

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



AIR FRYER SHFR 1450 A1

(RO)

FRITEUZĂ CU AER FIERBINTE

Instrucțiuni de utilizare

(DE) (AT) (CH)

HEISSLUFTFRITTEUSE

Bedienungsanleitung

IAN 305804

(RO)



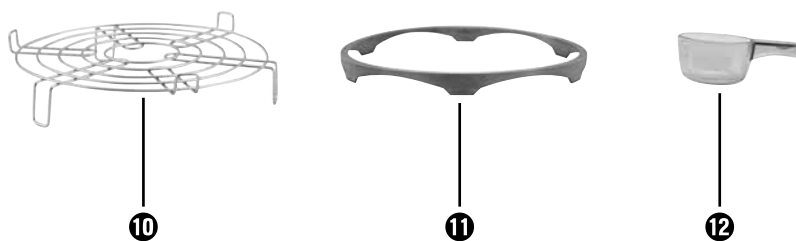
RO

Înainte de a citi instrucțiunile, priviți imaginile și familiarizați-vă cu toate funcțiile aparatului.

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.

RO	Instrucțiuni de utilizare	Pagina	1
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	25

A**B**

Cuprins

Introducere	2
Utilizarea conform destinației	2
Furnitura	3
Eliminarea ambalajului	3
Descrierea aparatului	4
Date tehnice	4
Indicații de siguranță	5
Înainte de prima utilizare	8
Prepararea alimentelor	9
Programe	11
Tabelul duratelor de preparare	13
Curățarea și îngrijirea	14
Depozitarea	15
Remedierea defecțiunilor	16
Anexă	16
Eliminarea aparatului	16
Garanția Kompernass Handels GmbH	17
Service-ul	18
Importator	18
Rețete	19
Cartofi prăjiți	19
Cartofi wedges	19
Cartofi pai dulci	20
Salată cu fructe și piept de pui	21
Gyros	22
Aripi de pui	22
Medalioane gratinate din file de porc	23
Somon marinat cu susan	23
Ouă jumări	24
Crutoane cu ierburi aromatice	24

Introducere

Felicitări pentru cumpărarea noului dvs. aparat!

Ați decis să alegeți un produs modern și de calitate superioară. Instrucțiunile de utilizare fac parte integrantă din acest produs. Acestea cuprind informații importante privind siguranța, utilizarea și eliminarea. Înainte de utilizarea produsului, familiarizați-vă cu toate indicațiile privind utilizarea și siguranța. Utilizați acest produs numai în modul descris și numai în domeniile de utilizare menționate. În cazul transmiterii produsului unei alte persoane, predați-i toate documentele aferente acestuia.

Utilizarea conform destinației

Acest aparat este conceput exclusiv pentru prepararea alimentelor în gospodării particulare. Nu utilizați aparatul în scopuri comerciale.

Utilizați aparatul numai în spații uscate și nu îl utilizați niciodată în aer liber.

Acest aparat nu este indicat pentru utilizarea...

- în bucătării, pentru angajații din magazine, birouri și alte unități comerciale,
- de către clienții din hoteluri, moteluri și alte unități de cazare,
- în pensiuni cu mic dejun.

AVERTIZARE

Pericol cauzat de utilizarea neconformă!

Aparatul poate genera pericole în cazul în care nu este utilizat conform destinației și/sau dacă este utilizat în alt mod decât cel descris.

- Utilizați aparatul numai în conformitate cu destinația acestuia.
- Respectați procedeele descrise în aceste instrucțiuni de utilizare.

INDICAȚIE

- Sunt excluse pretențiile de orice natură pentru pagubele rezultate în urma utilizării neconforme cu destinația, a reparațiilor necorespunzătoare, a modificărilor nepermise și a utilizării de piese de schimb neautorizate. Riscul este suportat în exclusivitate de către utilizator.

Furnitura

În mod standard, aparatul este livrat cu următoarele componente:

- Friteuză cu aer fierbinte
- Recipient de preparare
- Grătar de preparare
- Paletă de amestecare
- Suport
- Pahar gradat
- Instrucțiuni de utilizare

- 1) Scoateți din cutie toate componentele aparatului și instrucțiunile de utilizare.
- 2) Îndepărtați de pe aparat toate ambalajele și eventualele etichete.

