

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



HEISSLUFTFRITTEUSE / AIR FRYER FRITEUSE À AIR CHAUD SHFR 1450 A1

(DE) (AT) (CH)

HEISSLUFTFRITTEUSE

Bedienungsanleitung

(FR) (BE)

FRITEUSE À AIR CHAUD

Mode d'emploi

(PL)

FRYTKOWNICA BEZTŁUSZCZOWA

Instrukcja obsługi

(SK)

TEPLOVZDUŠNÁ FRITÉZA

Návod na obsluhu

(GB) (IE)

AIR FRYER

Operating instructions

(NL) (BE)

HETELUCHT FRITEUSE

Gebruiksaanwijzing

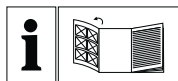
(CZ)

HORKOVZDUŠNÁ FRITÉZA

Návod k obsluze

IAN 305804

(DE) (BE) (CZ)



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

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

FR BE

Avant de lire le mode d'emploi, ouvrez la page contenant les illustrations et familiarisez-vous ensuite avec toutes les fonctions de l'appareil.

NL BE

Vouw vóór het lezen de pagina met de afbeeldingen open en maak u vertrouwd met alle functies van het apparaat.

PL

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

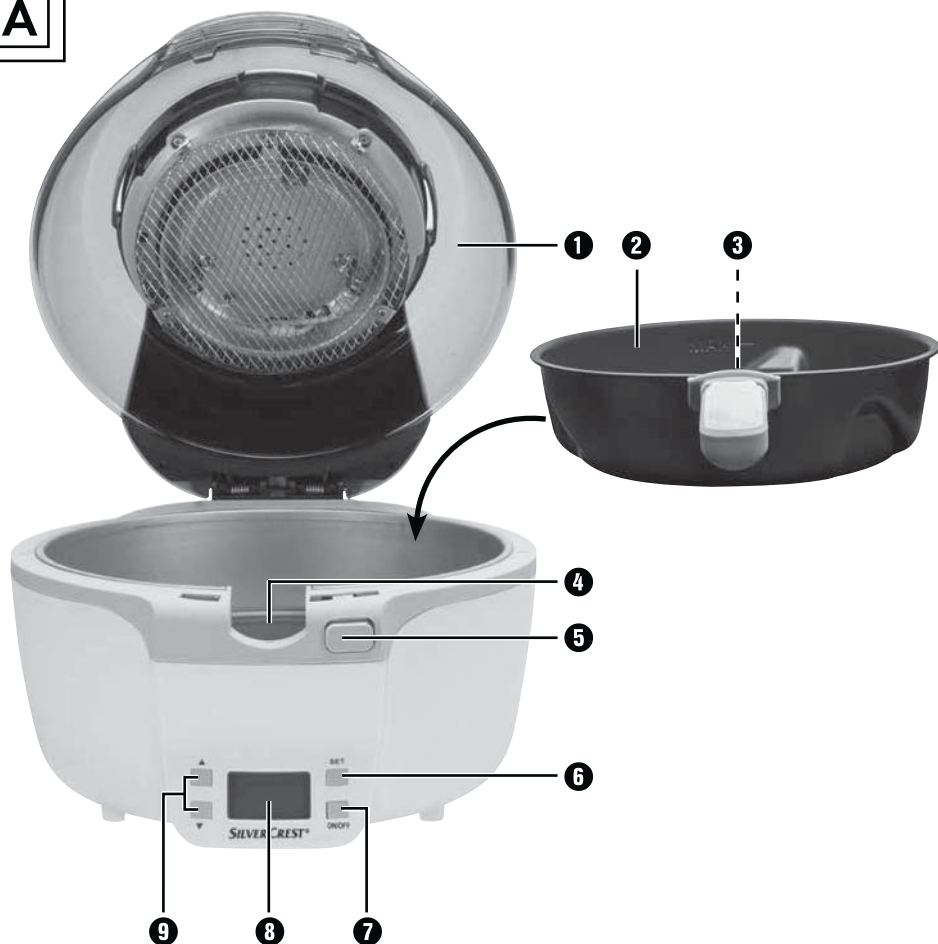
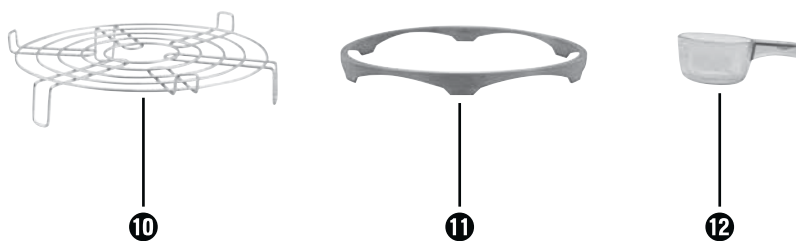
CZ

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

SK

Pred čítaním si odklopte stranu s obrázkami a potom sa oboznámte so všetkými funkciami prístroja.

DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	1
GB / IE	Operating instructions	Page	25
FR / BE	Mode d'emploi	Page	49
NL / BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	73
PL	Instrukcja obsługi	Strona	97
CZ	Návod k obsluze	Strana	121
SK	Návod na obsluhu	Strana	145

A**B**

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	2
Bestimmungsgemäße Verwendung	2
Lieferumfang	3
Entsorgung der Verpackung	3
Gerätebeschreibung	4
Technische Daten	4
Sicherheitshinweise	5
Vor dem ersten Gebrauch	8
Lebensmittel zubereiten	9
Programme	11
Tabelle Garzeiten	13
Reinigung und Pflege	14
Lagerung	15
Fehlerbehebung	16
Anhang	16
Gerät entsorgen	16
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	17
Service	18
Importeur	18
Rezepte	19
Pommes frites	19
Kartoffelwedges	19
Süßkartoffel-Pommes	20
Fruchtiger Hähnchenbrustsalat	21
Gyros	22
Hähnchenflügel	22
Überbackene Schweinefilet-Medaillons	23
Marinierter Sesam-Lachs	23
Rührei	24
Kräuter-Croûtons	24

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

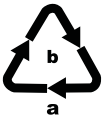
- Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- Bei einer unvollständigen Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport wenden Sie sich an die Service-Hotline (siehe Kapitel **Service**).

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 **11** 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 Heißluftfritteuse. 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.

Contents

Introduction	26
Intended use	26
Package contents	27
Disposal of the packaging	27
Appliance description	28
Technical data	28
Safety information	29
Before first use	32
Preparing food	33
Programmes	35
Table of cooking times	37
Cleaning and maintenance	38
Storage	39
Troubleshooting	40
Appendix	40
Disposal of the device	40
Kompernass Handels GmbH warranty	41
Service	42
Importer	42
Recipes	43
Chips	43
Potato wedges	43
Sweet potato chips	44
Fruity chicken breast salad	45
Gyros	46
Chicken wings	46
Pork medallions au gratin	47
Marinated sesame salmon	47
Scrambled egg	48
Herb croutons	48

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 ⑧ 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 **1** during cooking to check on the cooking progress or to add ingredients. When you open the lid **1**, the heating element switches off until the lid **1** is closed again.
- ▶ You can manually adjust the time and temperature while cooking by pressing the SET button **6** and continuing as described above.
- ▶ To stop cooking at any time, press and hold the ON/OFF button **7** button for approx. 3 seconds. The appliance will switch back to standby mode; the display **8** lights up blue.
- ▶ Use the supplied stand **11** when you put down the hot cooking container **2**.

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 **8**. 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 **7** 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

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 **F** 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.

Table des matières

Introduction	50
Utilisation conforme	50
Matériel livré	51
Mise au rebut de l'emballage	51
Description de l'appareil	52
Caractéristiques techniques	52
Consignes de sécurité	53
Avant la première utilisation	56
Préparation de produits alimentaires	57
Programmes	59
Tableau des temps de cuisson	61
Nettoyage et entretien	62
Entreposage	63
Dépannage	64
Annexe	64
Mise au rebut de l'appareil	64
Garantie de Kompernass Handels GmbH	65
Service après-vente	66
Importateur	66
Recettes	67
Frites	67
Quartiers de pommes de terre	67
Frites de patate douce	68
Salade de blanc de poulet aux fruits	69
Gyros	70
Ailes de poulet	70
Médallions de filet de porc gratinés	71
Saumon mariné au sésame	71
Œufs brouillés	72
Croûtons aux fines herbes	72

Introduction

Toutes nos félicitations pour l'achat de votre nouvel appareil !

Vous venez ainsi d'opter pour un produit moderne et de grande qualité. Le mode d'emploi fait partie intégrante de ce produit. Il contient des remarques importantes concernant la sécurité, l'usage et la mise au rebut. Avant d'utiliser le produit, veuillez vous familiariser avec toutes les consignes d'utilisation et de sécurité. N'utilisez ce produit que conformément aux descriptions et pour les domaines d'utilisation prévus. Si vous cédez le produit à un tiers, remettez-lui également tous les documents.

Utilisation conforme

Cet appareil est conçu exclusivement pour la cuisson d'aliments dans un cadre domestique privé. N'utilisez pas l'appareil pour des applications commerciales.

Utilisez cet appareil uniquement dans des locaux secs et jamais à l'extérieur.

Cet appareil n'est pas destiné à une utilisation ...

- dans les cuisines d'employés de magasins, bureaux et autres secteurs commerciaux,
- par les clients dans des hôtels, motels et autres établissements d'hébergement,
- dans les pensions petit-déjeuner.

AVERTISSEMENT

Danger résultant d'un usage non conforme !

L'appareil peut présenter un danger en cas d'utilisation non conforme et/ou d'usage différent.

- Utiliser l'appareil exclusivement de manière conforme à sa destination.
- Respecter les procédures décrites dans ce mode d'emploi.

REMARQUE

- Aucune réclamation ne sera prise en compte pour des dommages résultant d'un usage du matériel non conforme à sa destination, de réparations effectuées incorrectement, de modifications non autorisées, ou encore de l'utilisation de pièces de rechange non agréées. L'utilisateur assume seul la responsabilité des risques encourus.

Matériel livré

L'appareil est livré équipé de série avec les composants suivants :

- Friteuse à air chaud
- Cuve de cuisson
- Grille de cuisson
- Mélangeur
- Support
- Cuillère doseuse
- Mode d'emploi

- 1) Sortez du carton toutes les pièces de l'appareil et le mode d'emploi.
- 2) Retirez tous les matériaux d'emballage et les éventuels autocollants de l'appareil.

REMARQUE

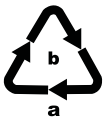
- Vérifiez si la livraison est complète et ne présente aucun dégât apparent.
- En cas de livraison incomplète ou de dommages résultant d'un emballage défectueux ou liés au transport, veuillez vous adresser à la hotline du service après-vente (voir le chapitre **Service après-vente**).

Mise au rebut de l'emballage

L'emballage protège l'appareil de tous dommages au cours du transport. Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés selon des critères de respect de l'environnement et de facilité d'élimination permettant leur recyclage.



Le recyclage de l'emballage en filière de revalorisation permet d'économiser des matières premières et de réduire le volume de déchets. Veuillez éliminer les matériaux d'emballage qui ne servent plus en respectant la réglementation locale.



Éliminez l'emballage d'une manière respectueuse de l'environnement.

Observez le marquage sur les différents matériaux d'emballage et triez-les séparément si nécessaire. Les matériaux d'emballage sont repérés par des abréviations (a) et des numéros (b) qui ont la signification suivante:

- 1-7 : Plastiques,
- 20-22 : Papier et carton,
- 80-98 : Matériaux composites.

REMARQUE

- Dans la mesure du possible, conservez l'emballage d'origine pendant la période sous garantie pour pouvoir emballer et expédier l'appareil en bonne et due forme si vous étiez amené à faire valoir la garantie.

Description de l'appareil

Figure A :

- ❶ Couverture (anneau extérieur amovible)
- ❷ Cuve de cuisson
- ❸ Mélangeur (amovible)
- ❹ Plaque chauffante
- ❺ Touche de déverrouillage du couvercle
- ❻ Touche SET
- ❼ Touche ON/OFF
- ❽ Écran
- ❾ Touches fléchées ▲ ▼ (augmenter/réduire le temps ou la température)

Figure B :

- ❿ Grille de cuisson
- ⓫ Support
- ⓬ Cuillère doseuse

Caractéristiques techniques

Tension secteur	220 - 240 V ~ (courant alternatif), 50 Hz
Puissance nominale	1450 W
Classe de protection	I (⏏) Prise de terre)
	Tous les éléments de cet appareil en contact avec les aliments conviennent aux produits alimentaires.

Consignes de sécurité

RISQUE D'ÉLECTROCUTION

- ▶ Avant la mise en service de l'appareil, vérifiez si la tension réseau correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique/de puissance.
- ▶ Posez le cordon d'alimentation de façon à ce qu'il ne puisse pas être coincé ou endommagé de quelque manière que ce soit.
- ▶ Utilisez l'appareil exclusivement dans des locaux secs, pas en extérieur.
- ⊗ N'immergez jamais l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche secteur dans de l'eau ni dans d'autres liquides ! Dans le cas contraire, un danger de mort par électrocution est possible !
- ▶ Après utilisation, pour le nettoyage ou pour déplacer l'appareil, veuillez toujours retirer la fiche de la prise secteur.
- ▶ Si l'appareil est tombé ou est endommagé, ne le remettez pas en service. Faites vérifier et, le cas échéant, réparer l'appareil par des techniciens spécialisés et qualifiés.
- ▶ Faites immédiatement remplacer la fiche secteur ou le cordon d'alimentation endommagé par des techniciens spécialisés agréés ou par le service après-vente pour éviter tout risque.
- ▶ Utilisez uniquement la cuve de cuisson amovible pour préparer les aliments !

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans cette notice. En cas d'usage abusif, il existe un risque de blessures.
- ▶ Veillez à ce que l'appareil soit posé sur une surface stable.
- ▶ Disposez le cordon d'alimentation de telle manière que personne ne puisse marcher ou trébucher dessus.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Dans la mesure du possible, placez l'appareil à proximité immédiate d'une prise secteur. Veillez à ce que la fiche secteur soit rapidement accessible en cas de danger et à ce que le cordon d'alimentation ne fasse trébucher quelqu'un.
- ▶ Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans à condition qu'ils soient sous surveillance constante. Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et/ou de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.
- ▶ Le nettoyage et la maintenance par l'utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants.
- ▶ Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants âgés de 0 à 8 ans.
- ▶ Maintenir l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- ▶ Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- ▶ Le processus de cuisson dégage de la vapeur brûlante, en particulier lorsque vous ouvrez le couvercle. Respectez toujours une distance de sécurité avec la vapeur.
- ▶ Les pièces de l'appareil deviennent brûlantes en cours d'utilisation. Ne les touchez pas afin d'éviter toute brûlure. Pour cette raison, ne touchez que les éléments de commande et la poignée de la cuve de cuisson.
- ▶ Ne déplacez pas l'appareil en cours de fonctionnement, il y a risque de brûlure !
- ▶ Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer ou de changer les accessoires.
- ▶ Ne soulevez jamais la cuve de cuisson du boîtier pendant le fonctionnement.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE D'INCENDIE !

- ▶ N'utilisez pas de minuterie externe ni de dispositif de commande à distance séparé pour utiliser l'appareil.
- ▶ N'utilisez pas l'appareil à proximité de surfaces brûlantes ou de matériaux inflammables.
- ▶ Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- ▶ Ne posez jamais l'appareil à proximité ou sous des objets inflammables, tout particulièrement pas sous des rideaux ou des placards suspendus.



Attention ! Surface brûlante !

ATTENTION – DOMMAGES SUR L'APPAREIL !

- ▶ N'insérez rien dans les fentes de ventilation placées dans le couvercle de l'appareil et ne les couvrez pas.
- ▶ Ne laissez pas couler de liquide dans les fentes de ventilation placées dans le couvercle de l'appareil.
- ▶ Protégez le revêtement antiadhésif en évitant d'utiliser des outils métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, etc. Si le revêtement antiadhésif est endommagé, cessez d'utiliser l'appareil.
- ▶ N'utilisez pas l'appareil sans la cuve de cuisson en place !
- ▶ Saisissez l'appareil sur le côté par le dessous pour le déplacer. N'utilisez pas pour cela la poignée de la cuve de cuisson.
- ▶ Utilisez exclusivement les accessoires recommandés par le fabricant.

Avant la première utilisation

Avant d'utiliser la friteuse à air chaud pour la première fois, veuillez procéder comme suit, afin d'éliminer d'éventuels résidus de production :

RISQUE D'ÉLECTROCUTION

- Le cordon d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec les pièces brûlantes de la friteuse à air chaud. Risque de choc électrique !

AVERTISSEMENT – RISQUE DE BLESSURES !

- Les pièces de l'appareil, en particulier la plaque chauffante **4**, les accessoires et le couvercle **1** deviennent brûlants en cours d'utilisation. Pour cette raison, ne touchez que les éléments de commande et la poignée de la cuve de cuisson **2**. Utilisez toujours une manique pour retirer les aliments, afin d'éviter toute brûlure.

- 1) Posez l'appareil sur une surface horizontale, plane, stable et résistante à la chaleur.

REMARQUE

- Si vous placez la friteuse à air chaud sous la hotte aspirante, sur la cuisinière, assurez-vous que cette dernière est arrêtée.
- 2) Branchez la fiche secteur dans une prise secteur. L'écran **8** s'allume en bleu, l'affichage du temps clignote et un signal sonore retentit. L'appareil est maintenant en mode veille.
 - 3) Appuyez sur la touche de déverrouillage du couvercle **5**. Le couvercle **1** se libère et s'ouvre.
 - 4) Retirez la grille de cuisson **10**, la cuillère doseuse **12** et le support **11**.
 - 5) Versez 300 – 500 ml d'eau dans la cuve de cuisson **2** et refermez le couvercle **1**, en appuyant dessus jusqu'à ce qu'il s'enclenche de manière audible.
 - 6) Appuyez sur la touche SET **6** et choisissez le programme avec les touches fléchées ▲ ▼ **9** (M1). La touche fléchée ▲ vous permet de naviguer dans le menu dans le sens horaire et la touche fléchée ▼ dans le sens antihoraire. Maintenez la touche appuyée pour naviguer plus rapidement dans le menu.
 - 7) Appuyez à nouveau sur la touche SET **6**, l'affichage du temps clignote. Avec les touches fléchées ▲ ▼ **9** réglez une durée de 20 minutes. Maintenez la touche appuyée pour faire défiler plus rapidement les chiffres.
 - 8) Per avviare il programma premere il tasto ON/OFF **7**. L'écran **8** s'allume en blanc pendant l'utilisation.
En fin de programme, 10 signaux acoustiques retentissent et l'écran **8** s'allume en bleu. L'appareil se trouve à nouveau en mode veille. La ventilation dans le couvercle **1** de l'appareil continue encore de fonctionner pour refroidir l'appareil.

- 9) Ouvrez le couvercle ❶, retirez avec précaution la cuve de cuisson ❷ et videz l'eau. Laissez la cuve de cuisson ❷ et l'appareil refroidir.

REMARQUE

- En raison de résidus liés à la fabrication, la première mise en service peut entraîner la formation d'une odeur et d'une fumée légères. Ce phénomène est tout à fait normal et sans danger. Assurez une aération suffisante, par exemple en ouvrant une fenêtre.
- Utilisez le support ❶ contenu dans le matériel livré pour y poser la cuve de cuisson ❷ brûlante.

- 10) Procédez maintenant comme décrit au chapitre **Nettoyage et entretien**.

Préparation de produits alimentaires

Avec maximum une cuillère doseuse ❶ d'huile alimentaire, préparez des frites, poêlées de viande et de légumes, potées et biens plus encore. L'ajout d'une huile alimentaire adaptée permet de rendre les aliments préparés encore plus croustillants et goûteux. L'idéal est d'utiliser des huiles végétales alimentaires au goût neutre, comme par ex. l'huile de tournesol ou de colza. Vous pouvez également utiliser du beurre clarifié pour la friture. Le beurre, la margarine ou l'huile d'olive ne sont absolument pas adaptés, car ils ne résistent pas suffisamment à la température.

La circulation de l'air chaud permet de réchauffer les aliments de manière homogène.

⚠ AVERTISSEMENT – RISQUE DE BLESSURES !

- Les pièces de l'appareil, en particulier la plaque chauffante ❷, les accessoires et le couvercle ❶ deviennent brûlants en cours d'utilisation. Pour cette raison, ne touchez que les éléments de commande et la poignée de la cuve de cuisson ❷. Utilisez toujours une manique pour retirer les aliments, afin d'éviter toute brûlure.

- 1) Préparez les aliments en suivant la recette.
- 2) Branchez la fiche secteur dans une prise secteur. L'écran ❸ s'allume en bleu, les chiffres clignotent et un signal sonore retentit. L'appareil est maintenant en mode veille.
- 3) Ouvrez le couvercle ❶.
- 4) Retirez les accessoires dont vous n'avez pas besoin et ajoutez les aliments préparés :
 - Si vous souhaitez utiliser la cuve de cuisson ❷ avec le mélangeur ❸ :
 - Sortez si nécessaire la grille de cuisson ❶ et le support ❶ de la cuve de cuisson ❷. Contrôlez si le mélangeur ❸ est bien placé sur le dispositif de la cuve de cuisson ❷. Il mélange les aliments de manière homogène pendant la cuisson.

- Remplissez la cuve de cuisson ❷ avec les aliments à cuire. Ne dépassez pas le repère MAX sur la cuve de cuisson ❷.
 - Versez si nécessaire sur les aliments une huile alimentaire adaptée. Utilisez pour cela la cuillère doseuse ❶, lors du dosage, ne dépassez pas le repère MAX sur la cuillère doseuse ❶ (35 ml).
- Si vous souhaitez utiliser la grille de cuisson ❶ :
- Retirez si nécessaire le mélangeur ❸ et le support ❶ de la cuve de cuisson ❷.
 - Placez la grille de cuisson ❶ au milieu de la cuve de cuisson ❷ et placez les aliments à cuire sur la grille de cuisson ❶.
 - Sélectionnez le programme « Manuel 3 » (M3), il ne fonctionne qu'avec l'élément chauffant supérieur et sans fonction de mélange.
- 5) Fermez le couvercle ❶.
- 6) Sélectionnez un programme adapté comme décrit au chapitre **Avant la première utilisation**.
Appuyez soit sur la touche ON/OFF ❶ pour démarrer immédiatement le programme ou réglez le temps et la température en fonction de vos besoins :
- Appuyez sur la touche SET ❷, l'affichage du temps clignote.
 - À l'aide des touches fléchées ▲ ▼ ❸ réglez un temps adapté.
 - Appuyez à nouveau sur la touche SET ❷, l'affichage de la température  clignote.
 - À l'aide des touches fléchées ▲ ▼ ❸ réglez une température adaptée.

REMARQUE

- La plage de réglage possible pour la température et le temps varie en fonction du programme, voir le tableau au chapitre **Programmes**.

- 7) Per avviare il programma premere il tasto ON/OFF ❶. L'écran ❷ s'allume en blanc pendant l'utilisation.
En fonction du programme, les éléments chauffants, le mélangeur ❸ et la ventilation se mettent en marche.

REMARQUE

- L'élément chauffant supérieur peut à nouveau s'éteindre par intermittence. Cela signifie que la température nécessaire à la cuisson est atteinte. L'élément chauffant s'allume à nouveau au bout d'un temps bref et continue de chauffer.

- 8) En fin de programme, 10 signaux acoustiques retentissent et l'écran ❷ s'allume en bleu. L'appareil se trouve à nouveau en mode veille. La ventilation dans le couvercle ❶ de l'appareil continue encore de fonctionner pour refroidir l'appareil.

REMARQUE

- ▶ Contrôlez régulièrement la cuisson. Les valeurs indiquées dans les tableaux ou préprogrammées dans l'appareil sont des aides indicatives, les temps de cuisson réels peuvent varier en fonction de la consistance des produits.
- ▶ Vous pouvez ouvrir le couvercle ❶ pendant la cuisson pour contrôler la cuisson ou ajouter des ingrédients. À l'ouverture du couvercle ❶ l'élément chauffant s'éteint temporairement jusqu'à ce que le couvercle ❶ soit à nouveau fermé.
- ▶ Vous pouvez modifier manuellement le temps et la température pendant la cuisson en appuyant sur la touche SET ❸ et en poursuivant comme décrit ci-dessus.
- ▶ Pour terminer la cuisson avant la fin, maintenez la touche ON/OFF ❹ appuyée pendant env. 3 secondes. L'appareil se trouve à nouveau en mode veille, l'écran ❺ s'allume en bleu.
- ▶ Utilisez le support ❶ contenu dans le matériel livré pour y poser la cuve de cuisson ❷ brûlante.

Programmes

L'appareil dispose de huit programmes de cuisson prééglés. Si vous sélectionnez l'un des programmes suivants, les temps de cuisson et les températures respectivement prééglés s'afficheront à l'écran ❺. Vous pouvez modifier ces réglages dans une certaine mesure en fonction de la recette ou de vos besoins. Les trois programmes manuels vous offrent d'autres prééglages adaptables, si aucun des autres programmes ne convient. Utilisez-les par exemple pour vos propres recettes ou pour garder vos plats au chaud.

REMARQUE

- ▶ La plage de réglage possible pour la température et le temps varie en fonction du programme, voir le tableau suivant.

Voici comment régler un programme :

- 1) Sélectionnez un programme adapté comme décrit au chapitre **Avant la première utilisation**. Vous pouvez consulter les prééglages des programmes dans le tableau ci-dessous.
- 2) Appuyez soit sur la touche ON/OFF ❹ pour démarrer immédiatement le programme ou réglez le temps et la température en fonction de vos besoins comme décrit au chapitre **Préparation de produits alimentaires**.

