

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



AIR FRYER SHFR 1450 A1

(GB) (IE) (NI) (CY)

AIR FRYER

Operating instructions

(DE) (AT) (CH)

HEISSLUFTFRITTEUSE

Bedienungsanleitung

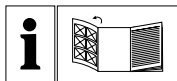
(GR) (CY)

ΦΡΙΤΕΖΑ ΘΕΡΜΟΥ ΑΕΡΑ

Οδηγίες χρήσης

IAN 305804

(IE) (NI) (CY)



GB IE NI CY

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

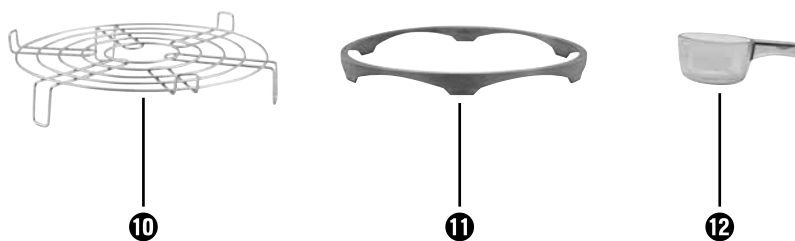
GR CY

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.

GB/IE/NI/CY	Operating instructions	Page	1
GR/CY	Οδηγίες χρήσης	Σελίδα	25
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	49

A**B**

Contents

Introduction	2
Intended use	2
Package contents	3
Disposal of the packaging	3
Appliance description	4
Technical data	4
Safety information	5
Before first use	8
Preparing food	9
Programmes	11
Table of cooking times	13
Cleaning and maintenance	14
Storage	15
Troubleshooting	16
Appendix	16
Disposal of the device	16
Kompernass Handels GmbH warranty	17
Service	18
Importer	18
Recipes	19
Chips	19
Potato wedges	19
Sweet potato chips	20
Fruity chicken breast salad	21
Gyros	22
Chicken wings	22
Pork medallions au gratin	23
Marinated sesame salmon	23
Scrambled egg	24
Herb croutons	24

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance!

You have chosen a modern, high-quality product. These operating instructions are part of the product. They contain important information about safety, usage and disposal. Before using the product, please familiarise yourself with all operating and safety instructions. This appliance may only be used as described and for the purposes indicated. Please pass all product documentation on to any future owner.

Intended use

This appliance is intended exclusively for cooking foods in domestic households. Not for commercial use.

Use the appliance only in dry places, and never use it outdoors.

This appliance is not intended for use...

- in staff kitchens in shops, offices and other commercial areas;
- by customers in hotels, motels or other residential facilities;
- in bed and breakfast accommodation.

WARNING

Danger if not used as intended!

The appliance can be hazardous if used for any other purpose and/or in any other manner than the one intended.

- ▶ Use the appliance only for its intended purpose.
- ▶ Observe the procedures described in these operating instructions.

NOTE

- ▶ Claims of any kind for damage resulting from misuse, incompetent repairs, unauthorised modification or the use of unauthorised spare parts will not be accepted. The risk shall be borne solely by the user.

Package contents

The appliance is supplied with the following components as standard:

- Air Fryer
 - Cooking container
 - Cooking grill
 - Stirrer
 - Stand
 - Measuring cup
 - Operating instructions
- 1) Remove all parts of the appliance and the operating instructions from the box.
 - 2) Remove all packaging materials and any protective film from the device.

NOTE

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

Disposal of the packaging

The packaging protects the appliance from damage during transport. The packaging materials have been selected for their environmental friendliness and ease of disposal, and are therefore recyclable.



Returning the packaging to the material cycle conserves raw materials and reduces the amount of waste that is generated. Dispose of packaging materials that are no longer needed in accordance with applicable local regulations.



Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner. Note the labelling on the packaging and separate the packaging material components for disposal if necessary. The packaging material is labelled with abbreviations (a) and numbers (b) with the following meanings:

1–7: Plastics,
20–22: Paper and cardboard,
80–98: Composites.

NOTE

- If possible, keep the original packaging during the warranty period so that the appliance can be properly packed for returning in the event of a warranty claim.

Appliance description

Figure A:

- 1 Lid (outer rim removable)
- 2 Cooking container
- 3 Removable stirrer
- 4 Hotplate
- 5 Lid release button
- 6 SET button
- 7 ON/OFF button
- 8 Display
- 9 Arrow buttons ▲ ▼ (increase/reduce time or temperature)

Figure B:

- 10 Cooking grill
- 11 Stand
- 12 Measuring cup

Technical data

Power supply	220 - 240 V ~ (alternating current), 50 Hz
Rated power	1450 W
Protection class	I (⏏ protective earth)
	All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.

Safety information

RISK OF ELECTRIC SHOCK

- ▶ Before using the appliance, check whether the mains voltage corresponds to the voltage given on the type/rating plate.
- ▶ Route the power cable in such a way that it cannot become trapped or damaged in any other way.
- ▶ Use the appliance only in dry indoor areas, not outdoors.
-  Never immerse the appliance, mains cable or plug in water or any other liquid! This could lead to a potentially fatal electric shock!
- ▶ Always disconnect the plug from the mains power socket after use, before cleaning or before moving the appliance.
- ▶ Do not operate the appliance if it has been dropped or is damaged in any way. Have the appliance checked and/or repaired by qualified technicians if necessary.
- ▶ To prevent accidents, have defective plugs and/or power cables replaced immediately by an authorised specialist technician or our Customer Service department.
- ▶ Always use the removable cooking container to prepare food!

WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Never use the appliance for purposes other than those described in these instructions. Risk of injury if appliance is misused.
- ▶ Provide a stable location for the appliance.
- ▶ Route the power cable in such a way that no one can tread on it or trip over it.
- ▶ Install the appliance as close as possible to an electrical power socket. Ensure that the power plug is quickly reachable in case of danger, and also that there is no danger of tripping over the cable.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ This appliance may be used by children aged 8 and upwards if constantly supervised. This appliance may be used by persons with limited physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, provided that they are under supervision or have been told how to use the appliance safely and are aware of the potential risks.
- ▶ Cleaning and user maintenance may not be carried out by children.
- ▶ This appliance must not be used by children under the age of 8.
- ▶ Children younger than 8 years of age must be kept away from the appliance and the power cable.
- ▶ Do not allow children to use the appliance as a toy.
- ▶ Hot steam is released during the cooking process, especially when the lid is opened. Keep a safe distance away from the steam.
- ▶ Parts of the appliance get very hot during use. Touching these may cause serious burns. Therefore, only touch the operating elements and the handle of the cooking container.
- ▶ Do not move the appliance while it is in use. There is a risk of being burnt!
- ▶ Allow the appliance to cool down before cleaning it or changing the accessories.
- ▶ Never lift the cooking container out of the housing during use.

⚠ WARNING! RISK OF FIRE!

- ▶ Do not use an external timing switch or a separate remote control system to operate the appliance.
- ▶ Do not use the appliance near hot surfaces or flammable materials.
- ▶ Never leave the appliance unattended while it is being used.
- ▶ Never set up the appliance close to or underneath flammable objects, especially not under curtains or suspended cupboards.

**Caution! Hot surface!****CAUTION – APPLIANCE DAMAGE!**

- ▶ Do not insert anything into or cover the ventilation slits in the appliance lid.
- ▶ Do not allow any liquids to get into the ventilation slits in the appliance lid.
- ▶ To protect the non-stick coating, do not use metallic tools such as knives, forks, etc. If the non-stick coating is damaged, stop using the appliance.
- ▶ Do not use the appliance without the cooking container inserted!
- ▶ Hold the appliance from underneath at the side to move it. Do not use the handle on the cooking container.
- ▶ Use only the accessories recommended by the manufacturer.

Before first use

Before you use the hot air fryer for the first time, please proceed as follows to remove any remaining production residue:

RISK OF ELECTRIC SHOCK

- ▶ Do not allow the mains cable to come into contact with the hot parts of the hot air fryer. Risk of electric shock!

WARNING – RISK OF INJURY!

- ▶ Parts of the appliance, especially the hotplate **4**, accessories and lid **1** get very hot during use. Do not touch these parts. Only touch the operating elements and the handle of the cooking container **2**. When removing the food, use oven gloves to prevent burns.

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

NOTE

- ▶ If you wish to place the hot air fryer below the cooker extraction hood, ensure that the cooker is switched off.
- 2) Insert the plug into a mains power socket. The time display flashes, there will be a beep and the display **8** lights up blue. The appliance is now in standby mode.
 - 3) Press the lid release button **5**. The appliance lid **1** flips open.
 - 4) Remove the cooking grill **10**, the measuring cup **12** and the stand **11**.
 - 5) Add about 300 – 500 ml of water to the cooking container **2** and close the lid **1** by pushing it down until it clicks into place.
 - 6) Press the SET button **6** and select the **(M1)** programme using the arrow buttons **▲ ▼ 9**. Use the **▲** arrow button to navigate clockwise and the **▼** arrow button to navigate anticlockwise through the menu. Keep the button pressed down to move quickly through the menu.
 - 7) Press the SET button **6** again and the time display flashes. Use the arrow buttons **▲ ▼ 9** to set a time of 20 minutes. Keep the button pressed down to run through the digits quickly.
 - 8) Press the ON/OFF button **7** to start the programme. The display **8** lights up white during operation.
When the programme is completed, you will hear ten beeps and the display **8** lights up blue. The appliance is back in standby mode. The ventilation in the lid **1** runs on for a while to cool down the appliance.

- 9) Open the lid **1**, remove the cooking container **2** carefully and pour out the water. Allow the cooking container **2** and the appliance to cool down completely.

NOTE

- During first use, you may notice a small amount of smoke and a slight odour. This is due to production residue. This is completely normal and harmless. Ensure sufficient ventilation; for example, by opening a window.
- Use the supplied stand **11** when you put down the hot cooking container **2**.

- 10) Now proceed as described in the section **Cleaning and care**.

Preparing food

You can prepare foods such as chips, meat, stir-fried vegetables, stews and many more using no more than one measuring cup **12** of cooking oil. Adding a suitable cooking oil, makes the food crisper and the taste more intensive. The best oils are neutral-tasting cooking oils such as sunflower or rapeseed oil. You can also use clarified butter (ghee) for frying. Normal butter, margarine or olive oil are not suitable as they are not sufficiently heat-resistant.

The hot air circulation ensures that the food is evenly cooked.

WARNING – RISK OF INJURY!

- Parts of the appliance, especially the hotplate **4**, accessories and lid **1** get very hot during use. Do not touch these parts. Only touch the operating elements and the handle of the cooking container **2**. When removing the food, use oven gloves to prevent burns.

- 1) Prepare the foods according to the recipe.
- 2) Insert the plug into a mains power socket. The numbers flash, you will hear a beep and the display **8** lights up blue. The appliance is now in standby mode.
- 3) Open the lid **1**.
- 4) Remove the accessories that you don't need and add the prepared food:
 - If you want to use the cooking container **2** together with the stirrer **3**:
 - Remove the cooking grill **10** and the stand **11** from the cooking container **2** if necessary.
 - Check whether the stirrer **3** is firmly fitted to the fixture in the cooking container **2**. This mixes the food evenly during the cooking process.

- Fill the cooking container ② with the food you want to cook. Do not exceed the MAX marking in the cooking container ②.
 - If required, sprinkle a suitable cooking oil evenly over the food. To do this, use the measuring cup ⑫ and do not exceed the MAX marking on the measuring cup ⑫ (35 ml).
- If you want to use the cooking grill ⑩:
- Remove the stirrer ③ and the stand ⑪ (if present) from the cooking container ②.
 - Place the cooking grill ⑩ centrally in the cooking container ② and place the food on the cooking grill ⑩.
 - Select the programme “Manual 3” (M3): this uses the upper heating element only and not the stirring function.
- 5) Close the lid ①.
- 6) Choose a suitable programme, as described in the section **Before first use**. Press the ON/OFF button ⑦ to start immediately or adjust the time and temperature according to your needs:
- Press the SET button ⑥; the time display flashes.
 - Use the arrow buttons ▲ ▼ ⑨ to set a suitable time.
 - Press the SET button ⑥ again and the temperature display  flashes.
 - Use the arrow buttons ▲ ▼ ⑨ to set a suitable temperature.

NOTE

- The possible setting range for temperature and time varies depending on the programme. See the table in the section **Programmes**.

- 7) Press the ON/OFF button ⑦ to start the cooking process. The display ⑧ lights up white during operation. Depending on the programme, the heating elements, the stirrer ③ and ventilation start working.

NOTE

- The upper heating element may switch off occasionally during use. This means that the temperature required for the cooking processing has been reached. After a short time, the heating element switches back on and resumes heating.

- 8) When the programme is completed, you will hear ten beeps and the display ⑧ lights up blue. The appliance is back in standby mode. The ventilation in the lid ① runs on for a while to cool down the appliance.

NOTE

- ▶ Check the cooking process regularly. The times given in the table and the preprogrammed values in the appliance are orientation guides. The actual cooking times can vary depending on the characteristics of the food.
- ▶ You can open the lid ❶ during cooking to check on the cooking progress or to add ingredients. When you open the lid ❶, the heating element switches off until the lid ❶ is closed again.
- ▶ You can manually adjust the time and temperature while cooking by pressing the SET button ❸ and continuing as described above.
- ▶ To stop cooking at any time, press and hold the ON/OFF button ❷ button for approx. 3 seconds. The appliance will switch back to standby mode; the display ❹ lights up blue.
- ▶ Use the supplied stand ❶ when you put down the hot cooking container ❷.

Programmes

The appliance has eight preset cooking programmes. If you select one of the following programmes, the preset cooking times and temperatures will be shown on the display ❹. These settings can be adjusted to certain degree depending on the recipe you are using or your personal taste.

The three manual programmes offer further customisable presets for those times when none of the other programmes are suitable. You can use them for your own recipes, for example, or for keeping food warm.

NOTE

- ▶ The possible setting range for temperature and time varies depending on the programme. See the following table.

How to set a programme:

- 1) Choose a suitable programme, as described in the section **Before first use**. You will find all the settings of the preset programmes in the following table.
- 2) Press the ON/OFF button ❷ to start immediately or adjust the time and temperature according to your needs, as described in the section **Preparing food**.