INDICAȚIE

- Verificați dacă furnitura este completă și dacă prezintă deteriorări vizibile.
- În cazul în care furnitura este incompletă sau componentele sunt deteriorate din cauza ambalajului precar sau a transportului, apălați linia telefonică directă de service (a se vedea capitolul **Service**).

Eliminarea ambalajului

Ambalajul protejează aparatul împotriva deteriorărilor ce pot apărea în timpul transportului. Materialele de ambalare sunt alese conform compatibilității acestora cu mediul și conform aspectelor tehnice privind eliminarea, fiind astfel reciclabile.



Reintroducerea ambalajelor în circuitul materialelor contribuie la economisirea materiilor prime și la reducerea cantității de deșeuri. Eliminați materialele de ambalare de care nu mai aveți nevoie, conform prevederilor locale în vigoare.



Eliminați ambalajul în mod ecologic.

Respectați marcajul de pe diferitele materiale de ambalare și separați-le dacă este cazul. Materialele de ambalare sunt marcate cu abrevieri (a) și cifre (b) cu următoarea semnificație:

- 1-7: materiale plastice,
- 20-22: hârtie și carton,
- 80-98: materiale compozite.

INDICAȚIE

- Dacă este posibil, păstrați ambalajul original pe durata perioadei de garanție a aparatului, pentru a-l putea ambala corespunzător în caz de utilizare a garanției.

Descrierea aparatului

Figura A:

- ❶ Capac (inel exterior detașabil)
- ❷ Recipient de preparare
- ❸ Paletă de amestecare detașabilă
- ❹ Placă de încălzire
- ❺ Tastă de deblocare capac
- ❻ Tasta SET
- ❼ Tasta ON/OFF
- ❽ Ecran
- ❾ Taste săgeți ▲ ▼ (reducerea/mărirea timpului sau temperaturii)

Figura B:

- ❿ Grătar de preparare
- ⓫ Suport
- ⓬ Pahar gradat

Date tehnice

Tensiunea rețelei	220 - 240 V ~ (curent alternativ), 50 Hz
Putere nominală	1450 W
Clasa de protecție	I (⏏) împământare cu rol de protecție
	Toate componentele acestui aparat care intră în contact cu alimentele sunt adecvate pentru uz alimentar.

Indicații de siguranță

PERICOL DE ELECTROCUTARE

- ▶ Înainte de punerea în funcțiune a aparatului verificați dacă tensiunea rețelei corespunde cu tensiunea rețelei indicată pe plăcuța de fabricație/plăcuța de putere.
- ▶ Ghidați cablul de alimentare astfel încât să nu fie strivit sau deteriorat în alt mod.
- ▶ Utilizați aparatul numai în încăperi uscate și nu în spații libere.
-  Nu introduceți niciodată aparatul, cablul de alimentare sau ștecărul în apă sau în alte lichide! În caz contrar, există pericol de moarte prin electrocutare!
- ▶ După utilizare, la curățare sau deplasare scoateți întotdeauna ștecărul din priză.
- ▶ Nu mai utilizați aparatul dacă a căzut pe jos sau dacă este deteriorat. Solicitați verificarea și, dacă este necesar, repararea aparatului de către un specialist calificat.
- ▶ Pentru a evita pericolele, solicitați imediat înlocuirea de către personalul de specialitate autorizat sau de către serviciul clienți a ștecărelor sau a cablurilor de alimentare deteriorate.
- ▶ Pentru prepararea alimentelor utilizați numai recipientul de preparare detașabil!

AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- ▶ Nu utilizați aparatul în alte scopuri decât cele descrise în prezentele instrucțiuni. Pericol de rănire în cazul folosirii inadecvate a aparatului.
- ▶ Asigurați stabilitatea aparatului.
- ▶ Poziționați cablul de alimentare astfel încât să nu se calce pe el sau să nu devină un obstacol de care să se împiedice persoanele.