Programme		Réglage standard		Plage de réglage possible
	Frites, congelées ♦ avec fonction de mélange ♦ Élément chauffant en haut + en bas	Température	240 °C	200 - 240 °C
		Temps	30 min.	25 - 35 min.
	Frites, fraîches ♦ avec fonction de mélange ♦ Élément chauffant en haut + en bas	Température	240 °C	200 - 240 °C
		Temps	35 min.	25 - 45 min.
	Cuisses/ailes de poulet ♦ avec fonction de mélange ♦ Élément chauffant en haut + en bas	Température	220 °C	200 - 240 °C
		Temps	20 min.	15 - 35 min.
	Poisson ♦ sans fonction de mélange ♦ Élément chauffant en haut + en bas	Température	200 °C	150 - 230 °C
		Temps	15 min.	8 - 25 min.
	Viande ♦ avec fonction de mélange ♦ Élément chauffant en haut + en bas	Température	230 °C	200 - 240 °C
		Temps	10 min.	10 - 30 min.
	Manuel 3 ♦ sans fonction de mélange ♦ Élément chauffant en haut	Température	100 °C	100 - 220 °C
		Temps	30 min.	5 - 60 min.
	Manuel 2 ♦ sans fonction de mélange ♦ Élément chauffant en haut + en bas	Température	200 °C	100 - 220 °C
		Temps	30 min.	5 - 60 min.
	Manuel 1 ♦ avec fonction de mélange ♦ Élément chauffant en haut + en bas	Température	100 °C	60 - 240 °C
		Temps	5 min.	5 - 60 min.

TIP

Pour la préparation dans la friteuse à air chaud de plats à base de pommes de terre, les pommes de terre avec une bonne tenue à la cuisson sont idéales. Rincez les morceaux de pommes de terre coupés à l'eau claire pour éviter qu'ils ne collent pendant la cuisson. Séchez ensuite soigneusement les morceaux de pommes de terre avant de les mettre dans la friteuse à air chaud.

Tableau des temps de cuisson

Le tableau donne des exemples d'aliments, de la température à laquelle ils doivent être cuits, et du temps de cuisson nécessaire. Si les instructions figurant sur l'emballage de l'aliment à cuire sont différentes de celles indiquées dans ce tableau, suivez les instructions données sur l'emballage.

Aliments	Poids (g)	Ajout	Température	Temps
Légumes				
Frites, congelées	400	-	200 - 240 °C	25 - 35 min.
Frites, fraîches	400	5 ml d'huile	200 - 240 °C	25 - 45 min.
Pommes de terre, en dés	750	5 ml d'huile	200 - 240 °C	30 - 40 min.
Courgette	500	160 ml d'eau froide + 5 ml d'huile	240 °C	10 - 15 min.
Poivron	400	160 ml d'eau froide + 5 ml d'huile	240 °C	8 - 15 min.
Champignons	400	5 ml d'huile	240 °C	10 - 15 min.
Oignons	450	5 ml d'huile	240 °C	12 - 15 min.
Viande				
Nuggets de poulet (frais)	500 (30x50 mm)	-	230 °C	20 - 25 min.
Côtelettes de porc	350 (30x50 mm)	5 ml d'huile	230 °C	16 - 25 min.
Viande de bœuf	400	5 ml d'huile	230 °C	8 - 12 min.
Chili Con Carne	350	5 ml d'huile	230 °C	6 - 12 min.
Saucisses	300	-	230 °C	8 - 12 min.
Cuisses de poulet	700	-	230 °C	22 - 28 min.
Blanc de poulet	350	-	230 °C	10 - 15 min.
Côtelettes d'agneau	2 à 3 pièces (2,5 cm d'épaisseur)	5 ml d'huile	230 °C	20 - 25 min.
Filet de porc (mince)	250	5 ml d'huile	230 °C	6 - 10 min.

Aliments	Poids (g)	Ajout	Température	Temps
Poisson				
Gambas panées	14 pièces	–	200 °C	10 – 15 min.
Tilapia	350	–	200 °C	12 – 18 min.
Crevette Jumbo King	300	–	200 °C	20 – 25 min.
Crevette	250	–	200 °C	15 – 20 min.

REMARQUE

- Les valeurs indiquées ne sont données qu'à titre indicatif. Les temps de cuisson et températures peuvent varier en fonction de la nature des ingrédients et de votre goût personnel.
- Les valeurs indiquées se réfèrent à l'utilisation de la cuve de cuisson **2** sans la grille de cuisson **10**. Si vous souhaitez utiliser la grille de cuisson **10** pour une cuisson douce, rallongez les temps de cuisson. Pour l'utilisation avec la grille de cuisson **10**, sélectionner le programme « Manuel 3 » **(M3)**.

Nettoyage et entretien

AVERTISSEMENT – RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

- Avant de nettoyer l'appareil, retirez toujours la fiche secteur de la prise secteur.
-  L'appareil ne doit sous aucun prétexte être plongé dans des liquides ! Il peut en résulter un danger de mort par électrocution et l'appareil peut être endommagé.

AVERTISSEMENT – RISQUE DE BRÛLURE !

- Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.

ATTENTION – RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- N'utilisez pas pour le nettoyage de nettoyant ou de produit agressif ou récurant sous forme de liquide ou de laine d'acier par exemple. Ils risquent d'endommager la surface de l'appareil !

Pour un nettoyage plus aisé, démontez la friteuse à air chaud :

- 1) Tenez bien le bord du couvercle à deux mains et tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'il se détache de la fixation.
- 2) Retirez si nécessaire la cuve de cuisson **2** de l'appareil et sortez le mélangeur **3** de la cuve de cuisson **2**, en le retirant verticalement par le haut.

3) Nettoyez l'appareil et les accessoires :

- Nettoyez la cuve de cuisson ②, le bord du couvercle retiré et le support ⑪ à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle doux. Si nécessaire, vous pouvez retirer la poignée de la cuve de cuisson ②, en appuyant sur la touche située sous la poignée et en la retirant verticalement. Rincez ensuite les pièces à l'eau claire.
- Nettoyez la grille de cuisson ⑩, le mélangeur ③ et la cuillère doseuse ⑫ à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle doux et rincez-les à l'eau claire.



Vous pouvez également mettre les pièces au lave-vaisselle.

- Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide. Si nécessaire, versez un peu de liquide vaisselle doux sur le chiffon. Ensuite, essuyez bien et uniquement avec un chiffon humecté d'eau. Veillez à ce qu'aucun liquide ne pénètre dans le couvercle ① de l'appareil !
 - En cas de salissures tenaces, utilisez une éponge non abrasive avec un produit de nettoyage doux. Essayez ensuite avec une lavette humide pour retirer d'éventuels résidus de produit vaisselle.
 - Séchez soigneusement toutes les pièces avant de les remonter.
- 4) Tenez le bord du couvercle à deux mains et repoussez-le sur la partie supérieure, veillez à ce que les rainures correspondent. Tournez le bord du couvercle dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il s'enclenche de manière audible.
- 5) Poussez à nouveau la poignée de la cuve de cuisson ② sur le dispositif jusqu'à ce qu'elle s'enclenche de manière audible ou rangez-la dans la cuve de cuisson ②.
- 6) Remettez la cuve de cuisson ② dans la friteuse à air chaud. Suivez la rainure de la poignée sur le boîtier.

REMARQUE

Les autres travaux d'entretien doivent être réalisés uniquement par un établissement spécialisé ou par le service après-vente.

Entreposage

- 1) Levez ou portez l'appareil en le saisissant à deux mains par le dessous sur les côtés. N'utilisez jamais la poignée de la cuve de cuisson ② !
- 2) Vous pouvez démonter la poignée de la cuve de cuisson ② et la placer dans la cuve de cuisson ② pour la ranger.
- 3) Placez le mélangeur ③ sur le dispositif situé au centre de la cuve de cuisson ②. Posez la grille de cuisson ⑩ dessus et positionnez le support ⑪ ainsi que la cuillère doseuse ⑫.
- 4) Rangez l'appareil avec le couvercle ① fermé. L'intérieur de l'appareil et les accessoires restent ainsi propres et exempts de poussière.

Dépannage

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTIONS POSSIBLES
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché sur une prise secteur.	Branchez l'appareil sur une prise secteur.
	L'appareil est endommagé.	Adressez-vous au service après-vente.
	L'appareil est éteint.	Allumez l'appareil en appuyant sur la touche ON/OFF 7 .
L'écran 8 indique E1.	Il y a un court-circuit dans le système.	Débranchez la fiche secteur de la prise secteur et contactez le service après-vente.
L'écran 8 indique E2.	Il y a un court-circuit dans le système.	Débranchez la fiche secteur de la prise secteur et contactez le service après-vente.

Si vous ne parvenez pas à remédier aux pannes à l'aide des indications données ci-dessus ou si vous constatez d'autres types de pannes, veuillez vous adresser à notre service après-vente.

Annexe

Mise au rebut de l'appareil



Ne jetez en aucun cas l'appareil avec les ordures ménagères normales. Ce produit est assujéti à la directive européenne 2012/19/EU.

Éliminez l'appareil par l'intermédiaire d'une entreprise de traitement des déchets agréée ou du service de recyclage de votre commune. Respectez la réglementation en vigueur. En cas de doute, veuillez contacter votre service de recyclage.



Renseignez-vous auprès de votre commune pour connaître les possibilités de mise au rebut de votre appareil usagé.

Garantie de Kompernass Handels GmbH

Chère cliente, cher client,

Cet appareil est garanti 3 ans à partir de la date d'achat. Si ce produit venait à présenter des vices, vous disposez de droits légaux face au vendeur de ce produit. Vos droits légaux ne sont pas restreints par notre garantie présentée ci-dessous.

Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date de l'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse d'origine. Ce document servira de preuve d'achat.

Si dans un délai de trois ans suivant la date d'achat de ce produit, un vice de matériel ou de fabrication venait à apparaître, le produit sera réparé ou remplacé gratuitement par nos soins, selon notre choix. Cette prestation de garantie nécessite dans un délai de trois ans la présentation de l'appareil défectueux et du justificatif d'achat (ticket de caisse) ainsi que la description brève du vice et du moment de son apparition.

Si le vice est couvert par notre garantie, vous recevrez le produit réparé ou un nouveau produit en retour. Aucune nouvelle période de garantie ne débute avec la réparation ou l'échange du produit.

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

L'exercice de la garantie ne prolonge pas la période de garantie. Cette disposition s'applique également aux pièces remplacées ou réparées. Les dommages et vices éventuellement déjà présents à l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Toute réparation survenant après la période sous garantie fera l'objet d'une facturation.

Étendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué avec soin conformément à des directives de qualité strictes et consciencieusement contrôlé avant sa livraison.

La prestation de garantie est valable pour des vices de matériel et de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d'usure, ni aux détériorations de pièces fragiles, par ex. connecteur, accu, moules ou pièces en verre.

Cette garantie devient caduque si le produit est détérioré, utilisé ou entretenu de manière non conforme. Toutes les instructions listées dans le manuel d'utilisation doivent être exactement respectées pour une utilisation conforme du produit. Des buts d'utilisation et actions qui sont déconseillés dans le manuel d'utilisation, ou dont vous êtes avertis doivent également être évités.

Le produit est uniquement destiné à un usage privé et ne convient pas à un usage professionnel. La garantie est annulée en cas d'entretien incorrect et inapproprié, d'usage de la force et en cas d'intervention non réalisée par notre centre de service après-vente agréé.

Procédure en cas de garantie

Afin de garantir un traitement rapide de votre demande, veuillez suivre les indications suivantes :

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (par ex. IAN 12345) en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique, une gravure, sur la page de garde de votre manuel d'utilisation (en bas à gauche) ou sous forme d'autocollant au dos ou sur le dessous.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



Sur www.lidl-service.com, vous pouvez télécharger ce manuel ainsi que beaucoup d'autres, des vidéos produit et logiciels.

Service après-vente

FR

Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompernass@lidl.fr

BE

Service Belgique

Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 305804

Importateur

Veuillez tenir compte du fait que l'adresse suivante n'est pas une adresse de service après-vente. Veuillez d'abord contacter le service mentionné.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

ALLEMAGNE

www.kompernass.com

Recettes

REMARQUE

- Les réglages de température et les indications de temps donnés dans les recettes sont uniquement des recommandations. Ils peuvent varier en fonction de la nature des ingrédients et de votre goût personnel !

Frites

Ingrédients pour **2** personnes

- 400 g de frites (surgelées)
- Sel

Préparation

- 1) Mettez les frites surgelées dans la friteuse à air chaud et ajoutez une pincée de sel.
- 2) Sélectionnez le programme « Frites, congelées »  et faites cuire les frites à 220 °C pendant environ 35 minutes. Réglez le temps et la température manuellement comme décrit au chapitre **Préparation de produits alimentaires**.

Quartiers de pommes de terre

Ingrédients pour **2** personnes

- 400 g de pommes de terre (à peau fine)
- 10 ml d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe de piment en poudre (doux)
- 1 cuillère à café de chili en poudre
- 1 pincée de sucre
- Sel de mer
- Poivre

Préparation

- 1) Bien laver les pommes de terre et les couper en quartiers pas trop gros avec la peau.
- 2) Mélangez les quartiers de pommes de terre et le reste des ingrédients dans un saladier suffisamment grand.
- 3) Versez le mélange dans la friteuse à air chaud et faites cuire à 220 °C pendant env. 30 – 40 minutes jusqu'à ce qu'il soit bien doré. Sélectionnez pour cela le programme « Frites, fraîches »  et réglez la température et le temps.
- 4) Retirez les quartiers de pommes de terre de la friteuse à air chaud et servez-les immédiatement.

Frites de patate douce

Ingrédients pour **2** personnes

- 400 g de patates douces
- 1 cuillère à soupe de sésame
- 1 pincée de sel de mer
- 5 ml d'huile

Préparation

- 1) Épluchez les patates douces et les couper en bâtonnets de 1 x 1 cm d'épaisseur.
- 2) Faites revenir le sésame sans graisse pendant 10 minutes environ à 170 °C jusqu'à ce qu'il commence à dégager une odeur. Sélectionnez pour cela le programme « Manuel 2 »  et réglez le temps et la température en conséquence. Incorporez de temps en temps le sésame avec un ustensile correspondant.
- 3) Laissez refroidir un peu le sésame grillé et mélangez-le au sel.
- 4) Versez les patates douces crues et l'huile dans la friteuse à air chaud et cuire à 220 °C pendant env. 20 – 25 minutes. Sélectionnez pour cela le programme « Frites, fraîches »  et réglez la température et le temps.
- 5) Incorporez le mélange sésame-sel aux frites de patates douces et servez sans tarder.

REMARQUE

- Pour obtenir un résultat plus croustillant, faites dessaler les bâtonnets de patates douces pendant 60 minutes avant la cuisson. Séchez-les bien et saupoudrez-les uniformément de maïzena.

Salade de blanc de poulet aux fruits

Ingrédients pour **4** personnes

- 500 g de blancs de poulet
- 1 orange ou 1 mangue
- 200 g de rémoulade ou Miracel Whip
- Poivre et sel
- un peu de jus de citron, frais
- un peu de sauce Worcester

Préparation

- 1) Salez et poivrez le blanc de poulet.
- 2) Placez la grille de cuisson **10** avec la cuve de cuisson **2** dans la friteuse à air chaud, répartissez le blanc de poulet dessus et faites cuire à 220 °C pendant 25 - 35 minutes. Sélectionnez pour cela le programme « Manuel 3 » **M3** et adaptez la durée et la température en conséquence. Retournez les blancs de poulet au bout de 10 - 15 minutes.
- 3) Laissez refroidir le blanc de poulet et l'effiler avec les doigts ou 2 fourchettes.
- 4) Épluchez l'orange ou la mangue et coupez-les en morceaux.
- 5) Mélangez la rémoulade à quelques gouttes de sauce Worcester et de jus de citron.
- 6) Mélangez maintenant le blanc de poulet, les fruits et la rémoulade et laissez reposer quelques heures au réfrigérateur avant de servir.

Gyros

Ingédients pour **2** personnes

- 500 g de viande de porc émincée
- 2 cuillères à soupe d'épices à Gyros
- 10 ml d'huile
- 60 ml de crème
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- Sel

Préparation

- 1) Mélangez l'huile et les épices à Gyros et les incorporer à la viande émincée. Si possible, laissez reposer quelques heures au réfrigérateur.
- 2) Versez la viande dans la friteuse à air chaud et faites cuire à 200 °C pendant env. 15 minutes. Sélectionnez pour cela le programme « Viande »  et réglez la température et le temps. Si les Gyros collent, mélangez-les de temps en temps avec un ustensile adapté, pour que la cuisson soit homogène.
- 3) Ajoutez la crème liquide et la crème fraîche et laissez cuire 2 minutes de plus.

Ailes de poulet

Ingédients pour **2** personnes

- 6 ailes de poulet
- 10 ml de vinaigre de vin
- Quelques gouttes de Tabasco
- Piment doux en poudre
- un peu de sucre de canne roux ou de miel
- 2 cuillères à soupe d'herbes aromatiques
- Poivre et sel
- 5 ml d'huile

Préparation

- 1) Mélangez le vinaigre, le Tabasco, le sucre ou le miel, les herbes aromatiques et les épices dans un saladier.
- 2) Mettez les ailes de poulet dans un saladier et mélangez de manière homogène avec la marinade. Laissez macérer idéalement la nuit entière au réfrigérateur.
- 3) Sélectionnez le programme « Cuisses/ailes de poulet »  sur la friteuse à air chaud et réglez sur 220 °C pendant 25 – 35 minutes.
- 4) Versez l'huile dans la friteuse à air chaud et faites chauffer brièvement.
- 5) Ajoutez les cuisses de poulet marinées et faites cuire jusqu'à la fin du programme. Contrôlez de temps en temps la cuisson.

Médallions de filet de porc gratinés

Ingrédients pour **4** personnes

- 400 g de filet de porc
- 1 – 2 tomates
- Mozzarella
- Poivre et sel

Préparation

- 1) Coupez les filets de porc en médaillons de 2 cm d'épaisseur environ et salez et poivrez.
- 2) Coupez les tomates et la mozzarella en fines tranches.
- 3) Placez la grille de cuisson **10** avec la cuve de cuisson **2** dans la friteuse à air chaud, répartissez les médaillons dessus et faites cuire à 220 °C pendant 12 min env. Sélectionnez pour cela le programme « Manuel 3 » et **M3** adaptez la durée et la température en conséquence.
- 4) Une fois les 12 minutes écoulées, posez respectivement une rondelle de tomate et une rondelle de mozzarella sur les médaillons et les faites gratiner pendant 7 minutes environ à env. 150 °C. Sélectionnez pour cela le programme « Manuel 3 » **M3**.

Saumon mariné au sésame

Ingrédients pour **4** personnes

- 500 g de saumon
- 1 cuillère à soupe de sésame
- 25 ml de sauce soja
- 25 ml de jus de citron
- 1 c. à soupe de miel
- 1 cuillère à café de piment en poudre
- Poivre et sel

Préparation

- 1) Préparez une marinade avec la sauce soja, le sésame, le jus de citron, le miel, le piment en poudre ainsi que le sel et le poivre.
- 2) Coupez le saumon en dés et mélangez avec la marinade.
- 3) Retirez si nécessaire le mélangeur **3** de la cuve de cuisson **2** et faites cuire le saumon mariné à 200 °C pendant 5 minutes environ. Sélectionnez pour cela le programme « Poisson » et **P** réglez le temps et la température en conséquence.
- 4) Une fois la moitié du temps de cuisson écoulée, contrôlez la cuisson et mélangez un peu si nécessaire.
- 5) Servez immédiatement.

Œufs brouillés

Ingrédients pour **2** personnes

- 3 œufs
- 20 g de jambon en dés
- 10 g d'oignons nouveaux
- 50 ml de crème liquide
- 1 tomate
- 5 ml d'huile
- Poivre et sel
- 1 cuillère à soupe de mélange d'herbes aromatiques surgelé

Préparation

- 1) Mélangez les œufs et la crème liquide.
- 2) Coupez les oignons nouveaux en rondelles et les tomates en morceaux.
- 3) Mélangez l'appareil aux œufs avec les dés de jambon, les légumes et les herbes aromatiques, salez et poivrez.
- 4) Sélectionnez le programme « Manuel 1 » sur la friteuse à air chaud (M1) et réglez sur 150 °C et 8 – 10 minutes.
- 5) Versez l'huile dans la friteuse à air chaud et faites chauffer brièvement.
- 6) Ajoutez le mélange aux œufs et faites cuire env. 8 – 10 minutes. Mélangez si nécessaire avec un ustensile adapté.
- 7) Servez immédiatement.

Croûtons aux fines herbes

Ingrédients pour **4** personnes

- 4 tranches de pain de mie
- 15 ml de beurre fondu
- 10 ml d'huile
- 2 cuillères à soupe d'herbes aromatiques selon les goûts

Préparation

- 1) Coupez le pain de mie en cubes de taille égale et mettez-les dans la friteuse à air chaud.
- 2) Mélangez l'huile et le beurre avec les herbes aromatiques et répartissez uniformément sur les cubes de pain.
- 3) Faites cuire à 180 °C env. 6 – 8 minutes, en fonction du degré de dorage souhaité. Sélectionnez pour cela le programme « Manuel 1 » et (M1) réglez le temps et la température.

Les croûtons aux fines herbes sont délicieux avec une salade ou comme petit en-cas.

Inhoud

Inleiding	74
Gebruik in overeenstemming met de bestemming	74
Inhoud van het pakket	75
De verpakking afvoeren.	75
Beschrijving van het apparaat	76
Technische gegevens	76
Veiligheidsvoorschriften	77
Vóór het eerste gebruik	80
Voedingsmiddelen klaarmaken	81
Programma's	83
Gaartijdentabel	85
Reiniging en onderhoud	86
Opbergen	87
Problemen oplossen	88
Bijlage	88
Het apparaat afvoeren	88
Garantie van Kompernaß Handels GmbH	89
Service	90
Importeur	90
Recepten	91
Patat	91
Aardappelpartjes	91
Patat van zoete aardappel	92
Fruitage kipfiletsalade	93
Gyros	94
Kippenvleugels	94
Gegratineerde varkensfiletmedaillons	95
Gemarineerde sesamzalm	95
Roerei	96
Kruidencroutons	96

Inleiding

Gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat!

U hebt hiermee gekozen voor een modern en hoogwaardig product. De gebruiksaanwijzing maakt deel uit van dit product. Ze bevat belangrijke aanwijzingen voor veiligheid, gebruik en afvoer. Lees alle bedienings- en veiligheidsaanwijzingen voordat u het product in gebruik neemt. Gebruik het product uitsluitend op de voorgeschreven wijze en voor de aangegeven doeleinden. Geef alle documenten mee als u het product doorgeeft aan een derde.

Gebruik in overeenstemming met de bestemming

Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor het garen van voedingsmiddelen in privéhuishoudens. Gebruik het apparaat niet bedrijfsmatig.

Gebruik het apparaat alleen in droge ruimtes en gebruik het nooit in de openlucht.

Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik...

- in keukens voor werknemers in winkels, kantoren en andere bedrijfsruimtes,
- door klanten in hotels, motels en andere verblijfsruimtes,
- in B&B's (bed and breakfast).

WAARSCHUWING

Gevaar door gebruik dat niet in overeenstemming met de bestemming is!

Gebruik dat niet in overeenstemming met de bestemming is en/of andersoortig gebruik kan gevaarlijk zijn.

- Gebruik het apparaat uitsluitend waarvoor het bedoeld is.
- Volg de in deze gebruiksaanwijzing beschreven procedures.

OPMERKING

- De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade als gevolg van niet met de bestemming overeenkomend gebruik, onvakkundige reparaties, niet-toegestane veranderingen of het gebruik van niet-toegestane reserveonderdelen. Het risico is uitsluitend voor de gebruiker.

Inhoud van het pakket

Het apparaat wordt standaard met de volgende componenten geleverd:

- Hetelucht friteuze
- Gaarschaal
- Gaarrooster
- Roerder
- Onderzetter
- Maatbeker
- Gebruiksaanwijzing

- 1) Haal alle onderdelen van het apparaat en de gebruiksaanwijzing uit de doos.
- 2) Verwijder alle verpakkingsmaterialen en eventuele stickers van het apparaat.

OPMERKING

- Controleer of het pakket compleet is en of er geen sprake is van zichtbare schade.
- Neem contact op met de servicehelpdesk (zie het hoofdstuk **Service**) als het pakket niet compleet is, of als er sprake is van schade door gebrekkige verpakking of transport.

De verpakking afvoeren

De verpakking beschermt het apparaat tegen transportschade. De verpakkingsmaterialen zijn niet schadelijk voor het milieu. Ze zijn gekozen op grond van milieuvriendelijkheid en daarom recyclebaar.



Het terugvoeren van de verpakking in de materiaalkringloop helpt grondstoffen besparen en reduceert de afvalberg. Voer verpakkingsmateriaal dat u niet meer nodig hebt af conform de plaatselijk geldende voorschriften.



Voer de verpakking af conform de milieuvoorschriften.

Let op de aanduiding op de verschillende verpakkingsmaterialen en voer ze zo nodig gescheiden af. De verpakkingsmaterialen zijn voorzien van afkortingen (a) en cijfers (b) met de volgende betekenis:

- 1-7: kunststoffen,
- 20-22: papier en karton,
- 80-98: composietmaterialen.

OPMERKING

- Bewaar zo mogelijk de originele verpakking gedurende de garantieperiode van het apparaat, om het apparaat in geval van een garantiekwestie volgens de voorschriften te kunnen verpakken.

Beschrijving van het apparaat

Afbeelding A:

- ❶ Deksel (buitenste ring afneembaar)
- ❷ Gaarschaal
- ❸ Uitneembare roerder
- ❹ Verwarmingsplaat
- ❺ Ontgrendelknop van het deksel
- ❻ Toets SET
- ❼ Toets ON/OFF
- ❽ Display
- ❾ Pijltjestoetsen ▲ ▼ (tijd of temperatuur verhogen/verlagen)

Afbeelding B:

- ❿ Gaarrooster
- ⓫ Onderzetter
- ⓬ Maatbeker

Technische gegevens

Netspanning	220 - 240 V ~ (wisselstroom), 50 Hz
Nominaal vermogen	1450 W
Beschermingsklasse	I (⏏ randaarde)
	Alle delen van dit apparaat die in aanraking komen met voedingsmiddelen zijn voedingsmiddel veilig.

