването на правото на потребителя по ал. 1 не е обвързано с никакъв друг срок за предявяване на иск, различен от срока по ал. 1.

## 16. Рецепти

### Пържени картофи



Продукти за **2** порции

- 400 g пържени картофи (замразени)
- сол

#### Приготвяне

- 1) Сипете замразените картофи във фритюрника с горещ въздух.
- 2) Изберете програмата „Пържени картофи“.
- 3) След като изтече половината от времето за готвене, извадете кошницата за фритиране и разтръскайте или преразпределете пържените картофи, така че долните да дойдат отгоре. При необходимост повторете след още 5 минути.
- 4) След края на програмата сипете пържените картофи в съд и ги посолете и овкусете по желание. Сервирайте със сос по избор.

### Пържени сладки картофи



Продукти за **2** порции

- 500 g сладки картофи
- 1 с.л. сусам
- 1 щипка морска сол
- 5 ml олио

#### Приготвяне

- 1) Обелете сладките картофи и ги нарежете на пръчици с дебелина 1 cm.
- 2) Запържете сусама без мазнина в тиган за около 10 минути, докато пусне аромат. От време на време разбърквайте сусама.
- 3) Оставете запържения сусам да се охлади леко и го счукайте заедно със солта в хаванче.
- 4) Размесете суровите сладки картофи с олиото и ги сипете във фритюрника с горещ въздух. Изпържете ги с програмата „Пържени картофи“. След като изтече половината време за пържене, ги разтръскайте.
- 5) Добавете сместа от сусам и сол към сладките пържени картофи и сервирайте незабавно.

## УКАЗАНИЕ

- ▶ За по-хрупкав резултат накиснете пръчиците сладки картофи във вода за 60 минути преди готвенето. След това ги подсушете добре и ги поръсете равномерно с нишесте.

## Пилешки крилца



Продукти за **2** порции

- 6 пилешки крилца
- 10 ml винен оцет
- няколко пръски сос Tabasco
- млян сладък червен пипер
- малко кафява тръстикова захар или мед
- 2 ч.л. зелени подправки
- сол и черен пипер
- 5 ml олио

## Приготвяне

- 1) Смесете в купа оцета, олиото, соса Tabasco, захарта или меда, зелените и сухите подправки.
- 2) Сипете пилешките крилца в купата и ги разбъркайте равномерно с маринатата. Най-добре оставете да престои в хладилника за една нощ.
- 3) Сипете маринованите пилешки крилца във фритюрника с горещ въздух и изберете програмата „Пилешко“. След около 15 минути обърнете с подходящ прибор. Гответе още 10 – 15 минути.
- 4) От време на време проверявайте процеса на готвене и при необходимост го прекъснете, ако пилешките крилца са готови преди предварително настроеното време.

## Гирос



Продукти за **2** порции

- 500 g кълцано свинско месо
- 2 с.л. подправка за гирос
- 10 ml олио
- сол

### Приготвяне

- 1) Смесете олиото и подправката за гирос и разбъркайте с кълцаното месо. По възможност оставете да престои в хладилника няколко часа.
- 2) Сипете месото във фритюрника с горещ въздух и го изпържете на 200 °C за около 15 минути. За целта изберете програмата „Стек“ и настройте времето за готвене. От време на време разбърквайте с подходящ прибор, за да се сготви равномерно месото.

## Маринована съомга със сусам



Продукти за **4** порции

- 400 g съомга
- 1 с.л. сусам
- 25 ml соев сос
- 25 ml лимонов сок
- 1 с.л. мед
- 1 ч.л. млян червен пипер
- сол и черен пипер

### Приготвяне

- 1) Пригответе марината от соевия сос, сусам, лимоновия сок, меда, мления червен пипер, солта и черния пипер.
- 2) Нарезете съомгата на кубчета и смесете с маринатата.
- 3) Гответе маринованите кубчета съомга около 10 минути на 180 °C. За целта изберете програмата „Риба“ и настройте съответно времето за готвене.
- 4) След изтичане на половината време проверете процеса на готвене и при необходимост разбъркайте леко готвените продукти.
- 5) Сервирайте незабавно. Като гарнитура е подходяща шарена салата.

## Пържени наденички



Продукти за **4** порции

- 1 пакетче многолистно тесто
- 8 варени наденички
- кетчуп къри
- горчица

### Приготвяне

- 1) Оставете наденичките да престоят в гореща вода за около 5 минути.
- 2) Междувременно нарежете многолистното тесто на ленти с ширина около 1 см.
- 3) Извадете варените наденички от водата и ги подсушете с потупване.
- 4) Увийте тестените ленти около наденичките, така че двата края да останат свободни.
- 5) Поставете по 4 наденички във фритюрника с горещ въздух и гответе около 10 – 13 минути до златистожълт цвят на многолистното тесто.
- 6) Сервирайте с кетчуп къри и горчица.

## Пълнени тестени джобове



Продукти за **16** броя

- 200 г многолистно тесто (замразено или охладено)
- 2 с.л. мляко
- пълнеж по желание

### Приготвяне

- 1) Нарежете многолистното тесто на 16 квадрата (5 x 5 cm).
- 2) В средата на всеки квадрат сипете препълнена ч.л. пълнеж.
- 3) От всеки квадрат сгънете триъгълен тестен джоб. Посредством четка навлажнете с вода ръбовете и ги притиснете с вилица.
- 4) Поставете по 8 тестени джоба в кошницата за фритиране и намажете с мляко.
- 5) Гответе с програмата „Мъфини“ около 15 – 20 минути на 160 °C до златистожълто.

### Предложения за пълнежа

Шунка и сирене:

- Смесете 50 g прясно сирене, 50 g нарязана на тънки ивици варена шунка и малко черен пипер.

Рикота и спанак:

- Смесете 50 g рикота с 50 g добре отцеден спанак, малко индийско орехче, сол и настърган пармезан.

Ябълка и канела:

- Нарезжете една ябълка на малки парчета и смесете с 1 с.л. захар, 1 ч.л. канела и няколко стафиди.

Сьомга и прясно сирене:

- Смесете 50 g прясно сирене, 50 g нарязана на малки кубчета или ивици сьомга (прясна или пушена) и малко копър.

### Шишчета от скариди



Продукти за **4** шишчета

- 4 дървени шиша
- 16 – 20 скариди, пресни или размразени
- 2 скилидки чесън
- 2 с.л. зехтин
- сол, черен пипер

#### Приготвяне

- 1) Обелете и накълчайте на ситно чесъна. В купа го смесете добре заедно със зехтина.
- 2) При необходимост обелете скаридите, почистете ги от вътрешностите и ги измийте, след това ги подсушете с потупване с кухненска хартия.
- 3) Поставете скаридите в маринатата от чесън и зехтин, размесете ги и ги оставете да престоят минимум 1 час в хладилника.
- 4) Набучете по 4 – 5 скариди на шиш. Поставете шишчетата в кошницата за фритиране и ги гответе 10 – 13 минути с програмата „Скариди“.
- 5) След като изтече половината време, ги обърнете.

## Пържени зеленчуци



Продукти за **4** порции

- 1 тиквичка
- 1 червена чушка
- 1 жълта чушка
- 1 глава червен лук
- 250 g пресни печурки
- 1 ч.л. зехтин
- провансалски подправки
- сол и черен пипер

### Приготвяне

- 1) Измийте печурките и ги нарежете на филийки. Измийте останалите зеленчуци, отстранете дръжките и семето и ги нарежете на малки парчета. Обелете лука и го нарежете на пръстени или резени.
- 2) Смесете подправките заедно със зехтина в купа. Добавете зеленчуците и още веднъж размесете всичко добре.
- 3) Сипете всичко в кошницата за фритиране и пържете на около 180 °C около 15 минути. След като изтече половината от времето за готвене, разбъркайте или обърнете.

## Мъфини с черни боровинки и банани



Продукти за **5** мъфина

- 100 г пшенично брашно
- 1 ч.л. бакпулвер
- 1 зрял банан
- 1 голямо яйце
- 20 г масло
- 1/2 ч.л. ванилов екстракт
- 50 г мед
- 1/2 ч.л. канела
- 100 г черни боровинки

### Приготвяне

- 1) Смесете брашното с бакпулвера в голяма купа.
- 2) Намачкайте банана с вилица и го прибавете с яйцето, маслото, ваниловия екстракт, меда и канелата към брашното с бакпулвера и размесете добре.
- 3) Внимателно прибавете черните боровинки в тестото.
- 4) Разпределете тестото във формички за мъфини и ги сложете във фритюрника с горещ въздух.
- 5) Печете мъфините на около 180 °C за около 20 минути. За да проверите дали мъфините са готови, можете да ги пробие в средата с дървена клечка. Ако след изваждане не остава полепнало тесто, мъфините са готови.





## **Περιεχόμενα**

|                                                             |           |
|-------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1. Εισαγωγή</b>                                          | <b>73</b> |
| 1.1 Προβλεπόμενη χρήση                                      | 73        |
| 1.1 Χρησιμοποιούμενες υποδείξεις προειδοποίησης και σύμβολα | 73        |
| <b>2. Υποδείξεις ασφαλείας</b>                              | <b>75</b> |
| <b>3. Παραδοτέος εξοπλισμός και έλεγχος μεταφοράς</b>       | <b>78</b> |
| 3.1 Αποσυσκευασία                                           | 78        |
| 3.2 Απόρριψη της συσκευασίας                                | 79        |
| <b>4. Γνωρίστε τη συσκευή</b>                               | <b>79</b> |
| <b>5. Πριν από την πρώτη χρήση</b>                          | <b>81</b> |
| <b>6. Έτσι γίνεται το καλύτερο τηγάνισμα</b>                | <b>82</b> |
| <b>7. Χειρισμός</b>                                         | <b>83</b> |
| 7.1 Λειτουργία γρήγορης εκκίνησης                           | 84        |
| 7.2 Ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος και θερμοκρασίας            | 85        |
| 7.3 Χρήση των προγραμμάτων                                  | 85        |
| 7.4 Διακοπή προγράμματος                                    | 86        |
| 7.5 Διακοπή προγράμματος                                    | 87        |
| 7.6 Απομάκρυνση προϊόντος τηγανίσματος                      | 87        |
| <b>8. Πίνακας προγραμμάτων</b>                              | <b>89</b> |
| <b>9. Πίνακας χρόνων μαγειρέματος</b>                       | <b>90</b> |
| <b>10. Καθαρισμός και φροντίδα</b>                          | <b>92</b> |
| 10.1 Καθαρισμός των αξεσουάρ                                | 92        |
| 10.2 Καθαρισμός περιβλήματος                                | 93        |
| 10.3 Καθαρισμός του εσωτερικού                              | 93        |
| <b>11. Φύλαξη</b>                                           | <b>93</b> |
| <b>12. Αποκατάσταση σφαλμάτων</b>                           | <b>94</b> |

|                                             |    |
|---------------------------------------------|----|
| 13.Απόρριψη συσκευής .....                  | 95 |
| 14.Τεχνικά χαρακτηριστικά .....             | 95 |
| 15.Εγγύηση της Kompernass Handels GmbH..... | 96 |
| 15.1 Σέρβις .....                           | 98 |
| 15.2 Εισαγωγέας .....                       | 98 |
| 16.Συνταγές .....                           | 99 |

## 1. Εισαγωγή

Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας σας συσκευής.