⚠️ AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- ▶ Pe cât posibil, așezați aparatul în apropierea unei prize. În caz de pericol, asigurați-vă că ștecărul este imediat accesibil, iar cablul de alimentare nu este un obstacol de care să vă împiedicați.
- ▶ Acest aparat poate fi utilizat de copii începând cu vârsta de 8 ani cu condiția ca aceștia să fie supravegheați permanent. Acest aparat poate fi utilizat de persoane cu abilități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență și/sau fără cunoștințe necesare, dacă sunt supravegheate sau dacă au fost instruite cu privire la utilizarea sigură a acestui aparat și au înțeles pericolele cu privire la acesta.
- ▶ Curățarea și acțiunile de întreținere destinate utilizatorului nu se vor efectua de către copii.
- ▶ Nu este permisă utilizarea acestui aparat de către copiii cu vârsta între 0 și 8 ani.
- ▶ Copiii cu vârsta sub 8 ani nu trebuie să se afle în apropierea aparatului și a cablului de conexiune.
- ▶ Copiilor le este interzis să se joace cu aparatul.
- ▶ În timpul procesului de preparare sunt eliberați aburi fierbinți, în special la deschiderea capacului. Păstrați o distanță de siguranță față de aburi.
- ▶ Anumite componente ale aparatului se încălzesc foarte tare în timpul funcționării. Nu atingeți aceste componente pentru a evita arsurile. De aceea, nu atingeți decât elementele de comandă și mânerul recipientului de preparare .
- ▶ Nu deplasați aparatul în timpul funcționării, există pericolul de arsuri!
- ▶ Lăsați aparatul să se răcească înainte de a-l curăța sau de a înlocui accesoriile.

⚠ AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- Nu ridicați niciodată recipientul de preparare din carcasă pe durata funcționării.

⚠ AVERTIZARE! PERICOL DE INCENDIU!

- Nu utilizați temporizatoare externe sau un sistem separat de comandă de la distanță pentru operarea aparatului.
- Nu utilizați aparatul în apropierea suprafețelor fierbinți sau materialelor inflamabile.
- În timpul funcționării nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat.
- Nu așezați niciodată aparatul în apropierea sau sub obiecte inflamabile, în special sub perdele sau dulapuri suspendate.



Atenție! Suprafață fierbinte!

ATENȚIE – DETERIORAREA APARATULUI!

- Nu introduceți nimic în fantele de aerisire din capacul aparatului și nu le acoperiți.
- Nu permiteți pătrunderea lichidelor în fantele de aerisire din capacul aparatului.
- Protejați stratul antiaderent nefolosind ustensile metalice precum cuțitul, furculița etc. Dacă stratul antiaderent este deteriorat, nu mai utilizați aparatul.
- Nu utilizați aparatul fără recipientul de preparare introdus!
- Pentru a deplasa aparatul apucați-l de jos, din lateral. În acest scop nu utilizați mânerul recipientului de preparare.
- Nu utilizați decât accesoriile recomandate de producător.

Înainte de prima utilizare

Înainte de prima utilizare a friteuzei cu aer cald procedați după cum urmează pentru a curăța eventualele reziduuri de producție:

PERICOL DE ELECTROCUTARE

- Cablul de alimentare nu trebuie să intre în contact cu componentele fierbinți ale friteuzei cu aer cald. Pericol de electrocutare!

AVERTIZARE – PERICOL DE RĂNIRE!

- Componentele aparatului, în special placa de încălzire **4**, accesoriile și capacul **1** devin foarte fierbinți în timpul funcționării. Nu atingeți decât elementele de comandă și mânerul recipientului de preparare **2**. La scoaterea alimentelor utilizați mănuși de bucătărie pentru a evita arsurile.

- 1) Așezați aparatul pe o suprafață orizontală, plană, stabilă și termorezistentă.

INDICAȚIE

- Dacă doriți să așezați friteuza cu aer cald sub hotă pe plită, aveți grijă ca plita să fie oprită.

- 2) Introduceți ștecărul într-o priză. Ecranul **8** luminează constant albastru, indicatorul timpului clipește și este emis un semnal sonor. Acum aparatul se află în modul Standby.
- 3) Apăsăți tasta de deblocare **5**. Capacul **1** se deschide.
- 4) Scoateți grătarul de preparare **10**, paharul gradat **12** și suportul **11**.
- 5) Introduceți 300-500 ml apă în recipientul de preparare **2** și închideți capacul **1** prin apăsarea acestuia până când se blochează în mod sesizabil.
- 6) Apăsăți tasta SET **6**, iar cu ajutorul tastelor săgeți ▲ ▼ **9** selectați programul **(M1)**. Cu tasta săgeată ▲ se navighează în sens orar, iar cu tasta săgeată ▼ se navighează în sens antiorar prin meniu.