Veiligheidsvoorschriften

GEVAAR VOOR EEN ELEKTRISCHE SCHOK

- ▶ Controleer voordat u het apparaat in gebruik neemt of de netspanning overeenkomt met de op het type-/gegevensplaatje aangegeven netspanning.
- ▶ Leg het snoer zodanig dat het niet bekneld raakt of anderszins beschadigd kan raken.
- ▶ Gebruik het apparaat alleen in droge ruimtes, niet in de openlucht.
-  Dompel het apparaat, het snoer of de stekker nooit onder in water of andere vloeistoffen! Anders bestaat er levensgevaar door een elektrische schok!
- ▶ Trek na gebruik en voor het reinigen of verplaatsen van het apparaat altijd de stekker uit het stopcontact.
- ▶ Als het apparaat gevallen of beschadigd is, mag u het niet meer gebruiken. Laat het apparaat door deskundig personeel nakijken en indien nodig repareren.
- ▶ Laat beschadigde stekkers en snoeren onmiddellijk door een gekwalificeerd vakman of door de klantenservice vervangen, om risico's te voorkomen.
- ▶ Gebruik voor het bereiden van de voedingsmiddelen alleen de uitneembare gaarschaal!

WAARSCHUWING! GEVAAR VOOR LETSEL!

- ▶ Gebruik het apparaat nooit voor andere doeleinden dan in deze gebruiksaanwijzing beschreven. Bij verkeerd gebruik van het apparaat bestaat er kans op letsel.
- ▶ Zorg ervoor dat het apparaat op een veilige manier opgesteld staat.
- ▶ Leg het netsnoer zodanig, dat niemand erop kan stappen of erover kan struikelen.

⚠ WAARSCHUWING! GEVAAR VOOR LETSEL!

- ▶ Plaats het apparaat bij voorkeur dicht bij een stopcontact. Zorg ervoor dat de stekker bij gevaar goed bereikbaar is en dat u niet kunt struikelen over het snoer.
- ▶ Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar, mits zij onder toezicht staan. Dit apparaat mag worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis, op voorwaarde dat ze onder toezicht staan of instructies gekregen hebben over het veilige gebruik van het apparaat en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.
- ▶ Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet worden uitgevoerd door kinderen.
- ▶ Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen van 0 tot 8 jaar.
- ▶ Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- ▶ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- ▶ Tijdens het garingsproces komt er hete stoom vrij, met name als u het deksel opent. Neem een veilige afstand tot de stoom in acht.
- ▶ Sommige delen van het apparaat worden erg heet als het apparaat in werking is. Raak deze niet aan om brandwonden te voorkomen. Raak daarom alleen de bedieningselementen en de handgreep van de gaarschaal aan.
- ▶ Beweeg het apparaat niet als het in werking is, er bestaat verbrandingsgevaar!
- ▶ Laat het apparaat afkoelen voordat u het schoonmaakt of accessoires verwisselt.
- ▶ Til nooit de gaarschaal uit de behuizing terwijl het apparaat in werking is.

⚠ WAARSCHUWING! BRANDGEVAAR!

- ▶ Gebruik geen externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem om het apparaat aan te sturen.
- ▶ Gebruik het apparaat niet in de buurt van hete oppervlakken of brandbare materialen.
- ▶ Laat het apparaat nooit zonder toezicht als het in werking is.
- ▶ Plaats het apparaat nooit in de buurt van of onder brandbare voorwerpen, vooral niet onder gordijnen of hangkasten.



Let op! Heet oppervlak!

LET OP – MATERIËLE SCHADE!

- ▶ Steek niets in de ventilatiesleuven in het deksel van het apparaat en dek ze niet af.
- ▶ Laat geen vloeistof binnendringen in de ventilatiesleuven in het deksel van het apparaat.
- ▶ Gebruik geen keukengerei van metaal, zoals messen, vorken, enz., om te voorkomen dat de antiaanbaklaag beschadigd raakt. Gebruik het apparaat niet meer als de antiaanbaklaag beschadigd is.
- ▶ Gebruik het apparaat niet zonder de gaarschaal!
- ▶ Pak het apparaat onder aan de zijanten vast om het te verplaatsen. Gebruik daarvoor niet de handgreep van de gaarschaal.
- ▶ Gebruik uitsluitend door de fabrikant aanbevolen accessoires.

Vóór het eerste gebruik

Voordat u de heteluchtfriteuse voor het eerst gebruikt, gaat u als volgt te werk om eventuele productieresten te verwijderen:

GEVAAR VOOR EEN ELEKTRISCHE SCHOK

- ▶ Het snoer mag niet in aanraking komen met hete onderdelen van de heteluchtfriteuse. Gevaar voor een elektrische schok!

WAARSCHUWING – GEVAAR VOOR LETSEL!

- ▶ Sommige delen van het apparaat, met name de verwarmingsplaat **4**, de accessoires en het deksel **1**, worden erg heet als het apparaat in werking is. Raak deze delen niet aan, raak alleen de bedieningselementen en de handgreep van de gaarschaal **2** aan. Gebruik pannenlappen of ovenwanten om de voedingsmiddelen uit het apparaat te nemen, om brandwonden te voorkomen.

- 1) Zet het apparaat op een horizontaal, egaal, stabiel en hittebestendig oppervlak.

OPMERKING

- ▶ Als u de heteluchtfriteuse onder de afzuigkap op het fornuis wilt zetten, controleer dan eerst of het fornuis is uitgeschakeld.
- 2) Steek de stekker in een stopcontact. Het display **8** licht blauw op en er klinkt een geluidssignaal. Het apparaat staat nu in de stand-bystand.
 - 3) Druk op de ontgrendelknop **5**. Het deksel **1** springt open.
 - 4) Verwijder het gaarrooster **10**, de maatbeker **12** en de onderzetter **11**.
 - 5) Doe 300 – 500 ml water in de gaarschaal **2** en sluit het deksel **1** door het omlaag te drukken tot het merkbaar vastklikt.
 - 6) Druk op de toets SET **6** en kies met de pijltjestoetsen **▲ ▼ 9** het programma **(M)**. Met de pijltjestoets **▲** navigeert u met de wijzers van de klok mee en met de pijltjestoets **▼** tegen de wijzers van de klok in door het menu. Houd de toets ingedrukt om sneller door het menu te navigeren.
 - 7) Druk nogmaals op de toets SET **6**, de tijdindicatie knippert. Stel met de pijltjestoetsen **▲ ▼ 9** een tijd van 20 minuten in. Houd de toets ingedrukt om de cijfers sneller te laten verspringen.
 - 8) Druk op de toets ON/OFF **7** om het programma te starten. Het display **8** licht tijdens het bedrijf wit op.
Aan het einde van het programma klinken er 10 geluidssignalen en licht het display **8** blauw op. Het apparaat bevindt zich weer in de stand-bystand. De ventilatie in het deksel **1** van het apparaat loopt nog even door om het apparaat af te koelen.

- 9) Open het deksel ❶, neem voorzichtig de gaarschaal ❷ uit het apparaat en giet het water weg. Laat de gaarschaal ❷ en het apparaat goed afkoelen.

OPMERKING

- ▶ Tijdens het eerste gebruik kan er sprake zijn van een lichte geurontwikkeling, veroorzaakt door restanten van het productieproces. Dit is volkomen normaal en ongevaarlijk. Zorg voor voldoende ventilatie, open bijvoorbeeld een raam.
- ▶ Gebruik de meegeleverde onderzetter ❶ om de hete gaarschaal ❷ op te zetten.

- 10) Ga nu te werk zoals beschreven in het hoofdstuk **Reiniging en onderhoud**.

Voedingsmiddelen klaarmaken

Bereid met maximaal één maatbeker ❶ spijsolie patat, vlees- en groenteschotels, eenpansgerechten en nog veel meer. Door een geschikte spijsolie toe te voegen worden de bereide voedingsmiddelen krokanter en intensiever van smaak. Het meest geschikt zijn plantaardige spijsoliën met een neutrale smaak, zoals zonnebloem- of raapolie. Ook boterconcentraat kan worden gebruikt om mee te frituren. In geen geval geschikt zijn boter, margarine of olifolie, omdat die niet voldoende hittebestendig zijn.

Door de heteluchtcirculatie worden de voedingsmiddelen gelijkmatig verhit.



WAARSCHUWING – GEVAAR VOOR LETSEL!

- ▶ Sommige delen van het apparaat, met name de verwarmingsplaat ❶, de accessoires en het deksel ❶, worden erg heet als het apparaat in werking is. Raak deze delen niet aan, raak alleen de bedieningselementen en de handgreep van de gaarschaal ❷ aan. Gebruik pannenlappen of ovenwanten om de voedingsmiddelen uit het apparaat te nemen, om brandwonden te voorkomen.

- 1) Prepareer de voedingsmiddelen volgens het recept.
- 2) Steek de stekker in een stopcontact. Het display ❸ licht blauw op, de cijfers knipperen en er klinkt een geluidssignaal. Het apparaat staat nu in de stand-bystand.
- 3) Open het deksel ❶.
- 4) Verwijder de accessoires die u niet nodig hebt en voeg de geprepareerde voedingsmiddelen toe:
 - Als u de gaarschaal ❷ met roerder ❸ wilt gebruiken:
 - Verwijder evt. het gaarrooster ❶ en de onderzetter ❶ uit de gaarschaal ❷. Controleer of de roerder ❸ goed vastzit op de bevestiging van de gaarschaal ❷. De roerder mengt de voedingsmiddelen tijdens het gaarproces gelijkmatig door elkaar.

- Doe de voedingsmiddelen die u wilt garen in de gaarschaal ②.
Overschrijd daarbij niet de markering MAX in de gaarschaal ②.
 - Verdeel evt. wat geschikte spijsolie gelijkmatig over de voedingsmiddelen.
Gebruik daarvoor de maatbeker ⑫ en overschrijd bij de dosering niet de markering MAX op de maatbeker ⑫ (35 ml).
- Als u het gaarrooster ⑩ wilt gebruiken:
- Verwijder evt. de roerder ③ en de onderzetter ⑪ uit de gaarschaal ②.
 - Leg het gaarrooster ⑩ in het midden van de gaarschaal ② en leg de voedingsmiddelen die u wilt garen op het gaarrooster ⑩.
 - Kies het programma "Handmatig 3" (M3); dit werkt alleen met het bovenste verwarmingselement en zonder roerfunctie.
- 5) Sluit het deksel ①.
- 6) Kies een passend programma, zoals beschreven in het hoofdstuk **Vóór het eerste gebruik**.
Druk op de toets ON/OFF ⑦ om het programma meteen te starten, of pas de tijd en temperatuur aan uw wensen aan:
- Druk op de toets SET ⑥, de tijdindicatie knippert.
 - Stel met de pijltjestoetsen ▲ ▼ ⑨ de passende tijd in.
 - Druk nogmaals op de toets SET ⑥, de temperatuurindicatie knippert.
 - Stel met de pijltjestoetsen ▲ ▼ ⑨ de passende temperatuur in.

OPMERKING

- Het mogelijke instelbereik voor temperatuur en tijd varieert per programma, zie de tabel in het hoofdstuk **Programma's**.

- 7) Druk op de toets ON/OFF ⑦ om het gaarproces te starten. Het display ⑧ licht tijdens het bedrijf wit op.
Afhankelijk van het programma beginnen de verwarmingselementen, de roerder ③ en de ventilatie te werken.

OPMERKING

- Het bovenste verwarmingselement kan tussentijds weer uit gaan. Dat betekent dat de voor het gaarproces benodigde temperatuur is bereikt. Na korte tijd gaat het verwarmingselement weer aan en verwarmt het verder.
- 8) Aan het einde van het programma klinken er 10 geluidssignalen en licht het display ⑧ blauw op. Het apparaat bevindt zich weer in de stand-bystand. De ventilatie in het deksel ① van het apparaat loopt nog even door om het apparaat af te koelen.

OPMERKING

- Controleer het gaarproces regelmatig. De in de tabellen aangegeven resp. in het apparaat voorgeprogrammeerde waarden zijn richtwaarden, de daadwerkelijke gaartijden kunnen variëren naargelang de aard van de voedingsmiddelen.
- U kunt het deksel ❶ tijdens het garen openen om de gaartoestand te controleren of ingrediënten toe te voegen. Bij opening van het deksel ❶ wordt het verwarmingselement tijdelijk uitgeschakeld, tot het deksel ❶ weer gesloten is.
- U kunt de tijd en temperatuur tijdens het gaarproces handmatig wijzigen door op de toets SET ❸ te drukken en verder te gaan zoals hiervoor beschreven.
- Om het gaarproces voortijdig te beëindigen, houdt u de toets ON/OFF ❷ ca. 3 seconden lang ingedrukt. Het apparaat bevindt zich weer in de stand-bystand en het display ❹ licht blauw op.
- Gebruik de meegeleverde onderzetter ❶ om de hete gaarschaal ❷ op te zetten.

Programma's

Het apparaat heeft acht vooringestelde gaarprogramma's. Wanneer u een van de volgende programma's kiest, worden op het display ❹ de vooringestelde gaartijden en temperaturen weergegeven. Deze instellingen kunt u afhankelijk van het recept of uw eigen voorkeuren tot op zekere hoogte wijzigen.

De drie handmatige programma's bieden bijkomende, aanpasbare voorinstellingen voor het geval dat geen van de andere programma's geschikt is. Gebruik ze bijvoorbeeld voor eigen recepten of voor het warmhouden van uw gerechten.

OPMERKING

- Het mogelijke instelbereik voor temperatuur en tijd varieert per programma, zie de onderstaande tabel.

Zo stelt u een programma in:

- 1) Kies een passend programma, zoals beschreven in het hoofdstuk **Vóór het eerste gebruik**. De voorinstellingen van de programma's vindt u in de volgende tabel.
- 2) Druk op de toets ON/OFF ❷ om het programma meteen te starten, of pas de tijd en temperatuur aan uw wensen aan, zoals beschreven in het hoofdstuk **Voedingsmiddelen klaarmaken**.

Programma		Standaardinstelling		Mogelijk instelbereik
	Patat, diepvries ♦ met roerfunctie ♦ Verwarmingselement boven + onder	Temperatuur	240 °C	200 – 240 °C
		Tijd	30 min.	25 – 35 min.
	Patat, vers ♦ met roerfunctie ♦ Verwarmingselement boven + onder	Temperatuur	240 °C	200 – 240 °C
		Tijd	35 min.	25 – 45 min.
	Kippenbout/-vleugel ♦ met roerfunctie ♦ Verwarmingselement boven + onder	Temperatuur	220 °C	200 – 240 °C
		Tijd	20 min.	15 – 35 min.
	Vis ♦ zonder roerfunctie ♦ Verwarmingselement boven + onder	Temperatuur	200 °C	150 – 230 °C
		Tijd	15 min.	8 – 25 min.
	Vlees ♦ met roerfunctie ♦ Verwarmingselement boven + onder	Temperatuur	230 °C	200 – 240 °C
		Tijd	10 min.	10 – 30 min.
	Handmatig 3 ♦ zonder roerfunctie ♦ Verwarmingselement boven	Temperatuur	100 °C	100 – 220 °C
		Tijd	30 min.	5 – 60 min.
	Handmatig 2 ♦ zonder roerfunctie ♦ Verwarmingselement boven + onder	Temperatuur	200 °C	100 – 220 °C
		Tijd	30 min.	5 – 60 min.
	Handmatig 1 ♦ met roerfunctie ♦ Verwarmingselement boven + onder	Temperatuur	100 °C	60 – 240 °C
		Tijd	5 min.	5 – 60 min.

TIP

Voor de bereiding van aardappelgerechten in de heteluchtfriteuse zijn vastkoken-de aardappelsoorten het meest geschikt. Spoel de gesneden stukjes aardappel met schoon water af om te voorkomen dat ze aan elkaar vast blijven zitten tijdens het garingsproces. Droog de stukjes aardappel zorgvuldig af voordat u ze in de heteluchtfriteuse doet.

Gaartijdentabel

De tabel geeft voorbeelden van welke voedingsmiddelen op welke temperatuur moeten worden gegaard en wat daarvoor de benodigde gaartijd is. Volg, als de aanwijzingen op de verpakking van het te garen product hiervan afwijken, de aanwijzingen op de verpakking.

Voedingsmiddel	Gewicht (g)	Toevoegen	Temperatuur	Tijd
Groenten				
Patat, diepvries	400	-	200 - 240 °C	25 - 35 min.
Patat, vers	400	5 ml olie	200 - 240 °C	25 - 45 min.
Aardappels, in blokjes gesneden	750	5 ml olie	200 - 240 °C	30 - 40 min.
Courgette	500	160 ml koud water + 5 ml olie	240 °C	10 - 15 min.
Paprika	400	160 ml koud water + 5 ml olie	240 °C	8 - 15 min.
Champignons	400	5 ml olie	240 °C	10 - 15 min.
Uien	450	5 ml olie	240 °C	12 - 15 min.
Vlees				
Kipnuggets (vers)	500 (30x50 mm)	-	230 °C	20 - 25 min.
Varkenskarbonades	350 (30x50 mm)	5 ml olie	230 °C	16 - 25 min.
Rundvlees	400	5 ml olie	230 °C	8 - 12 min.
Chili con carne	350	5 ml olie	230 °C	6 - 12 min.
Worstjes	300	-	230 °C	8 - 12 min.
Kippenbout	700	-	230 °C	22 - 28 min.
Kipfilet	350	-	230 °C	10 - 15 min.
Lamskoteletjes	2 - 3 stuks (2,5 cm dik)	5 ml olie	230 °C	20 - 25 min.
Varkensfilet (dun)	250	5 ml olie	230 °C	6 - 10 min.

Voedingsmiddel	Gewicht (g)	Toevoegen	Temperatuur	Tijd
Vis				
Gepaneerde garnalen	14 stuks	-	200 °C	10 – 15 min.
Tilapia	350	-	200 °C	12 – 18 min.
Jumbogarnalen	300	-	200 °C	20 – 25 min.
Garnalen	250	-	200 °C	15 – 20 min.

OPMERKING

- De aangegeven waarden zijn richtwaarden. De gaartijd en temperatuur kunnen variëren afhankelijk van de aard van de voedingsmiddelen en uw persoonlijke smaak.
- De aangegeven waarden hebben betrekking op het gebruik van de gaarschaal ② zonder het gaarrooster ⑩. Wanneer u het gaarrooster ⑩ wilt gebruiken om de voedingsmiddelen langzamer te garen, maakt u de gaartijden langer. Kies voor gebruik met het gaarrooster ⑩ het programma "Handmatig 3" (M3).

Reiniging en onderhoud

WAARSCHUWING – GEVAAR VOOR EEN ELEKTRISCHE SCHOK!

- Haal altijd eerst de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat reinigt.
-  Het apparaat mag in geen geval worden ondergedompeld in vloeistoffen! Hierdoor kan levensgevaar ontstaan door een elektrische schok en kan het apparaat beschadigd raken.

WAARSCHUWING – GEVAAR VOOR VERBRANDING!

- Laat het apparaat afkoelen voordat u het schoonmaakt.

LET OP – MATERIËLE SCHADE!

- Gebruik geen bijtende of schurende schoonmaakmiddelen of -materialen als schuurmiddel of staalwol om het apparaat schoon te maken. Deze kunnen de oppervlakken van het apparaat beschadigen!

Neem de heteluchtfriteuse uit elkaar om de onderdelen gemakkelijker te kunnen schoonmaken:

- 1) Houd de rand van het deksel met beide handen vast en draai hem tegen de wijzers van de klok in tot hij uit de houder loskomt.
- 2) Haal evt. de gaarschaal ② uit het apparaat en haal de roerder ③ uit de gaarschaal ② door deze er horizontaal omhoog uit te trekken.

3) Reinig het apparaat en de accessoires:

- Reinig de gaarschaal ②, de afgenomen dekselrand en de onderzetter ⑪ in warm water met wat mild afwasmiddel. Indien nodig kunt u de handgreep van de gaarschaal ② verwijderen door op de knop onder op de handgreep te drukken en de handgreep horizontaal los te trekken. Spoel tot slot de onderdelen af met schoon water.
- Reinig het gaarrooster ⑩, de roerder ③ en de maatbeker ⑫ in warm water met wat mild afwasmiddel en spoel ze daarna met schoon water af.



U kunt de onderdelen ook in de vaatwasser reinigen.

- Reinig het apparaat met een vochtige doek. Doe zo nodig wat mild afwasmiddel op de doek. Veeg het apparaat daarna grondig af met een alleen met water bevochtigde doek. Let er op dat er geen water in het deksel ① van het apparaat binnendringt!
 - Gebruik bij hardnekkig vuil een niet-schurend sponsje met wat mild afwasmiddel. Veeg vervolgens na met een vochtige doek om eventuele afwasmiddelesten te verwijderen.
 - Droog alle delen eerst goed af, alvorens het apparaat weer in elkaar te zetten.
- 4) Houd de dekselrand met beide handen vast en schuif hem terug op het bovendeel, let daarbij op de passende uitsparingen. Draai de dekselrand met de wijzers van de klok mee tot hij merkbaar vastklikt.
 - 5) Schuif de handgreep van de gaarschaal ② weer op de bevestiging tot hij merkbaar vastklikt of berg hem op in de gaarschaal ②.
 - 6) Plaats de gaarschaal ② terug in de heteluchtfriteuse. Let daarbij op de uitsparing voor de handgreep in de behuizing.

OPMERKING

Alle andere onderhoudswerken mogen alleen worden uitgevoerd door een erkend vakman of door onze klantenservice.

Opbergen

- 1) Het apparaat optillen of dragen door het met beide handen onder aan de zijkanen vast te pakken. Gebruik daarvoor nooit de handgreep van de gaarschaal ②!
- 2) De handgreep van de gaarschaal ② kunt u voor het opbergen demonteren en in de gaarschaal ② leggen.
- 3) Steek de roerder ③ op de bevestiging in het midden van de gaarschaal ②. Leg het gaarrooster ⑩ erop en leg de onderzetter ⑪ en de maatbeker ⑫ daar weer op.
- 4) Berg het apparaat op met gesloten deksel ①. Zo blijven de binnenkant van het apparaat en de accessoires schoon en stofvrij.

Problemen oplossen

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	MOGELIJKE OPLOSSINGEN
Het apparaat werkt niet.	Het apparaat is niet verbonden met een stopcontact.	Sluit het apparaat aan op een stopcontact.
	Het apparaat is beschadigd.	Neem contact op met de klantenservice.
	Het apparaat staat uit.	Schakel het apparaat in door op de toets ON/OFF 7 te drukken.
Op het display 8 wordt E1 weergegeven.	Er is kortsluiting in het systeem.	Haal de stekker uit het stopcontact en neem contact op met de klantenservice.
Op het display 8 wordt E2 getoond.	Er is kortsluiting in het systeem.	Haal de stekker uit het stopcontact en neem contact op met de klantenservice.

Neem contact op met de klantenservice, als de storingen met de bovenstaande aanwijzingen niet verholpen kunnen worden, of indien u andere storingen constateert.

Bijlage

Het apparaat afvoeren



Deponeer het apparaat in geen geval bij het gewone huisvuil. Dit product voldoet aan de Europese richtlijn 2012/19/EU.

Voer het apparaat af via een erkend afvalverwerkingsbedrijf of via uw gemeentelijke afvalverwerking. Neem de momenteel geldende voorschriften in acht. Neem bij twijfel contact op met uw afvalverwerkingsinstantie.



Mogelijkheden voor het afvoeren van het afgedankte product vindt u bij uw gemeente.

Garantie van Kompernaß Handels GmbH

Geachte klant,

U hebt op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de aankoopdatum. In geval van gebreken in dit product hebt u wettelijke rechten tegenover de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden door onze hierna beschreven garantie niet beperkt.

Garantievoorwaarden

De garantieperiode geldt vanaf de datum van aankoop. Bewaar de originele kassabon. U hebt de bon nodig als bewijs van aankoop.

Als er binnen drie jaar vanaf de aankoopdatum van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt het product door ons – naar onze keuze – voor u kosteloos gerepareerd of vervangen. Voorwaarde voor deze garantie is dat binnen de termijn van drie jaar het defecte apparaat en het aankoopbewijs (kassabon) worden overlegd en dat kort wordt omschreven waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.

Wanneer het defect door onze garantie wordt gedekt, krijgt u het gerepareerde product of een nieuw product retour. Met de reparatie of vervanging van het product begint er geen nieuwe garantieperiode.

Garantieperiode en wettelijke aanspraken bij gebreken

De garantieperiode wordt door deze waarborg niet verlengd. Dat geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Eventueel al bij aankoop aanwezige schade en gebreken moeten meteen na het uitpakken worden gemeld. Voor reparaties na afloop van de garantieperiode worden kosten in rekening gebracht.

Garantieomvang

Het apparaat is op basis van strenge kwaliteitsnormen met de grootst mogelijke zorg vervaardigd en voorafgaand aan de levering nauwkeurig gecontroleerd.

De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten. Deze garantie geldt niet voor productonderdelen die blootstaan aan normale slijtage en derhalve als aan slijtage onderhevige onderdelen kunnen worden aangemerkt, of voor beschadigingen aan breekbare onderdelen, bijv. schakelaars, accu's, bakvormen of onderdelen die van glas zijn gemaakt.

Deze garantie vervalt wanneer het product is beschadigd, ondeskundig is gebruikt of is gerepareerd. Voor deskundig gebruik van het product moeten alle in de gebruiksaanwijzing beschreven aanwijzingen precies worden opgevolgd. Gebruiksdoeleinden en handelingen die in de gebruiksaanwijzing worden afgeraden of waarvoor wordt gewaarschuwd, moeten beslist worden vermeden.

Het product is uitsluitend bestemd voor privégebruik en niet voor bedrijfsmatige doeleinden. Bij verkeerd gebruik en ondeskundige behandeling, bij gebruik van geweld en bij reparaties die niet door ons erkend servicefiliaal zijn uitgevoerd, vervalt de garantie.

Afhandeling bij een garantiekwestie

Voor een snelle afhandeling van uw aanvraag neemt u de volgende aanwijzingen in acht:

- Houd voor alle aanvragen de kassabon en het artikelnummer (bijv. IAN 12345) als aankoopbewijs bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje, in het product gegraveerd, op de titelpagina van de gebruiksaanwijzing (linksonder) of als sticker op de achter- of onderkant van het product.
- Als er fouten in de werking of andere gebreken optreden, neemt u eerst contact op met de hierna genoemde serviceafdeling, **telefonisch** of **via e-mail**.
- Een als defect geregistreerd product kunt u dan zonder portokosten naar het aan u doorgegeven serviceadres sturen. Voeg het aankoopbewijs (kassabon) bij en vermeld waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.



Op www.lidl-service.com kunt u deze en vele andere handboeken, productvideo's en software downloaden.