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



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

### 1.1 Προβλεπόμενη χρήση

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

Αποκλείονται αξιώσεις οποιουδήποτε είδους σε περίπτωση ζημιάς λόγω χρήσης μη συμμορφούμενης με τις οδηγίες χρήσης, ακατάλληλων επισκευών, μη επιτρεπόμενων τροποποιήσεων ή χρήσης μη εγκεκριμένων ανταλλακτικών. Την ευθύνη φέρει αποκλειστικά ο χρήστης.

### 1.1 Χρησιμοποιούμενες υποδείξεις προειδοποίησης και σύμβολα

Στις παρούσες οδηγίες χρήσης χρησιμοποιούνται οι εξής υποδείξεις προειδοποίησης (εφόσον ισχύουν):



#### **ΚΙΝΔΥΝΟΣ**

**Μια υπόδειξη προειδοποίησης αυτού του βαθμού κινδύνου χαρακτηρίζει μια επικείμενη επικίνδυνη κατάσταση.**

Σε περίπτωση που δεν μπορεί να αποφευχθεί αυτή η επικίνδυνη κατάσταση, μπορεί να προκληθεί θάνατος ή σοβαροί τραυματισμοί.

- Τηρείτε τις οδηγίες σε αυτή την υπόδειξη προειδοποίησης, ώστε να αποφευχθεί ο κίνδυνος θανάτου ή βαριών σωματικών τραυματισμών.

## ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

**Μια υπόδειξη προειδοποίησης αυτού του βαθμού κινδύνου επισημαίνει μια πιθανή επικίνδυνη κατάσταση.**

Σε περίπτωση που δεν μπορεί να αποφευχθεί η επικίνδυνη κατάσταση, μπορεί να προκληθούν σοβαροί τραυματισμοί ή θάνατος.

- Τηρείτε τις οδηγίες σε αυτήν την υπόδειξη προειδοποίησης, ώστε να αποφευχθεί ο κίνδυνος σοβαρών τραυματισμών ή θανάτου.

## ΠΡΟΣΟΧΗ

**Μια υπόδειξη προειδοποίησης αυτού του βαθμού κινδύνου επισημαίνει μια πιθανή επικίνδυνη κατάσταση.**

Σε περίπτωση που δεν αποφευχθεί αυτή η επικίνδυνη κατάσταση, μπορεί να προκληθούν τραυματισμοί.

- Τηρείτε τις οδηγίες σε αυτήν την υπόδειξη προειδοποίησης, ώστε να αποφευχθούν σωματικοί τραυματισμοί.

## ΠΡΟΣΟΧΗ

**Μια υπόδειξη προειδοποίησης αυτού του βαθμού κινδύνου επισημαίνει μια πιθανή υλική ζημιά.**

Σε περίπτωση που δεν μπορεί να αποφευχθεί αυτή η κατάσταση, μπορεί να προκληθούν υλικές ζημιές.

- Τηρείτε τις οδηγίες σε αυτήν την υπόδειξη προειδοποίησης, ώστε να αποφευχθούν υλικές ζημιές.

## ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Μια υπόδειξη επισημαίνει επιπλέον πληροφορίες που διευκολύνουν τον χειρισμό της συσκευής.

## 2. Υποδείξεις ασφαλείας

### **ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ**

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

### **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!**

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

**⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!**

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

**⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΠΥΡΚΑΓΙΑΣ!**

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

**ΠΡΟΣΟΧΗ! Καυτή επιφάνεια!****ΠΡΟΣΟΧΗ – ΖΗΜΙΕΣ ΣΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ!**

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



## 3. Παραδοτέος εξοπλισμός και έλεγχος μεταφοράς

Η συσκευή παραδίδεται με τα ακόλουθα εξαρτήματα:

- Φριτζα θερμού αέρα
- Τηγάνι
- Καλάθι τηγανίσματος με σουρωτήρι
- Οδηγίες χρήσης

### 3.1 Αποσυσκευασία

#### ΚΙΝΔΥΝΟΣ

**Τα υλικά συσκευασίας αποτελούν πηγή κινδύνων στα χέρια των παιδιών: κίνδυνος ασφυξίας!**

- Μην αφήνετε ποτέ μικρά παιδιά χωρίς επιτήρηση με τα υλικά συσκευασίας. Κρατάτε τα παιδιά μακριά από τη συσκευασία και τη συσκευή.

- 1) Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα της συσκευής και τις οδηγίες χρήσης από το κουτί.
- 2) Απομακρύνετε τα υλικά συσκευασίας και τυχόν αυτοκόλλητα από τη συσκευή.

#### ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Ελέγξτε τον παραδοτέο εξοπλισμό ως προς την πληρότητα, καθώς και για εμφανείς ζημιές.
- Σε περίπτωση ελλιπούς παραδοτέου εξοπλισμού ή ζημιών λόγω ελλιπούς συσκευασίας ή λόγω μεταφοράς, απευθυνθείτε στη γραμμή εξυπηρέτησης πελατών (βλ. κεφάλαιο **Σέρβις**).

### 3.2 Απόρριψη της συσκευασίας

Η συσκευασία προστατεύει τη συσκευή από φθορές κατά τη μεταφορά. Τα υλικά συσκευασίας έχουν επιλεγεί σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος και τις τεχνικές απόρριψης και, ως εκ τούτου, είναι ανακυκλώσιμα.



Η επιστροφή της συσκευασίας στον κύκλο υλικών εξοικονομεί πρώτες ύλες και μειώνει την ποσότητα των απορριμμάτων. Απορρίψτε τα υλικά συσκευασίας που δεν χρησιμοποιούνται πλέον σύμφωνα με τους κατά τόπους ισχύοντες κανονισμούς.



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

## 4. Γνωρίστε τη συσκευή

Εικόνα Α (Βλ. αναδιπλούμενη σελίδα)

- ❶ Πεδίο χειρισμού με οθόνη
- ❷ Καλάθι τηγανίσματος
- ❸ Σουρωτήρι (αποσπώμενο)
- ❹ Προστασία απασφάλισης
- ❺ Πλήκτρο απασφάλισης
- ❻ Λαβή
- ❼ Τηγάνι
- ❽ Περιβλημα
- ❾ Καλώδιο δικτύου με κολάρο
- ❿ Οπή αερισμού

Εικόνα Β:

Στο επάνω τμήμα του πεδίου χειρισμού **1** υπάρχουν σύμβολα για τα διαφορετικά προγράμματα και τις λειτουργίες. Ανάβουν όταν επιλέγεται ένα πρόγραμμα και εξυπηρετούν μόνο την ένδειξη.

Τα σύμβολα στο κάτω τμήμα του πεδίου χειρισμού **1** είναι τόσο ενδείξεις όσο και πλήκτρα και προορίζονται για ρύθμιση. Εδώ αναφέρονται ως πλήκτρα για την καλύτερη αναγνωσιμότητα. Όταν τα αγγίζετε ηχεί ένα σύντομο σήμα.

- 11** Σύμβολο ανεμιστήρα 
- 12** Ένδειξη προγράμματος «Μάφιν»
- 13** Ένδειξη προγράμματος «Κοτόπουλο»
- 14** Ένδειξη προγράμματος «Μπριζόλα»
- 15** Ένδειξη προγράμματος «Ψάρι»
- 16** Οθόνη (Ένδειξη θερμοκρασίας/χρόνου μαγειρέματος)
- 17** Πλήκτρο Επιλογή προγράμματος 
- 18** Πλήκτρο On/Off 
- 19** Πλήκτρο Μείωση θερμοκρασίας/Μείωση χρόνου μαγειρέματος 
- 20** Πλήκτρο Έναρξη/Σταμάτημα 
- 21** Πλήκτρο Αύξηση θερμοκρασίας/Αύξηση χρόνου μαγειρέματος 
- 22** Πλήκτρο Επιλογή θερμοκρασίας/χρόνου μαγειρέματος 
- 23** Ένδειξη προγράμματος «Πατάτες τηγανητές»
- 24** Ένδειξη προγράμματος «Μπέικον»
- 25** Ένδειξη προγράμματος «Γαρίδες»
- 26** Ένδειξη προγράμματος «Λαχανικά»

## 5. Πριν από την πρώτη χρήση

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

### ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΠΥΡΚΑΓΙΑΣ

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

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

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

### ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- ▶ Εάν επιθυμείτε να τοποθετήσετε τη φριτζα θερμού αέρα στην εστία κάτω από τον απορροφητήρα, φροντίστε ώστε η εστία να είναι απενεργοποιημένη.
- 2) Βάλτε το βύσμα σε μια πρίζα. Φροντίστε ώστε να έχετε πάντα εύκολη πρόσβαση στην πρίζα όταν η συσκευή είναι σε λειτουργία.
- ✓ Όλα τα σύμβολα στο πεδίο χειρισμού **1** ανάβουν σύντομα και ηχεί ένα σύντομο σήμα 2 φορές.
  - ✓ Το πλήκτρο On/Off  **13** ανάβει συνεχώς. Η συσκευή είναι πλέον έτοιμη για χρήση και βρίσκεται στη λειτουργία ετοιμότητας.