Mențineți apăsată tasta pentru navigarea mai rapidă prin meniu.

- 7) Dacă apăsați din nou tasta SET **6**, indicatorul timpului clipește. Reglați un timp de 20 de minute prin intermediul tastelor săgeți ▲ ▼ **9**. Mențineți apăsată tasta pentru pornirea derulării rapide a cifrelor.
- 8) Apăsăți tasta ON/OFF **7** pentru a porni programul. Ecranul **8** luminează alb în timpul funcționării.
La finalul programului sunt emise 10 semnale sonore și ecranul **8** luminează constant albastru. Aparatul se află din nou în modul Standby. Aerisirea din capacul **1** al aparatului continuă să funcționeze o perioadă pentru a răci aparatul.

- 9) Deschideți capacul ❶, scoateți cu atenție recipientul de preparare ❷ și vărsați apa. Lăsați recipientul de preparare ❷ și aparatul să se răcească bine.

INDICAȚIE

- Pe parcursul primei puneri în funcțiune, din cauza resturilor de fabricație poate fi degajat puțin fum și se poate simți un miros ușor. Acest lucru este normal și nepericulos. Asigurați o aerisire suficientă, deschideți de exemplu o fereastră.
- Utilizați suportul ❶ inclus în furnitură pentru a așeza deasupra recipientul de preparare fierbinte ❷.

- 10) Acum procedați conform descrierii din capitolul **Curățarea și îngrijirea**.

Prepararea alimentelor

Cu cel mult un pahar gradat ❷ de ulei alimentar se prepară cartofi prăjiți, feluri din pește și legume, tocănițe etc. Prin adăugarea unui ulei alimentar adecvat, alimentele preparate devin mai crocante și capătă un gust mai intens. Cele mai indicate sunt uleiurile vegetale cu gust neutru, de exemplu, uleiul de floarea soarelui sau rapiță. Pentru prăjire poate fi utilizat și unt concentrat. În niciun caz nu sunt indicate untul, margarina sau uleiul de măsline, deoarece acestea nu sunt suficient de rezistente la căldură.

Circularea aerului fierbinte determină încălzirea uniformă a alimentelor.

⚠ AVERTIZARE – PERICOL DE RĂNIRE!

- Componentele aparatului, în special placa de încălzire ❹, accesoriile și capacul ❶ devin foarte fierbinți în timpul funcționării. Nu atingeți decât elementele de comandă și mânerul recipientului de preparare ❷. La scoaterea alimentelor utilizați mănuși de bucătărie pentru a evita arsurile.

- 1) Preparați alimentele conform rețetei.
- 2) Introduceți ștecărul într-o priză. Ecranul ❸ luminează albastru, cifrele clipesc și este emis un semnal sonor. Acum aparatul se află în modul Standby.
- 3) Deschideți capacul ❶.
- 4) Îndepărtați accesoriile de care nu aveți nevoie și adăugați alimentele pregătite:
 - Dacă doriți să utilizați recipientul de preparare ❷ cu paleta de amestecare ❸:
 - Dacă este necesar, îndepărtați grătarul de preparare ❶ și suportul ❶ din recipientul de preparare ❷. Verificați dacă paleta de amestecare ❸ este poziționată fix pe dispozitivul recipientului de preparare ❷. Acesta amestecă uniform alimentele în timpul procesului de preparare.

- Umpleți recipientul de preparare **2** cu alimentele de preparat. Nu depășiți marcajul MAX din recipientul de preparare **2**.
- Dacă este necesar, presărați uniform un ulei alimentar adecvat pe alimente. În acest scop utilizați paharul gradat **12**, la dozare nu depășiți marcajul MAX de pe paharul gradat **12** (35 ml).
- Dacă doriți să utilizați grătarul de preparare **10** :
 - Dacă este necesar, îndepărtați paleta de amestecare **3** și suportul **11** din recipientul de preparare **2**.
 - Introduceți grătarul de preparare **10** în centrul recipientului de preparare **2** și așezați produsele pe grătarul de preparare **10**.
 - La selectarea programului „Manual 3” **(M3)** se lucrează numai cu elementul de încălzire superior și fără funcția de amestecare.
- 5) Închideți capacul **1**.
- 6) Selectați un program adecvat, conform descrierii din capitolul **Înainte de prima utilizare**.
Pentru pornirea imediată a programului apăsați tasta ON/OFF **7** sau reglați timpul și temperatura în funcție de necesitățile dvs.:
 - Apăsați tasta SET **6**, indicatorul timpului clipește.
 - Reglați timpul adecvat cu ajutorul tastelor săgeți ▲ ▼ **9**.
 - Dacă apăsați din nou tasta SET **6**, indicatorul temperaturii  clipește.
 - Reglați temperatura adecvată cu ajutorul tastelor săgeți ▲ ▼ **9**.