Service

NL

Service Nederland

Tel.: 0900 0400223 (0,10 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.nl

BE

Service België

Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 305804

Importeur

Let op: het volgende adres is geen serviceadres. Neem eerst contact op met het opgegeven serviceadres.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

DUITSLAND

www.kompernass.com

Recepten

OPMERKING

- De temperatuurinstellingen en tijdindicaties die in de recepten aangegeven worden zijn slechts aanbevelingen. Ze kunnen variëren afhankelijk van de aard van de ingrediënten en uw persoonlijke smaak!

Patat

Ingrediënten voor **2** personen

- 400 g patat (diepvries)
- Zout

Bereiding

- 1) De diepvriespatat in de heteluchtfriteuse doen en er gelijkmatig een snufje zout over strooien.
- 2) Het programma "Patat, diepvries"  kiezen en de patat ca. 35 minuten op 220 °C garen. Pas de tijd en temperatuur handmatig aan, zoals beschreven in het hoofdstuk **Voedingsmiddelen klaarmaken**.

Aardappelpartjes

Ingrediënten voor **2** personen

- 400 g aardappelen (met dunne schil)
- 10 ml olijfolie
- 2 el paprikapoeder (mildzoet)
- 1 tl chilipoeder
- Een snufje suiker
- Zeezout
- Peper

Bereiding

- 1) De aardappelen goed wassen en met schil in niet te dikke partjes snijden.
- 2) De aardappelpartjes in een voldoende grote schaal met de overige ingrediënten dooreen mengen.
- 3) Het mengsel in de heteluchtfriteuse doen en ca. 30 – 40 minuten op 220 °C goudgeel bakken. Kies daarvoor het programma "Patat, vers"  en pas de tijd en temperatuur aan.
- 4) De aardappelpartjes uit de heteluchtfriteuse halen en meteen serveren.

Patat van zoete aardappel

Ingrediënten voor **2** personen

- 400 g zoete aardappelen
- 1 el sesamzaad
- Een snufje zeezout
- 5 ml olie

Bereiding

- 1) Zoete aardappelen schillen en in 1 x 1 cm dikke staafjes snijden.
- 2) Het sesamzaad zonder vet ca. 10 minuten op 170 °C roosteren tot het begint te geuren. Kies daarvoor het programma "Handmatig 2"  en pas de tijd en temperatuur aan. Roer het sesamzaad tussendoor met geschikt keukengerei om.
- 3) Laat de geroosterde sesamzaadjes een beetje afkoelen en maal ze samen met het zout fijn in een vijzel.
- 4) De ongekookte zoete aardappelen en de olie in de heteluchtfriteuse doen en ca. 20 – 25 minuten op 220 °C bakken. Kies daarvoor het programma "Patat, vers"  en pas de tijd en temperatuur aan.
- 5) Het sesam-zoutmengsel met de patat van zoete aardappel mengen en meteen serveren.

OPMERKING

- Voor een nog krokanter resultaat laat u de zoete aardappelstaafjes voor het garen 60 minuten in water liggen. Droog ze daarna af en bestrooi ze gelijkmatig met maïzena.

Fruitige kipfiletsalade

Ingrediënten voor **4** personen

- 500 g kipfilet
- 1 sinaasappel of 1 mango
- 200 g remoulade of Miracle Whip
- Zout en peper
- Een beetje citroensap, geperst
- Een beetje worcestersaus

Bereiding

- 1) Breng de kipfilet op smaak met zout en peper.
- 2) Zet het gaarrooster **10** met de gaarschaal **2** in de heteluchtfriteuse, verdeel de kipfilet erover en gaar deze 25 – 35 minuten op 220 °C. Kies daarvoor het programma "Handmatig 3" **(M3)** en pas de tijd en temperatuur aan. Keer de kipfilet na 10 – 15 minuten om.
- 3) Laat de kipfilet afkoelen en trek deze met de vingers of 2 vorken uit elkaar.
- 4) Schil de sinaasappel of mango en snijd hem in stukjes.
- 5) Meng de remoulade met wat worcestersaus en citroensap.
- 6) Meng nu de kipfilet, het fruit en de remoulade en laat het geheel voor het serveren een paar uur rusten in de koelkast, zodat de smaken goed in de kipfilet trekken.

Gyros

Ingrediënten voor **2** personen

- 500 g in reepjes gesneden varkensvlees
- 2 el gyroskruiden
- 10 ml olie
- 60 ml room
- 2 tl crème fraîche
- Zout

Bereiding

- 1) Meng de olie met de gyroskruiden en meng dit door het varkensvlees. Laat het kruidenmengsel zo mogelijk een paar uur in de koelkast in het vlees trekken.
- 2) Het vlees in de heteluchtfriteuse doen en ca. 15 minuten op 200 °C garen. Kies daarvoor het programma "Vlees"  en pas de tijd en temperatuur aan. Als de gyrosreepjes aan elkaar vast blijven zitten, roert u het vlees tussendoor met geschikt keukengerei om, zodat het gelijkmatig gaart.
- 3) Voeg de room en de crème fraîche toe en gaar alles nogmaals 2 minuten.

Kippenvleugels

Ingrediënten voor **2** personen

- 6 kippenvleugels
- 10 ml wijnazijn
- Een paar druppels tabasco
- Paprika mildzoet
- Een beetje bruine suiker of honing
- 2 tl kruiden
- Zout en peper
- 5 ml olie

Bereiding

- 1) Azijn, tabasco, suiker of honing, de kruiden en zout en peper in een kom door elkaar mengen.
- 2) De kippenvleugels in een kom doen en gelijkmatig mengen met de marinade. De kippenvleugels kunnen het beste een nacht in de koelkast staan om de marinade goed te laten intrekken.
- 3) Op de heteluchtfriteuse het programma "Kippenbouten/-vleugels"  kiezen en instellen op 220 °C en 25 - 35 minuten.
- 4) De olie in de heteluchtfriteuse doen en kort verhitten.
- 5) De gemarineerde kippenvleugels toevoegen en tot het programma-einde garen. Het gaarproces tussendoor controleren.

Gegratineerde varkensfiletmedaillons

Ingrediënten voor **4** personen

- 400 g varkensfilet
- 1 – 2 tomaten
- Mozzarella
- Zout en peper

Bereiding

- 1) De varkensfilets in ca. 2 cm dikke medaillons snijden en op smaak brengen met zout en peper.
- 2) De tomaten en de mozzarella in dunne plakjes snijden.
- 3) Zet het gaarrooster **10** met de gaarschaal **2** in de heteluchtfriteuse, verdeel de medaillons erover en gaar deze ca. 12 minuten op 220 °C. Kies daarvoor het programma "Handmatig 3" **M3** en pas de tijd en temperatuur aan.
- 4) Na de 12 minuten een plakje tomaat en een plakje mozzarella op elke medaillon leggen en ca. 7 minuten bij ca. 150 °C gratineren. Kies daarvoor opnieuw het programma "Handmatig 3" **M3**.

Gemarineerde sesamzalm

Ingrediënten voor **4** personen

- 500 g zalm
- 1 el sesamzaad
- 25 ml sojasaus
- 25 ml citroensap
- 1 el honing
- 1 tl paprikapoeder
- Zout en peper

Bereiding

- 1) Meng de sojasaus, het sesamzaad, het citroensap, de honing, het paprikapoeder en zout en peper tot een marinade.
- 2) Snijd de zalm in blokjes en meng deze door de marinade.
- 3) Haal de roerder **3** evt. uit de gaarschaal **2** en gaar de gemarineerde zalm ca. 5 minuten op 200 °C. Kies daarvoor het programma "Vis"  en pas de tijd en temperatuur aan.
- 4) Controleer halverwege de tijd het gaarproces en roer het geheel zo nodig nog wat door elkaar.
- 5) Meteen serveren.

Roerei

Ingrediënten voor **2** personen

- 3 eieren
- 20 g hamblokjes
- 10 g lente-uitjes
- 50 ml room
- 1 tomaat
- 5 ml olie
- Zout en peper
- 1 el gemengde diepvrieskruiden

Bereiding

- 1) Klop de eieren los met de room.
- 2) Snijd de lente-uitjes in ringen en snijd de tomaten in kleine stukjes.
- 3) Meng de eiervormige massa met de hamblokjes, de groente en de kruiden en breng het geheel op smaak met zout en peper.
- 4) Op de heteluchtfriteuse het programma "Handmatig 1" (M1) kiezen en instellen op 150 °C en 8 – 10 minuten.
- 5) De olie in de heteluchtfriteuse doen en kort verhitten.
- 6) Het eiermengsel toevoegen en ca. 8 – 10 minuten lang laten garen. Roer het geheel tussendoor eventueel om met geschikt keukengerei.
- 7) Meteen serveren.

Kruidencroutons

Ingrediënten voor **4** personen

- 4 plakjes witbrood
- 15 ml gesmolten boter
- 10 ml olie
- 2 tl kruiden naar eigen smaak

Bereiding:

- 1) Snijd het witbrood in blokjes van gelijke grootte en doe ze in de heteluchtfriteuse.
- 2) Meng de olie en boter met de kruiden en verdeel dit mengsel gelijkmatig over de broodblokjes.
- 3) Laat het geheel ca. 6 – 8 minuten op 180 °C in de heteluchtfriteuse garen, naargelang de gewenste bruiningsgraad. Kies daarvoor het programma "Handmatig 1" (M1) en pas de tijd en temperatuur aan.

De kruidencroutons smaken heel goed in salades of als snack tussendoor.

Spis treści

Wstęp	98
Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem	98
Zakres dostawy	99
Utylizacja opakowania	99
Opis urządzenia	100
Dane techniczne	100
Wskazówki bezpieczeństwa	101
Przed pierwszym użyciem	104
Przyrządzanie produktów spożywczych	105
Programy	107
Tabela czasów smażenia	109
Czyszczenie i pielęgnacja	110
Przechowywanie	111
Usuwanie usterek	112
Załącznik	112
Utylizacja urządzenia	112
Gwarancja Kompernaß Handels GmbH	113
Serwis	114
Importer	114
Przepisy	115
Frytki	115
Łódeczki ziemniaczane	115
Frytki z batatów	116
Owocowa sałatka z piersi kurczaka	117
Gyros	118
Skrzydółka z kurczaka	118
Pieczone medaliony z polędwicy wieprzowej	119
Marynowany łosoś sezamowy	119
Jajecznicza	120
Grzanki ziołowe	120

Wstęp

Gratulujemy zakupu nowego urządzenia!

Jest to nowoczesny i wartościowy produkt. Instrukcja obsługi jest częścią składową produktu. Zawiera ona ważne informacje na temat bezpieczeństwa, użytkowania i utylizacji. Przed rozpoczęciem użytkowania produktu należy zapoznać się ze wszystkimi wskazówkami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa. Produkt należy użytkować wyłącznie zgodnie z zamieszczonym tu opisem oraz w podanym zakresie zastosowań. W przypadku przekazania urządzenia osobie trzeciej należy dołączyć do niego również całą dokumentację.

Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem

Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do smażenia produktów spożywczych w gospodarstwie domowym. Nie używaj urządzenia do celów komercyjnych.

Urządzenie jest przeznaczone tylko do użytku w suchych pomieszczeniach i nie nadaje się do użytku na zewnątrz pomieszczeń.

Niniejsze urządzenie nie nadaje się do stosowania...

- w kuchniach dla pracowników w sklepach, biurach i innych przestrzeniach komercyjnych,
- przez klientów w hotelach, motelach i innych obiektach mieszkalnych,
- w pensjonatach typu Bed & Breakfast.

OSTRZEŻENIE

Niebezpieczeństwo związane z użytkowaniem niezgodnym z przeznaczeniem!

Użytkowanie urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem i/lub inne jego wykorzystanie może wiązać się z różnymi zagrożeniami.

- ▶ Urządzenie należy użytkować wyłącznie w sposób zgodny z jego przeznaczeniem.
- ▶ Należy przestrzegać zasad postępowania opisanych w niniejszej instrukcji obsługi.

WSKAZÓWKA

- ▶ Roszczenia wszelkiego rodzaju, wynikające ze szkód powstałych wskutek użytkowania niezgodnie z przeznaczeniem, przeprowadzenia niefachowych napraw, zmian wprowadzonych bez zezwolenia lub wskutek zastosowania niedopuszczonych części zamiennych, są wykluczone. Ryzyko takich działań ponosi wyłącznie użytkownik.

Zakres dostawy

Elementy składowe urządzenia w standardowej dostawie:

- Frytkownica beztłuszczowa
- Pojemnik do smażenia
- Ruszt do smażenia
- Mieszadło
- Podstawka
- Miarka
- Instrukcja obsługi

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

WSKAZÓWKA

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

Utylizacja opakowania

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



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



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

WSKAZÓWKA

- W miarę możliwości zachowaj oryginalne opakowanie na czas trwania gwarancji, by w razie odsyłania urządzenia móc je prawidłowo zapakować.

Opis urządzenia

Rysunek A:

- ❶ pokrywa (zdejmowany zewnętrzny pierścień)
- ❷ pojemnik do smażenia
- ❸ wyjmowane mieszadło
- ❹ płyta grzewcza
- ❺ przycisk odblokowania pokrywy
- ❻ przycisk SET (ustawień)
- ❼ przycisk ON/OFF (Wł./WYł.)
- ❽ wyświetlacz
- ❾ przyciski strzałek ▲ ▼ (zwiększanie/zmniejszanie wartości czasu lub temperatury)

Rysunek B:

- ❿ ruszt do smażenia
- ⓫ podstawka
- ⓬ miarka

Dane techniczne

Napięcie zasilania	220 - 240 V ~ (prąd przemienny), 50 Hz
Moc znamionowa	1450 W
Klasa ochrony	I (⏏ uziemienie ochronne)
	Wszystkie części tego urządzenia mające kontakt z żywnością posiadają na to odpowiednie dopuszczenia.

Wskazówki bezpieczeństwa

NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM

- ▶ Przed uruchomieniem urządzenia sprawdź, czy napięcie sieci jest zgodne z napięciem sieci wskazanym na tabliczce znamionowej.
- ▶ Kabel zasilający układaj w taki sposób, aby nie został on zakleszczony ani uszkodzony w inny sposób.
- ▶ Urządzenia wolno używać wyłącznie w suchych pomieszczeniach. Nie wolno go używać na otwartej przestrzeni.
-  W żadnym przypadku nie zanurzaj urządzenia, kabla zasilającego ani wtyku sieciowego w wodzie ani w żadnej innej cieczy! Grozi to śmiertelnym wypadkiem na skutek porażenia prądem elektrycznym!
- ▶ Po zakończeniu używania i przed przystąpieniem do czyszczenia lub przemieszczania urządzenia zawsze wyciągaj wtyk sieciowy z gniazda zasilania.
- ▶ Nie włączaj urządzenia, jeśli spadło z wysokości lub zostało uszkodzone. Zleć sprawdzenie i ewentualną naprawę urządzenia wykwalifikowanemu specjalście.
- ▶ Naprawę uszkodzonego wtyku sieciowego lub kabla zasilającego zlecaj niezwłocznie wykwalifikowanemu specjalście lub serwisowi, aby uniknąć wszelkich zagrożeń.
- ▶ Do przygotowania żywności używaj wyłącznie wyjmowanego pojemnika do smażenia!

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- ▶ Nie używaj urządzenia do innych celów, niż opisane w tej instrukcji. Nieprawidłowe użycie urządzenia powoduje niebezpieczeństwo powstania obrażeń.
- ▶ Ustaw urządzenie na stabilnym podłożu.
- ▶ Kabel sieciowy należy ułożyć tak, aby nikt nie mógł po nim deptać ani potknąć się o niego.

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- ▶ Postaw urządzenie jak najbliżej gniazda sieciowego. Pamiętaj, by wtyk był łatwo dostępny w celu wyjęcia go z gniazda w przypadku zagrożenia, a także, by kabel sieciowy nie był przyczyną potknięcia.
- ▶ Urządzenie może być obsługiwane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat, o ile są one pod stałym nadzorem. To urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych bądź też osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy, wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego używania urządzenia oraz wynikających z niego zagrożeń.
- ▶ Dzieci nie mogą wykonywać czyszczenia ani konserwacji, przewidzianej dla użytkownika.
- ▶ To urządzenie nie może być obsługiwane przez dzieci w wieku poniżej 8 lat.
- ▶ Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z dala od urządzenia i kabla zasilającego.
- ▶ Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- ▶ Podczas smażenia z urządzenia wydobywa się gorąca para, w szczególności podczas otwierania pokrywy. Zachowaj bezpieczny odstęp od wydobywającej się pary.
- ▶ Elementy urządzenia nagrzewają się bardzo podczas pracy. Aby się nie poparzyć, nie dotykaj ich nigdy podczas używania urządzenia. Z tego powodu chwytaj wyłącznie za elementy obsługowe i rękojeść pojemnika do smażenia.
- ▶ Podczas działania urządzenia nie wolno go przemieszczać, gdyż grozi to poparzeniem!
- ▶ Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia lub zmiany akcesoriów odczekaj do jego całkowitego ostygnięcia.
- ▶ Podczas pracy nigdy nie wydobywaj pojemnika do smażenia z obudowy.

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU!

- ▶ Do sterowania pracą urządzenia nie używaj żadnych zewnętrznych zegarów sterujących ani żadnego innego systemu zdalnego sterowania.
- ▶ Nie używaj urządzenia w pobliżu gorących powierzchni ani materiałów łatwopalnych.
- ▶ Nigdy nie pozostawiaj działającego urządzenia bez nadzoru.
- ▶ Dlatego nigdy nie stawiaj urządzenia w pobliżu lub pod łatwopalnymi przedmiotami, a w szczególności pod firanami lub wiszącymi szafkami.



Uwaga! Gorąca powierzchnia!

UWAGA – MOŻLIWOŚĆ USZKODZENIA URZĄDZENIA!

- ▶ Nie wkładaj niczego do otworów wentylacyjnych w pokrywie urządzenia, ani ich nie zakrywaj.
- ▶ Nie pozwól na przedostanie się żadnej cieczy do otworów wentylacyjnych w pokrywie urządzenia.
- ▶ Chronić powłokę przeciwdziałającą przywieraniu, unikając stosowania metalowych przedmiotów, np. noży, widelców itp. W przypadku uszkodzenia powłoki przeciwdziałającej przywieraniu, urządzenie nie powinno być dalej używane.
- ▶ Nie używaj urządzenia bez włożonego do niego pojemnika do smażenia!
- ▶ W celu przeniesienia urządzenia, chwyć je od spodu z boku. Nie używaj do tego celu uchwytu pojemnika do smażenia.
- ▶ Stosuj wyłącznie akcesoria zalecane przez producenta urządzenia.

Przed pierwszym użyciem

Przed pierwszym użyciem frytownicy niskotłuszczowej postępuj w opisany poniżej sposób, aby wyczyścić ewentualne pozostałości produkcyjne:

NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM

- Kabel sieciowy nie może stykać się z gorącymi elementami frytownicy niskotłuszczowej. Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

OSTRZEŻENIE – NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- Elementy urządzenia, w szczególności płyta grzejna **4**, akcesoria i pokrywa **1**, nagrzewają się bardzo podczas pracy. Dlatego nie dotykaj ich, a chwytaj wyłącznie za elementy obsługowe i rękojeść pojemnika do smażenia **2**. Wyjmując produkty spożywcze z urządzenia używaj rękawic kuchennych, aby uniknąć ewentualnego poparzenia.

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

WSKAZÓWKA

- Jeśli chcesz ustawić frytownicę niskotłuszczową pod pochłaniaczem na kuchence pamiętaj, aby kuchenka była wyłączona.
- 2) Włóż wtyk sieciowy do gniazda zasilania. Wyświetlacz **8** zaświeci się na niebiesko, wskazanie czasu zacznie migać oraz rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Teraz urządzenie jest w trybie gotowości do pracy.
 - 3) Naciśnij przycisk odblokowania pokrywy **5**. Pokrywa **1** odsłoczy.
 - 4) Wyjmij ruszt do smażenia **10**, miarkę **12** i podstawkę **11**.
 - 5) Nalej 300 – 500 ml wody do pojemnika do smażenia **2** i zamknij pokrywę **1**, dociskając ją, aż się zauważalnie zatrzaśnie.
 - 6) Naciśnij przycisk SET **6** i wybierz przyciskami strzałek **▲ ▼ 9** program **(M1)**. Przyciskiem strzałki **▲** nawiguj w prawo, a przyciskiem strzałki **▼** w lewo przez menu. Naciśnij i przytrzymaj przycisk, aby szybciej poruszać się po menu.
 - 7) Naciśnij ponownie przycisk SET **6**, wskazanie czasu miga. Ustaw przyciskami strzałek **▲ ▼ 9** czas 20 minut. Przytrzymaj wciśnięty przycisk, aby uruchomić szybkie przewijanie cyfr.
 - 8) Naciśnij przycisk ON/OFF **7**, aby uruchomić program. Wyświetlacz **8** świeci się podczas pracy na biało. Po zakończeniu programu rozlegnie się 10 sygnałów dźwiękowych, a wyświetlacz **8** zaświeci się na niebiesko. Urządzenie znajduje się ponownie w trybie gotowości do pracy. Wentylator w pokrywie **1** urządzenia będzie jeszcze przez pewien czas pracował, aby schłodzić urządzenie.

- 9) Otwórz pokrywę ❶, wyjmij ostrożnie pojemnika do smażenia ❷ i wylej wodę. Pozostaw pojemnik do smażenia ❷ oraz urządzenie do ostygnięcia.

WSKAZÓWKA

- ▶ Podczas pierwszego uruchomienia może pojawić się lekkie dymienie i wyczuwalny zapach. Jest to spowodowane wypalaniem się pozostałości środków zastosowanych przy produkcji urządzenia. Efekt ten jest całkowicie normalny i niegroźny. Pamiętaj o zapewnieniu odpowiedniej wentylacji w pomieszczeniu, np. przez otwarcie okna.
- ▶ Użyj znajdującej się w zestawie urządzenia podstawki ❶, aby postawić na niej gorący pojemnik do smażenia ❷.

- 10) Postępuj teraz w sposób opisany w rozdziale **Czyszczenie i pielęgnacja**.

Przyrządzanie produktów spożywczych

Przygotowuj z użyciem maksymalnie jednej miarki ❶ oleju jadalnego frytki, dania mięsne i warzywne na patelni, gulasze itp. Poprzez dodanie odpowiedniego oleju jadalnego przygotowywane potrawy stają się bardziej chrupiące oraz mają bardziej intensywny smak. Najbardziej odpowiednie są neutralne smakowo, roślinne oleje jadalne, jak np. olej słonecznikowy lub rzepakowy. Do frytowania można używać klarowanego masła. W żadnym wypadku nie nadają się masło, margaryna ani oliwa z oliwek, ponieważ nie są wystarczająco odporne na wysokie temperatury. Produkty spożywcze podgrzewane są równomiernie dzięki cyrkulacji gorącego powietrza.

OSTRZEŻENIE – NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- ▶ Elementy urządzenia, w szczególności płyta grzejna ❶, akcesoria i pokrywa ❶, nagrzewają się bardzo podczas pracy. Dlatego nie dotykaj ich, a chwytaj wyłącznie za elementy obsługowe i rękojeść pojemnika do smażenia ❷. Wyjmując produkty spożywcze z urządzenia używaj rękawic kuchennych, aby uniknąć ewentualnego poparzenia.

- 1) Przygotuj produkty spożywcze według przepisu.
- 2) Włóż wtyk sieciowy do gniazda zasilania. Wyświetlacz ❸ świeci się na niebiesko, cyfry migają oraz rozlega się sygnał dźwiękowy. Teraz urządzenie jest w trybie gotowości do pracy.
- 3) Otwórz pokrywę ❶.
- 4) Wyjmij akcesoria, których nie potrzebujesz i dodaj przygotowane produkty spożywcze:
 - Jeśli chcesz korzystać z pojemnika do smażenia ❷ wraz z mieszadłem ❸:
 - W razie potrzeby wyjmij ruszt do smażenia ❶ oraz podstawkę ❶ z pojemnika do smażenia ❷. Sprawdź, czy mieszadło ❸ jest należycie założone na mechanizmie pojemnika do smażenia ❷. Miesza ono równomiernie żywność podczas smażenia.

- Włóż do pojemnika do smażenia **2** żywność przeznaczoną do smażenia. Nie należy przy tym przekraczać oznaczenia MAX w pojemniku do smażenia **2**.
 - W razie potrzeby rozprowadź odpowiedni olej jadalny równomiernie na żywności. Użyj do tego miarki **12**. Podczas nalewania nie przekrocz oznaczenia MAX na miarce **12** (35 ml).
- Jeśli chcesz korzystać z rusztu do smażenia **10**:
- W razie potrzeby wyjmij mieszadło **3** oraz podstawkę **11** z pojemnika do smażenia **2**.
 - Ustaw ruszt do smażenia **10** na środku w pojemniku do smażenia **2** i połóż produkty do smażenia na ruszcie do smażenia **10**.
 - Wybierz program „Ręczny 3” (**M3**), który działa tylko z górną grzałką i bez funkcji mieszania.
- 5) Zamknij pokrywę **1**.
- 6) Wybierz pasujący program, jak opisano w rozdziale **Przed pierwszym użyciem**.
- W celu natychmiastowego uruchomienia programu naciśnij przycisk ON/OFF **7** lub dopasuj czas i temperaturę odpowiednio do swoich potrzeb:
- Naciśnij przycisk SET **6**, a wskazanie czasu zacznie migać.
 - Za pomocą przycisków strzałek **▲ ▼ 9** ustaw właściwy czas.
 - Naciśnij ponownie przycisk SET **6**, a wskazanie temperatury  zacznie migać.
 - Za pomocą przycisków strzałek **▲ ▼ 9** ustaw odpowiednią temperaturę.

WSKAZÓWKA

- Możliwy zakres regulacji temperatury i czasu zmienia się zależnie od programu, patrz tabela w rozdziale **Programy**.

- 7) Naciśnij przycisk ON/OFF **7**, aby uruchomić proces smażenia. Wyświetlacz **8** świeci się podczas pracy na biało. Zależnie od programu grzałki, mieszadło **3** i wentylator zaczynają działać.