### ΥΠΟΔΕΙΞΗ

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

## 6. Έτσι γίνεται το καλύτερο τηγάνισμα

- Για την παρασκευή φαγητών στη φριτέζα θερμού αέρα, δεν απαιτείται κατά κανόνα λάδι. Η προσθήκη λίγων σταγόνων λαδιού μπορεί, ωστόσο, να ενισχύσει τη γεύση. Γενικά, με τη φριτέζα θερμού αέρα είναι δυνατή η παρασκευή όλων των φαγητών που παρασκευάζονται στον φούρνο κυκλοφορίας αέρα.
- Για το τηγάνισμα στη φριτέζα θερμού αέρα πρέπει όλα τα τρόφιμα να είναι όσο πιο στεγνά γίνεται. Στεγνώνετε καλά το προϊόν τηγανίσματος προτού γεμίσετε το καλάθι τηγανίσματος **2**.
- Για την εκτέλεση συνταγών με πατάτες στη φριτέζα θερμού αέρα, ενδείκνυνται σκληρά είδη πατάτας. Ξεπλένετε τα κομμένα κομμάτια πατάτας με καθαρό νερό για να μην κολλήσουν μεταξύ τους κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος. Στεγνώνετε τα κομμάτια πατάτας προσεκτικά πριν τα τοποθετήσετε στη φριτέζα θερμού αέρα.
- Απομακρύνετε σχολαστικά ενδεχόμενους κρυστάλλους πάγου ή παγωμένο νερό από τα τρόφιμα βαθιάς κατάψυξης.
- Προσέχετε ώστε το πανάρισμα στα παναρισμένα τρόφιμα να μην φεύγει αλλά να παραμένει κολλημένο στο προϊόν τηγανίσματος.
- Τηρείτε τις υποδείξεις παρασκευής που αναφέρονται στη συσκευασία του προϊόντος τηγανίσματος. Ρυθμίζετε τη θερμοκρασία και τον χρόνο μαγειρέματος όπως προτείνεται.
- Εάν επάνω στη συσκευασία των τροφίμων δεν αναφέρονται συστάσεις για την προετοιμασία με τη φριτέζα θερμού αέρα, μπορείτε να ανατρέξετε στις πληροφορίες για φούρνους κυκλοφορίας αέρα.
- Αποφεύγετε να τηγανίζετε μεγάλες ποσότητες με τη μία. Για καλύτερα αποτελέσματα ροδίσματος, συστήνουμε να παρασκευάζετε το πολύ 400–500 γρ. κατεψυγμένες πατάτες τηγανιτές με τη μία.
- Μη γεμίζετε υπερβολικά το καλάθι τηγανίσματος **2**! Γεμίζετε το καλάθι τηγανίσματος το μέγιστο έως τη σήμανση MAX. Προσέχετε ώστε το προϊόν τηγανίσματος να μην μπορεί να προσεγγίζει το θερμαντικό στοιχείο στην επάνω πλευρά του εσωτερικού χώρου.
- Η ακρυλαμίδα είναι μια πιθανώς καρκινογόνος ουσία, η οποία σχηματίζεται έντονα κατά το τηγάνισμα τροφίμων που περιέχουν άμυλο. Για τον λόγο αυτό, τα τρόφιμα που περιέχουν άμυλο, όπως για παράδειγμα οι πατάτες τηγανητές, πρέπει κατά το τηγάνισμα να αποκτούν ένα χρυσοκίτρινο χρώμα και όχι σκουρόχρωμο ή καφέ. Μόνο έτσι παραμένει μικρό το ποσοστό ακρυλαμίδης.

- Για ένα ομοιόμορφο ρόδισμα και μια τραγανή υφή, π.χ. στις τηγανητές πατάτες ή στις κοτομπουκιές, πρέπει να ανακινήσετε ή να γυρίσετε 1–2 φορές το προϊόν τηγανίσματος κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος.
  - Για τον σκοπό αυτό, τραβήξτε το τηγάνι ❶ με το καλάθι τηγανίσματος ❷ έξω από τη συσκευή και ανακινήστε το προϊόν τηγανίσματος ή γυρίστε το με τη βοήθεια κατάλληλου εργαλείου. Κατόπιν, τοποθετήστε πάλι το τηγάνι ❶ μαζί με το καλάθι τηγανίσματος ❷.
  - Το πρόγραμμα τηγανίσματος διακόπεται αυτόματα όταν βγά-  
ζετε έξω το τηγάνι ❶ με το καλάθι τηγανίσματος ❷ και συνεχί-  
ζεται πάλι αυτόματα μόλις επανατοποθετηθεί το τηγάνι ❶ με το  
καλάθι τηγανίσματος ❷.
- Με τη φριτζα θερμού αέρα μπορείτε επίσης να παρασκευάσετε και είδη αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής όπως μάφιν ή μικρά κέικ. Σε καμία περίπτωση δεν επιτρέπεται η ζύμη να προστεθεί απευθείας στο τηγάνι ❶ ή στο καλάθι τηγανίσματος ❷. Χρησιμοποιήστε μικρές φόρμες, όπως για μάφιν, τις οποίες τοποθετείτε στη συνέχεια με τη ζύμη μέσα στο καλάθι τηγανίσματος ❷.

## 7. Χειρισμός

### ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΕΓΚΑΥΜΑΤΟΣ

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

### ΠΡΟΣΟΧΗ ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε το τηγάνι ❶ χωρίς καλάθι τηγανίσματος ❷.
- Γεμίζετε το καλάθι τηγανίσματος ❷ το μέγιστο έως τη σήμανση MAX και προσέχετε ώστε το προϊόν τηγανίσματος να μην αγγίζει το θερμαντικό στοιχείο στο εσωτερικό του περιβλήματος ❸.

- 1) Τοποθετήστε τη συσκευή έτσι όπως περιγράφεται στο Κεφάλαιο *Πριν από την πρώτη χρήση*.
  - 2) Προετοιμάστε τα τρόφιμα σύμφωνα με τη συνταγή και βάλτε τα στο καλάθι τηγανίσματος **2**.
  - 3) Τοποθετήστε το καλάθι τηγανίσματος **2** στο τηγάνι **7**. Προσέχετε ώστε η λαβή **6** να ασφαλίσει με ήχο στο τηγάνι **7**.
  - 4) Ωθήστε την προστασία απασφάλισης **4** πάνω από το πλήκτρο απασφάλισης **5**.
  - 5) Τοποθετήστε το τηγάνι **7** μαζί με το καλάθι τηγανίσματος **2** στο περίβλημα **8**.
  - 6) Πιέστε το πλήκτρο On/Off  **13**, για να ενεργοποιήσετε το πεδίο χειρισμού **1**.
- ✓ Ηχεί ένα σύντομο σήμα.
  - ✓ Τα σύμβολα των στοιχείων χειρισμού στο κάτω τμήμα του πεδίου χειρισμού **1** ανάβουν. Στην οθόνη **16** εναλλάσσονται η προρυθμισμένη θερμοκρασία  $180^{\circ}\text{C}$  και ο χρόνος μαγειρέματος  $15$  λεπτών.

Τώρα μπορείτε να επιλέξετε τη λειτουργία γρήγορης εκκίνησης, να εκκινήσετε μια διαδικασία μαγειρέματος με χειροκίνητα ρυθμισμένο χρόνο μαγειρέματος και θερμοκρασία ή να χρησιμοποιήσετε ένα από τα προγράμματα τηγανίσματος. Για αυτό, διαβάστε τα ακόλουθα κεφάλαια.

## ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Η διαδικασία μαγειρέματος είναι δυνατόν να εκκινηθεί μόνο όταν το τηγάνι **7** μαζί με το καλάθι τηγανίσματος **2** έχουν κουμπώσει σωστά στην υποδοχή τους.

## 7.1 Λειτουργία γρήγορης εκκίνησης

Εάν δεν χρειάζεστε άλλη ρύθμιση, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία γρήγορης εκκίνησης και να εκκινήσετε αμέσως τη διαδικασία μαγειρέματος. Για τον σκοπό αυτό, πατήστε το πλήκτρο Έναρξη/Σταμάτημα  **20**, για να ξεκινήσετε αμέσως με το τηγάνισμα. Η συσκευή λειτουργεί με την προρυθμισμένη θερμοκρασία  $180^{\circ}\text{C}$  και για τον προρυθμισμένο χρόνο μαγειρέματος των  $15$  λεπτών. Το σύμβολο ανεμιστήρα  **11** αναβοσβήνει κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος.

Μπορείτε ανά πάσα στιγμή να αλλάξετε τον χρόνο μαγειρέματος και τη θερμοκρασία, όπως περιγράφεται στο επόμενο κεφάλαιο.

## 7.2 Ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος και θερμοκρασίας

Όταν η συσκευή είναι ενεργοποιημένη, τα πλήκτρα στο κάτω τμήμα του πεδίου χειρισμού **1** είναι ενεργά και ανάβουν. Μπορείτε ανά πάσα στιγμή, ακόμα και όταν ένα πρόγραμμα τηγανίσματος είναι σε λειτουργία, να προσαρμόσετε τη θερμοκρασία και τον χρόνο μαγειρέματος σύμφωνα με τις ανάγκες σας. Ακολουθήστε για αυτό την εξής διαδικασία:

- 1) Επιλέξτε με το πλήκτρο  **22**, εάν θα προβάλλεται η θερμοκρασία ή ο χρόνος μαγειρέματος στην οθόνη **16**.
- 2) Πιέστε το πλήκτρο  **19**, για να μειώσετε τις εμφανιζόμενες τιμές ή πατήστε το πλήκτρο  **21**, για να τις αυξήσετε:
  - Μπορείτε να αυξήσετε ή να μειώσετε τη θερμοκρασία μεταξύ 80°C και 200°C σε βήματα των 5°C.
  - Μπορείτε να αυξήσετε ή να μειώσετε τον χρόνο μαγειρέματος μεταξύ 1 και 60 λεπτών σε βήματα του 1 λεπτού.
  - Σε κάθε πίεση πλήκτρου ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.

### ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Μπορείτε να κρατήσετε πατημένα τα πλήκτρα  **19** ή  **21** για γρήγορη διέλευση των τιμών.

- 3) Εκκινήστε τη διαδικασία μαγειρέματος, εάν δεν το έχετε ήδη κάνει, πατώντας σύντομα το πλήκτρο **20** Εναρξη-Σταμάτημα .
- ✓ Στο πεδίο χειρισμού αναβοσβήνουν ταυτόχρονα το σύμβολο ανεμιστήρα  **11** και το σύμβολο του επιλεγμένου προγράμματος. Η συσκευή αρχίζει να ζεσταίνεται.

## 7.3 Χρήση των προγραμμάτων

Η συσκευή διαθέτει 8 προρυθμισμένα προγράμματα μαγειρέματος. Όταν επιλέγετε ένα από τα προγράμματα, στο επάνω τμήμα του πεδίου χειρισμού **1** ανάβει το αντίστοιχο σύμβολο προγράμματος. Η προρυθμισμένη θερμοκρασία και ο χρόνος μαγειρέματος προβάλλονται στην οθόνη **16**. Μπορείτε να τροποποιείτε αυτές τις ρυθμίσεις αναλόγως της συνταγής ή των αναγκών σας, όπως περιγράφεται στο προηγούμενο κεφάλαιο.

Ρύθμιση προγράμματος:

- 1) Πιέστε το πλήκτρο On/Off  **18** ή στην περίπτωση που η συσκευή βρίσκεται στη λειτουργία ετοιμότητας.
- ✓ Τα σύμβολα των στοιχείων χειρισμού στο κάτω τμήμα του πεδίου χειρισμού **1** ανάβουν.



- 2) Πατήστε το πλήκτρο Επιλογή προγράμματος  **17** τόσες φορές, μέχρι το σύμβολο του επιθυμητού προγράμματος στο επάνω τμήμα του πεδίου χειρισμού **1** να ανάψει.
- ✓ Η προρυθμισμένη θερμοκρασία και ο χρόνος μαγειρέματος για αυτό το πρόγραμμα προβάλλονται διαδοχικά στην οθόνη **16**.

#### **ΥΠΟΔΕΙΞΗ**

- Στην οθόνη **16** εναλλάσσονται η θερμοκρασία και ο χρόνος μαγειρέματος κάθε 5 δευτερόλεπτα. Για μια γρήγορη εναλλαγή μεταξύ θερμοκρασίας και χρόνου μαγειρέματος, πατήστε το πλήκτρο  **22**.
- 3) Εάν απαιτείται, προσαρμόζετε τη θερμοκρασία και τον χρόνο μαγειρέματος με το πλήκτρο  **19** ή  **21** σύμφωνα με τις ανάγκες σας.
- 4) Πατήστε το πλήκτρο Έναρξη/Σταμάτημα  **20**.
- ✓ Στο πεδίο χειρισμού αναβοσβήνουν ταυτόχρονα το σύμβολο ανεμιστήρα  **11** και το σύμβολο του επιλεγμένου προγράμματος. Η συσκευή αρχίζει να ζεσταίνεται.

Στο τέλος του προγράμματος, η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα: ακούγεται ένα ηχητικό σήμα πολλές φορές, το σύμβολο ανεμιστήρα  **11** σβήνει και στην οθόνη **16** αναβοσβήνει η ένδειξη «000» για μερικά δευτερόλεπτα. Κατόπιν, σβήνουν όλες οι ενδείξεις εκτός του πλήκτρου On/Off  **18**. Η συσκευή βρίσκεται ξανά σε λειτουργία αναμονής.

## **7.4 Διακοπή προγράμματος**

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

- 1) Πατήστε το πλήκτρο Έναρξη/Σταμάτημα  **20**.
- ✓ Το σύμβολο ανεμιστήρα  **11** σβήνει, το πλήκτρο Έναρξη/Σταμάτημα  **20** αναβοσβήνει. Η θερμοκρασία και ο υπολειπόμενος χρόνος προβάλλονται διαδοχικά στην οθόνη **16**. Η ένδειξη προγράμματος ανάβει συνεχώς.
- 2) Τραβήξτε το τηγάνι **7** από τη λαβή **6** έξω από το περίβλημα **8**.
- 3) Εάν απαιτείται, γυρίστε ή ανακινήστε το προϊόν τηγανίσματος στο καλάθι τηγανίσματος **2**.

**ΠΡΟΣΟΧΗ ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!**

- Το τηγάνι **7** και το καλάθι τηγανίσματος **2** διαθέτουν μια αντικολλητική επίστρωση. Προστατεύετε την αντικολλητική επίστρωση. Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά αντικείμενα, όπως μαχαίρια, πιρούνια, κλπ. για να γυρίσετε ή να βγάλετε το προϊόν μαγειρέματος.

4) Τοποθετήστε πάλι το τηγάνι **7** μαζί με το καλάθι τηγανίσματος **2**.

5) Πατήστε πάλι το πλήκτρο Έναρξη/Σταμάτημα  **20**.

- ✓ Η ένδειξη προγράμματος και το σύμβολο ανεμιστήρα  **11** αναβοσβήνουν πάλι ταυτόχρονα.
- ✓ Το πρόγραμμα συνεχίζεται αυτόματα έως τη λήξη του χρόνου μαγειρέματος.

**ΥΠΟΔΕΙΞΗ**

- Μπορείτε επίσης να τραβήξετε το τηγάνι **7** από τη συσκευή χωρίς προηγουμένως να πατήσετε το πλήκτρο Έναρξη/Σταμάτημα  **20**. Το πρόγραμμα σταματάει αυτόματα και συνεχίζεται πάλι μόλις τοποθετήσετε ξανά το τηγάνι **7**. Για αυτό δεν πρέπει να πατηθεί κανένα πλήκτρο.

**7.5 Διακοπή προγράμματος**

Για να διακόψετε ένα πρόγραμμα, να τερματίσετε πρόωρα μια διαδικασία μαγειρέματος ή για να επιστρέψετε στις βασικές ρυθμίσεις, κρατήστε πατημένο το πλήκτρο On/Off  **18** περ. για 3 δευτερόλεπτα.

- ✓ Ακούγεται ένα σήμα. Όλες οι ενδείξεις εκτός του πλήκτρου On/Off  **18** σβήνουν. Η συσκευή βρίσκεται πάλι σε λειτουργία ετοιμότητας.

**7.6 Απομάκρυνση προϊόντος τηγανίσματος****⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΕΓΚΑΥΜΑΤΟΣ!**

- Χρησιμοποιείτε πανιά κουζίνας ή γάντια φούρνου όταν πρέπει να πιάσετε το τηγάνι **7** ή το καλάθι τηγανίσματος **2**.

Όταν ολοκληρωθεί η διαδικασία τηγανίσματος, ηχεί πολλές φορές ένα ακουστικό σήμα, ενώ στην οθόνη **16** προβάλλεται η ένδειξη «□□□».

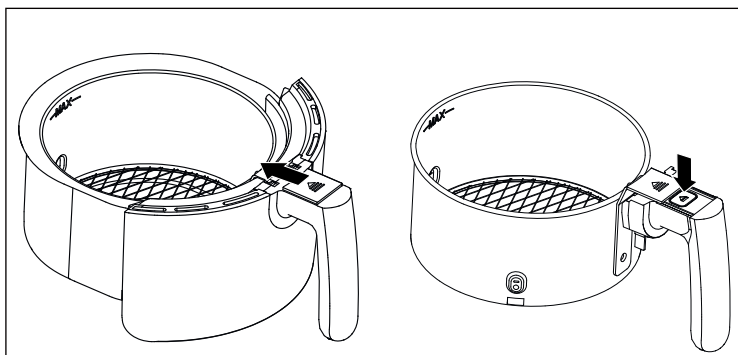
Η συσκευή μεταβαίνει στη συνέχεια αυτόματα στη λειτουργία ετοιμότητας.

- 1) Απενεργοποιήστε τη συσκευή τραβώντας το φινις δικτύου από την πρίζα.
- 2) Έχετε έτοιμη μια θερμανθεκτική βάση για το τηγάνι **7** και το καλάθι τηγανίσματος **2** καθώς και ένα πιάτο ή ένα μπολ για το προϊόν τηγανίσματος.

- 3) Τραβήξτε το τηγάνι ⑦ από τη λαβή ⑥ έξω από το περίβλημα ⑧.

## ΠΡΟΣΟΧΗ ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- Ποτέ μη διαχωρίζετε το καλάθι τηγανίσματος ② από το τηγάνι ⑦ όσο το κρατάτε στο χέρι σας, διότι αλλιώς μπορεί να πέσει κάτω. Γι' αυτό, τοποθετήστε το τηγάνι ⑦ επάνω σε μια θερμανθηκτική βάση.
- 4) Ωθήστε την προστασία απασφάλισης ④ προς την κατεύθυνση του βέλους έτσι ώστε το πλήκτρο απασφάλισης ⑤ που βρίσκεται από κάτω να αποδεσμευτεί.
- 5) Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης ⑤ και σηκώστε ταυτόχρονα το καλάθι τηγανίσματος ② προς τα επάνω και έξω από το τηγάνι ⑦.



- 6) Τοποθετήστε το καλάθι τηγανίσματος ② επάνω σε μια θερμανθηκτική βάση.

## ΠΡΟΣΟΧΗ ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- Το τηγάνι ⑦ και το καλάθι τηγανίσματος ② διαθέτουν μια αντικολλητική επίστρωση. Προστατεύετε την αντικολλητική επίστρωση. Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά αντικείμενα, όπως μαχαίρια, πιρούνια, κλπ. για να γυρίσετε ή να βγάλετε το προϊόν μαγειρέματος.
- 7) Αφαιρέστε το προϊόν τηγανίσματος από το καλάθι τηγανίσματος ②.
- 8) Αφήνετε τη συσκευή και τα αξεσουάρ να κρυώσουν καλά, πριν τα καθαρίσετε και τα αποθηκεύσετε.