Programme		Default setting		Possible adjustment range
	Chips, frozen ♦ With stirring function ♦ Heating element top + bottom	Temperature	240 °C	200 - 240 °C
		Time	30 mins.	25 - 35 mins.
	Chips, fresh ♦ With stirring function ♦ Heating element top + bottom	Temperature	240 °C	200 - 240 °C
		Time	35 mins.	25 - 45 mins.
	Chicken thighs/wings ♦ With stirring function ♦ Heating element top + bottom	Temperature	220 °C	200 - 240 °C
		Time	20 mins.	15 - 35 mins.
	Fish ♦ No stirring function ♦ Heating element top + bottom	Temperature	200 °C	150 - 230 °C
		Time	15 mins.	8 - 25 mins.
	Meat ♦ With stirring function ♦ Heating element top + bottom	Temperature	230 °C	200 - 240 °C
		Time	10 mins.	10 - 30 mins.
	Manual 3 ♦ No stirring function ♦ Heating element top	Temperature	100 °C	100 - 220 °C
		Time	30 mins.	5 - 60 mins.
	Manual 2 ♦ No stirring function ♦ Heating element top + bottom	Temperature	200 °C	100 - 220 °C
		Time	30 mins.	5 - 60 mins.
	Manual 1 ♦ With stirring function ♦ Heating element top + bottom	Temperature	100 °C	60 - 240 °C
		Time	5 mins.	5 - 60 mins.

TIP

Waxy potatoes are best-suited for making potato dishes in the hot air fryer. Rinse the sliced potato pieces in fresh water to prevent them sticking to each other during cooking. Dry the potato pieces off carefully before putting them in the hot air fryer.

Table of cooking times

This table provides examples of the temperatures at which specific foods must be cooked and how much time is required. If these details differ from those shown on the packaging of the food, please observe the instructions provided on the packaging.

Food	Weight (g)	Addition	Temperature	Time
Vegetables				
Chips (frozen)	400	-	200 - 240 °C	25 - 35 mins.
Chips (fresh)	400	5 ml oil	200 - 240 °C	25 - 45 mins.
Potatoes, diced	750	5 ml oil	200 - 240 °C	30 - 40 mins.
Courgettes	500	160 ml cold water + 5 ml oil	240 °C	10 - 15 mins.
Bell pepper	400	160 ml cold water + 5 ml oil	240 °C	8 - 15 mins.
Mushrooms	400	5 ml oil	240 °C	10 - 15 mins.
Onions	450	5 ml oil	240 °C	12 - 15 mins.
Meat				
Chicken nuggets (fresh)	500 (30 x 50 mm)	-	230 °C	20 - 25 mins.
Pork chops	350 (30 x 50 mm)	5 ml oil	230 °C	16 - 25 mins.
Beef	400	5 ml oil	230 °C	8 - 12 mins.
Chilli con carne	350	5 ml oil	230 °C	6 - 12 mins.
Sausages	300	-	230 °C	8 - 12 mins.
Chicken thigh	700	-	230 °C	22 - 28 mins.
Chicken breast	350	-	230 °C	10 - 15 mins.
Lamb chops	2 - 3 pieces (2.5 cm thick)	5 ml oil	230 °C	20 - 25 mins.
Fillet of pork (thin)	250	5 ml oil	230 °C	6 - 10 min.

Food	Weight (g)	Addition	Temperature	Time
Fish				
Prawns in bread-crumbs	14 pcs.	-	200 °C	10-15 mins.
Tilapia	350	-	200 °C	12-18 mins.
Jumbo king shrimp	300	-	200 °C	20-25 mins.
Shrimp	250	-	200 °C	15-20 mins.

NOTE

- ▶ The values given are guidelines. The cooking time and temperature can vary depending on the characteristics of the ingredients and your personal taste.
- ▶ The values provided refer to the use of the cooking container ② without the cooking grill ⑩. If you want to use the cooking grill ⑩ to cook the food more gently, the cooking times increase.
Use the "Manual 3" programme (M3) for cooking with the cooking grill ⑩.

Cleaning and maintenance

WARNING – RISK OF ELECTRIC SHOCK!

- ▶ Always remove the plug from the mains power socket before cleaning the appliance.
- ▶  Under no circumstances should the appliance be immersed in liquids! This could result in a potentially fatal electric shock, and the appliance could be damaged.

WARNING – RISK OF BURNS!

- ▶ Allow the appliance to cool fully before cleaning it.

CAUTION – PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Do not use aggressive or abrasive cleaning agents or materials such as scouring milk or steel wool. These could damage the upper surfaces of the appliance!

Take the hot air fryer apart to make cleaning easier:

- 1) Hold the rim of the lid firmly in both hands and turn it anticlockwise until it comes out of the mounting.
- 2) If required, remove the cooking container ② from the appliance and remove the stirrer ③ from the cooking container ② by pulling it upwards.

3) Cleaning the appliance and accessories:

- Clean the cooking container ②, the removed lid rim and the stand ① in warm water with a little washing-up liquid. If required, you can remove the handle of the cooking container ② by pressing the button on the underside of the handle and pulling it off horizontally. Rinse off all parts afterwards with plenty of fresh water.
- Clean the cooking grill ⑩, the stirrer ③ and the measuring cup ⑫ in warm water with some mild washing-up liquid. Afterwards, rinse everything off with fresh water.



You can also put these parts in the dishwasher.

- Clean the appliance with a moist cloth. If required, use a mild washing-up liquid on the cloth. Afterwards, wipe it off with a cloth moistened only with water. Ensure that no liquids penetrate the appliance lid ①!
 - Use a non-scouring sponge and a mild washing-up liquid to remove stubborn dirt residues. Afterwards, wipe with a damp cloth to remove any detergent residue.
 - Dry all parts well before assembly.
- 4) Hold the lid rim with both hands and push it back onto the lid. Note the corresponding notches. Turn the lid rim clockwise, until you hear it click into place.
 - 5) Push the handle of the cooking container ② back onto the fixture until it clicks into place or place it in the cooking container ② for storage.
 - 6) Place the cooking container ② back in the hot air fryer. Note the handle notch on the housing.

NOTE

Any other servicing should be performed only by an authorized service representative or Customer Service.

Storage

- 1) To lift or carry the appliance, place both hands under the appliance from the side. Never use the handle on the cooking container ②!
- 2) The handle of the cooking container ② can be removed for storage and placed in the cooking container ②.
- 3) Place the stirrer ③ onto the fixture in the middle of the cooking container ②. Place the the cooking grill ⑩ onto this and add the stand ① and the measuring cup ⑫.
- 4) Store the appliance with the lid ① closed. This ensures that the interior of the appliance and the accessories remain clean and free of dust.

Troubleshooting

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	POSSIBLE SOLUTIONS
The appliance is not working.	The appliance is not connected to a mains power socket.	Connect the appliance to a mains power socket.
	The appliance is damaged.	Contact the Customer Service department.
	The appliance is switched off.	Switch the appliance on by pressing the ON/OFF button 7 .
E1 is shown on the display 8 .	There is a short circuit in the system.	Pull the plug from the mains socket and contact Customer Service.
E2 is shown on the display 8 .	There is a short circuit in the system.	Pull the plug from the mains socket and contact Customer Service.

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

Appendix

Disposal of the device



Never dispose of the appliance in your normal domestic waste. This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EU.

Dispose of the appliance through an approved disposal facility or your municipal waste facility. Please observe the currently applicable regulations. Please contact your waste disposal centre if you are in any doubt.



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

Kompennass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

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

Warranty conditions

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

If any material or production fault occurs within three years of the date of purchase of the product, we will either repair or replace the product for you at our discretion. This warranty service is dependent on you presenting the defective appliance and the proof of purchase (receipt) and a short written description of the fault and its time of occurrence.

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

Warranty period and statutory claims for defects

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

Scope of the warranty

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

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

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

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

Warranty claim procedure

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

- Please have the till receipt and the item number (e.g. IAN 12345) available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate, an engraving on the front page of the instructions (bottom left), or as a sticker on the rear or bottom of the appliance.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.
- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.



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

Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IE Service Ireland

Tel.: 1890 930 034

(0,08 EUR/Min., (peak))

(0,06 EUR/Min., (off peak))

E-Mail: kompernass@lidl.ie

CY Service Cyprus

Tel.: 8009 4409

E-Mail: kompernass@lidl.com.cy

IAN 305804

Importer

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Recipes

NOTE

- The cooking times and temperature settings given in the recipes are recommendations only. They can vary depending on the characteristics of the ingredients and your personal taste!

Chips

Ingredients for **2** people

- 400 g frozen chips
- Salt

Preparation

- 1) Place the frozen chips into the hot air fryer and spread a pinch of salt evenly over them.
- 2) Select the "Chips, frozen" programme  and cook the chips at 220 °C for around 35 minutes. Adjust the time and temperature manually, as described in the section **Preparing food**.

Potato wedges

Ingredients for **2** people

- 400 g potatoes (with thin skin)
- 10 ml olive oil
- 2 tbsp. paprika (sweet)
- 1 tsp. chilli powder
- 1 pinch of sugar
- Sea salt
- Pepper

Preparation

- 1) Wash the potatoes and cut them into wedges that are not too thick.
- 2) Mix the potato wedges with the rest of the ingredients in a sufficiently large bowl.
- 3) Put the mixture into the hot air fryer and cook for about 30 – 40 minutes at 220 °C until golden brown. Select the "Chips, fresh" programme  and adjust the time and temperature as required.
- 4) Remove the potato wedges from the hot air fryer and serve immediately.

Sweet potato chips

Ingredients for **2** people

- 400 g sweet potatoes
- 1 tbsp. sesame
- 1 pinch of sea salt
- 5 ml oil

Preparation

- 1) Peel the sweet potatoes and cut them into 1 x 1 cm thick fingers.
- 2) Roast the sesame seeds for about 10 minutes at 170 °C. Select the "Manual 2" programme  and adjust the time and temperature accordingly. Stir the sesame occasionally with a suitable tool.
- 3) Allow the roasted sesame seeds to cool down a little and then crush them together with the sea salt.
- 4) Add the raw sweet potato chips and the oil to the hot air fryer and cook them for around 20 – 25 minutes at 220 °C. Select the "Chips, fresh" programme  and adjust the time and temperature as required.
- 5) Add the sesame salt mixture to the sweet potato chips and serve immediately.

NOTE

- To achieve a crisper result, soak the sweet potato chips in water for 60 minutes before cooking. Dry them thoroughly afterwards and sprinkle them evenly with corn starch.

Fruity chicken breast salad

Ingredients for **4** people

- 500 g chicken
- 1 orange or 1 mango
- 200 g tartar sauce or Miracle Whip
- Salt and pepper
- A little fresh lemon juice
- A little Worcestershire sauce

Preparation

- 1) Season the chicken with salt and pepper.
- 2) Place the cooking grill **10** together with the cooking container **2** into the hot air fryer, arrange the chicken breasts evenly on it and cook at 220 °C for 25 – 35 minutes. Select the “Manual 3” programme **M3** and adjust the time and temperature accordingly. Turn the chicken breast after 10 – 15 minutes.
- 3) Allow the chicken breast to cool down and then shred it with your fingers or using 2 forks.
- 4) Peel the orange or mango and cut it into pieces.
- 5) Mix the tartar sauce with a couple of dashes of Worcestershire sauce and lemon juice.
- 6) Now mix the chicken breast, the fruit and the tartar sauce and leave in the refrigerator for a few hours to marinate before serving.

Gyros

Ingredients for **2** people

- 500 g pork (sliced into strips)
- 2 tbsp. gyros spice
- 10 ml oil
- 60 ml cream
- 2 tsp. crème fraîche
- Salt

Preparation

- 1) Mix the oil and the gyros spices and then combine with the meat. If possible, leave in the refrigerator for a few hours to marinate.
- 2) Put the meat into the hot air fryer and cook for about 15 minutes at 200 °C. Select the “Meat” programme  and adjust the time and temperature as required.
If the gyros starts to stick, mix occasionally with a suitable tool to ensure that it cooks evenly.
- 3) Add the cream and the crème fraîche and cook for another 2 minutes.

Chicken wings

Ingredients for **2** people

- 6 chicken wings
- 10 ml wine vinegar
- A couple of dashes of Tabasco
- Sweet paprika
- A little brown sugar or honey
- 2 tsp. herbs
- Salt and pepper
- 5 ml oil

Preparation

- 1) Mix the vinegar, Tabasco, sugar or honey, the herbs and spices together in a bowl.
- 2) Place the chicken wings in a bowl and mix evenly with the marinade. Preferably, leave overnight in the refrigerator to steep.
- 3) Select the “Chicken thighs/wings” programme  on the hot air fryer and set to 25 – 35 minutes at 220 °C.
- 4) Add the oil to the hot air fryer and heat for a short time.
- 5) Add the marinated chicken thighs and cook to the end of the programme. Check the progress occasionally.

Pork medallions au gratin

Ingredients for **4** people

- 400 g pork fillet
- 1 – 2 tomatoes
- Mozzarella
- Salt and pepper

Preparation

- 1) Cut the pork into medallions around 2 cm thick and season with salt and pepper.
- 2) Cut the tomatoes and the mozzarella into thin slices.
- 3) Place the cooking grill **10** together with the cooking container **2** into the hot air fryer, arrange the medallions evenly on it and cook at 220 °C for around 12 minutes. Select the "Manual 3" programme **(M3)** and adjust the time and temperature accordingly.
- 4) After 12 minutes place one tomato slice and one mozzarella slice onto each of the medallions and cook for another 7 minutes at around 150 °C. To do this, reselect the "Manual 3" programme **(M3)**.

Marinated sesame salmon

Ingredients for **4** people

- 500 g salmon
- 1 tbsp. sesame
- 25 ml soya sauce
- 25 ml lemon juice
- 1 tbsp. honey
- 1 tsp. paprika powder
- Salt and pepper

Preparation:

- 1) Stir together the soya sauce with the sesame seeds, lemon juice, honey, paprika and salt and pepper to make a marinade.
- 2) Cut the salmon into cubes and mix with the marinade.
- 3) Take the stirrer **3** out of the cooking container **2** (if necessary) and cook the marinated salmon at 200 °C for about 5 minutes. Select the "Fish" programme **🐟** and adjust the time and temperature accordingly.
- 4) Check the progress after half of the time and give the food a stir if necessary.
- 5) Serve immediately.