WSKAZÓWKA

- Górna grzałka może się wyłączyć w międzyczasie. Oznacza to, że osiągnięta została temperatura wymagana do smażenia. Po krótkim czasie, grzałka włącza się ponownie i rozpoczyna ponownie grzanie.
- 8) Po zakończeniu programu rozlegnie się 10 sygnałów dźwiękowych, a wyświetlacz **8** zaświeci się na niebiesko. Urządzenie znajduje się ponownie w trybie gotowości do pracy. Wentylator w pokrywce **1** urządzenia będzie jeszcze przez pewien czas pracował, aby schłodzić urządzenie.

WSKAZÓWKA

- ▶ Sprawdzaj regularnie postęp procesu smażenia. Wskazane w tabelach lub zaprogramowany domyślnie w urządzeniu wartości mają charakter orientacyjny, a faktyczne czasy smażenia mogą się różnić w zależności od rodzaju żywności.
- ▶ Można otwierać pokrywę ❶ w czasie smażenia, aby sprawdzać postęp smażenia lub dodawać składniki. Podczas otwierania pokrywy ❶ grzałka wyłącza się, dopóki pokrywa ❶ nie zostanie ponownie zamknięta.
- ▶ W czasie smażenia można ręcznie zmieniać czas i temperaturę, naciskając przycisk SET ❸ oraz postępując w sposób opisany powyżej.
- ▶ Aby zakończyć smażenie przed czasem, przytrzymaj wciśnięty przycisk ON/OFF ❹ przez ok. 3 sekundy. Urządzenie przełączy się wtedy ponownie w tryb gotowości do pracy, a wyświetlacz ❷ zaświeci się na niebiesko.
- ▶ Użyj znajdującej się w zestawie urządzenia podstawki ❾, aby postawić na niej gorący pojemnik do smażenia ❷.

Programy

Urządzenie posiada osiem domyślnie ustawionych programów smażenia.

Po wybraniu jednego z poniższych programów na wyświetlaczu ❷ wyświetlone zostaną odpowiednio ustawione domyślnie czasy smażenia i temperatury.

Ustawienia te można w pewnym zakresie zmieniać odpowiednio do własnych potrzeb.

Trzy ręczne programy oferują kolejne, pozwalające się bardziej dopasować ustawienia w przypadku, gdyby żaden z innych programów nie był odpowiedni. Użyj ich na przykład do własnych przepisów lub podgrzewania potraw.

WSKAZÓWKA

- ▶ Możliwy zakres regulacji temperatury i czasu zmienia się zależnie od programu, patrz poniższa tabela.

Tak można ustawić program:

- 1) Wybierz pasujący program, jak opisano w rozdziale **Przed pierwszym użyciem**. Domyślne ustawienia programów można znaleźć w poniższej tabeli.
- 2) W celu natychmiastowego uruchomienia programu naciśnij przycisk ON/OFF ❹ lub dopasuj czas i temperaturę odpowiednio do swoich potrzeb, jak opisano w rozdziale **Przygotowanie produktów spożywczych**.

Program		Ustawienie standardowe		Możliwy zakres ustawień
	Frytki, mrożone ♦ z funkcją mieszania ♦ grzałka górna + dolna	Temperatura	240°C	200 – 240°C
		Czas	30 min	25 – 35 min
	Frytki, świeże ♦ z funkcją mieszania ♦ grzałka górna + dolna	Temperatura	240°C	200 – 240°C
		Czas	35 min	25 – 45 minut
	Udka/skrzydła z kurczaka ♦ z funkcją mieszania ♦ grzałka górna + dolna	Temperatura	220°C	200 – 240°C
		Czas	20 min	15 – 35 min
	Ryba ♦ bez funkcji mieszania ♦ grzałka górna + dolna	Temperatura	200°C	150 – 230°C
		Czas	15 min	8 – 25 min
	Mięso ♦ z funkcją mieszania ♦ grzałka górna + dolna	Temperatura	230°C	200 – 240°C
		Czas	10 min.	10 – 30 min
	Ręcznik 3 ♦ bez funkcji mieszania ♦ grzałka górna	Temperatura	100°C	100 – 220°C
		Czas	30 min	5 – 60 min
	Ręcznik 2 ♦ bez funkcji mieszania ♦ grzałka górna + dolna	Temperatura	200°C	100 – 220°C
		Czas	30 min	5 – 60 min
	Ręcznik 1 ♦ z funkcją mieszania ♦ grzałka górna + dolna	Temperatura	100°C	60 – 240°C
		Czas	5 min	5 – 60 min

TIP

Do przygotowania we frytownicy niskotłuszczowej potraw z ziemniaków najlepiej przystosowane są nie rozgotowujące się gatunki ziemniaków. Umyj pokrojone kawałki ziemniaków czystą wodą, aby zapobiec sklejanu się ich w czasie smażenia. Osusz starannie kawałki ziemniaków, zanim włożysz je do frytownicy niskotłuszczowej.

Tabela czasów smażenia

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

Artykuł spożywczy	Masa (g)	Dodatek	Temperatura	Czas
Warzywa				
Frytki, mrożone	400	-	200 – 240 °C	25 – 35 min
Frytki, świeże	400	5 ml oleju	200 – 240 °C	25 – 45 minut
Ziemniaki, pokrojone w kostkę	750	5 ml oleju	200 – 240 °C	30 – 40 min
Cukinia	500	160 ml zimnej wody + 5 ml oleju	240 °C	10 – 15 min
Papryka	400	160 ml zimnej wody + 5 ml oleju	240 °C	8 – 15 min
Grzyby	400	5 ml oleju	240 °C	10 – 15 min
Cebula	450	5 ml oleju	240 °C	12 – 15 min
Mięso				
Nuggetsy z kurczaka (świeże)	500 (30 x 50 mm)	-	230 °C	20 – 25 min
Kotlety wieprzowe	350 (30 x 50 mm)	5 ml oleju	230 °C	16 – 25 min
Wołowina	400	5 ml oleju	230 °C	8 – 12 min
Chilli con carne	350	5 ml oleju	230 °C	6 – 12 min
Kiełbaski	300	-	230 °C	8 – 12 min
Udka z kurczaka	700	-	230 °C	22 – 28 min
Pierś z kurczaka	350	-	230 °C	10 – 15 min
Kotlety jagnięce	2 – 3 sztuki (o grubości 2,5 cm)	5 ml oleju	230 °C	20 – 25 min
Filet wieprzowy (cienki)	250	5 ml oleju	230 °C	6 – 10 min

Artykuł spożywczy	Masa (g)	Dodatek	Temperatura	Czas
Ryba				
Panierowane krewetki	14 szt.	–	200°C	10 – 15 min
Tilapia	350	–	200°C	12 – 18 min
Krewetki jumbo	300	–	200°C	20 – 25 min
Krewetki	250	–	200°C	15 – 20 min

WSKAZÓWKA

- ▶ Podane wartości mają charakter orientacyjny. Czas smażenia i temperatura mogą się różnić w zależności od rodzaju żywności i osobistych preferencji.
- ▶ Wskazane wartości odnoszą się do wykorzystania pojemnika do smażenia **2** bez rusztu do smażenia **10**. Jeśli chcesz korzystać z rusztu do smażenia **10** do delikatniejszego smażenia, wydłuż czasy smażenia. Do zastosowania z rusztem do smażenia **10** wybierz program „Ręcznie 3” **(M3)**.

Czyszczenie i pielęgnacja

OSTRZEŻENIE – NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

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

OSTRZEŻENIE – NIEBEZPIECZEŃSTWO POPARZENIA!

- ▶ Przed czyszczeniem należy odczekać na schłodzenie się urządzenia.

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

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

W celu łatwiejszego czyszczenia rozmontuj frytownicę niskotłuszczową:

- 1) Przytrzymaj obiema rękoma krawędź pokrywy i obróć ją w lewo, aż pozwoli się uwolnić z uchwytu.
- 2) Jeśli to konieczne, wyjmij pojemnik do smażenia **2** z urządzenia i zdemontuj mieszadło **3** z pojemnika do smażenia **2**, wyciągając je poziomo do góry.

3) Wyczyść urządzenie i akcesoria:

- Umyj pojemnik do smażenia **2**, zdjętą krawędź pokrywy i podstawkę **11** w ciepłej wodzie z łagodnym płynem do mycia naczyń. W razie potrzeby można zdemonstrować uchwyt pojemnika do smażenia **2**, naciskając przycisk od spodu uchwytu i zdejmując go poziomo. Następnie wypłucz wszystkie elementy w czystej wodzie.
- Umyj ruszt do smażenia **10**, mieszadło **3** i miarkę **12** w ciepłej wodzie z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń oraz później wypłucz wszystko w czystej wodzie.



Elementy te można zmywać również w zmywarce do naczyń.

- Urządzenie czyść wilgotną szmatką. W razie konieczności użyj niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Następnie zmyj powierzchnię dokładnie szmatką zmoczoną tylko czystą wodą. Uważaj na to, aby żadna ciecz nie przedostała się do wnętrza pokrywy **1** urządzenia.
 - W przypadku trudnych do usunięcia zabrudzeń użyj nieszorującej gąbki z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń. Później zmyj powierzchnię zwilżoną szmatką, aby usunąć ewentualne pozostałości płynu do mycia naczyń.
 - Przed ponownym zmontowaniem urządzenia dokładnie wysusz wszystkie jego elementy.
- 4) Przytrzymaj krawędź pokrywy obiema rękoma i wsuń ją ponownie na część górną, zwracając przy tym uwagę na pasujące wycięcia. Obróć krawędź pokrywy w prawo, aż do jej słyszalnego zatrzaśnięcia.
 - 5) Wsuń uchwyt pojemnika do smażenia **2** ponownie na mechanizm, aż się słyszalnie zatrzaśnie lub w celu przechowywania włóż go do pojemnika do smażenia **2**.
 - 6) Wstaw pojemnik do smażenia **2** z powrotem do frytownicy niskotłuszczowej. Zwróć przy tym uwagę na wycięcie na uchwyt w obudowie.

WSKAZÓWKA

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

Przechowywanie

- 1) Podnoś lub przenoś urządzenie chwytając je obiema rękoma z boku od spodu. Nigdy nie używaj do tego celu uchwytu pojemnika do smażenia **2**!
- 2) Uchwyt pojemnika do smażenia **2** można zdemonstrować w celu przechowywania i włożyć do pojemnika do smażenia **2**.
- 3) Załóż mieszadło **3** na mechanizm na środku pojemnika do smażenia **2**. Ustaw na nim ruszt do smażenia **10** i dołóż do tego podstawkę **11** oraz miarkę **12**.
- 4) Urządzenie przechowuj z zamkniętą pokrywą **1**. W ten sposób wewnątrz urządzenia oraz akcesoria pozostaną czyste i wolne od kurzu.

Usuwanie usterek

PROBLEM	MOŻLIWA PRZYCZYNA	MOŻLIWE ROZWIĄZANIA
Urządzenie nie działa.	Urządzenie nie zostało podłączone do gniazda zasilania.	Podłącz urządzenie do gniazda zasilania.
	Urządzenie jest uszkodzone.	Skontaktuj się z serwisem.
	Urządzenie jest wyłączone.	Włącz urządzenie, naciskając przycisk ON/OFF ⑦.
Na wyświetlaczu ⑧ wyświetlane jest E1.	Wystąpiło zwarcie w instalacji.	Wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda zasilania i oddaj urządzenie do serwisu.
Na wyświetlaczu ⑧ wyświetlane jest E2.	Wystąpiło zwarcie w instalacji.	Wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda zasilania i oddaj urządzenie do serwisu.

Jeżeli za pomocą powyższych wskazówek nie można usunąć usterki lub gdy występują inne rodzaje usterek, proszę zwrócić się do naszego serwisu.

Załącznik

Utylizacja urządzenia



W żadnym przypadku nie wyrzucaj urządzenia do zwykłych śmieci domowych. Ten produkt podlega dyrektywie europejskiej 2012/19/EU.

Zużyte urządzenie należy oddać do certyfikowanego zakładu utylizacji odpadów lub do komunalnego zakładu oczyszczania. Należy przestrzegać aktualnie obowiązujących przepisów. W razie pytań i wątpliwości odnośnie do zasad utylizacji należy zwrócić się do miejscowego zakładu utylizacji odpadów.



Informacji na temat możliwości utylizacji wyeksploatowanego produktu udziela urząd gminy lub miasta.

Gwarancja Kompernaß Handels GmbH

Szanowny Kliencie,

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

Warunki gwarancji

Okres gwarancji rozpoczyna się od daty zakupu. Należy zachować oryginalny paragon (dowód zakupu) na przyszłość. Ten dokument jest wymagany jako dowód zakupu.

Jeżeli w ciągu trzech lat od daty zakupu produktu ujawni się wada materiałowa lub produkcyjna, produkt zostanie wedle naszego uznania nieodpłatnie naprawiony lub wymieniony na nowy. Warunkiem spełnienia tego świadczenia gwarancyjnego jest dostarczenie uszkodzonego urządzenia wraz z dowodem zakupu (paragonem fiskalnym) oraz krótkim opisem, na czym polega wada oraz kiedy wystąpiła.

Jeżeli wada jest objęta naszą gwarancją, otrzymasz z powrotem naprawiony lub nowy produkt. Wykonanie naprawy lub wymiana produktu nie rozpoczyna biegu nowego okresu gwarancji.

Okres gwarancji i ustawowe roszczenia gwarancyjne

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

Zakres gwarancji

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

Gwarancja dotyczy wad materiałowych lub produkcyjnych. Niniejsza gwarancja nie obejmuje części produktów, które są narażone na normalne zużycie, a zatem mogą być uważane za części ulegające zużyciu, ani uszkodzeń części łatwo łamliwych, np. przełączniki, akumulatory, formy do pieczenia lub części wykonane ze szkła.

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

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

Realizacja zobowiązań gwarancyjnych

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

- W przypadku wszelkich pytań przygotuj paragon fiskalny oraz numer artykułu (np. IAN 12345) jako dowód zakupu.
- Numer artykułu można znaleźć na grawerowanej tabliczce znamionowej, umieszczonej na stronie tytułowej instrukcji (poniżej po lewej) lub na naklejce z tyłu albo na spodzie.
- W przypadku wystąpienia błędów działania lub innych wad, prosimy o kontakt z odpowiednim działem serwisu **telefonicznie** lub **przez e-mail**.
- Zarejestrowany jako wadliwy produkt możesz wtedy wraz z dołączonym dowodem zakupu (paragonem) oraz opisem i datą wystąpienia usterki wysłać nieodpłatnie na przekazany wcześniej adres serwisu.



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

Serwis

PL

Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: kompernass@lidl.pl

IAN 305804

Importer

Pamiętaj, że poniższy adres nie jest adresem serwisu. Skontaktuj się najpierw z odpowiednim punktem serwisowym.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

NIEMCY

www.kompernass.com

Przepisy

WSKAZÓWKA

- Ustawienia temperatury i czasy podane w przepisach są tylko zaleceniami. W zależności od rodzaju składników i osobistych preferencji mogą się one zmieniać!

Frytki

Składniki dla **2** osób

- 400 g frytek (mrożone)
- Sól

Przygotowanie

- 1) Mrożone frytki wsypać do frytownicy niskotłuszczowej i posypać je równomiernie szczyptą soli.
- 2) Wybierz program „Frytki, mrożone”  i smaż frytki w temperaturze 220 °C przez około 35 minut. Dopasuj w tym celu ręcznie czas i temperaturę, jak opisano w rozdziale **Przyrządzenie produktów spożywczych**.

Łódeczki ziemniaczane

Składniki dla **2** osób

- 400 g ziemniaków (z cieką łupiną)
- 10 ml oliwy z oliwek
- 2 łyżki stołowe mielonej papryki (półśłodkiej)
- 1 łyżeczka proszku chilli
- 1 szczypta cukru
- Sól morską
- Pieprz

Przygotowanie

- 1) Dokładnie umyć ziemniaki i pokroić je wraz z łupiną na nie za grube paski.
- 2) Wymieszać kawałki ziemniaków wraz z pozostałymi składnikami w dostatecznie dużej misce.
- 3) Włożyć tak powstałą mieszaninę do frytownicy niskotłuszczowej i w temperaturze 220 °C smażyć przez ok. 30 – 40 minut do uzyskania złotego koloru. W tym celu wybierz program „Frytki, świeże”  i dopasuj odpowiednio czas oraz temperaturę.
- 4) Wyjmij łódeczki ziemniaczane z frytownicy niskotłuszczowej i od razu podaj.

Frytki z batatów

Składniki dla **2** osób

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

Przygotowanie

- 1) Obrąć bataty i pokroić na paski o grubości 1 x 1 cm.
- 2) Opiekać sezam bez tłuszczu przez ok. 10 minut w temperaturze 170 °C, aż zacznie unosić się zapach. Aby to zrobić, wybierz program „Ręcznie 2”  i ustaw odpowiednio czas i temperaturę. Od czasu do czasu zamieszaj sezam, używając do tego odpowiedniego narzędzia.
- 3) Opiekany sezam pozostawić na pewien czas do ostygnięcia i pokruszyć razem z solą.
- 4) Dodać surowe frytki z batatów oraz olej do frytownicy niskotłuszczowej i piec w temperaturze 220 °C przez ok. 20 – 25 min. W tym celu wybierz program „Frytki, świeże”  i dopasuj odpowiednio czas oraz temperaturę.
- 5) Mieszaninę soli z sezamem wymieszać z frytkami z batatów i podać bezpośrednio.

WSKAZÓWKA

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

Owocowa sałatka z piersi kurczaka

Składniki dla **4** osób

- 500 g piersi z kurczaka
- 1 pomarańcza lub 1 mango
- 200 g sosu tatarskiego lub Miracel Whip
- sól i pieprz
- trochę soku z cytryny, świeżego
- trochę sosu Worcester

Przygotowanie

- 1) Doprawić pierś z kurczaka solą i pieprzem.
- 2) Ruszt do smażenia **10** wraz z pojemnikiem do smażenia **2** wstawić do frytownicy niskotłuszczowej, rozłożyć na nim pierś z kurczaka i piec w temperaturze 220°C przez 25 – 35 minut. Aby to zrobić, wybierz program „Ręcznie 3” **(M3)** i ustaw odpowiednio czas i temperaturę. Obróć piersi z kurczaka po 10 – 15 minutach.
- 3) Ostudzić pierś z kurczaka i rozdrobnić palcami lub dwoma widelcami.
- 4) Obrać pomarańczę lub mango i pokroić na kawałki.
- 5) Wymieszać sos tatarski z niewielką ilością sosu Worcester i soku z cytryny.
- 6) Teraz pierś z kurczaka, owoce i sos tatarski wymieszać i odstawić przed podaniem na kilka godzin do lodówki.

Gyros

Składniki dla **2** osób

- 500 g siekanej wieprzowiny
- 2 łyżki stołowe przyprawy gyros
- 10 ml oleju
- 60 ml śmietany
- 2 łyżeczki kwaśnej śmietany
- Sól

Przygotowanie

- 1) Wymieszać olej i przyprawę gyros a następnie dodać do siekanej wieprzowiny. Pozostawić na ile to możliwe na kilka godzin w lodówce.
- 2) Włożyć mięso do frytownicy niskotłuszczowej i w temperaturze 200 °C smażyć przez ok. 15 minut. W tym celu wybierz program „Mięso”  i dopasuj odpowiednio czas oraz temperaturę.
Jeśli gyros się skleja, mieszaj go od czasu do czasu odpowiednim narzędziem, aby się równomiernie usmażył.
- 3) Dodać śmietanę i kwaśną śmietanę i smażyć przez kolejne 2 minuty.

Skrzydółka z kurczaka

Składniki dla **2** osób

- 6 skrzydełek z kurczaka
- 10 ml octu winnego
- 1 kilka kropli tabasco
- mielona papryka (półśladka)
- trochę brązowego cukru z trzciny cukrowej lub miodu
- 2 łyżeczki ziół
- sól i pieprz
- 5 ml oleju

Przygotowanie

- 1) Wymieszać w misce ocet, tabasco, cukier lub miód, zioła i przyprawy.
- 2) Umieścić skrzydełka kurczaka w misce i równomiernie wymieszać z marynatą. Najlepiej pozostawić na noc w lodówce.
- 3) Na frytownicy niskotłuszczowej wybrać program „Udka/skrzydółka z kurczaka”  i ustawić na 220 °C i 25 – 35 minut.
- 4) Dodać olej do frytownicy niskotłuszczowej i krótko podgrzać.
- 5) Dodać marynowane udka z kurczaka i smażyć, aż program się kończy.
Od czasu do czasu sprawdzać proces smażenia.

Pieczone medaliony z polędwicy wieprzowej

Składniki dla **4** osób

- 400 g polędwicy wieprzowej
- 1 – 2 pomidory
- mozzarella
- sól i pieprz

Przygotowanie

- 1) Polędwicę wieprzową pokroić na medaliony o grubości ok. 2 cm, a następnie przyprawić solą i pieprzem.
- 2) Pomidor i mozzarellę pokroić na cienkie plasterki.
- 3) Ruszt do smażenia **10** wraz z pojemnikiem do smażenia **2** wstawić do frytownicy niskotłuszczowej, rozłożyć na nim medaliony i piec w temperaturze 220 °C przez ok. 12 minut. Aby to zrobić, wybierz program „Ręcznie 3” **(M3)** i ustaw odpowiednio czas i temperaturę.
- 4) Po upływie 12 minut położyć na medaliony po jednym plasterku pomidora i sera mozzarella, a następnie piec przez ok. 7 minut w temperaturze około 150 °C. Aby to zrobić, należy ponownie wybrać program „Ręcznie 3” **(M3)**.

Marynowany łosoś sezamowy

Składniki dla **4** osób

- 500 g łososia
- 1 łyżka stołowa sezamu
- 25 ml sosu sojowego
- 25 ml soku z cytryny
- 1 łyżka stołowa miodu
- 1 łyżeczka mielonej papryki
- sól i pieprz

Przygotowanie

- 1) Wymieszać sos sojowy z sezamem, sokiem z cytryny, miodem, mieloną papryką, solą i pieprzem do uzyskania marynaty.
- 2) Łososia pokroić w kostkę i wymieszać z marynatą.
- 3) W razie potrzeby wyjąć mieszadło **3** z pojemnika do smażenia **2** i smażyć marynowanego łososia w temperaturze 200 °C przez ok. 5 min. Aby to zrobić, wybierz program „Ryba”  i ustaw odpowiednio czas i temperaturę.
- 4) Po upływie połowy czasu sprawdź proces smażenia i ewentualnie przemieszaj smażone produkty.
- 5) Podawać natychmiast.

Jajecznicza

Składniki dla **2** osób

- 3 jajka
- 20 g pokrojonej w kostkę szynki
- 10 g dymki
- 50 ml śmietany
- 1 pomidor
- 5 ml oleju
- sól i pieprz
- 1 łyżka stołowa mieszanych ziół mrożonych

Przygotowanie

- 1) Ubić jajka ze śmietaną.
- 2) Pokroić dymkę w krążki, pomidory pokroić w kostkę.
- 3) Wymieszać masę jajeczną wraz z pokrojoną w kostkę szynką, warzywami i ziołami oraz doprawić solą i pieprzem.
- 4) Na frytownicy niskotłuszczowej wybrać program „Ręcznie 1” (M1) i ustawić na 150 °C oraz 8 – 10 minut.
- 5) Dodać olej do frytownicy niskotłuszczowej i krótko podgrzać.
- 6) Dodaj do tego mieszaninę jaj i smażyć przez ok. 8 – 10 minut. Jeśli to konieczne, zamieszać od czasu do czasu odpowiednim narzędziem.
- 7) Podawać natychmiast.

Grzanki ziołowe

Składniki dla **4** osób

- 4 kromki chleba tostowego
- 15 ml roztopionego masła
- 10 ml oleju
- 2 łyżeczki ziół wedle gustu

Przygotowanie

- 1) Pokroić chleb tostowy na równej wielkości kostki i włożyć do frytownicy niskotłuszczowej.
- 2) Olej i masło wymieszać z ziołami i rozprowadzić równomiernie na kostkach chleba.
- 3) Smażyć w temperaturze 180 °C przez ok. 6 – 8 min we frytownicy niskotłuszczowej, zależnie od żądanego stopnia zarumienienia. Aby to zrobić, wybierz program „Ręcznie 1” (M1) i ustaw odpowiednio czas i temperaturę.

Grzanki ziołowe smakują bardzo dobrze w sałatce lub jako przekąska między posiłkami.

Obsah

Úvod	122
Použití v souladu s určením	122
Rozsah dodávky	123
Likvidace obalu	123
Popis přístroje	124
Technické údaje	124
Bezpečnostní pokyny	125
Před prvním použitím	128
Příprava pokrmů	129
Programy	131
Tabulka dob fritování	133
Čištění a údržba	134
Skladování	135
Odstranění závad	136
Příloha	136
Likvidace přístroje	136
Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH	137
Servis	138
Dovozce	138
Recepty	139
Hranolky	139
Bramborové wedges	139
Hranolky ze sladkých brambor	140
Ovocný salát s kuřecími prsíčky	141
Gyros	142
Kuřecí křídýlka	142
Gratinované medailonky z vepřového filé	143
Marinovaný losos v sezamu	143
Míchaná vejce	144
Bylinkové krutony	144

Úvod

Blahopřejeme Vám k zakoupení Vašeho nového přístroje!

Svým nákupem jste se rozhodli pro moderní a kvalitní výrobek. Návod k obsluze je součástí tohoto výrobku. Obsahuje důležité informace o bezpečnosti, použití a likvidaci. Před použitím výrobku se seznámte se všemi provozními a bezpečnostními pokyny. Tento výrobek používejte pouze předepsaným způsobem a pro uvedené oblasti použití. Při předávání výrobku třetím osobám předejte spolu s ním i tyto podklady.

Použití v souladu s určením

Tento přístroj je určen výhradně pro fritování potravin v domácnostech. Nepoužívejte přístroj pro komerční účely.

Používejte přístroj pouze v suchých prostorách a nikdy jej nepoužívejte venku.

Tento přístroj není určen pro použití...

- v kuchyních pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a dalších komerčních oblastech,
- prostřednictvím zákazníků v hotelech, motelech a dalších obytných zařízeních,
- v penzionech se snídaní.

VÝSTRAHA

Nebezpečí při použití v rozporu s určením!