## 8. Πίνακας προγραμμάτων

Οι αναγραφόμενες στους πίνακες και οι προεπιλεγμένες τιμές στη συσκευή αποτελούν κατευθυντήριες τιμές. Οι πραγματικοί χρόνοι μαγειρέματος ενδέχεται να διαφέρουν ανάλογα με τη σύνθεση των τροφίμων. Ελέγχετε τακτικά τη διαδικασία μαγειρέματος.

| Σύμβολο                                                                             | Πρόγραμμα κατάλληλο για:                              | προρυθμισμένη θερμοκρασία (ρυθμιζόμενο εύρος) | προρυθμισμένος χρόνος μαγειρέματος (ρυθμιζόμενο εύρος) |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
|    | Πατάτες τηγανιτές, κυδωνάτες πατάτες, ρόστι           | 200°C<br>(80 - 200°C)                         | 20 λεπτά<br>(1 - 60 λεπτά)                             |
|    | Μπέικον, στικ μοτσαρέλας, λουκανικοπιτάκια            | 180°C<br>(80 - 200°C)                         | 10 λεπτά<br>(1 - 60 λεπτά)                             |
|    | Μικρές γαρίδες, μεγάλες γαρίδες (καθαρισμένες)        | 160°C<br>(80 - 200°C)                         | 13 λεπτά<br>(1 - 60 λεπτά)                             |
|    | Λαχανικά, μανιτάρια                                   | 180°C<br>(80 - 200°C)                         | 22 λεπτά<br>(1 - 60 λεπτά)                             |
|    | Μάφιν, αρτοσκευάσματα, κέικ                           | 160°C<br>(80 - 200°C)                         | 15 λεπτά<br>(1 - 60 λεπτά)                             |
|   | Κομμάτια πουλερικών, φτερούγες ή μπουτάκια κοτόπουλου | 200°C<br>(80 - 200°C)                         | 20 λεπτά<br>(1 - 60 λεπτά)                             |
|  | Μπριζόλα, φιλέτα, σνίτσελ                             | 200°C<br>(80 - 200°C)                         | 20 λεπτά<br>(1 - 60 λεπτά)                             |
|  | Ψάρι, ψαροκροκέτες, καλαμαράκια                       | 180°C<br>(80 - 200°C)                         | 18 λεπτά<br>(1 - 60 λεπτά)                             |

9. Πίνακας χρόνων μαγειρέματος

Στον πίνακα περιλαμβάνονται παραδείγματα για το είδος τροφίμων και τη θερμοκρασία μαγειρέματος, καθώς και για την απαιτούμενη διάρκεια μαγειρέματος. Σε περίπτωση που οι οδηγίες στη συσκευασία του προϊόντος μαγειρέματος διαφέρουν από τα στοιχεία του πίνακα, τηρείτε τις οδηγίες στη συσκευασία.

| Τρόφιμο                                          | Ποσότητα / Βάρος (γρ.) | Θερμοκρασία | Χρόνος        | γύρισμα/ ανακίνηση             |
|--------------------------------------------------|------------------------|-------------|---------------|--------------------------------|
| Πατάτες και λαχανικά                             |                        |             |               |                                |
| Πατάτες τηγανητές (ΚΑΤΕΨ.)                       | ιδανική: 400-500       | 200°C       | 15 - 20 λεπτά | ανακίνηση 2 φορές <sup>1</sup> |
|                                                  | μέγ.: 800              |             | 30 λεπτά      |                                |
| Πατάτες τηγανητές (φρέσκες)                      | 500                    | 180°C       | 20 - 30 λεπτά | ανακίνηση 2 φορές <sup>1</sup> |
| Πατάτες κυδωνάτες (ΚΑΤΕΨ.)                       | 500                    | 180°C       | 16 - 22 λεπτά | ανακίνηση 2 φορές <sup>1</sup> |
| Λαχανικά (π.χ. κολοκυθάκια, πιπεριά, μελιτζάνες) | ιδανική: 600           | 180°C       | 22 λεπτά      | ανακίνηση 3 φορές <sup>3</sup> |
|                                                  | μέγ.: 750              | 200°C       | 25 λεπτά      |                                |
| Κρεμμύδια                                        | 200                    | 200°C       | 8 - 10 λεπτά  | ανακίνηση <sup>2</sup>         |

| Τρόφιμο               | Ποσότητα / Βάρος (γρ.) | Θερμοκρασία | Χρόνος        | γύρισμα/ ανακίνηση   |
|-----------------------|------------------------|-------------|---------------|----------------------|
| <b>Κρέας</b>          |                        |             |               |                      |
| Κοτομπουκιές (ΚΑΤΕΨ.) | 300                    | 180°C       | 15 - 20 λεπτά | γύρισμα <sup>2</sup> |
| Μπούτι κοτόπουλου     | ιδανική: 4 τεμάχια     | 200°C       | 22 - 28 λεπτά | γύρισμα <sup>2</sup> |
| Στήθος κοτόπουλου     | 350                    | 180°C       | 10 - 15 λεπτά | γύρισμα <sup>2</sup> |
| Χοιρινά φιλέτα        | 350                    | 200°C       | 15 - 25 λεπτά | γύρισμα <sup>2</sup> |
| Σνίτσελ (ΚΑΤΕΨ.)      | 2 - 3 τεμάχια          | 180°C       | 20 - 25 λεπτά | γύρισμα <sup>2</sup> |
| Μπέικον               | 4 τεμάχια              | 200°C       | 8 λεπτά       | γύρισμα <sup>2</sup> |
| <b>Ψάρι</b>           |                        |             |               |                      |
| Παναρισμένες γαρίδες  | 10 - 12 τεμάχια        | 160°C       | 6 - 8 λεπτά   | γύρισμα <sup>2</sup> |
| Γαρίδες               | 200                    | 160°C       | 10 - 15 λεπτά | γύρισμα <sup>2</sup> |
| Φιλέτο σολομού        | 400                    | 180°C       | 15 - 18 λεπτά | όχι                  |
| <b>Ψωμί</b>           |                        |             |               |                      |
| Μπρουσκέτα            | 4 - 5 τεμάχια          | 200°C       | 6 λεπτά       | όχι                  |
| Κρουτόν               | 200                    | 180°C       | 5 λεπτά       | όχι                  |

<sup>1</sup> Ανακινείτε/Γυρίζετε μετά από περ. το 1/3 και τα 2/3 του χρόνου μαγειρέματος.

<sup>2</sup> Ανακινείτε/Γυρίζετε μετά από περ. το μισό του χρόνου μαγειρέματος.

<sup>3</sup> Ανακινείτε μετά από περ. 51/2 ή 6 λεπτά.

## 10. Καθαρισμός και φροντίδα

### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ!

- ▶ Πριν από τον καθαρισμό της συσκευής, αποσυνδέετε πάντα το βύσμα από την πρίζα.
- ▶  Μη βυθίζετε σε καμία περίπτωση τη συσκευή σε υγρά! Μπορεί να προκύψει κίνδυνος για τη ζωή από ηλεκτροπληξία και η συσκευή να υποστεί φθορά.

### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΕΓΚΑΥΜΑΤΟΣ!

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

### ΠΡΟΣΟΧΗ – ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

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

### 10.1 Καθαρισμός των αξεσουάρ

Για έναν απλούστερο καθαρισμό μπορείτε να αφαιρείτε το σουρωτήρι **③**.

- 1) Πιέστε το σουρωτήρι **③** στα τρία κλιπ ασφάλισης βγάζοντας έξω από το καλάθι τηγανίσματος **②**.
- 2) Αφαιρείτε τα χοντρά υπολείμματα τροφίμων.
- 3) Πλύνετε το τηγάνι **⑦**, το καλάθι τηγανίσματος **②** και το σουρωτήρι **③** σε ζεστό νερό με ένα ήπιο απορρυπαντικό και ξεπλύνετε στη συνέχεια με καθαρό νερό.
- 4) Σε περίπτωση έντονων ακαθαρσιών, χρησιμοποιήστε ένα μη τριβικό σφουγγάρι με ήπιο απορρυπαντικό. Ξεπλύνετε ξανά με καθαρό νερό ώστε να απομακρύνετε ενδεχόμενα υπολείμματα απορρυπαντικού.
- 5) Στεγνώστε καλά όλα τα εξαρτήματα πριν από τη συναρμολόγηση.

### ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- ▶  Το τηγάνι **⑦** και το καλάθι τηγανίσματος **②** μαζί με το σουρωτήρι **③** είναι κατάλληλα για πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων.
- ▶ Μετά το στέγνωμα ενδέχεται να υπάρχει ακόμα υγρασία στα κοίλα σημεία. Αφήνετε τα αξεσουάρ να στεγνώνουν καλά στον αέρα.

- 6) Τοποθετήστε πάλι το σουρωτήρι ❸ στο καλάθι τηγανίσματος ❷. Προσέξτε εδώ ώστε να μην γείρει. Πιέστε το σφιχτά στα τρία κλιπ ασφάλισης μέχρι να κουμπώσει με ήχο.

## 10.2 Καθαρισμός περιβλήματος

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

## 10.3 Καθαρισμός του εσωτερικού

- 1) Καθαρίζετε τον εσωτερικό χώρο με ένα μαλακό σφουγγάρι το οποίο έχετε υγράνει μόνο με λίγο νερό και με μερικές σταγόνες ενός ήπιου απορρυπαντικού.
- 2) Σκουπίστε πολλές φορές με ένα νωπό πανί μικροϊνών. Ξεπλένετε στο ενδιάμεσο με νερό και αφήστε να στεγνώσει.
- 3) Στεγνώνετε καλά το εσωτερικό με μια πετσέτα κουζίνας.

### **ΠΡΟΣΟΧΗ – ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!**

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

## 11. Φύλαξη

- 1) Ανυψώνετε ή μεταφέρετε τη συσκευή και με τα δύο χέρια πλευρικά κάτω από τη συσκευή. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη λαβή ❸ του καλάθιου τηγανίσματος ❷ για αυτήν τη διαδικασία!
- 2) Τυλίξτε το καλώδιο δικτύου ❹ και στερεώστε το με το απεσταλμένο κολάρο.
- 3) Φυλάξτε τη συσκευή με τοποθετημένο το τηγάνι ❶ και το καλάθι τηγανίσματος ❷. Έτσι, το εσωτερικό της συσκευής και τα αξεσουάρ παραμένουν καθαρά και χωρίς σκόνες.
- 4) Αποθηκεύετε τη συσκευή σε στεγνό χώρο χωρίς σκόνη.