Scrambled egg

Ingredients for **2** people

- 3 eggs
- 20 g diced ham
- 10 g spring onions
- 50 ml cream
- 1 tomato
- 5 ml oil
- Salt and pepper
- 1 tbsp. mixed frozen herbs

Preparation

- 1) Whisk the eggs and milk.
- 2) Cut the spring onions into rings, chop the tomatoes.
- 3) Mix the egg mixture with the ham cubes, the vegetables and the herbs and season with a little salt and pepper.
- 4) Select the "Manual 1" programme (M1) on the hot air fryer and set to 8 – 10 minutes at 150 °C.
- 5) Add the oil to the hot air fryer and heat for a short time.
- 6) Add the egg mixture and cook for about 8 – 10 minutes. If necessary, stir occasionally with a suitable tool.
- 7) Serve immediately.

Herb croutons

Ingredients for **4** people

- 4 slices of bread
- 15 ml melted butter
- 10 ml oil
- 2 tsp. of herbs of your choice

Preparation

- 1) Cut the toast into equally sized cubes and add it to the hot air fryer.
- 2) Mix the oil and the butter with the herbs and spread equally over the bread cubes.
- 3) Cook at 180 °C for about 6 – 8 minutes in the hot air fryer (depending on the desired degree of browning). Select the "Manual 1" programme (M1) and adjust the time and temperature accordingly.

The herb croutons taste really good in salad or as a small snack between meals.

Περιεχόμενα

Εισαγωγή	26
Προβλεπόμενη χρήση	26
Παραδοτέος εξοπλισμός	27
Απόρριψη της συσκευασίας	27
Περιγραφή συσκευής	28
Τεχνικά χαρακτηριστικά	28
Υποδείξεις ασφαλείας	29
Πριν από την πρώτη χρήση	32
Παρασκευή τροφίμων	33
Προγράμματα	35
Πίνακας χρόνων μαγειρίματος	37
Καθαρισμός και φροντίδα	38
Αποθήκευση	39
Αντιμετώπιση σφαλμάτων	40
Παράρτημα	40
Απόρριψη συσκευής	40
Εγγύηση της Kompennass Handels GmbH	41
Σέρβις	42
Εισαγωγέας	42
Συνταγές	43
Πατάτες τηγανητές	43
Πατάτες wedges	43
Τηγανιτές γλυκοπατάτες	44
Ζουμερή σαλάτα με σπίνθος κοτόπουλου	45
Γύρος	46
Φτερούγες κοτόπουλου	46
Ψητά μενταγιόν χοιρινού φιλέτου	47
Μαριναρισμένος σολομός με σουσάμι	47
Αυγό χτυπημένο	48
Κρουτόν με βότανα	48

Εισαγωγή

Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας σας συσκευής!

Το προϊόν που αποκτήσατε είναι ένα σύγχρονο 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 μόνο όπως περιγράφεται και για τα αναφερόμενα πεδία χρήσης. Παραδίδετε όλα τα έγγραφα σε περίπτωση παράδοσης του προϊόντος σε τρίτους.

Προβλεπόμενη χρήση

Η συσκευή αυτή προορίζεται αποκλειστικά για ιδιωτική χρήση (μαγείρεμα τροφίμων). Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για επαγγελματικούς σκοπούς.

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή αποκλειστικά σε στεγνούς χώρους. Μην τη χρησιμοποιείτε ποτέ σε εξωτερικούς χώρους.

Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση...

- σε κουζίνες για υπαλλήλους καταστημάτων, γραφείων και άλλων επαγγελματικών τομέων,
- από πελάτες ξενοδοχείων, μοτέλ και άλλων τύπων καταλυμάτων,
- σε πανσιόν με πρωινό.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Κίνδυνος σε περίπτωση μη προβλεπόμενης χρήσης!

Σε περίπτωση μη προβλεπόμενης χρήσης ή/και άλλου είδους χρήσης ενδέχεται να παρατηρηθούν κίνδυνοι.

- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή αποκλειστικά με τρόπο σύμφωνο με τους κανονισμούς.
- Τηρείτε τις διαδικασίες που περιγράφονται στις παρούσες οδηγίες χρήσης.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Αποκλείονται αξιώσεις οποιουδήποτε είδους λόγω ζημιών από μη προβλεπόμενη χρήση, ακατάλληλες επισκευές, μη επιτρεπόμενες τροποποιήσεις ή από τη χρήση μη εγκεκριμένων ανταλλακτικών. Την ευθύνη φέρει αποκλειστικά ο χρήστης.

Παραδοτέος εξοπλισμός

Η συσκευή παραδίδεται με τα ακόλουθα εξαρτήματα:

- Φριτζά θερμού αέρα
- Δοχείο μαγειρέματος
- Σχάρα μαγειρέματος
- Αναδευτήρας
- Βάση
- Δοχείο μέτρησης
- Οδηγίες χρήσης

- 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 ελλειπών παραδοτέου εξοπλισμού ή ζημιών λόγω ελλειπών συσκευασίας ή λόγω μεταφοράς, απευθυνθείτε στη γραμμή εξυπηρέτησης πελατών (βλ. κεφάλαιο **Σέρβις**).

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 σε σημεία ανακύκλωσης εξοικονομεί πρώτες ύλες και μειώνει την ποσότητα των απορριμμάτων. Απορρίψτε τα υλικά συσκευασίας που δεν χρησιμοποιούνται πλέον σύμφωνα με τις κατά τόπους ισχύουσες προδιαγραφές.



Απορρίψτε τη συσκευασία με φιλικό τρόπο προς το περιβάλλον. Λαμβάνετε υπόψη τη σήμανση στα διαφορετικά 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.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Εφόσον υπάρχει η δυνατότητα, φυλάξτε τη γνήσια συσκευασία κατά τη διάρκεια της εγγύησης, για να μπορείτε σε περίπτωση εγγύησης να συσκευάσετε τη συσκευή σωστά.

Περιγραφή συσκευής

Εικόνα Α:

- ❶ Καπάκι (αφαιρούμενος εξωτερικός δακτύλιος)
- ❷ Δοχείο μαγειρέματος
- ❸ Αφαιρούμενος αναδευτήρας
- ❹ Θερμαντική πλάκα
- ❺ Πλήκτρο απασφάλισης καπακιού
- ❻ Πλήκτρο SET
- ❼ Πλήκτρο ON/OFF
- ❽ Οθόνη
- ❾ Πλήκτρα με βέλη ▲ ▼ (αύξηση/μείωση χρόνου ή θερμοκρασίας)

Εικόνα Β:

- ❿ Σχάρα μαγειρέματος
- ⓫ Βάση
- ⓬ Δοχείο μέτρησης

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Τάση δικτύου	220 - 240 V ~ (εναλλασσόμενο ρεύμα), 50 Hz
Ονομαστική ισχύς	1450 W
Κατηγορία προστασίας	I (⏏) Γείωση προστασίας
	Όλα τα εξαρτήματα αυτής της συσκευής που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα μπορούν να χρησιμοποιούνται με ασφάλεια στα τρόφιμα.

Υποδείξεις ασφαλείας

ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ

- ▶ Πριν από την έναρξη λειτουργίας της συσκευής, ελέγχετε εάν η τάση δικτύου συμφωνεί με την αναγραφόμενη στην πινακίδα τύπου/προδιαγραφών τάση δικτύου.
- ▶ Περνάτε το καλώδιο τροφοδοσίας κατά τέτοιον τρόπο, ώστε να μην μπλέκεται ή να μην μπορεί να υποστεί άλλες βλάβες.
- ▶ Χρησιμοποιείτε τη συσκευή αποκλειστικά σε στεγνούς χώρους. Μην τη χρησιμοποιείτε σε εξωτερικούς χώρους.
-  Μην βυθίζετε τη συσκευή, το καλώδιο τροφοδοσίας ή το βύσμα ποτέ σε νερό ή άλλα υγρά! Διαφορετικά, παρατηρείται κίνδυνος θανάτου λόγω ηλεκτροπληξίας!
- ▶ Μετά από τη χρήση, αποσυνδέετε το βύσμα από την πρίζα, ώστε να εκτελέσετε τις εργασίες καθαρισμού.
- ▶ Σε περίπτωση που η συσκευή πέσει κάτω ή υποστεί βλάβη, μην τη χρησιμοποιείτε. Αναθέτετε τον έλεγχο και, εφόσον απαιτείται, την επισκευή της συσκευής σε εξειδικευμένο προσωπικό.
- ▶ Τα βύσματα ή τα καλώδια τροφοδοσίας που έχουν υποστεί ζημιά πρέπει να αντικαθίστανται άμεσα από εξουσιοδοτημένο εξειδικευμένο προσωπικό ή από το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών, ώστε να αποφεύγονται τυχόν κίνδυνοι.
- ▶ Για την παρασκευή τροφίμων, χρησιμοποιείτε αποκλειστικά το αφαιρούμενο δοχείο μαγειρέματος!

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- ▶ Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για άλλους σκοπούς από τους περιγραφόμενους στις παρούσες οδηγίες. Σε περίπτωση εσφαλμένης χρήσης, παρατηρείται κίνδυνος τραυματισμού.
- ▶ Φροντίζετε για τη σταθερότητα της συσκευής.
- ▶ Περνάτε το καλώδιο τροφοδοσίας κατά τέτοιον τρόπο, ώστε να μην μπορεί να το πατήσει κανείς ή να σκοντάψει σε αυτό.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- ▶ Τοποθετείτε τη συσκευή όσο το δυνατόν πιο κοντά σε μια πρίζα. Φροντίζετε ώστε να διασφαλίζεται εύκολη πρόσβαση στο βύσμα για περιπτώσεις κινδύνου και να μην μπορείτε να σκοντάψετε στο καλώδιο τροφοδοσίας.
- ▶ Η χρήση αυτής της συσκευής από παιδιά άνω των 8 ετών επιτρέπεται, εφόσον βρίσκονται υπό επίβλεψη. Επιτρέπεται η χρήση της συσκευής από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας ή/και 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.
- ▶ Η συσκευή αυτή δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται από παιδιά ηλικίας μεταξύ 0 και 8 ετών.
- ▶ Τα παιδιά κάτω των 8 ετών δεν επιτρέπεται να έρχονται σε επαφή με τη συσκευή και το καλώδιο σύνδεσης.
- ▶ Απαγορεύεται η χρήση της συσκευής από παιδιά ως παιχνίδι.
- ▶ Κατά τη διαδικασία μαγειρέματος απελευθερώνεται καυτός ατμός, κυρίως όταν ανοίγετε το καπάκι. Τηρείτε απόσταση ασφαλείας από τον ατμό.
- ▶ Σε ορισμένα εξαρτήματα της συσκευής αναπτύσσονται πολύ υψηλές θερμοκρασίες κατά την λειτουργία. Μην τα αγγίζετε, ώστε να αποφεύγετε τυχόν εγκαύματα. Να έρχεστε σε επαφή μόνο με τα στοιχεία χειρισμού και τη χειρολαβή του δοχείου μαγειρέματος.
- ▶ Μην μετακινείτε τη συσκευή κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, καθώς παρατηρείται κίνδυνος εγκαύματος!
- ▶ Αφήνετε τη συσκευή να κρυώνει πριν από τον καθαρισμό ή την αλλαγή αξεσουάρ.
- ▶ Μην σηκώνετε ποτέ το δοχείο μαγειρέματος κατά τη διάρκεια της λειτουργίας από το περίβλημα.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΠΥΡΚΑΓΙΑΣ!

- ▶ Μην χρησιμοποιείτε εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό τηλεχειριστήριο για τη λειτουργία της συσκευής.
- ▶ Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή κοντά σε καυτές επιφάνειες ή εύφλεκτα υλικά.
- ▶ Μην αφήνετε τη συσκευή ποτέ χωρίς επιτήρηση κατά τη λειτουργία.
- ▶ Μην τοποθετείτε ποτέ τη συσκευή κοντά ή κάτω από εύφλεκτα υλικά, κυρίως κάτω από κουρτίνες ή ντουλάπια κουζίνας.



Προσοχή! Υψηλές θερμοκρασίες!

ΠΡΟΣΟΧΗ – ΖΗΜΙΕΣ ΣΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ!

- ▶ Μην τοποθετείτε αντικείμενα στην οπή αερισμού στο καπάκι της συσκευής και μην την καλύπτετε.
- ▶ Μην επιτρέπετε να καταλήγουν υγρά στην οπή αερισμού του καπακιού συσκευής.
- ▶ Προστατεύετε την αντικολλητική επίστρωση. Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά αντικείμενα, όπως μαχαίρια, πιρούνια, κλπ. Σε περίπτωση που υποστεί ζημιά η αντικολλητική επίστρωση, διακόψτε τη χρήση της συσκευής.
- ▶ Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή χωρίς το δοχείο μαγειρέματος!
- ▶ Πιάνετε τη συσκευή πλευρικά κάτω, για να τη μετακινήσετε. Μην χρησιμοποιείτε τη λαβή του δοχείου μαγειρέματος για αυτήν τη διαδικασία.
- ▶ Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά προτεινόμενα από τον κατασκευαστή αζεσουάρ.

Πριν από την πρώτη χρήση

Πριν από τη χρήση της φριτέζας θερμού αέρα για πρώτη φορά, ακολουθήστε την εξής διαδικασία, για να απομακρύνετε τυχόν κατασκευαστικά υπολείμματα:

ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ

- Το καλώδιο τροφοδοσίας δεν επιτρέπεται να έρχεται σε επαφή με τα εξαρτήματα της φριτέζας θερμού αέρα στα οποία αναπτύσσονται υψηλές θερμοκρασίες. Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- Σε εξαρτήματα της συσκευής, κυρίως στη θερμαντική πλάκα **4**, τα αξεσουάρ και το καπάκι **1** αναπτύσσονται πολύ υψηλές θερμοκρασίες κατά τη λειτουργία. Για αυτόν τον λόγο, μην έρχεστε σε επαφή με αυτά. Να έρχεστε σε επαφή αποκλειστικά με τα στοιχεία χειρισμού και τη χειρολαβή του δοχείου μαγειρέματος **2**. Για την αποφυγή εγκαυμάτων, χρησιμοποιείτε γάντια κουζίνας κατά την αφαίρεση των τροφίμων.