Při použití v rozporu s určením a/nebo použití jiného druhu může být přístroj zdrojem různých nebezpečí.

- Přístroj používejte výlučně v souladu s určením.
- Dodržujte postupy popsané v tomto návodu k obsluze.

UPOZORNĚNÍ

- Nároky na náhradu škody jakéhokoli druhu vzniklé v důsledku použití v rozporu s určením, neodborné opravy, neoprávněně provedené změny nebo úpravy nebo v důsledku použití nepovolených náhradních dílů jsou vyloučeny. Riziko nese výhradně uživatel.

Rozsah dodávky

Přístroj se standardně dodává s následujícími komponentami:

- horkovzdušná fritéza
- fritovací nádoba
- fritovací rošt
- míchadlo
- podložka
- odměrka
- návod k obsluze

- 1) Vyjměte všechny části přístroje a návod k obsluze z krabice.
- 2) Odstraňte z přístroje všechen obalový materiál a případné nálepky.

UPOZORNĚNÍ

- Zkontrolujte kompletnost dodávky a zda není viditelně poškozená.
- V případě neúplné dodávky nebo poškození vzniklého v důsledku vadného obalu nebo během přepravy kontaktujte servisní poradenskou linku (viz kapitola **Servis**).

Likvidace obalu

Obal chrání přístroj před poškozením při přepravě. Zvolený obalový materiál odpovídá hlediskům ochrany životního prostředí a likvidace, a je tudíž recyklovatelný.



Navrácení obalu do oběhu zpracování materiálu šetří suroviny a snižuje produkci odpadů. Již nepotřebný obalový materiál zlikvidujte podle místních platných předpisů.



Balení zlikvidujte ekologicky.

Dbějte na označení na různých obalových materiálech a v případě potřeby je rozřídte odděleně. Obalové materiály jsou označeny zkratkami (a) a číslicemi (b) s následujícím významem:

- 1–7: Plasty,
- 20–22: Papír a lepenka,
- 80–98: Kompozitní materiály.

UPOZORNĚNÍ

- Uchovejte pokud možno originální obal po dobu záruční doby přístroje, aby bylo možné v případě uplatnění záruky přístroj řádně zabalit.

Popis přístroje

Obrázek A:

- ❶ víko (vnější kruh je vyjímatelný)
- ❷ fritovací nádoba
- ❸ vyjímatelné míchadlo
- ❹ topná deska
- ❺ odblokovací tlačítko víka
- ❻ tlačítko SET
- ❼ tlačítko ON/OFF
- ❽ displej
- ❾ tlačítka se šipkami ▲ ▼ (zvýšit/snížit čas nebo teplotu)

Obrázek B:

- ❿ fritovací rošt
- ⓫ podložka
- ⓬ odměrka

Technické údaje

Síťové napětí	220 - 240 V ~ (střídavý proud), 50 Hz
Jmenovitý výkon	1450 W
Třída ochrany	I (⏏ ochranné uzemnění)
	Všechny části tohoto přístroje přicházející do styku s potravinami jsou bezpečné pro potraviny.

Bezpečnostní pokyny

NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM

- ▶ Před uvedením přístroje do provozu zkontrolujte, zda síťové napětí odpovídá síťovému napětí uvedenému na typovém/výkonovém štítku.
- ▶ Ved'te síťový kabel tak, aby nedošlo k jeho přiskřípnutí či jinému poškození.
- ▶ Přístroj používejte jen v suchých prostorách, ne venku.
-  Přístroj, síťový kabel ani síťovou zástrčku nikdy neponořujte do vody či jiných tekutin! V opačném případě hrozí ohrožení života v důsledku úrazu elektrickým proudem!
- ▶ Po použití, čištění nebo pohybu přístroje vždy vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- ▶ Pokud přístroj spadne nebo je poškozený, není dovoleno jej již uvádět do provozu. Přístroj nechte přezkoušet a případně opravit kvalifikovaným odborným personálem.
- ▶ Poškozené zástrčky nebo poškozený síťový kabel nechte ihned vyměnit autorizovaným odborným personálem nebo zákaznickým servisem, aby se tím zabránilo nebezpečí.
- ▶ Pro přípravu pokrmů používejte pouze vyjímatelnou fritovací nádobu!

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Nepoužívejte přístroj nikdy pro jiné účely, než je popsáno v tomto návodu. Při nesprávném použití přístroje hrozí nebezpečí zranění.
- ▶ Zajistěte stabilní polohu přístroje.
- ▶ Pokládejte síťový kabel tak, aby na něj nemohl nikdo stoupnout nebo o něj zakopnout.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Přístroj umístěte pokud možno do blízkosti zásuvky. Zajistěte, aby síťová zástrčka byla v případě nebezpečí rychle dosažitelná a aby nebylo možné zakopnout o síťový kabel.
- ▶ Tento přístroj mohou používat děti od 8 let, pokud jsou pod stálým dohledem. Osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a/nebo znalostí mohou používat tento přístroj pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a porozuměly z toho vyplývajícím nebezpečím.
- ▶ Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti.
- ▶ Tento přístroj nesmí používat děti od 0 do 8 let.
- ▶ Děti mladší než 8 let nesmí mít přístup k přístroji a přívodnímu kabelu.
- ▶ Děti si nesmí s přístrojem hrát.
- ▶ Během fritování se zejména při otevření víka uvolňuje horká pára. Udržujte od páry bezpečnou vzdálenost.
- ▶ Části přístroje jsou během provozu velmi horké. K zabránění popálení se jich nedotýkejte. Proto se dotýkejte pouze ovládacích prvků a úchytu fritovací nádoby.
- ▶ Nepohybujte přístrojem během provozu, hrozí nebezpečí popálení!
- ▶ Před čištěním nebo výměnou příslušenství nechte přístroj vychladnout.
- ▶ Za provozu nikdy z krytu nevyjímejte fritovací nádobu.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ POŽÁRU!

- ▶ K provozu přístroje nepoužívejte externí spínací hodiny ani samostatné dálkové ovládání.
- ▶ Nepoužívejte přístroj v blízkosti horkých povrchů nebo hořlavých materiálů.
- ▶ Nenechávejte přístroj během provozu nikdy bez dozoru.
- ▶ Přístroj nikdy nestavte do blízkosti hořlavých předmětů ani pod ně, zejména ne pod záclony nebo závěsné skříňky.



Pozor! Horký povrch!

POZOR – POŠKOZENÍ PŘÍSTROJE!

- ▶ Nestrkejte nic do větracích otvorů ve víku přístroje a nezakrývejte je.
- ▶ Zabraňte vniknutí kapaliny do větracích otvorů ve víku přístroje.
- ▶ Chraňte nepřilnavou vrstvu tak, že nebudete používat kovové nástroje, jako jsou nůž, vidlička apod. Je-li nepřilnavá vrstva poškozená, přístroj dále nepoužívejte.
- ▶ Nepoužívejte přístroj bez vsazené fritovací nádoby!
- ▶ K pohybu přístroje jej uchopte bočně zespodu. Nepoužívejte k tomu rukojeť fritovací nádoby.
- ▶ Používejte jen příslušenství doporučené výrobcem.

Před prvním použitím

Před prvním použitím horkovzdušné fritézy odstraňte možné zbytky z výroby tímto způsobem:

NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM

- Síťový kabel nesmí přijít do styku s horkými částmi horkovzdušné fritézy. Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

VÝSTRAHA – NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Části přístroje, zejména topná deska **4**, příslušenství a víko **1**, jsou během provozu velmi horké. Proto se jich nedotýkejte, dotýkejte se pouze ovládacích prvků a úchytu fritovací nádoby **2**. Při vyjmutí pokrmů používejte chňapky, abyste zabránili popálení.

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

UPOZORNĚNÍ

- Chcete-li horkovzdušnou fritézu umístit pod digestoř na sporák, dbejte na to, aby byl sporák vypnutý.
- 2) Zastrčte síťovou zástrčku do síťové zásuvky. Displej **8** svítí modře, časový údaj bliká a zazní zvukový signál. Přístroj je nyní v režimu standby (pohotovostní režim).
 - 3) Stiskněte odblokovací tlačítko **5**. Víko **1** se otevře.
 - 4) Vyjměte fritovací rošt **10**, odměrku **12** a podložku **11**.
 - 5) Nalijte 300 – 500 ml vody do fritovací nádoby **2** a zavřete víko **1** jeho zatlačením dolů, dokud znatelně nezaskočí.
 - 6) Stiskněte tlačítko SET **6** a tlačítka se šipkami **▲ ▼ 9** vyberte program **(M1)**. Tlačítkem se šipkou **▲** procházíte nabídkou ve směru hodinových ručiček a tlačítkem se šipkou **▼** proti směru hodinových ručiček. Podržte tlačítko stisknuté a navigace v nabídce se zrychlí.
 - 7) Stisknete-li opět tlačítko SET **6**, bliká údaj času. Pomocí tlačítek se šipkami **▲ ▼ 9** nastavte čas 20 minut. Podržte tlačítko stisknuté pro rychlé spuštění běhu číslic.
 - 8) Stiskněte tlačítko ON/OFF **7** pro spuštění programu. Během provozu svítí displej **8** bíle.
Na konci programu zazní 10 zvukových signálů a displej **8** svítí modře. Přístroj se opět nachází v režimu standby (pohotovostní režim). Větrání ve víku **1** přístroje určitou dobu dobíhá za účelem ochlazení přístroje.

- 9) Otevřete víko **1**, vyjměte opatrně fritovací nádobu **2** a vylijte vodu. Nechte fritovací nádobu **2** a přístroj dobře vychladnout.

UPOZORNĚNÍ

- Při prvním uvedení do provozu může dojít z důvodu zbytků vzniklých při výrobě k lehkému vzniku kouře a zápachu. To je zcela normální a není to nebezpečné. Zajistěte dostatečné větrání, otevřete například okno.
- Používejte podložku **11**, která je součástí dodávky, abyste na ní odstavili horkou fritovací nádobu **2**.

- 10) Přístroj vyčistěte tak, jak je popsáno v kapitole **Čištění a údržba**.

Příprava pokrmů

Hranolky, maso, zeleninu a vydatné polévky, atd., připravujte s maximálně jednou odměrkou **12** stolního oleje. Přidáním vhodného stolního oleje se připravované potraviny stávají křupavějšími a mají intenzivnější chuť. Nejvhodnější jsou chuťově neutrální, rostlinné oleje, jako např. slunečnicový nebo řepkový olej. Ke smažení lze použít také přepuštěné máslo. Máslo, margarín nebo olivový olej nejsou v žádném případě vhodné, protože nejsou dostatečně tepelně odolné. Pokrm je rovnoměrně ohříván cirkulací horkého vzduchu.

VÝSTRAHA – NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Části přístroje, zejména topná deska **4**, příslušenství a víko **1**, jsou během provozu velmi horké. Proto se jich nedotýkejte, dotýkejte se pouze ovládacích prvků a úchytu fritovací nádoby **2**. Při vyjmutí pokrmů používejte chňapky, abyste zabránili popálení.

- 1) Připravte pokrm podle receptu.
- 2) Zastrčte síťovou zástrčku do síťové zásuvky. Displej **8** svítí modře, číslice blikají a zazní zvukový signál. Přístroj je nyní v režimu standby (pohotovostní režim).
- 3) Otevřete víko **1**.
- 4) Odstraňte příslušenství, které již není potřebné, a přidejte připravené potraviny:
 - Když chcete použít fritovací nádobu **2** včetně míchadla **3**:
 - Vyjměte příp. fritovací rošt **10** a podložku **11** z fritovací nádoby **2**. Zkontrolujte, zda je míchadlo **3** pevně zastrčeno do ústrojí fritovací nádoby **2**. Míchadlo během fritování rovnoměrně promíchává potraviny.

- Do fritovací nádoby ❷ vložte potraviny určené k fritování. Přitom nepřekročte značku MAX ve fritovací nádobě ❷.
- Podle potřeby rovnoměrně rozlijte vhodný stolní olej po potravinách. K tomu použijte odměrku ❶, avšak při dávkování nepřekročte značku MAX na odměrce ❶ (35 ml).

■ Když chcete použít fritovací rošt ❶:

- Vyjměte příp. míchadlo ❸ a podložku ❶ z fritovací nádoby ❷.
- Postavte fritovací rošt ❶ do středu fritovací nádoby ❷ a položte potraviny, určené na smažení, na fritovací rošt ❶.
- Zvolte program „Manuálně 3“ (M3), tento pracuje pouze s horním topným článkem a bez funkce míchání.

5) Zavřete víko ❶.

6) Vyberte vhodný program tak, jak je popsáno v kapitole **Před prvním použitím**.

K okamžitému spuštění programu stiskněte tlačítko ON/OFF ❶ nebo přizpůsobte čas a teplotu svým potřebám:

- Stisknete-li tlačítko SET ❶, bliká údaj času.
- Pomocí tlačítek se šipkami ▲ ▼ ❶ nastavte vhodný čas.
- Stisknete-li opět tlačítko SET ❶, bliká údaj teploty ❶.
- Pomocí tlačítek se šipkami ▲ ▼ ❶ nastavte vhodnou teplotu.

UPOZORNĚNÍ

- Možný rozsah nastavení teploty a času se liší od programu, viz tabulku v kapitole **Programy**.

7) Stiskněte tlačítko ON/OFF ❶ ke spuštění fritování. Během provozu svítí displej ❶ bíle.

V závislosti na programu začnou pracovat topné články, míchadlo ❸ a větrání.

UPOZORNĚNÍ

- Horní topný článek se mezitím může opět vypnout. To znamená, že byla dosažena teplota potřebná pro proces fritování. Po krátké době se topný článek opět zapne a ohřívá dále.

8) Na konci programu zazní 10 zvukových signálů a displej ❶ svítí modře. Přístroj se opět nachází v režimu standby (pohotovostní režim). Větrání ve víku ❶ přístroje určitou dobu dobíhá za účelem ochlazení přístroje.

UPOZORNĚNÍ

- Proces fritování pravidelně kontrolujte. V tabulkách uvedené, resp. v přístroji předem naprogramované hodnoty jsou orientační hodnoty, které se mohou lišit od skutečných dob fritování podle vlastností potravin.
- Víko **1** můžete během fritování otevřít pro kontrolu stavu tepelné úpravy nebo přidání přísad. Při otevření víka **1** se topný článek dočasně vypne, dokud se víko **1** opět nezavře.
- Čas a teplotu můžete během fritování manuálně změnit stisknutím tlačítka SET **6** a pokračovat dál tak, jak je popsáno výše.
- Pro předčasné ukončení procesu fritování podržte tlačítko ON/OFF **7** stisknuté po dobu cca 3 sekund. Přístroj se potom opět nachází v režimu standby (pohotovostní režim), displej **8** svítí modře.
- Používejte podložku **11**, která je součástí dodávky, abyste na ní odstavili horkou fritovací nádobu **2**.

Programy

Přístroj má osm přednastavených programů pro fritování. Vyberete-li jeden z následujících programů, na displeji **8** se zobrazí vždy předem nastavené doby fritování a teploty. Tato nastavení můžete změnit v určitém rozsahu v závislosti na receptu nebo podle Vašich vlastních požadavků.

Tři manuální programy Vám nabízejí více přizpůsobitelných přednastavení pro případ, že není vhodný žádný z jiných programů. Používejte je například pro své vlastní recepty nebo pro udržování pokrmů v teple.

UPOZORNĚNÍ

- Možný rozsah nastavení teploty a času se liší od programu, viz následující tabulku.

Program nastavíte takto:

- 1) Vyberte vhodný program tak, jak je popsáno v kapitole **Před prvním použitím**. Přednastavení programů naleznete v následující tabulce.
- 2) K okamžitému spuštění programu stiskněte tlačítko ON/OFF **7** nebo přizpůsobte čas a teplotu svým potřebám tak, jak je popsáno v kapitole **Příprava pokrmů**.

Program		Standardní nastavení		Možný rozsah nastavení
	Hranolky, zmrazené ♦ s funkcí míchání ♦ topný článek nahoře + dole	teplota	240 °C	200 – 240 °C
		čas	30 min	25 – 35 min
	Hranolky, čerstvé ♦ s funkcí míchání ♦ topný článek nahoře + dole	teplota	240 °C	200 – 240 °C
		čas	35 min	25 – 45 min
	Kuřecí stehna/křídla ♦ s funkcí míchání ♦ topný článek nahoře + dole	teplota	220 °C	200 – 240 °C
		čas	20 min	15 – 35 min
	Ryba ♦ bez funkce míchání ♦ topný článek nahoře + dole	teplota	200 °C	150 – 230 °C
		čas	15 min	8 – 25 min
	Maso ♦ s funkcí míchání ♦ topný článek nahoře + dole	teplota	230 °C	200 – 240 °C
		čas	10 min	10 – 30 min
	Manuálně 3 ♦ bez funkce míchání ♦ topný článek nahoře	teplota	100 °C	100 – 220 °C
		čas	30 min	5 – 60 min
	Manuálně 2 ♦ bez funkce míchání ♦ topný článek nahoře + dole	teplota	200 °C	100 – 220 °C
		čas	30 min	5 – 60 min
	Manuálně 1 ♦ s funkcí míchání ♦ topný článek nahoře + dole	teplota	100 °C	60 – 240 °C
		čas	5 min	5 – 60 min

TIP

Pro přípravu bramborových jídel v horkovzdušné fritéze jsou nejvhodnější odrůdy pevných brambor. Nakrájené kousky brambor opláchněte čistou vodou, aby se zabránilo slepování dohromady během procesu fritování. Kousky brambor před vložením do horkovzdušné fritézy pečlivě osušte.

Tabulka dob fritování

V tabulce jsou uvedeny příklady, které potraviny se mohou fritovat za jaké teploty a jaká doba tepelné úpravy je k tomu potřebná. Pokud se údaje na obalu potraviny určené k fritování odchyľují od údajů v této tabulce, řiďte se údaji uvedenými na obalu.

Potravina	Hmotnost (g)	Přidání	Teplota	Čas
Zelenina				
hranolky, zmrazené	400	-	200 – 240 °C	25 – 35 min
hranolky, čerstvé	400	5 ml oleje	200 – 240 °C	25 – 45 min
brambory, nakrájené na kostičky	750	5 ml oleje	200 – 240 °C	30 – 40 min
cuketa	500	160 ml studené vody + 5 ml oleje	240 °C	10 – 15 min
paprika	400	160 ml studené vody + 5 ml oleje	240 °C	8 – 15 min
houby	400	5 ml oleje	240 °C	10 – 15 min
cibule	450	5 ml oleje	240 °C	12 – 15 min
Maso				
kuřecí nugety (čerstvé)	500 (30 x 50 mm)	-	230 °C	20 – 25 min
vepřové kotlety	350 (30 x 50 mm)	5 ml oleje	230 °C	16 – 25 min
hovězí maso	400	5 ml oleje	230 °C	8 – 12 min
chilli con carne	350	5 ml oleje	230 °C	6 – 12 min
párky	300	-	230 °C	8 – 12 min
kuřecí stehna	700	-	230 °C	22 – 28 min
kuřecí prsa	350	-	230 °C	10 – 15 min
ještěřčí kotlety	2–3 kusy (tlusté 2,5 cm)	5 ml oleje	230 °C	20 – 25 min
vepřová panenka (tenká)	250	5 ml oleje	230 °C	6 – 10 min

Potravina	Hmotnost (g)	Přidání	Teplota	Čas
Ryba				
smažené krevety	14 kusů	-	200 °C	10 – 15 min
tilápie	350	-	200 °C	12 – 18 min
tygří krevety	300	-	200 °C	20 – 25 min
krevety	250	-	200 °C	15 – 20 min

UPOZORNĚNÍ

- Uvedené hodnoty jsou orientační pomůcky. Doba a teplota fritování se mohou lišit v závislosti na typu potraviny a osobní chuti.
- Uvedené hodnoty se vztahují na použití fritovací nádoby **2** bez fritovacího roštu **10**. Chcete-li pro šetrné fritování použít fritovací rošt **10**, prodlužte dobu fritování.
Při použití s fritovacím roštem **10** vyberte program „Manuálně 3“ **(M3)**.

Čištění a údržba

VÝSTRAHA – NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- Než začnete přístroj čistit, vytáhněte vždy síťovou zástrčku ze zásuvky.
-  V žádném případě se přístroj nesmí ponořit do kapalin! Došlo by tak k ohrožení života v důsledku úrazu elektrickým proudem a přístroj by se mohl poškodit.

VÝSTRAHA – NEBEZPEČÍ POPÁLENÍ!

- Před čištěním nechte přístroj vychladnout.

POZOR – HMOTNÉ ŠKODY!

- K čištění nepoužívejte leptavé nebo abrazivní čisticí prostředky/materiály, jako jsou čisticí prášky či abrazivní emulze nebo ocelová vlna. Mohly by poškodit povrch přístroje!

Chcete-li horkovzdušnou fritézu jednoduše vyčistit, tak ji rozložte takto:

- 1) Držte okraj víka pevně oběma rukama a otáčejte jím proti směru hodinových ručiček, dokud se z držáku neuvolní.
- 2) Vyjměte příp. fritovací nádobu **2** z přístroje a odstraňte míchadlo **3** z fritovací nádoby **2** vytážením horizontálně směrem nahoru.

3) Vyčistěte přístroj a příslušenství:

- Umyjte fritovací nádobu **2**, sejmutý okraj víka a podložku **11** v teplé vodě s jemným mycím prostředkem. Podle potřeby můžete sejmut rukojeť fritovací nádoby **2** stisknutím tlačítka na spodní straně rukojeti a jejím vodorovným sejmutím. Nakonec díly opláchněte čistou vodou.
- Umyjte fritovací rošť **10**, míchadlo **3** a odměrku **12** v teplé vodě s jemným mycím prostředkem a nakonec je opláchněte čistou vodou.



Díly můžete mýt také v myčce nádobí.

- Přístroj otřete vlhkým hadříkem. V případě potřeby dejte na hadřík jemný mycí prostředek. Poté důkladně vytřete hadříkem navlhčeným pouze ve vodě. Dbejte na to, aby do víka **1** přístroje nevnikla tekutina!
 - V případě silného znečištění použijte lehce neabrazivní houbu s jemným čistícím prostředkem. Poté otřete hadříkem navlhčeným ve vodě, abyste odstranili případné zbytky mycího prostředku.
 - Před opětovným složením všechny díly dobře vytřete do sucha.
- 4) Držte okraj víka oběma rukama a zasuňte jej zpět do horní části a dbejte přitom na odpovídající vyhloubeniny. Otáčejte okrajem víka ve směru hodinových ručiček, dokud slyšitelně nezaskočí.
 - 5) Rukojeť fritovací nádoby **2** opět posuňte na ústrojí, dokud slyšitelně nezaskočí, nebo ji k uložení položte do fritovací nádoby **2**.
 - 6) Postavte fritovací nádobu **2** zpět do horkovzdušné fritézy. Dbejte přitom na vyhloubeninu na rukojeť na krytu.

UPOZORNĚNÍ

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

Skladování

- 1) Zvedejte nebo přenášejte přístroj tak, že přístroj oběma rukama uchopíte zespodu. Nikdy k tomu nepoužívejte rukojeť fritovací nádoby **2**!
- 2) Rukojeť fritovací nádoby **2** k uložení můžete odmontovat a položit do fritovací nádoby **2**.
- 3) Nastrčte míchadlo **3** na ústrojí do středu fritovací nádoby **2**. Postavte na ni fritovací rošť **10** a položte na to podložku **11** a odměrku **12**.
- 4) Přístroj uskladněte s uzavřeným víkem **1**. Tím zůstanou vnitřek přístroje a příslušenství čisté a bez prachu.

Odstranění závad

PROBLÉM	MOŽNÁ PŘÍČINA	MOŽNÁ ŘEŠENÍ
Přístroj nefunguje.	Zástrčka přístroje není zastrčená do síťové zásuvky.	Zapojte přístroj do zásuvky.
	Přístroj je poškozený.	Obraťte se na servis.
	Přístroj je vypnutý.	Přístroj zapněte stisknutím tlačítka ON/OFF 7 .
Na displeji 8 se zobrazí E1.	V systému došlo ke zkratu.	Vytáhněte zástrčku ze síťové zásuvky a kontaktujte zákaznický servis.
Na displeji 8 se zobrazí E2.	V systému došlo ke zkratu.	Vytáhněte zástrčku ze síťové zásuvky a kontaktujte zákaznický servis.

Pokud nemůžete odstranit poruchy výše popsaným způsobem nebo pokud zjistíte jakoukoli jinou závadu, obraťte se na náš servis.

Příloha

Likvidace přístroje



V žádném případě nevyhazujte přístroj do normálního domovního odpadu. Tento výrobek podléhá evropské směrnici č. 2012/19/EU.

Přístroj nechte zlikvidovat prostřednictvím schválené firmy pro nakládání s odpady nebo Vašeho komunálního sběrného dvora. Dodržujte aktuálně platné předpisy.

V případě pochybností se informujte ve svém sběrném dvoře.



Informace o možnostech likvidace vysloužilého výrobku Vám podá správa Vašeho obecního nebo městského úřadu.

Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazník,

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

Záruční podmínky

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

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

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

Záruční doba a zákonné nároky vyplývající ze závad

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

Rozsah záruky

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

Záruka se vztahuje na materiálové nebo výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na součásti produktu, které jsou vystaveny normálnímu opotřebení, a proto lze považovat za opotřebovatelné díly nebo za poškození křehkých součástí jako jsou např. spínače, akumulátory, formy na pečení nebo části, které jsou vyrobeny ze skla.

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

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

Vyřízení v případě záruky

Pro zajištění rychlého Vaší žádosti postupujte podle následujících pokynů:

- Pro všechny dotazy mějte připraven pokladní lístek a číslo výrobku (např. IAN 12345) jako doklad o koupi.
- Číslo výrobku naleznete na typovém štítku, rytině, na titulní straně svého návodu (vlevo dole) nebo jako nálepku na zadní nebo spodní straně.
- Pokud by se měly vyskytovat funkční vady nebo jiné závady, kontaktujte nejprve níže uvedené servisní oddělení **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek, zaevidovaný jako vadný výrobek pak můžete při přiložení dokladu o nákupu (pokladní lístek) a při uvedení, v čem spočívá vada a kdy k ní došlo, poslat výrobek pro Vás bez poštovného na adresu, kterou Vám oznámí servis.