## 12. Αποκατάσταση σφαλμάτων

| ΠΡΟΒΛΗΜΑ                                                                                     | ΠΙΘΑΝΗ ΑΙΤΙΑ                                                                 | ΠΙΘΑΝΕΣ ΛΥΣΕΙΣ                                                                                                                         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Η συσκευή δεν εκκινεί.                                                                       | Το τηγάνι ⑦ με το καλάθι τηγανίσματος ② δεν έχουν ασφαλίσει σωστά.           | Προσέξτε για μια σωστή έδραση του τηγανιού ⑦ με καλάθι τηγανίσματος ② στο περίβλημα.                                                   |
| Η συσκευή δεν λειτουργεί.                                                                    | Η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη σε πρίζα.                                    | Συνδέστε τη συσκευή σε μια πρίζα.                                                                                                      |
|                                                                                              | Η συσκευή είναι απενεργοποιημένη.                                            | Ενεργοποιήστε τη συσκευή, πιέζοντας το πλήκτρο On/Off ⑩.                                                                               |
|                                                                                              | Η συσκευή είναι ελαττωματική.                                                | Απευθυνθείτε στο τμήμα εξυπηρέτησης πελατών.                                                                                           |
| Τα φαγητά στον ρυθμισμένο χρόνο δεν έχουν μαγειρευτεί ακόμα ή έχουν τηγανιστεί ανομοιόμορφα. | Πολύ μεγάλη ποσότητα τροφίμων στο καλάθι τηγανίσματος ②.                     | Μην υπερβαίνετε τη σήμανση MAX στο καλάθι τηγανίσματος ②.                                                                              |
|                                                                                              | Πολύ μεγάλα κομμάτια.                                                        | Κόψτε τα τρόφιμα σε μικρότερα κομμάτια. Γυρίζετε τα φαγητά ή ανακινείτε τα πολλές φορές κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος. |
|                                                                                              | Η θερμοκρασία είναι πολύ χαμηλή ή ο χρόνος μαγειρέματος είναι πολύ σύντομος. | Αυξήστε τη θερμοκρασία ή επιμηκύνετε τον χρόνο μαγειρέματος.                                                                           |
| Δημιουργείται πολύς καπνός ή οσμή κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος.             | Τα φαγητά αγγίζουν το θερμαντικό στοιχείο και καίγονται εκεί.                | Μην υπερβαίνετε τη σήμανση MAX στο καλάθι τηγανίσματος ②.                                                                              |

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

## 13. Απόρριψη συσκευής



Οvaj simbol prekrižene kante za otpad na kotačićima ukazuje na to da ovaj uređaj podliježe direktivi 2012/19/EU. Tom se direktivom zabranjuje bacati uređaj na kraju njegova roka uporabe u obično kućno smeće.

Uređaj se mora predati na mjestu za sakupljanje posebnog otpada ili predati poduzeću za zbrinjavanje posebnog otpada.

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



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

## 14. Τεχνικά χαρακτηριστικά

|                                                                                   |                                                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Τάση δικτύου                                                                      | 230 V ~ (εναλλασσόμενο ρεύμα), 50–60 Hz                                                                                    |
| Ονομαστική ισχύς                                                                  | 1400 W                                                                                                                     |
| Κατηγορία προστασίας                                                              | I (⏏ γείωση προστασίας)                                                                                                    |
| Ωφέλιμος όγκος καλαθιού τηγανίσματος ②                                            | 2,2 λ. έως τη σήμανση MAX                                                                                                  |
|  | Όλα τα εξαρτήματα αυτής της συσκευής που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα μπορούν να χρησιμοποιούνται με ασφάλεια στα τρόφιμα. |

## 15. Εγγύηση της Kompernass Handels GmbH

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

### Προϋποθέσεις εγγύησης

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

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

### Περίοδος εγγύησης και νομικές απαιτήσεις λόγω ελλείψεων

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

### Εύρος εγγύησης

Η συσκευή κατασκευάστηκε σύμφωνα με αυστηρές οδηγίες ποιότητας και ελέγχθηκε προσεκτικά πριν από την αποστολή.  
Η εγγύηση ισχύει για σφάλματα υλικού ή κατασκευής. Η παρούσα εγγύηση δεν καλύπτει εξαρτήματα του προϊόντος που υπόκεινται σε φυσιολογική φθορά και, ως εκ τούτου, θεωρούνται αναλώσιμα εξαρτήματα ή ζημιές σε εύθραυστα εξαρτήματα, π.χ. διακόπτες, συσσωρευτές ή γυάλινα εξαρτήματα. Η παρούσα εγγύηση ακυρώνεται εάν προκληθεί ζημιά στο προϊόν, εάν δεν γίνεται σωστή χρήση ή συντήρηση.

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

## Διαδικασία σε περίπτωση εγγύησης

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

- Για όλες τις ερωτήσεις έχετε έτοιμη την απόδειξη αγοράς και τον κωδικό προϊόντος (IAN) 377118\_2110 ως απόδειξη για την αγορά.
- Για τον κωδικό προϊόντος, ανατρέξτε στην πινακίδα τύπου στο προϊόν, σε μια ετικέτα στο προϊόν, στο εξώφυλλο των οδηγιών χρήσης (κάτω αριστερά) ή σε ένα αυτοκόλλητο στην πίσω ή κάτω πλευρά του προϊόντος.
- Εάν προκύψουν σφάλματα λειτουργίας ή άλλες ελλείψεις, επικοινωνήστε κατ' αρχήν με το ακόλουθο αναφερόμενο τμήμα σέρβις **τηλεφωνικά ή με E-Mail**.
- Ένα προϊόν που θεωρείται ελαττωματικό μπορείτε να το αποστείλετε ατελώς στην αναφερόμενη διεύθυνση του σέρβις επισυνάπτοντας την απόδειξη αγοράς (απόδειξη ταμείου) και αναφέροντας που βρίσκεται η έλλειψη και τότε εμφανίστηκε.



Στην ιστοσελίδα [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) μπορείτε να πραγματοποιήσετε λήψη των παρόντων ή άλλων οδηγιών χρήσης, βίντεο προϊόντων και λογισμικού.

Με αυτόν τον κωδικό QR μεταβαίνετε απευθείας στη σελίδα εξυπηρέτησης Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) και εισαγάγοντας τον κωδικό προϊόντος (IAN) 377118\_2110 μπορείτε να ανοίξετε τις αντίστοιχες οδηγίες χρήσης.

## 15.1 Σέρβις

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

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

IAN 377118\_2110

## 15.2 Εισαγωγέας

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANIA

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## 16. Συνταγές

### Πατάτες τηγανητές



Υλικά για **2** άτομα

- 400 γρ. πατάτες τηγανιτές (ΚΑΤΕΨ.)
- Αλάτι

#### Παρασκευή

- 1) Προσθέστε τις κατεψυγμένες τηγανητές πατάτες στη φριτέζα θερμού αέρα.
- 2) Επιλέξτε το πρόγραμμα «Πατάτες τηγανητές».
- 3) Βγάλτε έξω το καλάθι τηγανίσματος στα μισά του χρόνου μαγειρέματος και ανακινήστε ή ανακατανείμτε τις πατάτες στο καλάθι τηγανίσματος, έτσι ώστε οι κάτω πατάτες να έρθουν επάνω. Εάν απαιτείται, επαναλάβετε πάλι μετά από 5 λεπτά.
- 4) Μετά τη λήξη του προγράμματος, βάλτε τις πατάτες σε ένα μπολ, αλατίστε και καρυκεύστε κατόπιν επιθυμίας. Σερβίρετε με ένα ντιπ της επιλογής σας.

### Τηγανητές γλυκοπατάτες



Υλικά για **2** άτομα

- 500 γρ. γλυκοπατάτες
- 1 ΚΣ σουσάμι
- 1 πρέζα θαλασσινό αλάτι
- 5 ml λάδι

#### Παρασκευή

- 1) Καθαρίστε τις γλυκοπατάτες και κόψτε τις σε ράβδους πάχους 1 εκ.
- 2) Ψήστε το σουσάμι χωρίς λίπος για περ. 10 λεπτά σε ένα τηγάνι, μέχρι να αρχίσει να αναδύεται η μυρωδιά του σουσαμιού. Στο ενδιάμεσο, ανακατεύετε το σουσάμι.
- 3) Αφήστε το ψημένο σουσάμι να κρυώσει ελαφρώς και χτυπήστε το μαζί με το αλάτι σε ένα γουδί.
- 4) Ανακατέψτε τις ωμές γλυκοπατάτες με το λάδι και βάλτε τις στη φριτέζα θερμού αέρα. Ψήστε στο πρόγραμμα «Πατάτες τηγανητές». Μετά από το ήμισυ του χρόνου ψησίματος, ανακινήστε.
- 5) Ξεκινώντας από κάτω, αναμειζτε το μείγμα σουσαμιού-αλατιού με τις γλυκοπατάτες και σερβίρετέ το αμέσως.

## ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Για να επιτύχετε ένα πιο τραγανό αποτέλεσμα, τοποθετήστε τις ράβδους γλυκοπατάτας πριν το μαγείρεμα για 60 λεπτά στο νερό. Στη συνέχεια, στεγνώστε τις καλά και πασπαλίστε τις ομοιόμορφα με κορν-φλάουρ.