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

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Εάν επιθυμείτε να τοποθετήσετε τη φριτέζα θερμού αέρα στην εστία κάτω από τον απορροφητήρα, φροντίστε ώστε η εστία να είναι απενεργοποιημένη.
- 2) Συνδέστε το βύσμα σε μια πρίζα. Η οθόνη **8** ανάβει με μπλε χρώμα, η ένδειξη ώρας αναβοσβήνει και ακούγεται ένα ηχητικό σήμα. Η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία αναμονής.
 - 3) Πιέστε το πλήκτρο απασφάλισης **5**. Το καπάκι **1** ανοίγει.
 - 4) Αφαιρέστε τη σχάρα μαγειρέματος **10**, το δοχείο μέτρησης **12** και τη βάση **11**.
 - 5) Προσθέστε 300 – 500 ml νερό στο δοχείο μαγειρέματος **2** και κλείστε το καπάκι **1**, πατώντας το προς τα κάτω, μέχρι να ασφαλίσει με τον χαρακτηριστικό ήχο.
 - 6) Πατήστε το πλήκτρο SET **6** και με τα πλήκτρα με βέλη **▲ ▼ 9** επιλέξτε το πρόγραμμα **(M¹)**. Με το πλήκτρο με βέλος **▲** πλοηγείτε δεξιόστροφα και με το πλήκτρο με βέλος **▼** αριστερόστροφα στο μενού. Πατήστε το πλήκτρο παρατεταμένα για να πλοηγηθείτε ταχύτερα στο μενού.
 - 7) Πατήστε ξανά το πλήκτρο SET **6**. Η ένδειξη χρόνου αναβοσβήνει. Ρυθμίστε 20 λεπτά με τα πλήκτρα με βέλη **▲ ▼ 9**. Πατήστε το πλήκτρο παρατεταμένα για την ταχεία αρίθμηση των ψηφίων.
 - 8) Πατήστε το πλήκτρο ON/OFF **7**, για να εκκινηθεί το πρόγραμμα. Η οθόνη **8** ανάβει με λευκό χρώμα κατά τη διάρκεια της λειτουργίας. Μόλις ολοκληρωθεί το πρόγραμμα, ακούγονται 10 ηχητικά σήματα και η οθόνη **8** ανάβει με μπλε χρώμα. Η συσκευή βρίσκεται ξανά σε λειτουργία αναμονής. Ο αερισμός στο καπάκι **1** της συσκευής συνεχίζει να λειτουργεί για λίγο, ώστε να κρυώσει η συσκευή.

- 9) Ανοίξτε το καπάκι ❶, αφαιρέστε προσεκτικά το δοχείο μαγειρέματος ❷ και αφαιρέστε το νερό. Αφήστε το δοχείο μαγειρέματος ❷ και τη συσκευή να κρυώσουν.

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.
- Χρησιμοποιήστε τη βάση ❶ που περιλαμβάνεται στον παραδοτέο εξοπλισμό, για να τοποθετήσετε το καυτό δοχείο μαγειρέματος ❷.

- 10) Συνεχίστε με τη διαδικασία που περιγράφεται στο κεφάλαιο **Καθαρισμός και φροντίδα**.

Παρασκευή τροφίμων

Προετοιμάστε πατάτες τηγανιτές, κρέας και λαχανικά στη γάστρα, σουπές και πολλά άλλα με το πολύ ένα δοχείο μέτρησης ❷ μαγειρικό λάδι. Με την προσθήκη κατάλληλου μαγειρικού λαδιού, τα τρόφιμα που προετοιμάζετε γίνονται πιο τραγανά και έχουν πιο έντονη γεύση. Προτείνεται η χρήση ουδέτερων στη γεύση φυτικών μαγειρικών λαδιών, όπως π.χ. ηλιέλαιο ή κραμβέλαιο. Επίσης, για το τηγάνισμα μπορεί να χρησιμοποιηθεί συμπυκνωμένο βούτυρο. Σε καμία περίπτωση δεν ενδείκνυται το βούτυρο, η μαργαρίνη ή το ελαιόλαδο, καθώς δεν έχουν επαρκή αντοχή στη θερμότητα.

Τα τρόφιμα θερμαίνονται ομοιόμορφα χάρη στην κυκλοφορία θερμού αέρα.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- Σε εξαρτήματα της συσκευής, κυρίως στη θερμαντική πλάκα ❹, τα αξεσουάρ και το καπάκι ❶ αναπτύσσονται πολύ υψηλές θερμοκρασίες κατά τη λειτουργία. Για αυτόν τον λόγο, μην έρχεστε σε επαφή με αυτά. Να έρχεστε σε επαφή αποκλειστικά με τα στοιχεία χειρισμού και τη χειρολαβή του δοχείου μαγειρέματος ❷. Για την αποφυγή εγκαυμάτων, χρησιμοποιείτε γάντια κουζίνας κατά την αφαίρεση των τροφίμων.

- 1) Παρασκευάζετε τα τρόφιμα σύμφωνα με την εκάστοτε συνταγή.
- 2) Συνδέστε το βύσμα σε μια πρίζα. Η οθόνη ❸ ανάβει με μπλε χρώμα, τα ψηφία αναβοσβήνουν και ακούγεται ένα ηχητικό σήμα. Η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία αναμονής.
- 3) Ανοίξτε το καπάκι ❶.

- 4) Απομακρύνετε τα αξεσουάρ που δεν χρειάζεστε και προσθέστε τα τρόφιμα:
- Εάν επιθυμείτε να χρησιμοποιήσετε το δοχείο μαγειρέματος ❷ μαζί με τον αναδευτήρα ❸:
 - Εφόσον απαιτείται, αφαιρέστε τη σχάρα μαγειρέματος ❶ και τη βάση ❶ από το δοχείο μαγειρέματος ❷. Ελέγξτε εάν ο αναδευτήρας ❸ είναι τοποθετημένος σταθερά στη διάταξη του δοχείου μαγειρέματος ❷. Ανακατεύει τα τρόφιμα κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος.
 - Τοποθετήστε τα τρόφιμα στο δοχείο μαγειρέματος ❷. Μην υπερβαινείτε τη σήμανση MAX στο δοχείο μαγειρέματος ❷.
 - Εφόσον απαιτείται, προσθέστε κατάλληλο μαγειρικό λάδι ομοιόμορφα στα τρόφιμα. Χρησιμοποιήστε το δοχείο μέτρησης ❶ και μην υπερβαινείτε τη σήμανση MAX στο δοχείο μέτρησης ❶ (35 ml).
 - Εάν επιθυμείτε να χρησιμοποιήσετε τη σχάρα μαγειρέματος ❶:
 - Εφόσον απαιτείται, αφαιρέστε τον αναδευτήρα ❸ και τη βάση ❶ από το δοχείο μαγειρέματος ❷.
 - Εισαγάγετε τη σχάρα μαγειρέματος ❶ στο κέντρο του δοχείου μαγειρέματος ❷ και τοποθετήστε το υλικό στη σχάρα μαγειρέματος ❶.
 - Επιλέξτε το πρόγραμμα «Χειροκίνητο 3» (M3). Λειτουργεί μόνο με το επάνω θερμαντικό στοιχείο και χωρίς λειτουργία ανάδευσης.
- 5) Κλείστε το καπάκι ❶.
- 6) Επιλέξτε ένα κατάλληλο πρόγραμμα, όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο **Πριν από την πρώτη χρήση**. Πιέστε το πλήκτρο ON/OFF ❶ για άμεση έναρξη του προγράμματος ή προσαρμόστε τον χρόνο και τη θερμοκρασία στις ανάγκες σας:
- Πατήστε το πλήκτρο SET ❷. Η ένδειξη χρόνου αναβοσβήνει.
 - Μέσω των πλήκτρων με βέλη ▲ ▼ ❸ ρυθμίζετε τον χρόνο.
 - Πατήστε ξανά το πλήκτρο SET ❷. Η ένδειξη θερμοκρασίας αναβοσβήνει.
 - Μέσω των πλήκτρων με βέλη ▲ ▼ ❸ ρυθμίζετε τη θερμοκρασία.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Το εύρος ρύθμισης της θερμοκρασίας και του χρόνου διαφέρει ανάλογα με το πρόγραμμα. Για πληροφορίες, ανατρέξτε στον πίνακα στο κεφάλαιο **Προγράμματα**.

- 7) Πατήστε το πλήκτρο ON/OFF ❶, για να ξεκινήσει η διαδικασία μαγειρέματος. Η οθόνη ❸ ανάβει με λευκό χρώμα κατά τη διάρκεια της λειτουργίας. Ανάλογα με το πρόγραμμα, ξεκινά η λειτουργία των θερμαντικών στοιχείων, του αναδευτήρα ❸ και του εξαερισμού.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Το επάνω θερμαντικό στοιχείο ενδέχεται να απενεργοποιείται ανά διαστήματα. Αυτό σημαίνει ότι έχει επιτευχθεί η απαιτούμενη θερμοκρασία για τη διαδικασία μαγειρέματος. Μετά από σύντομο χρονικό διάστημα, το θερμαντικό στοιχείο ενεργοποιείται ξανά και συνεχίζει να θερμαίνει.

- 8) Μόλις ολοκληρωθεί το πρόγραμμα, ακούγονται 10 ηχητικά σήματα και η οθόνη **8** ανάβει με μπλε χρώμα. Η συσκευή βρίσκεται ξανά σε λειτουργία αναμονής. Ο αερισμός στο καπάκι **1** της συσκευής συνεχίζει να λειτουργεί για λίγο, ώστε να κρυώσει η συσκευή.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Ελέγχετε τακτικά τη διαδικασία μαγειρέματος. 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.
- Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος μπορείτε να ανοίξετε το καπάκι **1**, για να ελέγξετε την κατάσταση μαγειρέματος ή να προσθέσετε υλικά. Σε περίπτωση ανοίγματος του καπακιού **1**, απενεργοποιείται προσωρινά το θερμαντικό στοιχείο, μέχρι να κλείσει ξανά το καπάκι **1**.
- Μπορείτε να αλλάζετε χειροκίνητα τον χρόνο και τη θερμοκρασία κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος, πατώντας το πλήκτρο SET **6** και συνεχίζοντας όπως περιγράφεται παραπάνω.
- Για να τερματίσετε τη διαδικασία μαγειρέματος πρόωρα, πατήστε παρατεταμένα το πλήκτρο ON/OFF **7** για περ. 3 δευτερόλεπτα. Η συσκευή μεταβαίνει σε λειτουργία αναμονής και η οθόνη **8** ανάβει με μπλε χρώμα.
- Χρησιμοποιήστε τη βάση **11** που περιλαμβάνεται στον παραδοτέο εξοπλισμό, για να τοποθετήσετε το καυτό δοχείο μαγειρέματος **2**.

Προγράμματα

Η συσκευή διαθέτει οχτώ προεπιλεγμένα προγράμματα μαγειρέματος. Εάν επιλέξετε ένα από τα παρακάτω προγράμματα, προβάλλονται στην οθόνη **8** οι εκάστοτε προεπιλεγμένοι χρόνοι μαγειρέματος και θερμοκρασίες. Μπορείτε να τροποποιείτε αυτές τις ρυθμίσεις σε έναν βαθμό αναλόγως της συνταγής ή των αναγκών σας.

Τα τρία χειροκίνητα προγράμματα σας προσφέρουν τη δυνατότητα προσαρμογής περαιτέρω ρυθμίσεων σε περίπτωση που δεν ταιριάζει κάποιο από τα άλλα προγράμματα. Χρησιμοποιείτε τα για παράδειγμα για δικές σας συνταγές ή για να διατηρηθούν ζεστά τα φαγητά σας.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Το εύρος ρύθμισης της θερμοκρασίας και του χρόνου διαφέρει ανάλογα με το πρόγραμμα. Για πληροφορίες, ανατρέξτε στον ακόλουθο πίνακα.

Ρύθμιση προγράμματος:

- 1) Επιλέξτε ένα κατάλληλο πρόγραμμα, όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο **Πριν από την πρώτη χρήση**. Για τις προεπιλογές των προγραμμάτων, ανατρέξτε στον ακόλουθο πίνακα.
- 2) Πιέστε το πλήκτρο ON/OFF **7** για άμεση έναρξη του προγράμματος ή προσαρμόστε τον χρόνο και τη θερμοκρασία στις ανάγκες σας, όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο **Παρασκευή τροφίμων**.

Πρόγραμμα		Βασική ρύθμιση		Διαθέσιμο εύρος ρύθμισης
	Πατάτες τηγανητές, κατεψυγμένες ♦ με λειτουργία ανάδευσης ♦ Θερμαντικό στοιχείο επάνω + κάτω	Θερμοκρασία	240 °C	200 – 240 °C
		Χρόνος	30 λεπτά	25 – 35 λεπτά
	Πατάτες τηγανητές, φρέσκες ♦ με λειτουργία ανάδευσης ♦ Θερμαντικό στοιχείο επάνω + κάτω	Θερμοκρασία	240 °C	200 – 240 °C
		Χρόνος	35 λεπτά	25 – 45 λεπτά
	Μπούτια/Φτερούγες κοτόπουλου ♦ με λειτουργία ανάδευσης ♦ Θερμαντικό στοιχείο επάνω + κάτω	Θερμοκρασία	220 °C	200 – 240 °C
		Χρόνος	20 λεπτά	15 – 35 λεπτά
	Ψάρι ♦ χωρίς λειτουργία ανάδευσης ♦ Θερμαντικό στοιχείο επάνω + κάτω	Θερμοκρασία	200 °C	150 – 230 °C
		Χρόνος	15 λεπτά	8 – 25 λεπτά
	Κρέας ♦ με λειτουργία ανάδευσης ♦ Θερμαντικό στοιχείο επάνω + κάτω	Θερμοκρασία	230 °C	200 – 240 °C
		Χρόνος	10 λεπτά	10 – 30 λεπτά
	Χειροκίνητο 3 ♦ χωρίς λειτουργία ανάδευσης ♦ Θερμαντικό στοιχείο επάνω	Θερμοκρασία	100 °C	100 – 220 °C
		Χρόνος	30 λεπτά	5 – 60 λεπτά
	Χειροκίνητο 2 ♦ χωρίς λειτουργία ανάδευσης ♦ Θερμαντικό στοιχείο επάνω + κάτω	Θερμοκρασία	200 °C	100 – 220 °C
		Χρόνος	30 λεπτά	5 – 60 λεπτά
	Χειροκίνητο 1 ♦ με λειτουργία ανάδευσης ♦ Θερμαντικό στοιχείο επάνω + κάτω	Θερμοκρασία	100 °C	60 – 240 °C
		Χρόνος	5 λεπτά	5 – 60 λεπτά

TIP

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.