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

Servis



Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 305804

Dovozce

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

NĚMECKO

www.kompernass.com

Recepty

UPOZORNĚNÍ

- Nastavené teploty a časy, uvedené v receptech, jsou pouze doporučení. Mohou se lišit podle vlastností přísad a Vaší osobní chuti!

Hranolky

Přísady pro **2** osoby

- 400 g hranolek (zmrazené)
- sůl

Příprava

- 1) Zmrazené hranolky dejte do horkovzdušné fritézy a rovnoměrně je posypte špetkou soli.
- 2) Vyberte program „Hranolky, zmrazené“  a hranolky smažte při 220 °C po dobu cca 35 minut. Přizpůsobte k tomu čas a teplotu manuálně tak, jak je popsáno v kapitole **Příprava pokrmů**.

Bramborové wedges

Přísady pro **2** osoby

- 400 g brambor (s tenkou slupkou)
- 10 ml olivového oleje
- 2 PL práškové papriky (jemně sladká)
- 1 ČL prášku chili
- 1 špetka cukru
- mořská sůl
- pepř

Příprava

- 1) Dobře umyjte brambory a se slupkou je nakrájejte na ne příliš tlusté čtvrtky.
- 2) Vložte bramborové čtvrtky ke zbývajícím přísadám v dostatečně velké míse.
- 3) Směs vložte do horkovzdušné fritézy a pečte až do zlatohněda při 220 °C po dobu cca 30 – 40 minut. K tomu vyberte program „Hranolky, čerstvé“  a přizpůsobte čas a teplotu.
- 4) Bramborové wedges vyjměte z horkovzdušné fritézy a okamžitě podávejte.

Hranolky ze sladkých brambor

Přísady pro **2** osoby

- 400 g sladkých brambor
- 1 PL sezamu
- 1 špetka mořské soli
- 5 ml oleje

Příprava

- 1) Oloupejte sladké brambory a nakrájejte je na tyčinky o tloušťce 1 x 1 cm.
- 2) Sezam bez tuku po dobu cca 10 minut nechte při teplotě 170 °C opražit, dokud neuvolní svou vůni. K tomu vyberte program „Manuálně 2“  a přiměřeně přizpůsobte čas a teplotu. Vhodným nářadím sezam občas promíchejte.
- 3) Nechte pražený sezam trochu ochladit a spolu se solí jej rozdrťte.
- 4) Dejte syrové hranolky ze sladkých brambor a olej do horkovzdušné fritézy a pečte při 220 °C cca 20 – 25 minut. K tomu vyberte program „Hranolky, čerstvé“  a přizpůsobte čas a teplotu.
- 5) Směs sezamu a soli vmíchejte pod hranolky ze sladkých brambor a okamžitě je podávejte.

UPOZORNĚNÍ

- Chcete-li získat křupavější výsledek, tyčinky ze sladkých brambor před usmažením namočte na 60 minut do vody. Pak je usušte a rovnoměrně je posypte potravinářským škrobem.

Ovocný salát s kuřecími prsíčky

Přísady pro **4** osoby

- 500 g kuřecích prsou
- 1 pomeranč nebo 1 mango
- 200 g remoulady nebo Miracel Whip
- sůl a pepř
- trochu čerstvé citronové šťávy
- trochu Worcester omáčky

Příprava

- 1) Kuřecí prsíčka posypejte solí a pepřem.
- 2) Fritovací rošt **10** včetně fritovací nádoby **2** postavte do horkovzdušné fritézy, kuřecí prsíčka položte na něj a pečte při 220 °C po dobu 25 – 35 minut. K tomu vyberte program „Manuálně 3“ **M3** a přiměřeně přizpůsobte čas a teplotu. Po 10 – 15 minutách kuřecí prsíčka obraťte.
- 3) Nechte kuřecí prsíčka vychladnout a rozdělte je na kousky prsty nebo 2 vidličkami.
- 4) Oloupejte pomeranč nebo mango a nakrájejte je na kousky.
- 5) Smíchejte remouladu s několika stříky Worcester omáčky a citronové šťávy.
- 6) Nyní smíchejte kuřecí prsíčka, ovoce a remouladu a nechte vše v chladničce několik hodin před podáním odstát.

Gyros

Přísady pro **2** osoby

- 500 g na plátky nakrájeného vepřového masa
- 2 PL gyros koření
- 10 ml oleje
- 60 ml smetany
- 2 ČL crème fraîche
- sůl

Příprava

- 1) Smíchejte olej a gyros koření a zamíchejte vše do vepřového masa, nakrájeného na plátky. Pokud je to možné, nechte odležet několik hodin v chladničce.
- 2) Dejte maso do horkovzdušné fritézy a fritujte při teplotě 200 °C cca 15 minut. K tomu vyberte program „Maso“  a přizpůsobte čas a teplotu. Pokud se gyros vzájemně přilepí, promíchejte ho občas vhodným nástrojem, aby se rovnoměrně osmažil.
- 3) Přidejte smetanu a crème fraîche a znovu smažte 2 minuty.

Kuřecí křídýlka

Přísady pro **2** osoby

- 6 kuřecích křídýlek
- 10 ml vinného octu
- 1 pár stříků Tabasco
- jemně sladká paprika
- trochu hnědého třtinového cukru nebo medu
- 2 ČL bylinek
- sůl a pepř
- 5 ml oleje

Příprava

- 1) Smíchejte ocet, tabasco, cukr nebo med, bylinky a koření v míse.
- 2) Kuřecí křídýlka dejte do misky a stejnoměrně je promíchejte s marinádou. Nejlépe je nechte přes noc odstát v chladničce.
- 3) Na horkovzdušné fritéze vyberte program „Kuřecí stehna/křídýlka“  a nastavte na 220 °C a 25 – 35 minut.
- 4) Dejte olej do horkovzdušné fritézy a krátce ho zahřejte.
- 5) Přidejte k tomu marinovaná kuřecí stehýnka a smažte až do konce programu. Proces fritování občas zkontrolujte.

Gratinované medailonky z vepřového filé

Přísady pro **4** osoby

- 400 g vepřového filé
- 1 – 2 rajčata
- sýr mozzarella
- sůl a pepř

Příprava

- 1) Vepřové filé nakrájejte na 2 cm tlusté medailonky a okořeňte solí a pepřem.
- 2) Rajčata a sýr mozzarella nakrájejte na tenké plátky.
- 3) Fritovací rošt **10** včetně fritovací nádoby **2** postavte do horkovzdušné fritézy, položte na něj medailonky a fritujte při 220 °C po dobu cca 12 minut. K tomu vyberte program „Manuálně 3“ **(M3)** a přiměřeně přizpůsobte čas a teplotu.
- 4) Po uplynutí 12 minut položte na medailonky jeden plátek rajčete a plátek mozzarely a gratinujte cca 7 minut při cca 150 °C. K tomu opět vyberte program „Manuálně 3“ **(M3)**.

Marinovaný losos v sezamu

Přísady pro **4** osoby

- 500 g lososu
- 1 PL sezamu
- 25 ml sójové omáčky
- 25 ml citrónové šťávy
- 1 PL medu
- 1 ČL práškové papriky
- sůl a pepř

Příprava

- 1) Smíchejte sójovou omáčku se sezamem, citrónovou šťávou, medem, práškovou paprikou a slaninou a pepřem do marinády.
- 2) Nakrájejte losos na kostičky a smíchejte s marinádou.
- 3) Míchadlo **3** příp. vyjměte z fritovací nádoby **2** a marinovaného lososa fritujte při 200 °C cca 5 minut. K tomu vyberte program „Ryba“ **(R)** a přiměřeně přizpůsobte čas a teplotu.
- 4) Po uplynutí poloviny času zkontrolujte proces fritování a v případě potřeby promíchejte potraviny.
- 5) Okamžitě podávejte.

Míchaná vejce

Přísady pro **2** osoby

- 3 vejce
- 20 g šunky nakrájené na kostičky
- 10 g póru
- 50 ml smetany
- 1 rajče
- 5 ml oleje
- sůl a pepř
- 1 PL směsi zmražených bylinek

Příprava

- 1) Promíchejte vejce se smetanou.
- 2) Pórek nakrájejte na kroužky, rajčata na malé kousky.
- 3) Smíchejte vaječnou směs se šunkou, zeleninou a bylinkami a okořeňte solí a pepřem.
- 4) Na horkovzdušné fritéze vyberte program „Manuálně 1“ (M1) a nastavte na 150 °C a 8 – 10 minut.
- 5) ejte olej do horkovzdušné fritézy a krátce ho zahřejte.
- 6) Přidejte vaječnou směs a fritujte cca 8 – 10 minut. Příp. vhodným nářadím vše občas promíchejte.
- 7) Okamžitě podávejte.

Bylinkové krutony

Přísady pro **4** osoby

- 4 krajíce toastového chleba
- 15 ml rozpuštěného másla
- 10 ml oleje
- 2 ČL bylinek podle libosti

Příprava

- 1) Nakrájejte toastový chléb na stejně velké kostky a dejte je do horkovzdušné fritézy.
- 2) Smíchejte olej a máslo s bylinkami a rovnoměrně rozetřete přes kostky chleba.
- 3) V závislosti na požadovaném stupni zhnědnutí nechte fritovat při 180 °C cca 6 – 8 minut v horkovzdušné fritéze. K tomu vyberte program „Manuálně 1“ (M1) a přiměřeně přizpůsobte čas a teplotu.

Bylinkové krutony chutnají velmi dobře v salátu nebo jako příležitostné drobné občerstvení.

Obsah

Úvod	146
Používanie na určený účel	146
Obsah dodávky	147
Likvidácia obalu	147
Opis prístroja	148
Technické údaje	148
Bezpečnostné pokyny	149
Pred prvým použitím	152
Príprava potravín	153
Programy	155
Tabuľka časov pečenia	157
Čistenie a údržba	158
Skladovanie	159
Odstraňovanie porúch	160
Príloha	160
Likvidácia prístroja	160
Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH	161
Servis	162
Dovozca	162
Recepty	163
Hranolčky	163
Americké zemiaky	163
Hranolčky zo sladkých zemiakov	164
Ovocný šalát s kuracími prsiami	165
Gyros	166
Kuracie krídla	166
Prepečené medailónky z bravčovej sviečkovice	167
Marinovaný sezamový losos	167
Praženica	168
Bylinkové krutóny	168

Úvod

Srdečne vám blahoželáme ku kúpe vášho nového prístroja!

Rozhodli ste sa tým pre moderný a vysoko kvalitný výrobok. Návod na obsluhu je súčasťou tohto výrobku. Obsahuje dôležité upozornenia týkajúce sa bezpečnosti, používania a likvidácie. Pred používaním výrobku sa oboznámte so všetkými pokynmi na obsluhu a bezpečnostnými pokynmi. Výrobok používajte iba tak, ako je tu opísané a iba v uvedených oblastiach použitia. Pri postúpení výrobku tretej osobe odovzdajte spolu s ním aj všetky dokumenty.

Používanie na určený účel

Tento prístroj je určený výlučne na pečenie potravín v domácnosti. Prístroj nepoužívajte na komerčné účely.

Prístroj používajte iba v suchých miestnostiach a nikdy ho nepoužívajte na voľnom priestranstve.

Tento prístroj nie je určený na používanie ...

- v kuchyniach pre zamestnancov v obchodoch, kanceláriách a ďalších komerčných oblastiach,
- prostredníctvom zákazníkov v hoteloch, motelloch a ďalších obytných zariadeniach,
- v penziónoch s raňajkami.

VÝSTRAHA

Nebezpečenstvo pri používaní v rozpore s určeným účelom!

Pri nesprávnom používaní a/alebo použití prístroja v rozpore s určeným účelom môže prístroj predstavovať zdroj nebezpečenstva.

- Tento prístroj používajte výlučne podľa určeného účelu.
- Dodržiavajte postupy, uvedené v tomto návode na obsluhu.

UPOZORNENIE

- Nároky akéhokoľvek druhu za škody, spôsobené používaním v rozpore s účelom, neodbornými opravami, nepovolene uskutočnenými zmenami alebo použitím nepovolených náhradných dielov, sú vylúčené. Riziko nesie sám používateľ.

Obsah dodávky

Prístroj sa štandardne dodáva s nasledovnými komponentmi:

- Teplovzdušná fritéza
- Nádobka na pečenie
- Rošt na pečenie
- Miešadlo
- Podložka
- Odmerná nádobka
- Návod na obsluhu

- 1) Vyberte všetky diely prístroja a návod na obsluhu z kartónového obalu.
- 2) Odstráňte z prístroja všetky obalové materiály a prípadné nálepky.

UPOZORNENIE

- Skontrolujte kompletnosť dodávky a prípadné viditeľné poškodenia.
- V prípade nekompletnej dodávky alebo poškodení, spôsobených nedostatočným balením alebo dopravou, sa obráťte na zákaznickú linku servisu (pozri kapitolu **Servis**).

Likvidácia obalu

Obal chráni prístroj pred poškodením počas prepravy. Obalové materiály sú zvolené z hľadiska ekologickej a technickej likvidácie, a preto ich možno recyklovať.



Recykláciou obalu sa šetria suroviny a znižujú sa náklady za odpad. Nepotrebné obalové materiály zlikvidujte podľa miestne platných predpisov.



Obal zlikvidujte ekologicky.

Dbajte na označenie na rôznych obalových materiáloch a tieto prípadne zvlášť roztriedte. Obalové materiály sú označené skratkami (a) a číslicami (b) s nasledujúcim významom:

- 1 – 7: plasty,
- 20 – 22: papier a lepenka,
- 80 – 98: kompozitné materiály.

UPOZORNENIE

- Pokiaľ možno, uschovajte si originálny obal počas záručnej doby prístroja, aby ste mohli prístroj v prípade uplatňovania záruky správne zabaliť.

Opis prístroja

Obrázok A:

- ❶ Veko (vonkajší prstenec odoberateľný)
- ❷ Nádoba na pečenie
- ❸ Vyberateľné miešadlo
- ❹ Vyhrievacia platňa
- ❺ Uvoľňovacie tlačidlo veka
- ❻ Tlačidlo SET
- ❼ Tlačidlo ON/OFF
- ❽ Displej
- ❾ Tlačidlá so šípkou ▼ ▲ (Zníženie/zvýšenie času a teploty)

Obrázok B:

- ❿ Rošt na pečenie
- ⓫ Podložka
- ⓬ Odmerná nádoba

Technické údaje

Sieťové napätie	220 - 240 V ~ (striedavý prúd), 50 Hz
Menovitý výkon	1450 W
Trieda ochrany	I (⏏) Uzemnenie
	Všetky diely tohto prístroja, prichádzajúce do kontaktu s potravinami, sú bezpečné z hľadiska použitia s potravinami.

Bezpečnostné pokyny

NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM

- ▶ Pred uvedením prístroja do prevádzky skontrolujte, či sa sieťové napätie sa zhoduje so sieťovým napätím uvedeným na typovom/výkonovom štítku.
- ▶ Ved'te sieťový kábel tak, aby sa nikde nemohol zakliesniť ani inak poškodiť.
- ▶ Prístroj používajte len v suchých a uzavretých priestoroch, nie vonku.
-  Nikdy neponárajte prístroj, sieťový kábel a sieťovú zástrčku do vody ani do iných tekutín! V opačnom prípade hrozí nebezpečenstvo ohrozenia života v dôsledku zásahu elektrickým prúdom!
- ▶ Po použití, na čistenie alebo na pohyb prístroja vždy vytiahnite sieťovú zástrčku z elektrickej zásuvky.
- ▶ Ak prístroj spadne alebo je poškodený, nesmiete ho viac používať. Nechajte prístroj skontrolovať a podľa potreby opraviť kvalifikovaným personálom.
- ▶ Poškodenú sieťovú zástrčku alebo poškodený sieťový kábel nechajte ihneď vymeniť autorizovaným odborným personálom alebo v zákazníckom servise, aby ste zabránili ohrozeniam.
- ▶ Na prípravu potravín používajte iba vyberateľnú nádobu na pečenie!

VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Nepoužívajte prístroj na iné účely, než na účely opísané v tomto návode. Pri nesprávnom používaní prístroja hrozí riziko poranenia.
- ▶ Postarajte sa o bezpečné umiestnenie prístroja.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- Sieťový kábel položte tak, aby na neho nikto nemohol stúpiť ani o neho zakopnúť.
- Podľa možnosti postavte prístroj do blízkosti zásuvky. Zabezpečte, aby sieťová zástrčka bola v prípade nebezpečenstva ľahko a rýchlo dostupná a aby sieťový kábel nepredstavoval riziko potknutia.
- Tento prístroj môžu používať deti staršie ako 8 rokov, ak sú pod stálym dohľadom. Tento prístroj môžu používať osoby so zníženými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatočnými skúsenosťami a/alebo znalosťami, keď sú pod dohľadom alebo keď boli dostatočne poučené o bezpečnom používaní prístroja a pochopili z toho vyplývajúce riziká.
- Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti.
- Tento prístroj nesmú používať deti vo veku od 0 do 8 rokov.
- Deti mladšie ako 8 rokov nesmú mať prístup k prístroju a sieťovému káblu.
- Deti sa nesmú hrať s prístrojom.
- V priebehu pečenia sa uvoľňuje horúca para, najmä vtedy, keď otvoríte veko prístroja. Udržujte bezpečný odstup od pary.
- Časti prístroja sú počas prevádzky veľmi horúce. Nedotýkajte sa ich, aby ste sa nepopálili. Preto sa dotýkajte len ovládacích prvkov a rukoväte nádoby na pečenie.
- Prístrojom počas prevádzky nepohybujte, existuje nebezpečenstvo popálenia!
- Pred čistením alebo výmenou príslušenstva nechajte prístroj vychladnúť.
- Nikdy nezdvíhajte počas prevádzky nádobu na pečenie z telesa.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO POŽIARU!

- ▶ Na prevádzkovanie prístroja nepoužívajte žiadne externé časové spínacie hodiny ani samostatný systém diaľkového ovládania.
- ▶ Nepoužívajte prístroj v blízkosti horúcich povrchov alebo horľavých materiálov.
- ▶ Počas prevádzky nikdy nenechávajte prístroj bez dozoru.
- ▶ Preto nikdy nekladte prístroj na miesta, ktoré sú v blízkosti horľavých predmetov alebo pod nimi, predovšetkým nie pod záclony alebo závesné skrinky.



Pozor! Horúci povrch!

POZOR – POŠKODENIA PRÍSTROJA!

- ▶ Nedávajte prístroj do vetracej štrbiny vo veku prístroja ani ho nezakrývajte.
- ▶ Nedovoľte, aby sa do vetracej štrbiny vo veku prístroja dostala tekutina.
- ▶ Chráňte antiadhéznú vrstvu, a preto nepoužívajte kovové pomôcky, napr. nože, vidličky atď. Ak je antiadhézná vrstva poškodená, prístroj ďalej nepoužívajte.
- ▶ Prístroj nepoužívajte bez vlozenej nádoby na pečenie!
- ▶ Keď chcete prístroj premiestniť, uchopte ho z boku. Na tento účel nepoužívajte rukoväť nádoby na pečenie.
- ▶ Používajte len výrobcom odporúčané príslušenstvo.

Pred prvým použitím

Skôr ako teplovzdušnú fritézu po prvýkrát použijete, postupujte, prosím, nasledovne, aby ste vyčistili prípadné zvyšky z výroby:

NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM

- Sieťový kábel nesmie prísť do kontaktu s horúcimi časťami teplovzdušnej fritézy. Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

VÝSTRAHA – NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- Časti prístroja, zvlášť vyhrievacia platňa **4**, príslušenstvo a veko **1** sú počas prevádzky veľmi horúce. Preto sa týchto nedotýkajte, chytajte len ovládacie prvky a rukoväť nádoby na pečenie **2**. Pri vyberaní potravín použite kuchynské chňapky, aby ste zabránili popáleninám.

- 1) Postavte prístroj na vodorovný, rovný, stabilný a tepelne odolný povrch.

UPOZORNENIE

- Ak chcete postaviť teplovzdušnú fritézu na sporák pod odsávač pár, tak dbajte pritom na to, aby bol sporák vypnutý.
- 2) Zastrčte sieťovú zástrčku do sieťovej zásuvky. Displej **8** svieti modro, údaj času bliká a zaznie signálny tón. Prístroj je teraz v pohotovostnom režime.
 - 3) Stlačte odisťovacie tlačidlo **5**. Veko **1** vyskočí.
 - 4) Vyberte rošt na pečenie **10**, odmernú nádobku **12** a podložku **11**.
 - 5) Do nádoby na pečenie dajte 300 – 500 ml vody **2** a zatvorte veko **1** tak, že ho zatlačíte nadol, až počuteľne zaskočí.
 - 6) Stlačte tlačidlo SET **6** a cez tlačidlá so šípkou **▲ ▼ 9** zvolte program **(M1)**. Pomocou tlačidla so šípkou **▲** navigujte cez menu v smere hodinových ručičiek a pomocou tlačidla so šípkou **▼** proti smeru hodinových ručičiek. Podržte stlačené tlačidlo, aby ste navigovali cez menu rýchlejšie.
 - 7) Stlačte tlačidlo SET **6** znova, bliká časový údaj. Cez tlačidlá so šípkou **▲ ▼ 9** nastavte čas 20 minút. Podržte stlačené tlačidlo, aby ste spustili rýchlejšie prebiehanie číslíc.
 - 8) Ak chcete program spustiť program, stlačte tlačidlo ON/OFF **7**. Displej **8** počas prevádzky svieti bielo. Pri skončení programu zaznie 10 signálnych tónov a displej **8** svieti modro. Prístroj sa nachádza znova v pohotovostnom režime. Ventilácia vo veku **1** prístroja ešte chvíľu dobieha, aby mohol prístroj vychladnúť.

- 9) Otvorte veko **1**, vyberte opatrne nádobu na pečenie **2** a vylejte vodu preč. Nádobu na pečenie **2** a prístroj nechajte dobre vychladnúť.

UPOZORNENIE

- Pri prvom uvedení do prevádzky môže dôjsť k miernemu dymeniu a zápachu spôsobenému zvyškami z výroby. Je to úplne normálne a nie je to nebezpečné. Zabezpečte dostatočné vetranie, napr. otvorte okno.
- Využite podložku **11**, ktorá je súčasťou dodávky, aby ste na ňu položili horúcu nádobu na pečenie **2**.

- 10) Teraz postupujte tak, ako je opísané v kapitole **Čistenie a starostlivosť**.

Príprava potravín

S maximálne jednou odmernou nádobkou **12** jedlého oleja pripravíte hranolčeky, mäso a zeleninu, husté polievky a oveľa viac. Pridaním vhodného jedlého oleja budú pripravované potraviny chrumkavejšie a s intenzívnejšou chuťou. Najlepšie sa hodia rastlinné jedlé oleje s neutrálnou chuťou, ako napr. slnečnicový alebo repkový olej. Na fritovanie sa môže použiť tiež zahustené maslo. V žiadnom prípade nie je vhodné maslo, margarín alebo olivový olej, pretože nie sú dostatočne teplovzdorné. Vďaka cirkulácii horúceho vzduchu sa potraviny rovnomerne zohrievajú.

⚠ VÝSTRAHA – NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- Časti prístroja, zvlášť vyhrievacia platňa **4**, príslušenstvo a veko **1** sú počas prevádzky veľmi horúce. Preto sa týchto nedotýkajte, chytajte len ovládacie prvky a rukoväť nádoby na pečenie **2**. Pri vyberaní potravín použite kuchynské chňapky, aby ste zabránili popáleninám.

- 1) Pripravte potraviny podľa receptu.
- 2) Zastrčte sieťovú zástrčku do sieťovej zásuvky. Displej **8** svieti modro, číslice blikajú a zaznie signálny tón. Prístroj je teraz v pohotovostnom režime.
- 3) Otvorte veko **1**.
- 4) Odstráňte príslušenstvo, ktoré nepotrebujete a vložte pripravené potraviny:
 - Keď chcete použiť nádobu na pečenie **2** aj s miešadlom **3**:
 - Odstráňte príp. rošt na pečenie **10** a podložku **11** z nádoby na pečenie **2**. Skontrolujte, či miešadlo **3** je nasunuté pevne na zariadení nádoby na pečenie **2**. Počas pečenia rovnomerne premiešava potraviny.

- Naplňte nádobu na pečenie ② s potravinami, ktoré sa majú piecť. Neprekročte pritom značku MAX. v nádobe na pečenie ②.
- Príp. rozdeľte vhodný jedlý olej rovnomerne cez potravinu. Na tento účel použite odmernú nádobku ⑫, pri dávkovaní neprekročte značku MAX na odmernej nádobke ⑫ (35 ml).

■ Keď chcete použiť rošt na pečenie ⑩:

- Odstráňte príp. miešadlo ③ a podložku ⑪ z nádoby na pečenie ②.
- Rošt na pečenie ⑩ postavte do stredu nádoby na pečenie ② a položte potraviny na rošt na pečenie ⑩.
- Zvoľte program „Manuálne 3“ (M3), pracuje iba s horným ohrievacím prvkom bez funkcie miešania.

5) Zatvorte veko ①.

6) Zvoľte vhodný program, ako je opísané v kapitole **Pred prvým použitím**. Na okamžité spustenie programu stlačte buď tlačidlo ON/OFF ⑦ alebo prispôbte čas a teplotu na vaše potreby:

- Stlačte tlačidlo SET ⑥, bliká časový údaj.
- Cez tlačidlá so šípkou ▲ ▼ ⑨ nastavte vhodný čas.
- Stlačte tlačidlo SET ⑥ znova, bliká údaj teploty .
- Cez tlačidlá so šípkou ▲ ▼ ⑨ nastavte vhodnú teplotu.

UPOZORNENIE

- Možný nastavovací rozsah pre teplotu a čas sa mení podľa programu, pozri tabuľku v kapitole **Programy**.

7) Ak chcete program spustiť proces pečenia, stlačte tlačidlo ON/OFF ⑦.

Displej ⑧ počas prevádzky svieti bielo.

Podľa programu začnú pracovať ohrievacie prvky, miešadlo ③ a ventilácia.

UPOZORNENIE

- Horný ohrievací prvok sa môže z času na čas znova vypnúť. To znamená, že bola dosiahnutá teplota potrebná pre proces pečenia. Po krátkom čase sa ohrievací prvok znova zapne a hreje ďalej.