## Φτερούγες κοτόπουλου



Υλικά για **2** άτομα

- 6 φτερούγες κοτόπουλου
- 10 ml ξύδι κρασιού
- Λίγες σταγόνες Tabasco
- Πάπρικα γλυκιά
- Λίγη καφέ ακατέργαστη ζάχαρη ή μέλι
- 2 ΚΓ βότανα
- Αλάτι και πιπέρι
- 5 ml λάδι

### Παρασκευή

- 1) Αναμείξτε το ξύδι, το λάδι, το Tabasco, τη ζάχαρη ή το μέλι, τα βότανα και τα καρυκεύματα σε ένα μπολ.
- 2) Προσθέστε τις φτερούγες κοτόπουλου στο μπολ και αναμείξτε τις ομοιόμορφα με τη μαρινάδα. Προτείνεται να αφήσετε το μείγμα στο ψυγείο το βράδυ.
- 3) Προσθέστε τις μαριναρισμένες φτερούγες κοτόπουλου στη φριτέζα θερμού αέρα και επιλέξτε το πρόγραμμα «Κοτόπουλο». Μετά από περ. 15 λεπτά, γυρίστε με κατάλληλο εργαλείο. Μαγειρέψτε για άλλα 10-15 λεπτά.
- 4) Ελέγξτε τη διαδικασία μαγειρέματος στο ενδιάμεσο και εάν απαιτείται διακόψτε εάν οι φτερούγες κοτόπουλου μαγειρευτούν πριν τον προρυθμισμένο χρόνο.

## Γύρος



Υλικά για **2** άτομα

- 500 γρ. χοιρινό κομμένο σε λωρίδες
- 2 ΚΣ καρύκευμα για γύρο
- 10 ml λάδι
- Αλάτι

### Παρασκευή

- 1) Αναμείζετε το λάδι και τα καρυκεύματα γύρου και προσθέστε τις λωρίδες χοιρινού. Εφόσον υπάρχει αυτή η δυνατότητα, αφήστε το μείγμα για λίγες ώρες στο ψυγείο.
- 2) Προσθέστε το κρέας στη φριτέζα θερμού αέρα και μαγειρέψτε στους 200°C για περ. 15 λεπτά. Επιλέξτε για αυτό το πρόγραμμα «Μπριζόλα» και προσαρμόστε τον χρόνο μαγειρέματος. Στο ενδιάμεσο, ανακατεύετε με κατάλληλο εργαλείο ώστε το κρέας να μαγειρευτεί ομοιόμορφα.

## Μαριναρισμένος σολομός με σουσάμι



Υλικά για **4** άτομα

- 400 γρ. σολομός
- 1 ΚΣ σουσάμι
- 25 ml σάλτσα σόγιας
- 25 ml χυμός λεμονιού
- 1 ΚΣ μέλι
- 1 ΚΓ σκόνη πάπρικα
- Αλάτι και πιπέρι

### Παρασκευή

- 1) Αναμείζετε τη σάλτσα σόγιας με το σουσάμι, τον χυμό λεμονιού, το μέλι, τη σκόνη πάπρικα, καθώς και το αλάτι και το πιπέρι και ετοιμάστε τη μαρινάδα.
- 2) Κόψτε τον σολομό σε κύβους και αναμείζετε τους με τη μαρινάδα.
- 3) Μαγειρέψτε τους μαριναρισμένους κύβους σολομού στους 180°C για περ. 10 λεπτά. Επιλέξτε για αυτό το πρόγραμμα «Ψάρι» και προσαρμόστε τον χρόνο μαγειρέματος.
- 4) Ελέγξτε τη διαδικασία μαγειρέματος στα μισά του χρόνου και αναμείζετε το ελαφρώς.
- 5) Σερβίρετε αμέσως. Στο πιάτο αυτό ταιριάζει μια ανάμεικτη σαλάτα.



## Ψητά λουκάνικα



Υλικά για **4** άτομα

- 1 πακετάκι φύλλο ζύμης
- 8 μαγειρεμένα λουκανικάκια
- Κάρι-Κέτσαπ
- Μουστάρδα

### Παρασκευή

- 1) Αφήστε για περ. 5 λεπτά τα λουκάνικα μέσα σε καυτό νερό.
- 2) Στο μεταξύ, κόψτε το φύλλο ζύμης σε λεπτές λωρίδες περ. 1 εκ.
- 3) Βγάλτε τα λουκάνικα από το νερό και στεγνώστε τα.
- 4) Τυλίξτε τις λωρίδες ζύμης γύρω από τα λουκάνικα, έτσι ώστε τα δύο άκρα να παραμένουν ελεύθερα.
- 5) Προσθέστε από 4 λουκάνικα στην φριτζα θερμού αέρα και αφήστε να μαγειρευτούν για περ. 10–13 λεπτά μέχρι το φύλλο ζύμης να αποκτήσει χρυσοκίτρινο χρώμα.
- 6) Σερβίρετε με κάρι-κέτσαπ και μουστάρδα.

## Γεμιστά πουγκιά ζύμης



Υλικά για **16** τεμάχια

- 200 γρ. φύλλο ζύμης (κατεψυγμένο ή από το ψυγείο)
- 2 ΚΣ γάλα
- Γέμιση κατόπιν επιθυμίας

### Παρασκευή

- 1) Κόψτε το φύλλο ζύμης σε 16 τετράγωνα (5 x 5 εκ.).
- 2) Σε κάθε τετράγωνο βάλτε μια γεμάτη κουταλιά του γλυκού γέμιση στο κέντρο.
- 3) Διπλώνοντας, από κάθε τετράγωνο δημιουργείται ένα τρίγωνο πουγκί. Περάστε με πινέλο λίγο νερό στα άκρα και πιέστε με ένα πιρούνι.
- 4) Βάζετε κάθε φορά από 8 πουγκιά στο καλάθι τηγανίσματος και αλείφετε με γάλα.
- 5) Ψήστε με το πρόγραμμα «Μάφιν» στους 160°C για περ. 15–20 λεπτά μέχρι να γίνουν χρυσοκίτρινα.

## Προτάσεις για τη γέμιση

Ζαμπόν-τυρί:

- Αναμειγνύετε 50 γρ. νωπό τυρί, 50 γρ. ζαμπόν κομμένο σε λεπτές λωρίδες και λίγο πιπέρι.

Τυρί ρικότα-σπανάκι:

- Αναμειγνύετε 50 γρ. τυρί ρικότα με 50 γρ. σπανάκι καλά στραγγισμένο, λίγο μοσχοκάρυδο, αλάτι και τριμμένη παρμεζάνα.

Μήλο-κανέλα:

- Κόβετε ένα μήλο σε μικρά κομμάτια και αναμειγνύετε με 1 ΚΣ ζάχαρη, 1 ΚΓ κανέλα και λίγες σταφίδες.

Σολομός-νωπό τυρί:

- Αναμειγνύετε 50 γρ. νωπό τυρί, 50 γρ. σολομό κομμένο σε μικρούς κύβους ή λωρίδες (φρέσκο ή καπνιστό) και λίγο άνηθο.

## Σουβλάκι με γαρίδες



Υλικά για **4** σουβλάκια

- 4 ξύλινα σουβλάκια
- 16–20 μεγάλες γαρίδες, φρέσκες ή ξεπαγωμένες
- 2 σκελίδες σκόρδο
- 2 ΚΣ ελαιόλαδο
- Αλάτι, πιπέρι

### Παρασκευή

- 1) Καθαρίστε και ψιλοκόψτε το σκόρδο. Ανακατέψτε καλά σε ένα μπολ μαζί με το ελαιόλαδο.
- 2) Καθαρίστε τις γαρίδες, βγάλτε το εντεράκι και πλύντε τις, στη συνέχεια στεγνώστε τις με χαρτί κουζίνας.
- 3) Βάλτε τις γαρίδες στη μαρινάδα σκόρδου-λαδιού, ανακατέψτε τις και αφήστε τις τουλάχιστον για 1 ώρα στο ψυγείο.
- 4) Τοποθετήστε από 4–5 γαρίδες σε ένα σουβλάκι. Τοποθετήστε τα έτοιμα σουβλάκια στο καλάθι τηγανίσματος και μαγειρέψτε στο πρόγραμμα «Γαρίδες» για 10–13 λεπτά.
- 5) Μετά από περίπου το ήμισυ του χρόνου, γυρίστε τις.

## Ψητά λαχανικά



Υλικά για **4** άτομα

- 1 κολοκύθι
- 1 κόκκινη πιπεριά
- 1 κίτρινη πιπεριά
- 1 κόκκινο κρεμμύδι
- 250 γρ. φρέσκα μανιτάρια
- 1 ΚΓ ελαιόλαδο
- Μυρωδικά Προβηγκίας
- Αλάτι και πιπέρι

### Παρασκευή

- 1) Σκουπίστε τα μανιτάρια και κόψτε τα σε φέτες. Πλύνετε τα υπόλοιπα λαχανικά, απομακρύνετε το κοτσάνι και τους σπόρους και κόψτε σε μικρά κομμάτια. Καθαρίστε τα κρεμμύδια και κόψτε τα σε ροδέλες ή κομμάτια.
- 2) Ανακατέψτε σε ένα μπολ τα καρυκεύματα μαζί με το ελαιόλαδο. Προσθέστε τα λαχανικά και ανακατέψτε τα όλα καλά.
- 3) Προσθέστε τα όλα μαζί στο καλάθι τηγανίσματος και ψήστε τα περ. στους 180°C σχεδόν για 15 λεπτά. Μετά από το ήμισυ του χρόνου, ανακινείτε ή γυρίζετε.

## **Μάφιν με μύρτιλλα-μπανάνες**



Υλικά για **5** μάφιν

- 100 γρ. αλεύρι σίτου
- 1 ΚΓ μπέικιν πάουντερ
- 1 ώριμη μπανάνα
- 1 μεγάλο αυγό
- 20 γρ. βούτυρο
- 1/2 ΚΓ εκχύλισμα βανίλιας
- 50 γρ. μέλι
- 1/2 ΚΓ κανέλα
- 100 γρ. μύρτιλλα

### **Παρασκευή**

- 1) Ανακατέψτε το αλεύρι με το μπέικιν πάουντερ σε ένα μεγάλο μπολ.
- 2) Λιώστε την μπανάνα με ένα πιρούνι και προσθέστε την με το αυγό, το βούτυρο, το εκχύλισμα βανίλιας, το μέλι και την κανέλα στο αλεύρι με το μπέικιν πάουντερ ανακατεύοντας καλά.
- 3) Ανακατέψτε προσεκτικά τα μύρτιλλα στη ζύμη.
- 4) Μοιράστε τη ζύμη στις φόρμες για μάφιν και βάλτε τις στη φριτζα θερμού αέρα.
- 5) Ψήστε τα μάφιν περ. στους 180°C για σχεδόν 20 λεπτά. Για να ελέγξετε εάν τα μάφιν έχουν ψηθεί, μπορείτε να περάσετε ένα ξυλάκι στο κέντρο. Εάν δεν κολλάει ζύμη στο ξυλάκι όταν το βγάλετε έξω, τότε τα μάφιν είναι έτοιμα.