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.

Τρόφιμα	Βάρος (g)	Προσθήκη	Θερμοκρασία	Χρόνος
Λαχανικά				
Πατάτες τηγανητές, κατεψυγμένες	400	-	200 – 240 °C	25 – 35 λεπτά
Πατάτες τηγανητές, φρέσκες	400	5 ml λάδι	200 – 240 °C	25 – 45 λεπτά
Πατάτες, σε κύβους	750	5 ml λάδι	200 – 240 °C	30 – 40 λεπτά
Κολοκύθι	500	160 ml κρύο νερό + 5 ml λάδι	240 °C	10 – 15 λεπτά
Πιπεριές	400	160 ml κρύο νερό + 5 ml λάδι	240 °C	8 – 15 λεπτά
Μανιτάρια	400	5 ml λάδι	240 °C	10 – 15 λεπτά
Κρεμμύδια	450	5 ml λάδι	240 °C	12 – 15 λεπτά
Κρέας				
Nugget κοτόπουλου (φρέσκα)	500 (30 x 50 mm)	-	230 °C	20 – 25 λεπτά
Χοιρινά φιλέτα	350 (30 x 50 mm)	5 ml λάδι	230 °C	16 – 25 λεπτά
Μοσχαρίσιο κρέας	400	5 ml λάδι	230 °C	8 – 12 λεπτά
Chili con carne	350	5 ml λάδι	230 °C	6 – 12 λεπτά
Λουκάνικα	300	-	230 °C	8 – 12 λεπτά
Μπουύτι κοτόπουλου	700	-	230 °C	22 – 28 λεπτά
Στήθος κοτόπουλου	350	-	230 °C	10 – 15 λεπτά
Αρνίσια μπριζολάκια	2 – 3 τεμάχια (πάχος 2,5 cm)	5 ml λάδι	230 °C	20 – 25 λεπτά
Χοιρινό φιλέτο (λεπτό)	250	5 ml λάδι	230 °C	6 – 10 λεπτά

Τρόφιμα	Βάρος (g)	Προσθήκη	Θερμοκρασία	Χρόνος
Ψάρι				
Παναρισμένες γαρίδες	14 τεμάχια	-	200 °C	10 – 15 λεπτά
Τιλάπια	350	-	200 °C	12 – 18 λεπτά
Μεγάλες γαρίδες	300	-	200 °C	20 – 25 λεπτά
Γαρίδες	250	-	200 °C	15 – 20 λεπτά

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Οι τιμές αποτελούν κατευθυντήριες τιμές. Ο χρόνος μαγειρέματος και η θερμοκρασία μπορεί να διαφέρει ανάλογα με τη σύνθεση των τροφίμων και τα προσωπικά γούστα.
- Οι τιμές αφορούν στη χρήση του δοχείου μαγειρέματος **2** χωρίς τη σχάρα μαγειρέματος **10**. Εάν επιθυμείτε να χρησιμοποιήσετε τη σχάρα μαγειρέματος **10** για πιο ήπιο μαγείρεμα, οι χρόνοι μαγειρέματος είναι μεγαλύτεροι. Για τη χρήση με τη σχάρα μαγειρέματος **10** επιλέγετε το πρόγραμμα «Χειροκίνητο 3» **(M3)**.

Καθαρισμός και φροντίδα

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ!

- Πριν από τον καθαρισμό της συσκευής, αποσυνδέετε πάντα το βύσμα από την πρίζα.
-  Μην βυθίζετε ποτέ τη συσκευή σε υγρό! Ενδέχεται να παρατηρηθεί κίνδυνος θανάτου από ηλεκτροπληξία και η συσκευή να υποστεί βλάβες.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΕΓΚΑΥΜΑΤΟΣ!

- Αφήνετε τη συσκευή να κρυώσει πριν τον καθαρισμό.

ΠΡΟΣΟΧΗ – ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- Μην χρησιμοποιείτε δραστικά ή τριβικά απορρυπαντικά για τον καθαρισμό, όπως γάλα καθαρισμού ή ατσάλωμαλλο. Αυτά τα υλικά ενδέχεται να καταστρέψουν την επιφάνεια της συσκευής!

Για πιο εύκολο καθαρισμό, αποσυναρμολογείτε τη φριτζά θερμού αέρα:

- 1) Κρατήστε σταθερά με τα δύο χέρια το άκρο καπακιού και γυρίστε το δεξιό-στροφα, μέχρι να μπορεί να λυθεί από το στήριγμα.
- 2) Εφόσον απαιτείται, αφαιρέστε το δοχείο μαγειρέματος **2** από τη συσκευή και τον αναδευτήρα **3** από το δοχείο μαγειρέματος **2**, τραβώντας τον οριζόντια προς τα επάνω.
- 3)

4) Καθαρίστε τη συσκευή και τα αξεσουάρ:

- Καθαρίστε το δοχείο μαγειρέματος **2**, το άκρο καπακιού που έχει αφαιρεθεί και τη βάση **11** με ζεστό νερό και ήπιο απορρυπαντικό. Εφόσον απαιτείται, μπορείτε να αφαιρέσετε τη λαβή του δοχείου μαγειρέματος **2**, πατώντας το πλήκτρο στην κάτω πλευρά της λαβής και αφαιρώντας την οριζόντια. Τέλος, ξεπλύνετε τα εξαρτήματα με καθαρό νερό.
- Καθαρίστε τη σχάρα ψησίματος **10**, τον αναδευτήρα **3** και το δοχείο μέτρησης **12** με ζεστό νερό με ήπιο απορρυπαντικό και ξεπλύνετε τα στο τέλος με καθαρό νερό.



Μπορείτε να πλύνετε τα εξαρτήματα και στο πλυντήριο πιάτων.

- Καθαρίστε τη συσκευή με ένα νωπό πανί. Εφόσον απαιτείται, προσθέστε ένα ήπιο απορρυπαντικό στο πανί. Στη συνέχεια, σκουπίστε καλά με ένα πανί βρεγμένο μόνο με νερό. Φροντίστε ώστε να μην εισχωρήσει υγρό στο καπάκι **1** της συσκευής!
 - Σε περίπτωση έντονων ακαθαρσιών, χρησιμοποιήστε ένα μη τριβικό σφουγγάρι με ήπιο απορρυπαντικό. Σκουπίστε με ένα νωπό πανί, για να απομακρύνετε πιθανά υπολείμματα απορρυπαντικού.
 - Στεγνώστε καλά όλα τα εξαρτήματα πριν από τη συναρμολόγηση.
- 5) Κρατήστε το άκρο καπακιού και με τα δύο χέρια και επαναφέρετέ το στο επάνω τμήμα. Λαμβάνετε υπόψη τις αντίστοιχες εσοχές. Περιστρέψτε το άκρο καπακιού δεξιόστροφα μέχρι να ασφαλίσει με τον χαρακτηριστικό ήχο.
- 6) Επαναφέρετε τη λαβή του δοχείου μαγειρέματος **2** στη διάταξη, μέχρι να ασφαλίσει με τον χαρακτηριστικό ήχο ή αποθηκεύστε την στο δοχείο μαγειρέματος **2**.
- 7) Επαναφέρετε το δοχείο μαγειρέματος **2** στη φριτζά θερμού αέρα. Λάβετε υπόψη την εσοχή λαβής στο περίβλημα.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

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

Αποθήκευση

- 1) Αнуψώνετε ή μεταφέρετε τη συσκευή και με τα δύο χέρια πλευρικά κάτω από τη συσκευή. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη λαβή του δοχείου μαγειρέματος **2** για αυτήν τη διαδικασία!
- 2) Για την αποθήκευση, μπορείτε να αποσυναρμολογήσετε τη λαβή του δοχείου μαγειρέματος **2** και να την τοποθετήσετε στο δοχείο μαγειρέματος **2**.
- 3) Τοποθετήστε τον αναδευτήρα **3** στη διάταξη στο κέντρο του δοχείου μαγειρέματος **2**. Τοποθετήστε τη σχάρα μαγειρέματος **10** από επάνω, καθώς και τη βάση **11** και το δοχείο μέτρησης **12**.
- 4) Αποθηκεύστε τη συσκευή με κλειστό καπάκι **1**. Έτσι, το εσωτερικό της συσκευής και τα αξεσουάρ παραμένουν καθαρά και χωρίς σκόνες.

Αντιμετώπιση σφαλμάτων

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΠΙΘΑΝΗ ΑΙΤΙΑ	ΠΙΘΑΝΕΣ ΛΥΣΕΙΣ
Η συσκευή δεν λειτουργεί.	Η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη σε πρίζα.	Συνδέστε τη συσκευή σε μια πρίζα.
	Η συσκευή παρουσιάζει βλάβη.	Απευθυνθείτε στο τμήμα σέρβις.
	Η συσκευή είναι απενεργοποιημένη.	Ενεργοποιήστε τη συσκευή, πατώντας το πλήκτρο ON/OFF 7 .
Στην οθόνη 8 εμφανίζεται ο κωδικός E1.	Παρατηρείται βραχυκύκλωμα στο σύστημα.	Αποσυνδέστε το βύσμα από την πρίζα και απευθυνθείτε στο τμήμα εξυπηρέτησης πελατών.
Στην οθόνη 8 εμφανίζεται ο κωδικός E2.	Παρατηρείται βραχυκύκλωμα στο σύστημα.	Αποσυνδέστε το βύσμα από την πρίζα και απευθυνθείτε στο τμήμα εξυπηρέτησης πελατών.

Εάν δεν είναι δυνατή η αντιμετώπιση βλαβών με τις παραπάνω προτάσεις αντιμετώπισης σφαλμάτων, ή εάν διαπιστώσετε άλλα είδη βλαβών, απευθυνθείτε στο τμήμα σέρβις της εταιρείας μας.

Παράρτημα

Απόρριψη συσκευής



Μην απορρίπτετε τη συσκευή σε καμία περίπτωση στα οικιακά απορρίμματα. Αυτό το προϊόν υπόκειται στην ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/ΕΥ.

Απορρίπτετε τη συσκευή μέσω μιας εγκεκριμένης επιχείρησης απόρριψης ή μέσω της κοινοτικής επιχείρησης απόρριψης. Τηρείτε τις ισχύουσες προδιαγραφές. Σε περίπτωση αμφιβολιών, επικοινωνήστε με την αρμόδια επιχείρηση απόρριψης.



Για πληροφορίες σχετικά με τις δυνατότητες απόρριψης του προϊόντος που δεν χρησιμοποιείται πλέον, απευθυνθείτε στις αρμόδιες υπηρεσίες της κοινότητας ή του δήμου σας.

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 ξεκινάει κατά την ημερομηνία αγοράς. Φυλάξτε καλά την πρωτότυπη απόδειξη ταμείου. Αυτό το έγγραφο απαιτείται ως απόδειξη για την αγορά.

Εάν, εντός τριών ετών από την ημερομηνία αγοράς, προκύψει στο προϊόν αυτό σφάλμα υλικού ή κατασκευής, κατόπιν κρίσης μας, επισκευάζουμε ή αντικαθιστούμε το προϊόν για εσάς δωρεάν. Η παρούσα εγγύηση προϋποθέτει ότι εντός της περιόδου τριών ετών η ελαττωματική συσκευή και η απόδειξη αγοράς (απόδειξη ταμείου) θα υποβληθούν μαζί με σύντομη περιγραφή σχετικά με το που βρίσκεται η έλλειψη και τότε προέκυψε.

Εάν το ελάττωμα καλύπτεται από την εγγύησή μας, θα λάβετε το επισκευασμένο ή ένα νέο προϊόν.

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 απόδοση εγγύησης ισχύει για σφάλματα υλικού ή κατασκευής. Η παρούσα εγγύηση δεν εκτείνεται σε τμήματα του προϊόντος, τα οποία εκτίθενται σε φυσιολογική φθορά και έτσι μπορεί να θεωρούνται εξαρτήματα φθοράς ή για ζημιές σε εύθραυστα εξαρτήματα, π.χ. διακόπτες, συσσωρευτές, ταψιά ή εξαρτήματα που είναι κατασκευασμένα από γυαλί.

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 (π.χ. IAN 12345) ως απόδειξη για την αγορά.
- Μπορείτε να βρείτε τον κωδικό προϊόντος στην πινακίδα τύπου, χαραγμένο, στην πρώτη σελίδα των οδηγιών σας (κάτω αριστερά) ή σε αυτοκόλλητο στην πίσω ή κάτω πλευρά.
- 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 μπορείτε να κατεβάσετε το παρόν και πολλά άλλα εγχειρίδια, βίντεο προϊόντων και λογισμικό.

Σέρβις

GR Σέρβις Ελλάδα
Tel.: 801 5000 019 (0,03 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.gr

CY Σέρβις Κύπρος
Tel.: 8009 4409
E-Mail: kompernass@lidl.com.cy

IAN 305804

Εισαγωγέας

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
DE-44867 BOCHUM
GERMANIA
www.kompernass.com

Συνταγές

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Οι αναγραφόμενες στις συνταγές ρυθμίσεις θερμοκρασίας και οι χρόνοι αποτελούν συστάσεις. Μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με τη σύνθεση των υλικών και το προσωπικό γούστο!

Πατάτες τηγανητές

Υλικά για **2** άτομα

- 400 g πατάτες τηγανιτές (ΚΑΤΕΨ.)
- Αλάτι

Ετοιμασία

- 1) Προσθέστε τις κατεψυγμένες πατάτες τηγανιτές στη φριτέζα θερμού αέρα και προσθέστε ομοιόμορφα μια πρέζα αλάτι.
- 2) Επιλέξτε το πρόγραμμα «Πατάτες τηγανητές, κατεψυγμένες»  και μαγειρέψτε τις πατάτες στους 220 °C για περ. 35 λεπτά. Προσαρμόστε τον χρόνο και τη θερμοκρασία χειροκίνητα, όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο **Παρασκευή τροφίμων**.