8) Pri skončení programu zaznie 10 signálnych tónov a displej ⑧ svieti modro. Prístroj sa nachádza znova v pohotovostnom režime. Ventilácia vo veku ① prístroja ešte chvíľu dobieha, aby mohol prístroj vychladnúť.

UPOZORNENIE

- Proces pečenia kontrolujte pravidelne. Hodnoty uvedené v tabuľkách, resp. predprogramované v prístroji sú orientačné pomôcky, skutočné časy pečenia sa môžu podľa charakteru potravín meniť.
- Počas procesu pečenia môžete veko **1** otvoriť, aby ste skontrolovali stav pečenia a pridali prísady. Pri otváraní veka **1** sa ohrievací prvok dočasne vypne, kým sa veko **1** znova nezatvorí.
- Čas a teplotu môžete počas procesu pečenia manuálne meniť tak, že stlačíte tlačidlo SET **6** a budete pokračovať, ako bolo opísané predtým.
- Na predčasné ukončenie procesu pečenia tlačidlo ON/OFF **7** podržte na cca 3 sekundy stlačené. Prístroj sa nachádza znova v pohotovostnom režime, displej **8** svieti modro.
- Využite podložku **11**, ktorá je súčasťou dodávky, aby ste na ňu položili horúcu nádobu na pečenie **2**.

Programy

Prístroj má osem prednastavených programov pečenia. Ak zvolíte jeden z nasledujúcich programov, na displeji **8** sa zobrazia vždy prednastavené časy pečenia a teploty. Tieto nastavenia sa môžu meniť podľa receptu alebo vlastnej potreby v určitom rozsahu.

Tri manuálne programy vám poskytujú ďalšie, prispôsobiteľné predbežné nastavenia pre prípad, že nie je vhodný žiadny z ostatných programov. Využite ich napríklad pre vlastné recepty alebo na udržiavanie vašich jedál v teple.

UPOZORNENIE

- Možný nastavovací rozsah pre teplotu a čas sa mení podľa programu, pozri nasledujúcu tabuľku.

Takto nastavíte program:

- 1) Zvoľte vhodný program, ako je opísané v kapitole **Pred prvým použitím**. Predbežné nastavenia programov nájdete v nasledujúcej tabuľke.
- 2) Na okamžité spustenie programu stlačte buď tlačidlo ON/OFF **7** alebo prispôbte čas a teplotu na vaše potreby, ako je opísané v kapitole **Príprava potravín**.

Program		Štandardná nastavenie		Možný nastavovací rozsah
	Hranolčeky, mrazené ♦ s funkciou miešania ♦ Ohrievací prvok hore + dole	Teplota	240 °C	200 – 240 °C
		Čas	30 min.	25 – 35 min.
	Hranolčeky, čerstvé ♦ s funkciou miešania ♦ Ohrievací prvok hore + dole	Teplota	240 °C	200 – 240 °C
		Čas	35 min.	25 – 45 min.
	Kuracie stehná/krídla ♦ s funkciou miešania ♦ Ohrievací prvok hore + dole	Teplota	220 °C	200 – 240 °C
		Čas	20 min.	15 – 35 min.
	Ryba ♦ bez funkcie miešania ♦ Ohrievací prvok hore + dole	Teplota	200 °C	150 – 230 °C
		Čas	15 min.	8 – 25 min.
	Mäso ♦ s funkciou miešania ♦ Ohrievací prvok hore + dole	Teplota	230 °C	200 – 240 °C
		Čas	10 min.	10 – 30 min.
	Manuálne 3 ♦ bez funkcie miešania ♦ Ohrievací prvok hore	Teplota	100 °C	100 – 220 °C
		Čas	30 min.	5 – 60 min.
	Manuálne 2 ♦ bez funkcie miešania ♦ Ohrievací prvok hore + dole	Teplota	200 °C	100 – 220 °C
		Čas	30 min.	5 – 60 min.
	Manuálne 1 ♦ s funkciou miešania ♦ Ohrievací prvok hore + dole	Teplota	100 °C	60 – 240 °C
		Čas	5 min.	5 – 60 min.

TIP

Na prípravu zemiakových pokrmov v teplovzdušnej fritíze sú najlepšie vhodné varné druhy zemiakov. Narezané kúsky zemiakov opláchnite čistou vodou, aby sa zabránilo nalepeniu na seba počas procesu pečenia. Kúsky zemiakov starostlivo vysušte, skôr ako ich dáte do teplovzdušnej fritízy.

Tabuľka časov pečenia

V tabuľke sú uvedené príklady, ktoré potraviny sa musia piecť pri akých teplotách a aký dlhý čas pečenia na to potrebujete. Ak sa údaje na obale potraviny na pečenie líšia od tejto tabuľky, riadte sa údajmi, uvedenými na obale.

Potraviny	Hmotnosť (g)	Prísada	Teplota	Čas
Zelenina				
Hranolčky, mrazené	400	-	200 – 240 °C	25 – 35 min.
Hranolčky, čerstvé	400	5 ml oleja	200 – 240 °C	25 – 45 min.
Zemiaky, nakrájané na kocky	750	5 ml oleja	200 – 240 °C	30 – 40 min.
Cuketa	500	160 ml studenej vody + 5 ml oleja	240 °C	10 – 15 min.
Paprika	400	160 ml studenej vody + 5 ml oleja	240 °C	8 – 15 min.
Huby	400	5 ml oleja	240 °C	10 – 15 min.
Cibuľa	450	5 ml oleja	240 °C	12 – 15 min.
Mäso				
Kuracie nugetky (čerstvé)	500 (30x50 mm)	-	230 °C	20 – 25 min.
Bravčové kotlety	350 (30x50 mm)	5 ml oleja	230 °C	16 – 25 min.
Hovädzie mäso	400	5 ml oleja	230 °C	8 – 12 min.
Chilli Con Carne	350	5 ml oleja	230 °C	6 – 12 min.
Párky	300	-	230 °C	8 – 12 min.
Kuracie stehná	700	-	230 °C	22 – 28 min.
Kuracie prsia	350	-	230 °C	10 – 15 min.
Jahňacie kotlety	2 – 3 kusy (hrúbka 2,5 cm)	5 ml oleja	230 °C	20 – 25 min.
Bravčové filety (tenké)	250	5 ml oleja	230 °C	6 – 10 min.

Potraviny	Hmotnosť (g)	Prísada	Teplota	Čas
Ryba				
Vyprážené krevety	14 kusov	-	200 °C	10 – 15 min.
Tilapia	350	-	200 °C	12 – 18 min.
Jumbo kráľovská pečienka	300	-	200 °C	20 – 25 min.
Pečienka	250	-	200 °C	15 – 20 min.

UPOZORNENIE

- Uvedené hodnoty sú orientačné pomôcky. Čas pečenia a teplota sa môžu meniť podľa charakteru potraviny a vlastnej chuti.
- Uvedené hodnoty sa vzťahujú na používanie nádoby na pečenie **2** bez roštu na pečenie **10**. Keď chcete na šetrné pečenie použiť rošt na pečenie **10**, časy pečenia sa predĺžia.
Na použitie s roštom na pečenie **10** zvolte program „Manuálne 3“ **(M3)**.

Čistenie a údržba

VÝSTRAHA – NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

- Skôr než začnete prístroj čistiť, vždy vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky.
-  V žiadnom prípade sa nesmie prístroj ponárať do tekutín! Tým by mohlo dôjsť k ohrozeniu života zásahom elektrickým prúdom a tiež k poškodeniu prístroja.

VÝSTRAHA – NEBEZPEČENSTVO POPÁLENIA!

- Pred čistením nechajte prístroj vychladnúť.

POZOR – VECNÉ ŠKODY!

- Na čistenie nepoužívajte žieravé ani abrazívne čistiace prostriedky/materiály, ako je prostriedok na drhnutie alebo oceľová vlna. Tieto môžu poškodiť povrchové časti prístroja!

Na jednoduché čistenie teplovzdušnú fritézu rozoberte:

- 1) Okraj veka držte pevne oboma rukami a otočte ho proti smeru hodinových ručičiek, až sa bude dať uvoľniť z držiaka.
- 2) Príp. vyberte nádobu na pečenie **2** z prístroja a odstráňte miešadlo **3** z nádoby na pečenie **2** tak, že ho vytiahnete vodorovne smerom hore.

3) Vyčistíte prístroj a príslušenstvo:

- Nádobu na pečenie ②, odobratý okraj veka a podložku ① vyčistíte v teplej vode s trochu jemného čistiacieho prostriedku. V prípade potreby môžete odobrať rukoväť nádoby na pečenie ② tak, že stlačíte tlačidlo na spodnej strane prístroja a túto vytiahnete vodorovne. Na záver opláchnite diely čistou vodou.
- Rošt na pečenie ⑩, miešadlo ③ a odmernú nádobku ⑫ umyte v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom a na záver opláchnite ho čistou vodou.



Diely môžete dať aj do umývačky riadu.

- Prístroj očistíte vlhkou utierkou. Podľa potreby dajte na utierku jemný prostriedok na umývanie. Potom prístroj dôkladne vyutierajte utierkou namočenou iba vo vode. Dbajte na to, aby sa do veka ① prístroja nedostala žiadna voda!
 - Pri zatvrdnutých nečistotách použite nehrnčcu špongiu s jemným čistiacim prostriedkom. Otrite vlhkou utierkou, aby ste odstránili prípadné zvyšky prostriedku na umývanie.
 - Pred zložením dôkladne osušte všetky časti.
- 4) Podržte okraj veka oboma rukami a zasuňte ho späť na horný časť, zohľadnite pritom vhodné výrezy. Otočte okraj veka v smere hodinových ručičiek, až počuteľne zaskočí.
- 5) Nasuňte rukoväť nádoby na pečenie ② znova na zariadenie, až počuteľne zaskočí alebo ho položte na uloženie do nádoby na pečenie ②.
- 6) Postavte nádobu na pečenie ② späť do teplovzdušnej fritézy. Dbajte pritom na výrez rukoväte na telese.

UPOZORNENIE

Ostatné údržbárske práce by mala vykonávať iba autorizovaná odborná prevádzka alebo zákaznícky servis.

Skladovanie

- 1) Prístroj zdvíhajte a noste tak, že ho chytíte zboku pod prístrojom oboma rukami. Na tento účel nikdy nepoužívajte rukoväť nádoby na pečenie ②!
- 2) Rukoväť nádoby na pečenie ② môžete na skladovanie demontovať a položiť do nádoby na pečenie ②.
- 3) Zastrčte miešadlo ③ na zariadenie v strede nádoby na pečenie ②. Postavte na to rošt na pečenie ⑩ a položte k tomu podložku ①, ako aj odmernú nádobku ⑫.
- 4) Prístroj skladujte so zatvoreným vekom ①. Tak zostane vnútro prístroja, ako aj príslušenstvo čisté a bez prachu.

Odstraňovanie porúch

PROBLÉM	MOŽNÁ PRÍČINA	MOŽNÉ RIEŠENIA
Prístroj nefunguje.	Prístroj nie je zapojený do sieťovej zásuvky.	Zapojte prístroj do sieťovej zásuvky.
	Prístroj je poškodený.	Obráťte sa na servis.
	Prístroj je vypnutý.	Vypnite prístroj stlačením tlačidla ON/OFF 7 .
Na displeji 8 sa zobrazí E1.	V systéme došlo ku skratu.	Vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky a obráťte sa na zákaznícky servis.
Na displeji 8 sa zobrazí E2.	V systéme došlo ku skratu.	Vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky a obráťte sa na zákaznícky servis.

Ak sa poruchy nedajú odstrániť spôsobom uvedeným vyššie v tabuľke alebo ak zistíte iné druhy porúch, obráťte sa, prosím, na náš servis.

Príloha

Likvidácia prístroja

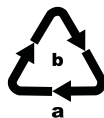


Prístroj v žiadnom prípade nevyhadzujte do bežného komunálneho odpadu. Na tento výrobok sa vzťahuje európska smernica č. 2012/19/EU.

Prístroj zlikvidujte v autorizovanej prevádzke na likvidáciu odpadov alebo vo vašom miestnom zbernom dvore na likvidáciu odpadov. Dodržiavajte pritom aktuálne platné predpisy. V prípade pochybností kontaktujte váš miestny zberný dvor na likvidáciu odpadov.



Informácie o možnostiach likvidácie vyslúženého výrobku získate od svojej obecnej alebo mestskej samosprávy.



Obal zlikvidujte ekologicky.

Zohľadnite označenie na rozličných obalových materiáloch a tieto prípadne zvlášť vytriedte. Obalové materiály sú označené skratkami (a) a číslicami (b) s nasledujúcim významom:

1 – 7: Plasty,
20 – 22: Papier a lepenka,
80 – 98: Kompozitné materiály.



Všetky obalové materiály odovzdajte na ekologickú likvidáciu.

Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákazníčka, vážený zákazník,

na tento prístroj máte záruku 3 roky od dátumu zakúpenia. V prípade nedostatkov tohto výrobku máte práva vyplývajúce zo zákona voči predajcovi tohto výrobku. Tieto Vaše práva vyplývajúce zo zákona nie sú obmedzené našou zárukou, uvedenou nižšie.

Záručné podmienky

Záručná doba začína plynúť dátumom nákupu. Prosím, uschovajte si originálny pokladničný blok. Tento doklad slúži ako doklad o zakúpení.

Ak v priebehu troch rokov od dátumu zakúpenia tohto výrobku dôjde k chybe materiálu alebo výrobnéj chybe, výrobok Vám podľa nášho uváženia bezplatne opravíme alebo vymeníme. Podmienkou tohto záručného plnenia je, že počas trojročnej lehoty sa poškodený prístroj a doklad o zakúpení (pokladničný blok) predložia so stručným popisom, v čom spočíva chyba prístroja a kedy k nej došlo.

Ak je chyba pokrytá našou zárukou, zašleme Vám späť opravený alebo nový výrobok. Opravou alebo výmenou výrobku nezačína plynúť žiadna nová záručná doba.

Záručná doba a zákonné nároky na odstránenie chýb

Záručná doba sa záručným plnením nepredlži. To platí aj pre vymenené a opravené diely. Poškodenia a chyby zistené prípadne už pri kúpe, sa musia hlásiť okamžite po vybalení. Po uplynutí záručnej doby podliehajú prípadné opravy poplatku.

Rozsah záruky

Prístroj bol starostlivo vyrobený v súlade s prísnyimi smernicami kvality a pred dodaním bol svedomito preskúšaný.

Záručné plnenie sa vzťahuje na chyby materiálu a výrobné chyby. Táto záruka sa nevzťahuje na časti výrobku, ktoré sú vystavené bežnému opotrebovaniu, a preto ich možno pokladať za opotrebované diely alebo za poškodenia krehkých dielov, ako sú napríklad spínače, akumulátory, formy na pečenie alebo diely vyrobené zo skla.

Táto záruka zaniká v prípade poškodenia výrobku neodborným používaním alebo neodbornou údržbou. Na správne používanie výrobku sa musia presne dodržiavať všetky pokyny, uvedené v návode na obsluhu. Bezpodmienečne sa musí zabrániť použitiu alebo úkonom, ktoré sa v návode na obsluhu neodporúčajú alebo pred ktorými sa varuje.

Výrobok je určený len na súkromné použitie a nie na priemyselné použitie. Záruka zaniká pri nesprávnom a neodbornom zaobchádzaní, pri použití násilia a pri zásahoch, ktoré neboli vykonané našim autorizovaným servisom.

Vybavenie v prípade záruky

Na zaručenie rýchleho vybavenia Vašej žiadosti postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

- Na všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (napr. IAN 12345) ako doklad o nákupe.
- Číslo výrobku nájdete na výrobnom štítku, gravúre, na titulnej stránke Vášho návodu na obsluhu (dole vľavo) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane.
- Ak dôjde k funkčným poruchám alebo iným nedostatkom, kontaktujte najprv nižšie uvedené servisné oddelenie **telefonicky** alebo **e-mailom**.
- Výrobok, za evidovaný ako poruchový, môžete potom spolu s dokladom o nákupe (pokladničný blok) a uvedením popisu chyby a dátumu, kedy k nej došlo, bezplatne odoslať na adresu servisného strediska, ktorá Vám bude oznámená.



Na webových stránkach www.lidl-service.com si môžete stiahnuť tieto a mnoho ďalších príručiek, videá o výrobkoch a softvéry.

Servis



Servis Slovensko

Tel. 0850 232001

E-Mail: kompernass@lidl.sk

IAN 305804

Dovozca

Majte na pamäti, že nižšie uvedená adresa nie je adresou servisného strediska. Najprv kontaktujte uvedené servisné stredisko.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

NEMECKO

www.kompernass.com

Recepty

UPOZORNENIE

- Nastavenia teploty a časové údaje uvedené v receptoch sú iba odporúčania. Tieto sa môžu podľa charakteru prísad a vašej vlastnej chuti odlišovať!

Hranolčky

Prísady pre **2** osoby

- 400 g hranolčiek (hlboko zmrazených)
- soľ

Príprava

- 1) Zamrazené hranolčky dajte do teplovzdušnej fritézy a osolte ich rovnomerne štipku soli.
- 2) Zvoľte program „Hranolčky, mrazené“  a pečte hranolčky pri 220 °C na cca 35 minút. K tomu prispôbte manuálne čas a teplotu, ako je opísané v kapitole **Príprava potravín**.

Americké zemiaky

Prísady pre **2** osoby

- 400 g zemiakov (s tenkou šupkou)
- 10 ml olivového oleja
- 2 PL paprikového prášku (jemná sladká)
- 1 ČL práškoveho čili korenia
- 1 štipka cukru
- morská soľ
- čierne korenie

Príprava

- 1) Dobré umyte zemiaky a nakrájajte nie príliš hrubé mesiačky so šupkou.
- 2) Zemiakové mesiačky zmiešajte so zvyšnými prísadami v dostatočne veľkej miske.
- 3) Dajte zmes do teplovzdušnej fritézy a pečte do zlatožltá pri 220 °C na cca 30 – 40 min. Zvoľte k tomu program „Hranolčky, čerstvé“  a prispôbte čas, ako aj teplotu.
- 4) Americké zemiaky vyberte z teplovzdušnej fritézy a ihneď ich servírujte.

Hranolčeky zo sladkých zemiakov

Prísady pre **2** osoby

- 400 g sladkých zemiakov
- 1 PL sezamu
- 1 štipka morskej soli
- 5 ml oleja

Príprava

- 1) Sladké zemiaky ošúpte a nakrájajte na tyčinky hrubé 1 x 1 cm.
- 2) Sezam bez tuku orestujte cca 10 minút pri 170 °C, až začne voňať. Na tento účel zvolte program „Manuálne 2“  a primerane prispôsobte čas a teplotu. Medzitým premiešajte sezam pomocou vhodného nástroja.
- 3) Restovaný sezam nechajte trochu vychladnúť a roztlčte ho so soľou.
- 4) Surové hranolčeky zo sladkých zemiakov a olej dajte do teplovzdušnej fritézy a pečte pri 220 °C na cca 20 – 25 min. Zvoľte k tomu program „Hranolčeky, čerstvé“  a prispôsobte čas, ako aj teplotu.
- 5) Primiešajte zmes sezamu a soli k hranolčekom zo sladkých zemiakov a tieto ihneď servírujte.

UPOZORNENIE

- Aby ste dosiahli chrumkavý výsledok, namočte hranolčeky zo sladkých zemiakov pred pečením na 60 minút. Potom ich vysušte a posypte rovnomerne kuchynským škrobom.

Ovocný šalát s kuracími prsiami

Prísady pre **4** osoby

- 500 g kuracích prs
- 1 pomaranče alebo 1 mango
- 200 g remulády alebo Miracel Whip
- soľ a čierne korenie
- trochu citrónovej šťavy, čerstvej
- trochu worchesterovej omáčky

Príprava

- 1) Kuracie prsia osolíme a okoreníme.
- 2) Rošt na pečenie **10** aj s nádobou na pečenie **2** vložte do teplovzdušnej fritézy, rozdeľte naň kuracie prsia a pečte ich pri 220 °C 25 – 35 min. K tomu zvolte program „Manuálne 3“ **(M3)** a primerane prispôsobte čas a teplotu. Kuracie prsia po 10 – 15 minútach otočte.
- 3) Kuracie prsia nechajte vychladnúť a natrhajte ich na kúsky prstami alebo 2 vidličkami.
- 4) Pomaranč alebo mango ošúpte a rozrežte na malé kusy.
- 5) Remuládu zmiešajte s niekoľkými streknutiami worchesterovej omáčky a citrónovou šťavou.
- 6) Teraz zmiešajte kuracie prsia, ovocie a remuládu a pred servírovaním nechajte šalát pár hodín v chladničke.

Gyros

Prísady pre **2** osoby

- 500 g bravčového soté
- 2 PL korenia gyros
- 10 ml oleja
- 60 ml smotany
- 2 ČL Crème fraîche
- soľ

Príprava

- 1) Zmiešajte olej a gyros korenie a zmiešajte ich so soté. Podľa možnosti nechajte pár hodín v chladničke.
- 2) Dajte mäso do teplovzdušnej fritézy a pečte ho pri 200 °C na cca 15 min. Zvoľte k tomu program „Mäso“  a prispôbte čas, ako aj teplotu. V prípade, že sa gyros na seba lepí, premiešajte ho z času na čas vhodným nástrojom, aby sa piekol rovnomerne.
- 3) Pridajte smotanu a Crème fraîche a pečte ešte 2 min.

Kuracie krídla

Prísady pre **2** osoby

- 6 kuracích krídel
- 10 ml vínneho octu
- 1 niekoľko steknutí tabasco
- jemne sladká paprika
- trochu hnedého trstinového cukru alebo medu
- 2 ČL byliniek
- soľ a čierne korenie
- 5 ml oleja

Príprava

- 1) Ocot, tabasco, cukor alebo med, bylinky a korenie zmiešajte v jednej miske.
- 2) Dajte kuracie krídla do misky a rovnomerne premiešajte s marinádou. Najlepšie bude, ak ich necháte cez noc v chladničke.
- 3) Na teplovzdušnej fritéze zvoľte program „Kuracie stehná/krídla“  a nastavte na 220 °C a 25 – 35 minút.
- 4) Dajte olej do teplovzdušnej fritézy a krátko zohrejte.
- 5) Pridajte marinované kuracie prsia a pečte ich až do konca programu. Proces pečenia z času na čas skontrolujte.

Prepečené medailónky z bravčovej sviečkovice

Prísady pre **4** osoby

- 400 g bravčová sviečkovica
- 1 – 2 paradajky
- mozzarella
- soľ a čierne korenie

Príprava

- 1) Bravčovú sviečkovicu narežte na cca 2 cm hrubé medailónky a osolte a okoreňte.
- 2) Paradajky a mozzarellu nakrájajte na tenké plátky.
- 3) Rošt na pečenie **10** aj s nádobou na pečenie **2** vložte do teplovzdušnej fritézy, rozdeľte naň medailónky a pečte ich pri 220 °C cca 12 min. K tomu zvolte program „Manuálne 3“ **(M3)** a primerane prispôsobte čas a teplotu.
- 4) Po uplynutí 12 minút položte na každý medailónik jeden plátok paradajky a jeden plátok mozzarely a prepečte ich na cca 7 minút pri cca 150 °C. K tomu zvolte program „Manuálne 3“ **(M3)**.

Marinovaný sezamový losos

Prísady pre **4** osoby

- 500 g losos
- 1 PL sezamu
- 25 ml sójovej omáčky
- 25 ml citrónovej šťavy
- 1 PL medu
- 1 ČL mletej papriky
- soľ a čierne korenie

Príprava

- 1) Sójovú omáčku vymiešajte so sezamom, citrónovou šťavou, medom, mletou paprikou, ako aj soľou a čiernym korením na marinádu.
- 2) Losos nakrájajte na kocky a zmiešajte s marinádou.
- 3) Miešadlo **3** príp. odstráňte z nádoby na pečenie **2** a marinovaný losos pečte pri 200 °C cca 5 minút. K tomu zvolte program „Ryba“ **(R)** a primerane prispôsobte čas a teplotu.
- 4) Po polovici času skontrolujte proces pečenia a pečený pokrm prípadne trochu premiešajte.
- 5) Ihneď servírujte.

Praženica

Prísady pre **2** osoby

- 3 vajcia
- 20 g šunky nakrájanej na kocky
- 10 g póru
- 50 ml smotany
- 1 paradajka
- 5 ml oleja
- soľ a čierne korenie
- 1 PL miešaných hlboko zmrazených bylín

Príprava

- 1) Vajcia vyšľahajte so smotanou.
- 2) Pór nakrájajte na krúžky, paradajku nakrájajte na kúsky.
- 3) Vajčkovú hmotu zmiešajte so šunkou nakrájanou na kocky, zeleninou a bylinkami, osolte a okoreňte.
- 4) Na teplovzdušnej fritéze zvolte program „Manuálne 1“ (M1) a nastavte na 150 °C a 8 – 10 minút.
- 5) Dajte olej do teplovzdušnej fritézy a krátko zohrejte.
- 6) Pridajte k tomu vaječnú zmes a nechajte piecť cca 8 – 10 minút. Príp. medzitým premiešajte vhodným nástrojom.
- 7) Ihneď servírujte.

Bylinkové krutóny

Prísady pre **4** osoby

- 4 plátky toastového chleba
- 15 ml roztopeného masla
- 10 ml oleja
- 2 ČL bylín podľa ľubovôle

Príprava

- 1) Toastový chlieb nakrájajte na rovnomerne veľké kocky a dajte ho do teplovzdušnej fritézy.
- 2) Olej a maslo zmiešajte s bylinkami a rovnomerne rozdeľte cez chlebové kocky.
- 3) Nechajte piecť pri 180 °C cca 6 – 8 min. v teplovzdušnej fritéze, podľa želaného stupňa zhnednutia. K tomu zvolte program „Manuálne 1“ (M1) a primerane prispôsobte čas a teplotu.

Bylinkové krutóny chutia veľmi dobre v šaláte alebo ako malý snack.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE - 44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Stand der Informationen · Last Information Update · Version des informations

Stand van de informatie · Stan informacii · Stav informací · Stav informácií:

08/2018 · Ident.-No.: SHFR1450A1-082018-1

IAN 305804