## **Inhaltsverzeichnis**

|                                                      |            |
|------------------------------------------------------|------------|
| <b>1. Einleitung .....</b>                           | <b>109</b> |
| 1.1 Bestimmungsgemäße Verwendung .....               | 109        |
| 1.2 Verwendete Warnhinweise und Symbole .....        | 109        |
| <b>2. Sicherheitshinweise .....</b>                  | <b>111</b> |
| <b>3. Lieferumfang und Transportinspektion .....</b> | <b>114</b> |
| 3.1 Auspacken .....                                  | 114        |
| 3.2 Entsorgung der Verpackung .....                  | 114        |
| <b>4. Gerät kennenlernen .....</b>                   | <b>115</b> |
| <b>5. Vor dem ersten Gebrauch .....</b>              | <b>116</b> |
| <b>6. So gelingt das Frittieren am besten .....</b>  | <b>117</b> |
| <b>7. Bedienen .....</b>                             | <b>118</b> |
| 7.1 Schnellstart-Funktion .....                      | 119        |
| 7.2 Garzeit und Temperatur manuell einstellen .....  | 119        |
| 7.3 Programme verwenden .....                        | 120        |
| 7.4 Programm unterbrechen .....                      | 121        |
| 7.5 Programm abbrechen .....                         | 121        |
| 7.6 Frittiergut entnehmen .....                      | 122        |
| <b>8. Programmtabelle .....</b>                      | <b>123</b> |
| <b>9. Tabelle Garzeiten .....</b>                    | <b>124</b> |
| <b>10. Reinigen und Pflegen .....</b>                | <b>126</b> |
| 10.1 Zubehör reinigen .....                          | 126        |
| 10.2 Gehäuse reinigen .....                          | 127        |
| 10.3 Innenraum reinigen .....                        | 127        |
| <b>11. Aufbewahren .....</b>                         | <b>127</b> |
| <b>12. Fehler beheben .....</b>                      | <b>128</b> |
| <b>13. Gerät entsorgen .....</b>                     | <b>129</b> |

|                                               |     |
|-----------------------------------------------|-----|
| 14. Technische Daten .....                    | 129 |
| 15. Garantie der Kompernaß Handels GmbH ..... | 130 |
| 15.1 Service .....                            | 132 |
| 15.2 Importeur .....                          | 132 |
| 16. Rezepte .....                             | 133 |

## 1. Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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



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

### 1.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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**

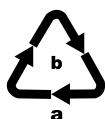
- Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- Bei einer unvollständigen Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport wenden Sie sich an die Service-Hotline (siehe Kapitel **Service**).

### 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.

- ❾ Lüftersymbol 
- ❿ Anzeige Programm „Muffins“
- ⓫ Anzeige Programm „Hähnchen“
- ⓬ Anzeige Programm „Steak“
- ⓭ Anzeige Programm „Fisch“
- ⓮ Display (Anzeige Temperatur/Garzeit)
- ⓯ Taste Programmwahl 
- ⓰ Taste Ein/Aus 
- ⓱ Taste Temperatur verringern/Garzeit verkürzen 
- ⓲ Taste Start/Stop 
- ⓳ Taste Temperatur erhöhen/Garzeit verlängern 
- ⓴ Taste Temperatur/Garzeit wählen 
- ⓵ Anzeige Programm „Pommes frites“
- ⓶ Anzeige Programm „Speck“
- ⓷ Anzeige Programm „Shrimps“
- ⓸ 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  22.

- 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/Stop  20.
- ✓ Das Lüftersymbol  11 erlischt, die Taste Start/Stop  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/Stop  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/Stop  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!

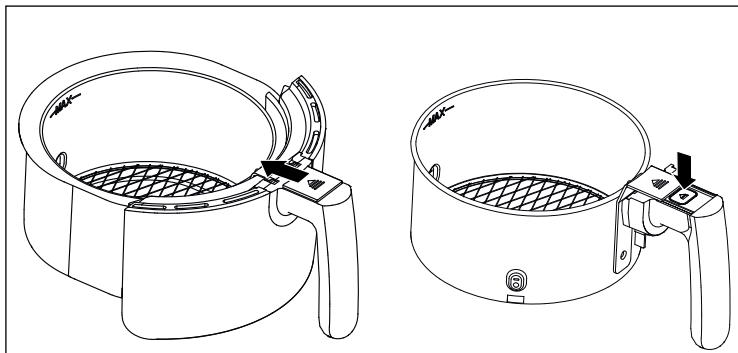
- Verwenden Sie Topflappen oder Ofenhandschuhe, wenn Sie die Pfanne **7** oder den Frittierkorb **2** anfassen müssen.

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.

- 7) Entnehmen Sie das Frittiergut aus dem Frittierkorb ②.
- 8) 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-<br>bol                                                                         | Programm geeignet<br>für:                                   | voreingestellte<br>Temperatur<br>(einstellbarer<br>Bereich) | voreingestellte<br>Garzeit<br>(einstellbarer<br>Bereich) |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
|    | Pommes frites, Kartoffel-<br>spalten, Rösti                 | 200 °C<br>(80 – 200 °C)                                     | 20 Min.<br>(1 – 60 Min.)                                 |
|    | Speck, Mozzarellasticks,<br>Würstchen im Teigmantel         | 180 °C<br>(80 – 200 °C)                                     | 10 Min.<br>(1 – 60 Min.)                                 |
|   | Shrimps, Garnelen (ohne<br>Schale)                          | 160 °C<br>(80 – 200 °C)                                     | 13 Min.<br>(1 – 60 Min.)                                 |
|  | Gemüse, Pilze                                               | 180 °C<br>(80 – 200 °C)                                     | 22 Min.<br>(1 – 60 Min.)                                 |
|  | Muffins, Backwaren,<br>Kuchen                               | 160 °C<br>(80 – 200 °C)                                     | 15 Min.<br>(1 – 60 Min.)                                 |
|  | Geflügelteile, Hähnchen-<br>flügel oder Hähnchen-<br>keulen | 200 °C<br>(80 – 200 °C)                                     | 20 Min.<br>(1 – 60 Min.)                                 |
|  | Steak, Koteletts, Schnitzel                                 | 200 °C<br>(80 – 200 °C)                                     | 20 Min.<br>(1 – 60 Min.)                                 |
|  | Fisch, Fischstäbchen,<br>Calamares                          | 180 °C<br>(80 – 200 °C)                                     | 18 Min.<br>(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             |
|----------------------------------------------|---------------------|------------|--------------|------------------------------|
| <b>Kartoffeln und Gemüse</b>                 |                     |            |              |                              |
| Pommes frites (TK)                           | optimal: 400–500    | 200 °C     | 15 – 20 Min  | 2 Mal schütteln <sup>1</sup> |
|                                              | max.: 800           |            | 30 Min       |                              |
| Pommes frites (frisch)                       | 500                 | 180 °C     | 20 – 30 Min. | 2 Mal schütteln <sup>1</sup> |
| Kartoffelspalten (TK)                        | 500                 | 180 °C     | 16 – 22 Min. | 2 Mal schütteln <sup>1</sup> |
| Gemüse (z. B. Zucchini, Paprika, Auberginen) | optimal: 600        | 180 °C     | 22 Min.      | 3 Mal schütteln <sup>3</sup> |
|                                              | max.: 750           | 200 °C     | 25 Min.      |                              |
| Zwiebeln                                     | 200                 | 200 °C     | 8 – 10 Min.  | schütteln <sup>2</sup>       |
| <b>Fleisch</b>                               |                     |            |              |                              |
| Chicken Nuggets (TK)                         | 300                 | 180 °C     | 15 – 20 Min. | wenden <sup>2</sup>          |
| Hähnchen-Schenkel                            | optimal: 4 Stück    | 200 °C     | 22 – 28 Min. | wenden <sup>2</sup>          |
| Hähnchen-Brust                               | 350                 | 180 °C     | 10 – 15 Min. | wenden <sup>2</sup>          |
| Schweinekoteletts                            | 350                 | 200 °C     | 15 – 25 Min. | wenden <sup>2</sup>          |
| Schnitzel (TK)                               | 2 – 3 Stück         | 180 °C     | 20 – 25 Min. | wenden <sup>2</sup>          |
| Speck                                        | 4 Stück             | 200 °C     | 8 Min.       | wenden <sup>2</sup>          |

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

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

<sup>2</sup> Nach ca. der Hälfte der Garzeit schütteln/wenden.

<sup>3</sup> 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 Zubehöerteile 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 <b>7</b> mit Frittierkorb <b>2</b> ist nicht richtig eingerastet. | Achten Sie auf einen korrekten Sitz der Pfanne <b>7</b> mit Frittierkorb <b>2</b> 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 <b>18</b> 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 <b>2</b> .                   | Überschreiten Sie nicht die MAX Markierung im Frittierkorb <b>2</b> .                                                                 |
|                                                                                         | Zu große Stücke.                                                             | Schneiden Sie die Lebensmittel in kleinere Stücke.<br>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 <b>2</b> .                                                                 |

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),<br>50–60 Hz                                                          |
| Nennleistung                                                                        | 1400 W                                                                                       |
| Schutzklasse                                                                        | I (⏏ Schutz Erde)                                                                            |
| 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](http://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](http://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](mailto:kompernass@lidl.de)

### AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222

E-Mail: [kompernass@lidl.at](mailto:kompernass@lidl.at)

### CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: [kompernass@lidl.ch](mailto: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](http://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](http://www.kompernass.com)

Last Information Update · Stanje informacija · Stanje informacija

Versiunea informațiilor · Актуалност на информацията · Έκδοση των πληροφοριών

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

---

IAN 377118\_2110