Πατάτες wedges

Υλικά για **2** άτομα

- 400 g πατάτες (με λεπτή φλούδα)
- 10 ml ελαιόλαδο
- 2 ΚΣ σκόνη πάπρικα (γλυκιά)
- 1 ΚΓ σκόνη τσίλι
- 1 πρέζα ζάχαρη
- Θαλασσινό αλάτι
- Πιπέρι

Ετοιμασία

- 1) Πλύντε τις πατάτες σχολαστικά και κόψτε τις με τη φλούδα σε μέτριου πάχους κομμάτια.
- 2) Αναμείξτε τα κομμάτια πατάτας με τα υπόλοιπα υλικά σε ένα μεγάλο μπολ.
- 3) Προσθέστε το μείγμα στη φριτέζα θερμού αέρα και ψήστε το στους 220 °C για περ. 30 – 40 λεπτά, μέχρι να ροδίσουν. Επιλέξτε το πρόγραμμα «Πατάτες τηγανητές, φρέσκες»  και προσαρμόστε τον χρόνο και τη θερμοκρασία.
- 4) Αφαιρέστε τα κομμάτια πατάτας από τη φριτέζα θερμού αέρα και σερβίρετέ τα αμέσως.

Τηγανιτές γλυκοπατάτες

Υλικά για **2** άτομα

- 400 g γλυκοπατάτες
- 1 ΚΣ σουσάμι
- 1 πρέζα θαλασσινό αλάτι
- 5 ml λάδι

Ετοιμασία

- 1) Καθαρίστε τις γλυκοπατάτες και κόψτε τις σε ράβδους πάχους 1 x 1 cm.
- 2) Ψήστε το σουσάμι χωρίς λίπος για περ. 10 λεπτά στους 170 °C, μέχρι να αρχίσει να ανασύεται η μυρωδιά του σουσαμιού. Επιλέξτε το πρόγραμμα «Χειροκίνητο 2»  και προσαρμόστε τον χρόνο και τη θερμοκρασία. Ανακατεύετε το σουσάμι με κατάλληλο αντικείμενο.
- 3) Αφήστε το ψημένο σουσάμι να κρυώσει ελαφρώς και χτυπήστε το μαζί με το αλάτι.
- 4) Προσθέστε τις ωμές γλυκοπατάτες και το λάδι στη φριτέζα θερμού αέρα και ψήστε στους 220 °C για περ. 20 - 25 λεπτά. Επιλέξτε το πρόγραμμα «Πατάτες τηγανητές, φρέσκες»  και προσαρμόστε τον χρόνο και τη θερμοκρασία.
- 5) Ξεκινώντας από κάτω, αναμείζτε 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 και πασπαλίστε τις ομοιόμορφα με κορν-φλάουρ.

Ζουμερή σαλάτα με στήθος κοτόπουλου

Υλικά για **4** άτομα

- 500 g στήθος κοτόπουλου
- 1 πορτοκάλι ή 1 μάνγκο
- 200 g σάλτσα Remoulade ή ντρέσινγκ Miracle Whip
- Αλάτι και πιπέρι
- Λίγος χυμός λεμονιού, φρέσκος
- Λίγη σος Worcester

Ετοιμασία:

- 1) Αλατοπιπερώστε το στήθος κοτόπουλου.
- 2) Τοποθετήστε τη σχάρα μαγειρέματος **10** μαζί με το δοχείο μαγειρέματος **2** στη φριέζα θερμού αέρα, τοποθετήστε το στήθος κοτόπουλου και μαγειρέψτε στους 220°C για 25 – 35 λεπτά. Επιλέξτε το πρόγραμμα «Χειροκίνητο 3» **(M3)** και προσαρμόστε τον χρόνο και τη θερμοκρασία. Μετά από 10 – 15 λεπτά, γυρίστε το στήθος κοτόπουλου.
- 3) Αφήστε το στήθος κοτόπουλου να κρυώσει και τεμαχίστε το με τα δάχτυλα ή με 2 πιρούνια.
- 4) Ξεφλουδίστε το πορτοκάλι ή το μάνγκο και κόψτε το σε κομματάκια.
- 5) Αναμείζτε τη σάλτσα Remoulade με λίγες σταγόνες σος Worcester και τον χυμό λεμονιού.
- 6) Αναμείζτε το στήθος κοτόπουλου, το φρούτο και τη σάλτσα Remoulade και αφήστε το για λίγες ώρες στο ψυγείο.

Γύρος

Υλικά για **2** άτομα

- 500 g χοιρινό κομμένο σε λωρίδες
- 2 ΚΣ καρυκεύματα για γύρο
- 10 ml λάδι
- 60 ml κρέμα
- 2 ΚΓ Crème fraîche
- Αλάτι

Ετοιμασία

- 1) Αναμείζτε 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 μαγειρεύετε στους 200 °C για περ. 15 λεπτά. Επιλέξτε το πρόγραμμα «Κρέας»  και προσαρμόστε τον χρόνο και τη θερμοκρασία.
Εάν τα κομμάτια γύρου κολλήσουν μεταξύ τους, ανακατεύετε τα με ένα κατάλληλο αντικείμενο, ώστε να μαγειρευτούν ομοιόμορφα.
- 3) Προσθέστε την κρέμα και την Crème fraîche και μαγειρέψτε για άλλα 2 λεπτά.

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

Ετοιμασία

- 1) Αναμείζτε το ξύδι, το Tabasco, τη ζάχαρη ή το μέλι, τα βότανα και τα καρυκεύματα σε ένα μπολ.
- 2) Προσθέστε τις φτερούγες κοτόπουλου σε ένα μπολ και αναμείζτε τις ομοιόμορφα με τη μαρινάδα. Προτείνεται να αφήσετε το μείγμα στο ψυγείο το βράδυ.
- 3) Επιλέξτε το πρόγραμμα «Μπούτια/Φτερούγες κοτόπουλου»  στη φριτέζα θερμού αέρα και ρυθμίστε θερμοκρασία 220 °C για 25 - 35 λεπτά.
- 4) Προσθέστε το λάδι στη φριτέζα θερμού αέρα και ζεστάνετε το για λίγο.
- 5) Προσθέστε τα μαριναρισμένα μπούτια κοτόπουλου και μαγειρέψτε τα, μέχρι να ολοκληρωθεί το πρόγραμμα. Ελέγχετε τη διαδικασία μαγειρέματος.

Ψητά μενταγιόν χοιρινού φιλέτου

Υλικά για **4** άτομα

- 400 g φιλέτο χοιρινό
- 1 – 2 ντομάτες
- Μοτσαρέλα
- Αλάτι και πιπέρι

Ετοιμασία

- 1) Κόψτε τα χοιρινά φιλέτα σε μενταγιόν πάχους περ. 2 cm και αλατοπιπερώστε τα.
- 2) Κόψτε τις ντομάτες και τη μοτσαρέλα σε λεπτές φέτες.
- 3) Τοποθετήστε τη σχάρα μαγειρέματος **10** μαζί με το δοχείο μαγειρέματος **2** στη φριτζα θερμού αέρα, προσθέστε τα μενταγιόν και μαγειρέψτε στους 220 °C για περ. 12 λεπτά. Επιλέξτε το πρόγραμμα «Χειροκίνητο 3» **M3** και προσαρμόστε τον χρόνο και τη θερμοκρασία.
- 4) Μόλις περάσουν τα 12 λεπτά, προσθέστε από μια φέτα ντομάτας και μοτσαρέλας επάνω στα μενταγιόν και ψήστε για περ. 7 λεπτά στους περ. 150 °C. Επιλέξτε ξανά το πρόγραμμα «Χειροκίνητο 3» **M3**.

Μαριναρισμένος σολομός με σουσάμι

Υλικά για **4** άτομα

- 500 g σολομός
- 1 ΚΣ σουσάμι
- 25 ml σάλτσα σόγιας
- 25 ml χυμός λεμονιού
- 1 ΚΣ μέλι
- 1 ΚΓ σκόνη πάπρικα
- Αλάτι και πιπέρι

Ετοιμασία

- 1) Αναμείξτε 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 αναμείξτε τους με τη μαρινάδα.
- 3) Εφόσον απαιτείται, αφαιρέστε τον αναδευτήρα **3** από το δοχείο μαγειρέματος **2** και μαγειρέψτε τον μαριναρισμένο σολομό στους 200 °C για περ. 5 λεπτά. Επιλέξτε το πρόγραμμα «Ψάρι» **M2** και προσαρμόστε τον χρόνο και τη θερμοκρασία.
- 4) Ελέγξτε τη διαδικασία μαγειρέματος στα μισά του χρόνου και αναμείξτε το ελαφρώς.
- 5) Σερβίρετε αμέσως.

Αυγό χτυπημένο

Υλικά για **2** άτομα

- 3 αυγά
- 20 g κύβοι ζαμπόν
- 10 g φρέσκο κρεμμυδάκι
- 50 ml κρέμα
- 1 ντομάτα
- 5 ml λάδι
- Αλάτι και πιπέρι
- 1 ΚΣ ανάμεικτα κατεψυγμένα βότανα

Ετοιμασία

- 1) Χτυπήστε τα αυγά με την κρέμα.
- 2) Κόψτε το φρέσκο κρεμμυδάκι σε δαχτυλίδια και κόψτε την ντομάτα σε κομμάτια.
- 3) Αναμείξτε τα χτυπημένα αυγά με τους κύβους ζαμπόν, τα λαχανικά και τα βότανα και αλατοπιπερώστε.
- 4) Επιλέξτε το πρόγραμμα «Χειροκίνητο 1» **(M1)** στη φριτέζα θερμού αέρα και ρυθμίστε θερμοκρασία 150 °C για 8 – 10 λεπτά.
- 5) Προσθέστε το λάδι στη φριτέζα θερμού αέρα και ζεστανέτέ το για λίγο.
- 6) Προσθέστε το μείγμα με τα αυγά και μαγειρέψτε για περ. 8 – 10 λεπτά. Ανακατεύετε εάν χρειάζεται με ένα κατάλληλο αντικείμενο.
- 7) Σερβίρετε αμέσως.

Κρουτόν με βότανα

Υλικά για **4** άτομα

- 4 φέτες ψωμί τοστ
- 15 ml λιωμένο βούτυρο
- 10 ml λάδι
- 2 ΚΓ βότανα της αρεσκείας σας

Ετοιμασία

- 1) Κόψτε το ψωμί τοστ σε κύβους και προσθέστε τους στη φριτέζα θερμού αέρα.
- 2) Ανακατέψτε το λάδι και το βούτυρο με τα βότανα και προσθέστε το μείγμα ομοιόμορφα πάνω από τους κύβους ψωμιού.
- 3) Μαγειρέψτε στους 180 °C για περ. 6 – 8 λεπτά στη φριτέζα θερμού αέρα, μέχρι να ροδίσουν στον επιθυμητό βαθμό. Επιλέξτε το πρόγραμμα «Χειροκίνητο 1» **(M1)** και προσαρμόστε τον χρόνο και τη θερμοκρασία.

Τα κρουτόν με βότανα συνδυάζονται άψογα με σαλάτες ή μπορούν να καταναλωθούν ως μικρό σνακ.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	50
Bestimmungsgemäße Verwendung	50
Lieferumfang	51
Entsorgung der Verpackung	51
Gerätebeschreibung	52
Technische Daten	52
Sicherheitshinweise	53
Vor dem ersten Gebrauch	56
Lebensmittel zubereiten	57
Programme	59
Tabelle Garzeiten	61
Reinigung und Pflege	62
Lagerung	63
Fehlerbehebung	64
Anhang	64
Gerät entsorgen	64
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	65
Service	66
Importeur	66
Rezepte	67
Pommes frites	67
Kartoffelwedges	67
Süßkartoffel-Pommes	68
Fruchtiger Hähnchenbrustsalat	69
Gyros	70
Hähnchenflügel	70
Überbackene Schweinefilet-Medaillons	71
Marinierter Sesam-Lachs	71
Rührei	72
Kräuter-Croûtons	72

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes!

Sie haben sich damit für ein modernes und hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Produktes. 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 dieses Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie bei Weitergabe des Produkts an Dritte alle Unterlagen mit aus.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist ausschließlich für das Garen von Lebensmitteln in privaten Haushalten konzipiert. Benutzen Sie das Gerät nicht gewerblich.

Benutzen Sie das Gerät nur in trockenen Räumen und verwenden Sie es niemals im Freien.

Dieses Gerät ist nicht geeignet für den Gebrauch ...

- in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen,
- von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen,
- in Frühstückspensionen.

WARNUNG

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

Von dem Gerät können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und/oder andersartiger Nutzung Gefahren ausgehen.

- Das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß verwenden.
- Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten.

HINWEIS

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

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Heißluftfritteuse
 - Garbehälter
 - Garrost
 - Rührer
 - Untersetzer
 - Messbecher
 - Bedienungsanleitung
- 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**).

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.

HINWEIS

- Heben Sie, wenn möglich, die Originalverpackung während der Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Garantiefall ordnungsgemäß verpacken zu können.

Gerätebeschreibung

Abbildung A:

- ❶ Deckel (äußerer Ring abnehmbar)
- ❷ Garbehälter
- ❸ herausnehmbarer Rührer
- ❹ Heizplatte
- ❺ Entriegelungstaste Deckel
- ❻ Taste SET
- ❼ Taste ON/OFF
- ❽ Display
- ❾ Pfeiltasten ▲ ▼ (Zeit oder Temperatur erhöhen/verringern)

Abbildung B:

- ❿ Garrost
- ⓫ Untersetzer
- ⓬ Messbecher

Technische Daten

Netzspannung	220 - 240 V ~ (Wechselstrom), 50 Hz
Nennleistung	1450 W
Schutzklasse	I (⏏ Schutz Erde)
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

Sicherheitshinweise

STROMSCHLAGGEFAHR

- ▶ Prüfen Sie vor der Inbetriebnahme des Gerätes, ob die Netzspannung mit der auf dem Typen-/Leistungsschild angegebenen Netzspannung übereinstimmt.
- ▶ 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.
- ▶ 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.
- ▶ Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ▶ Benutzen Sie zum Zubereiten der Lebensmittel nur den herausnehmbaren Garbehälter!

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Missbrauchen Sie das Gerät nicht für andere Zwecke, als in dieser Anleitung beschrieben. Bei Missbrauch des Gerätes besteht Verletzungsgefahr.
- ▶ Sorgen Sie für einen sicheren Stand des Gerätes.
- ▶ Verlegen Sie das Netzkabel so, dass niemand darauf treten oder darüber stolpern kann.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Stellen Sie das Gerät möglichst in der Nähe einer Steckdose auf. Sorgen Sie dafür, dass der Netzstecker bei Gefahr schnell erreichbar ist und die Netzleitung nicht zur Stolperfalle werden kann.
- ▶ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber benutzt werden, wenn sie ständig beaufsichtigt werden. Dieses Gerät kann 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.
- ▶ Die Reinigung und Wartung durch den Benutzer darf nicht von Kindern durchgeführt werden.
- ▶ Dieses Gerät darf nicht von Kindern zwischen 0 und 8 Jahren benutzt werden.
- ▶ 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, insbesondere, wenn Sie den Deckel öffnen. Halten Sie einen sicheren Abstand zum Dampf.
- ▶ Teile des Gerätes werden während des Betriebs sehr heiß. Berühren Sie diese nicht, um Verbrennungen zu vermeiden. Fassen Sie daher nur die Bedienelemente und den Handgriff des Garbehälters an.
- ▶ Bewegen Sie das Gerät nicht während des Betriebs, es besteht Verbrennungsgefahr!
- ▶ Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen oder Zubehör wechseln.
- ▶ Heben Sie den Garbehälter niemals während des Betriebs aus dem Gehäuse.

⚠️ WARNUNG! 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 oder unter brennbaren Gegenständen ab, insbesondere nicht unter Gardinen oder Hängeschränke.

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

- ▶ Stecken Sie nichts in die Lüftungsschlitze im Deckel des Gerätes und decken Sie diese nicht ab.
- ▶ Lassen Sie keine Flüssigkeit in die Lüftungsschlitze im Deckel 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 Garbehälter!
- ▶ Fassen Sie seitlich unter das Gerät, um es zu bewegen. Verwenden Sie dazu nicht den Griff des Garbehälters.
- ▶ Verwenden Sie nur vom Hersteller empfohlenes Zubehör.

Vor dem ersten Gebrauch

Bevor Sie die Heißluftfritteuse zum ersten Mal benutzen, gehen Sie bitte wie folgt vor, um eventuelle Produktionsrückstände zu bereinigen:

STROMSCHLAGGEFAHR

- Das Netzkabel darf nicht mit den heißen Teilen der Heißluftfritteuse in Berührung kommen. Gefahr eines elektrischen Schlages!

WARNUNG – VERLETZUNGSGEFAHR!

- Teile des Gerätes, insbesondere Heizplatte **4**, Zubehör und Deckel **1**, werden während des Betriebs sehr heiß. Berühren Sie diese nicht, fassen Sie nur die Bedienelemente und den Handgriff des Garbehälters **2** an. Nutzen Sie beim Entnehmen der Lebensmittel Topfhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.

- 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 Netzsteckdose. Das Display **8** leuchtet blau, die Zeitangabe blinkt und es ertönt ein Signalton. Das Gerät ist nun im Standby-Modus.
 - 3) Drücken Sie die Entriegelungstaste **5**. Der Deckel **1** springt auf.
 - 4) Entnehmen Sie den Garrost **10**, den Messbecher **12** und den Untersetzer **11**.
 - 5) Geben Sie 300 – 500 ml Wasser in den Garbehälter **2** und schließen Sie den Deckel **1**, indem Sie diesen herunterdrücken, bis er merklich einrastet.
 - 6) Drücken Sie die Taste SET **6** und wählen Sie über die Pfeiltasten **▲ ▼ 9** das Programm **(M1)**. Mit der Pfeiltaste **▲** navigieren Sie im Uhrzeigersinn und mit der Pfeiltaste **▼** gegen den Uhrzeigersinn durch das Menü. Halten Sie die Taste gedrückt, um schneller durch das Menü zu navigieren.
 - 7) Drücken Sie die Taste SET **6** erneut, die Zeitangabe blinkt. Stellen Sie über die Pfeiltasten **▲ ▼ 9** eine Zeit von 20 Minuten ein. Halten Sie die Taste gedrückt, um ein schnelles Fortlaufen der Ziffern zu starten.
 - 8) Drücken Sie die Taste ON/OFF **7**, um das Programm zu starten. Das Display **8** leuchtet während des Betriebs weiß. Bei Programmende ertönen 10 Signaltöne und das Display **8** leuchtet blau. Das Gerät befindet sich wieder im Standby-Modus. Die Lüftung im Deckel **1** des Gerätes läuft eine Weile nach, um das Gerät zu kühlen.

- 9) Öffnen Sie den Deckel ❶, entnehmen Sie vorsichtig den Garbehälter ❷ und gießen Sie das Wasser weg. Lassen Sie den Garbehälter ❷ und das Gerät gut abkühlen.

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 ausreichend Belüftung, öffnen Sie zum Beispiel ein Fenster.
- Nutzen Sie den im Lieferumfang enthaltenen Untersetzer ❶, um den heißen Garbehälter ❷ darauf abzustellen.

- 10) Gehen Sie nun vor, wie im Kapitel **Reinigung und Pflege** beschrieben.

Lebensmittel zubereiten

Bereiten Sie mit maximal einem Messbecher ❷ Speiseöl Pommes frites, Fleisch- und Gemüsepfannen, Eintöpfe uvm. zu. Durch die Zugabe eines geeigneten Speiseöls werden die zubereiteten Nahrungsmittel knuspriger und intensiver im Geschmack. Am besten geeignet sind geschmacksneutrale, pflanzliche Speiseöle, wie z. B. Sonnenblumen- oder Rapsöl. Auch Butterschmalz kann zum Frittieren verwendet werden. Auf keinen Fall geeignet sind Butter, Margarine oder Olivenöl, da sie nicht ausreichend hitzebeständig sind.

Durch die Heißluftzirkulation werden die Lebensmittel gleichmäßig erhitzt.

⚠️ WARNUNG – VERLETZUNGSGEFAHR!

- Teile des Gerätes, insbesondere Heizplatte ❹, Zubehör und Deckel ❶, werden während des Betriebs sehr heiß. Berühren Sie diese nicht, fassen Sie nur die Bedienelemente und den Handgriff des Garbehälters ❷ an. Nutzen Sie beim Entnehmen der Lebensmittel Topfhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.

- 1) Bereiten Sie die Lebensmittel laut Rezept vor.
- 2) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose. Das Display ❸ leuchtet blau, die Ziffern blinken und es ertönt ein Signalton. Das Gerät ist nun im Standby-Modus.
- 3) Öffnen Sie den Deckel ❶.
- 4) Entfernen Sie das Zubehör, welches Sie nicht benötigen und fügen Sie die vorbereiteten Lebensmittel hinzu:
 - Wenn Sie den Garbehälter ❷ samt Rührer ❸ nutzen möchten:
 - Entfernen Sie ggf. den Garrost ❶ und den Untersetzer ❶ aus dem Garbehälter ❷. Kontrollieren Sie, ob der Rührer ❸ fest auf der Vorrichtung des Garbehälters ❷ steckt. Er mischt die Lebensmittel während des Garvorgangs gleichmäßig durch.

- Befüllen Sie den Garbehälter ② mit den zu garenden Lebensmitteln. Überschreiten Sie dabei nicht die MAX-Markierung im Garbehälter ②.
 - Verteilen Sie ggf. ein geeignetes Speiseöl gleichmäßig über die Lebensmittel. Nutzen Sie dazu den Messbecher ⑫, überschreiten Sie bei der Dosierung nicht die MAX-Markierung am Messbecher ⑫ (35 ml).
- Wenn Sie den Garrost ⑩ nutzen möchten:
- Entfernen Sie ggf. den Rührer ③ und den Untersetzer ① aus dem Garbehälter ②.
 - Stellen Sie den Garrost ⑩ mittig in den Garbehälter ② hinein und legen Sie das Gargut auf den Garrost ⑩.
 - Wählen Sie das Programm „Manuell 3“ (M3), es arbeitet nur mit dem oberen Heizelement und ohne Rührfunktion.
- 5) Schließen Sie den Deckel ①.
- 6) Wählen Sie ein passendes Programm, wie im Kapitel **Vor dem ersten Gebrauch** beschrieben.
- Drücken Sie entweder zum sofortigen Starten des Programms die Taste ON/OFF ⑦ oder passen Sie Zeit und Temperatur an Ihre Bedürfnisse an:
- Drücken Sie die Taste SET ⑥, die Zeitangabe blinkt.
 - Stellen Sie über die Pfeiltasten ▲ ▼ ⑨ die passende Zeit ein.
 - Drücken Sie die Taste SET ⑥ erneut, die Temperaturangabe  blinkt.
 - Stellen Sie über die Pfeiltasten ▲ ▼ ⑨ die passende Temperatur ein.

HINWEIS

- Der mögliche Einstellbereich für Temperatur und Zeit variiert je nach Programm, siehe Tabelle im Kapitel **Programme**.

- 7) Drücken Sie die Taste ON/OFF ⑦, um den Garprozess zu starten. Das Display ⑧ leuchtet während des Betriebs weiß.
- Je nach Programm beginnen die Heizelemente, der Rührer ③ und die Lüftung zu arbeiten.

HINWEIS

- Das obere Heizelement kann sich zwischendurch wieder abschalten. Das bedeutet, dass die für den Garprozess benötigte Temperatur erreicht wurde. Nach kurzer Zeit schaltet sich das Heizelement wieder ein und heizt weiter.

- 8) Bei Programmende ertönen 10 Signaltöne und das Display ⑧ leuchtet blau. Das Gerät befindet sich wieder im Standby-Modus. Die Lüftung im Deckel ① des Gerätes läuft eine Weile nach, um das Gerät zu kühlen.

HINWEIS

- ▶ Kontrollieren Sie den Garvorgang regelmäßig. Die in den Tabellen angegebenen bzw. im Gerät vorprogrammierten Werte sind Orientierungshilfen, die tatsächlichen Garzeiten können je nach Beschaffenheit der Lebensmittel variieren.
- ▶ Sie können den Deckel ❶ während des Garvorgangs öffnen, um den Garzustand zu überprüfen oder Zutaten hinzuzufügen. Beim Öffnen des Deckels ❶ schaltet sich das Heizelement vorübergehend ab, bis der Deckel ❶ wieder geschlossen wird.
- ▶ Sie können Zeit und Temperatur während des Garvorgangs manuell ändern, indem Sie die Taste SET ❷ drücken und wie zuvor beschrieben fortfahren.
- ▶ Um den Garvorgang vorzeitig zu beenden, halten Sie die Taste ON/OFF ❸ für ca. 3 Sekunden gedrückt. Das Gerät befindet sich dann wieder im Standby-Modus, das Display ❹ leuchtet blau.
- ▶ Nutzen Sie den im Lieferumfang enthaltenen Untersetzer ❺, um den heißen Garbehälter ❻ darauf abzustellen.

Programme

Das Gerät verfügt über acht voreingestellte Garprogramme. Wenn Sie eines der folgenden Programme auswählen, werden am Display ❹ die jeweils voreingestellten Garzeiten und Temperaturen angezeigt. Diese Einstellungen können Sie je nach Rezept oder eigenem Bedarf in gewissem Umfang verändern. Die drei manuellen Programme bieten Ihnen weitere, anpassbare Voreinstellungen für den Fall, dass keines der anderen Programme geeignet ist. Nutzen Sie sie zum Beispiel für eigene Rezepte oder zum Warmhalten Ihrer Gerichte.

HINWEIS

- ▶ Der mögliche Einstellbereich für Temperatur und Zeit variiert je nach Programm, siehe nachfolgende Tabelle.

So stellen Sie ein Programm ein:

- 1) Wählen Sie ein passendes Programm, wie im Kapitel **Vor dem ersten Gebrauch** beschrieben. Die Voreinstellungen der Programme können Sie der nachfolgenden Tabelle entnehmen.
- 2) Drücken Sie entweder zum sofortigen Starten des Programms die Taste ON/OFF ❸ oder passen Sie Zeit und Temperatur an Ihre Bedürfnisse an, wie im Kapitel **Lebensmittel zubereiten** beschrieben.

Programm		Standardeinstellung		Möglicher Einstellbereich
	Pommes frites, gefroren ♦ mit Rührfunktion ♦ Heizelement oben + unten	Temperatur	240 °C	200 – 240 °C
		Zeit	30 Min.	25 – 35 Min.
	Pommes frites, frisch ♦ mit Rührfunktion ♦ Heizelement oben + unten	Temperatur	240 °C	200 – 240 °C
		Zeit	35 Min.	25 – 45 Min.
	Hähnchenschenkel/-flügel ♦ mit Rührfunktion ♦ Heizelement oben + unten	Temperatur	220 °C	200 – 240 °C
		Zeit	20 Min.	15 – 35 Min.
	Fisch ♦ ohne Rührfunktion ♦ Heizelement oben + unten	Temperatur	200 °C	150 – 230 °C
		Zeit	15 Min.	8 – 25 Min.
	Fleisch ♦ mit Rührfunktion ♦ Heizelement oben + unten	Temperatur	230 °C	200 – 240 °C
		Zeit	10 Min.	10 – 30 Min.
	Manuell 3 ♦ ohne Rührfunktion ♦ Heizelement oben	Temperatur	100 °C	100 – 220 °C
		Zeit	30 Min.	5 – 60 Min.
	Manuell 2 ♦ ohne Rührfunktion ♦ Heizelement oben + unten	Temperatur	200 °C	100 – 220 °C
		Zeit	30 Min.	5 – 60 Min.
	Manuell 1 ♦ mit Rührfunktion ♦ Heizelement oben + unten	Temperatur	100 °C	60 – 240 °C
		Zeit	5 Min.	5 – 60 Min.

TIP

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.

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 bitte den Anweisungen auf der Verpackung.

Lebensmittel	Gewicht (g)	Zugabe	Temperatur	Zeit
Gemüse				
Pommes frites, gefroren	400	-	200 – 240 °C	25 – 35 Min.
Pommes frites, frisch	400	5 ml Öl	200 – 240 °C	25 – 45 Min.
Kartoffeln, gewürfelt	750	5 ml Öl	200 – 240 °C	30 – 40 Min.
Zucchini	500	160 ml kaltes Wasser + 5 ml Öl	240 °C	10 – 15 Min.
Paprika	400	160 ml kaltes Wasser + 5 ml Öl	240 °C	8 – 15 Min.
Pilze	400	5 ml Öl	240 °C	10 – 15 Min.
Zwiebeln	450	5 ml Öl	240 °C	12 – 15 Min.
Fleisch				
Chicken Nuggets (frisch)	500 (30x50 mm)	-	230 °C	20 – 25 Min.
Schweinekoteletts	350 (30x50 mm)	5 ml Öl	230 °C	16 – 25 Min.
Rindfleisch	400	5 ml Öl	230 °C	8 – 12 Min.
Chilli Con Carne	350	5 ml Öl	230 °C	6 – 12 Min.
Würstchen	300	-	230 °C	8 – 12 Min.
Hähnchen-Schenkel	700	-	230 °C	22 – 28 Min.
Hähnchen-Brust	350	-	230 °C	10 – 15 Min.
Lammkoteletts	2 – 3 Stück (2,5 cm dick)	5 ml Öl	230 °C	20 – 25 Min.
Schweinefilet (dünn)	250	5 ml Öl	230 °C	6 – 10 Min.

Lebensmittel	Gewicht (g)	Zugabe	Temperatur	Zeit
Fisch				
Panierte Garnelen	14 Stück	-	200 °C	10 - 15 Min.
Tilapia	350	-	200 °C	12 - 18 Min.
Jumbo King Shrimp	300	-	200 °C	20 - 25 Min.
Shrimp	250	-	200 °C	15 - 20 Min.

HINWEIS

- Die angegebenen Werte sind Orientierungshilfen. Garzeit und Temperatur können je nach Beschaffenheit der Lebensmittel und persönlichem Geschmack variieren.
- Die angegebenen Werte beziehen sich auf die Nutzung des Garbehälters **2** ohne den Garrost **10**. Wenn Sie für ein schonenderes Garen den Garrost **10** nutzen möchten, verlängern sich die Garzeiten. Wählen Sie für die Nutzung mit dem Garrost **10** das Programm „Manuell 3“ **(M3)**.

Reinigung und Pflege

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 abkühlen.

ACHTUNG – SACHSCHADEN!

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

Nehmen Sie die Heißluftfritteuse zur einfachen Reinigung auseinander:

- 1) Halten Sie den Deckelrand mit beiden Händen fest und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, bis er sich aus der Halterung lösen lässt.
- 2) Entnehmen Sie ggf. den Garbehälter **2** aus dem Gerät und entfernen Sie den Rührer **3** aus dem Garbehälter **2**, indem Sie ihn waagrecht nach oben abziehen.

3) Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör:

- Reinigen Sie den Garbehälter **2**, den abgenommenen Deckelrand und den Untersetzer **11** in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel. Bei Bedarf können Sie den Griff des Garbehälters **2** abnehmen, indem Sie die Taste an der Unterseite des Griffes drücken und diesen waagrecht abziehen. Spülen Sie die Teile zum Schluss mit klarem Wasser ab.
- Reinigen Sie den Garrost **10**, den Rührer **3** und den Messbecher **12** in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel und spülen Sie sie zum Schluss mit klarem Wasser ab.



Sie können die Teile auch in die Spülmaschine geben.

- 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 den Deckel **1** des Gerätes gelangt!
 - Nutzen Sie bei hartnäckigen Verschmutzungen einen nicht scheuernden Schwamm mit einem milden Spülmittel. Wischen Sie mit einem feuchten Tuch nach, um eventuelle Spülmittelreste zu entfernen.
 - Trocknen Sie alle Teile vor dem Zusammenbauen gut ab.
- 4) Halten Sie den Deckelrand mit beiden Händen und schieben Sie ihn zurück auf das Oberteil, beachten Sie dabei die passenden Aussparungen. Drehen Sie den Deckelrand im Uhrzeigersinn, bis er hörbar einrastet.
- 5) Schieben Sie den Griff des Garbehälters **2** wieder auf die Vorrichtung bis er hörbar einrastet oder legen Sie ihn zur Lagerung in den Garbehälter **2**.
- 6) Stellen Sie den Garbehälter **2** zurück in die Heißbluffritteuse. Achten Sie dabei auf die Griff-Aussparung am Gehäuse.

HINWEIS

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

Lagerung

- 1) Heben oder tragen Sie das Gerät, indem Sie mit beiden Händen seitlich unter das Gerät fassen. Nutzen Sie dazu niemals den Griff des Garbehälters **2**!
- 2) Den Griff des Garbehälters **2** können Sie zur Lagerung abmontieren und in den Garbehälter **2** legen.
- 3) Stecken Sie den Rührer **3** auf die Vorrichtung in der Mitte des Garbehälters **2**. Stellen Sie den Garrost **10** darauf und legen Sie den Untersetzer **11** sowie den Messbecher **12** dazu.
- 4) Lagern Sie das Gerät mit geschlossenem Deckel **1**. So bleiben das Innere des Gerätes sowie das Zubehör sauber und staubfrei.

Fehlerbehebung

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	MÖGLICHE LÖSUNGEN
Das Gerät funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht mit einer Netzsteckdose verbunden.	Schließen Sie das Gerät an eine Netzsteckdose an.
	Das Gerät ist beschädigt.	Wenden Sie sich an den Service.
	Das Gerät ist ausgeschaltet.	Schalten Sie das Gerät durch Drücken der Taste ON/OFF 7 ein.
Im Display 8 wird E1 angezeigt.	Es liegt ein Kurzschluss im System vor.	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose und wenden Sie sich an den Kundenservice.
Im Display 8 wird E2 angezeigt.	Es liegt ein Kurzschluss im System vor.	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose und wenden Sie sich an den Kundenservice.

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

Anhang

Gerät entsorgen



Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU.

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.



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

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 Original-Kassenbon gut auf. Diese Unterlage 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 oder ersetzt. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Drei-Jahres-Frist 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, Backformen 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 Service-Niederlassung 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 (z. B. IAN 12345) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite.
- 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 Service-Adresse übersenden.



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

Service

DE Service Deutschland

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

E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 305804

Importeur

Bitte beachten Sie, dass die folgende Adresse keine Serviceadresse ist. Kontaktieren Sie zunächst die benannte Servicestelle.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

Rezepte

HINWEIS

- Die in den Rezepten angegebenen Temperatureinstellungen und Zeitangaben sind lediglich Empfehlungen. Sie können je nach Beschaffenheit der Zutaten und Ihrem persönlichen Geschmack variieren!

Pommes frites

Zutaten für **2** Personen

- 400 g Pommes frites (TK)
- Salz

Zubereitung:

- 1) Die gefrorenen Pommes frites in die Heißluftfritteuse geben und gleichmäßig eine Prise Salz darüber verteilen.
- 2) Das Programm „Pommes frites, gefroren“  wählen und die Pommes bei 220 °C für ca. 35 Minuten garen. Passen Sie dazu Zeit und Temperatur manuell an, wie im Kapitel **Lebensmittel zubereiten** beschrieben.

Kartoffelwedges

Zutaten für **2** Personen

- 400 g Kartoffeln (mit dünner Schale)
- 10 ml Olivenöl
- 2 EL Paprikapulver (edelsüß)
- 1 TL Chilipulver
- 1 Prise Zucker
- Meersalz
- Pfeffer

Zubereitung:

- 1) Die Kartoffeln gut waschen und mit der Schale in nicht zu dicke Spalten schneiden.
- 2) Die Kartoffelspalten mit den restlichen Zutaten in einer ausreichend großen Schüssel vermengen.
- 3) Die Mischung in die Heißluftfritteuse geben und bei 220 °C für ca. 30 – 40 Min. goldgelb backen. Wählen Sie dazu das Programm „Pommes frites, frisch“  und passen Sie Zeit sowie Temperatur an.
- 4) Die Kartoffelwedges aus der Heißluftfritteuse nehmen und sofort servieren.

Süßkartoffel-Pommes

Zutaten für **2** Personen

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

Zubereitung

- 1) Süßkartoffeln schälen und in 1 x 1 cm dicke Stäbchen schneiden.
- 2) Sesam ohne Fett ca. 10 Minuten bei 170 °C rösten bis er zu duften beginnt. Wählen Sie dafür das Programm „Manuell 2“  und passen Sie Zeit und Temperatur entsprechend an. Rühren Sie den Sesam zwischendurch mit einem geeigneten Werkzeug durch.
- 3) Den gerösteten Sesam ein wenig abkühlen lassen und zusammen mit dem Salz zerstoßen.
- 4) Die rohen Süßkartoffelpommes und das Öl in die Heißluftfritteuse geben und bei 220 °C ca. 20 - 25 Min. backen. Wählen Sie dazu das Programm „Pommes frites, frisch“  und passen Sie Zeit sowie Temperatur an.
- 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 ab und bestreuen Sie sie gleichmäßig mit Speisestärke.

Fruchtiger Hähnchenbrustsalat

Zutaten für **4** Personen

- 500 g Hähnchenbrust
- 1 Orange oder 1 Mango
- 200 g Remoulade oder Miracel Whip
- Salz und Pfeffer
- etwas Zitronensaft, frisch
- etwas Worcestersauce

Zubereitung

- 1) Hähnchenbrust mit Salz und Pfeffer würzen.
- 2) Den Garrost **10** samt Garbehälter **2** in die Heißluftfritteuse stellen, die Hähnchenbrust darauf verteilen und bei 220 °C 25 – 35 Min. garen. Wählen Sie dazu das Programm „Manuell 3“ **M3** und passen Sie Zeit und Temperatur entsprechend an. Wenden Sie die Hähnchenbrust nach 10 – 15 Minuten.
- 3) Hähnchenbrust abkühlen lassen und mit den Fingern oder 2 Gabeln zerreißen.
- 4) Orange oder Mango schälen und in Stücke schneiden.
- 5) Die Remoulade mit ein paar Spritzern Worcestersauce und Zitronensaft mischen.
- 6) Nun die Hähnchenbrust, das Obst und die Remoulade vermischen und vor dem Servieren ein paar Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

Gyros

Zutaten für **2** Personen

- 500 g Schweinegeschnetzeltes
- 2 EL Gyrosgewürz
- 10 ml Öl
- 60 ml Sahne
- 2 TL Crème fraîche
- 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 „Fleisch“  und passen Sie Zeit sowie Temperatur an. Falls das Gyros aneinander klebt, rühren Sie es zwischendurch mit einem geeigneten Werkzeug um, damit es gleichmäßig gegart wird.
- 3) Die Sahne und die Crème fraîche hinzufügen und nochmals 2 Min. garen.

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, Tabasco, Zucker oder Honig, die Kräuter und die Gewürze in einer Schüssel vermengen.
- 2) Die Hähnchenflügel in eine Schüssel geben und gleichmäßig mit der Marinade durchmischen. Am besten über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.
- 3) An der Heißluftfritteuse das Programm „Hähnchenschenkel-/flügel“  wählen und auf 220 °C und 25 – 35 Minuten einstellen.
- 4) Das Öl in die Heißluftfritteuse geben und kurz erhitzen.
- 5) Die marinierten Hähnchenschenkel hinzugeben und bis zum Programmende garen. Den Garvorgang zwischendurch kontrollieren.

Überbackene Schweinefilet-Medaillons

Zutaten für **4** Personen

- 400 g Schweinefilet
- 1 – 2 Tomaten
- Mozzarella
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

- 1) Die Schweinefilets in ca. 2 cm dicke Medaillons schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen.
- 2) Die Tomaten und den Mozzarella in dünne Scheiben schneiden.
- 3) Den Garrost **10** samt Garbehälter **2** in die Heißluftfritteuse stellen, die Medaillons darauf verteilen und bei 220 °C für ca. 12 Minuten garen. Wählen Sie dazu das Programm „Manuell 3“ **M3** und passen Sie Zeit und Temperatur entsprechend an.
- 4) Nach Ablauf der 12 Minuten jeweils eine Tomaten- und eine Mozzarella-Scheibe auf die Medaillons legen und für ca. 7 Minuten bei ca. 150 °C überbacken. Wählen Sie dazu erneut das Programm „Manuell 3“ **M3**.

Marinierter Sesam-Lachs

Zutaten für **4** Personen

- 500 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.
- 1) Den Lachs in Würfel schneiden und mit der Marinade vermengen.
- 2) Den Rührer **3** ggf. aus dem Garbehälter **2** entfernen und den marinierten Lachs bei 200 °C ca. 5 Minuten garen. Wählen Sie dazu das Programm „Fisch“ **F** und passen Sie Zeit und Temperatur entsprechend an.
- 3) Kontrollieren Sie nach der Hälfte der Zeit den Garvorgang und mischen Sie das Gargut ggf. etwas durch.
- 4) Sofort servieren.

Rührei

Zutaten für **2** Personen

- 3 Eier
- 20 g Schinkenwürfel
- 10 g Lauchzwiebeln
- 50 ml Sahne
- 1 Tomate
- 5 ml Öl
- Salz und Pfeffer
- 1 EL gemischte TK-Kräuter

Zubereitung:

- 1) Die Eier mit der Sahne verschlagen.
- 2) Die Lauchzwiebeln in Ringe schneiden, die Tomaten stückeln.
- 3) Die Eiermasse mit den Schinkenwürfeln, dem Gemüse und den Kräutern vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- 4) An der Heißluftfritteuse das Programm „Manuell 1“ (M1) wählen und auf 150 °C und 8 – 10 Minuten einstellen.
- 5) Das Öl in die Heißluftfritteuse geben und kurz erhitzen.
- 6) Die Eiermischung dazu geben und ca. 8 – 10 Minuten lang garen.
Ggf. zwischendurch mit einem geeigneten Werkzeug durchmischen.
- 7) Sofort servieren.

Kräuter-Croûtons

Zutaten für **4** Personen

- 4 Scheiben Toastbrot
- 15 ml geschmolzene Butter
- 10 ml Öl
- 2 TL Kräuter nach Belieben

Zubereitung:

- 1) Das Toastbrot in gleich große Würfel schneiden und in die Heißluftfritteuse geben.
- 2) Das Öl und die Butter mit den Kräutern vermengen und gleichmäßig über den Brotwürfeln verteilen.
- 3) Bei 180 °C ca. 6 – 8 Min. in der Heißluftfritteuse garen lassen, je nach gewünschtem Bräunungsgrad. Wählen Sie dazu das Programm „Manuell 1“ (M1) und passen Sie Zeit und Temperatur entsprechend an.

Die Kräuter-Croûtons schmecken sehr gut im Salat oder als kleiner Snack zwischendurch.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE - 44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Last Information Update · Έκδοση των πληροφοριών · Stand der Informationen:
08 / 2018 · Ident.-No.: SHFR1450A1-082018-1

IAN 305804