INDICAȚIE

- Domeniul de reglare posibil pentru temperatură și timp variază în funcție de program, a se vedea tabelul din capitolul **Programe**.

- 7) Apăsați tasta ON/OFF **7** pentru a porni procesul de preparare. Ecranul **8** luminează alb în timpul funcționării.
În funcție de program, elementele de încălzire, paleta de amestecare **3** și aerisirea încep să funcționeze.

INDICAȚIE

- Între timp, elementul de încălzire superior se poate stinge din nou. Aceasta înseamnă că a fost atinsă temperatura necesară pentru procesul de preparare. După scurt timp se reconectează elementul de încălzire și încălzește în continuare.

- 8) La finalul programului sunt emise 10 semnale sonore și ecranul **8** luminează constant albastru. Aparatul se află din nou în modul Standby. Aerisirea din capacul **1** al aparatului continuă să funcționeze o perioadă pentru a răci aparatul.

INDICAȚIE

- Verificați regulat procesul preparare. Valorile indicate în tabele, respectiv valorile preprogramate în aparat sunt orientative, duratele de preparare efective pot varia în funcție de caracteristicile alimentelor.
- Pe durata procesului de preparare este posibilă deschiderea capacului ❶ pentru a verifica gradul de preparare sau pentru a adăuga ingrediente. La deschiderea capacului ❶ elementul de încălzire se deconectează temporar până la închiderea din nou a capacului ❶.
- Timpul și temperatura pot fi modificate manual pe durata procesului de preparare prin apăsarea tastei SET ❸ și continuarea conform descrierii anterioare.
- Pentru finalizarea anticipată a procesului de preparare mențineți apăsată timp de cca 3 secunde tasta ON/OFF ❹. Apoi, aparatul se află din nou în modul Standby, ecranul ❸ luminează albastru.
- Utilizați suportul ❶ inclus în furnitură pentru a așeza deasupra recipientul de preparare fierbinte ❷.

Programe

Aparatul dispune de opt programe presetate. La selectarea unuia dintre următoarele programe, pe ecranul ❸ sunt afișate duratele de preparare și temperaturile presetate respective. Aceste setări pot fi modificate într-o anumită măsură, în funcție de rețetă sau necesitatea proprie.

Cele trei programe manuale oferă presetări suplimentare, adaptabile pentru situația în care nu este adecvat niciunul dintre celelalte programe. Utilizați-le, de exemplu, pentru propriile rețete sau pentru menținerea caldă a preparatelor dvs.

INDICAȚIE

- Domeniul de reglare posibil pentru temperatură și timp variază în funcție de program, a se vedea tabelul următor.

Modul de reglare a unui program:

- 1) Selectați un program adecvat, conform descrierii din capitolul **Înainte de prima utilizare**. Presetările programelor pot fi consultate în tabelul următor.
- 2) Pentru pornirea imediată a programului apăsați tasta ON/OFF ❹ sau reglați timpul și temperatura în funcție de necesitățile dvs., conform descrierii din capitolul **Prepararea alimentelor**.

Program		Reglaj standard		Domeniul de reglare posibil
	Cartofi prăjiți, congelați ♦ cu funcția de amestecare ♦ element de încălzire superior + inferior	Temperatura	240 °C	200 - 240 °C
		Timp	30 min.	25 - 35 min.
	Cartofi prăjiți, proaspeți ♦ cu funcția de amestecare ♦ element de încălzire superior + inferior	Temperatura	240 °C	200 - 240 °C
		Timp	35 min.	25 - 45 min.
	Pulpe/aripi de pui ♦ cu funcția de amestecare ♦ element de încălzire superior + inferior	Temperatura	220 °C	200 - 240 °C
		Timp	20 min.	15 - 35 min.
	Pește ♦ fără funcția de amestecare ♦ element de încălzire superior + inferior	Temperatura	200 °C	150 - 230 °C
		Timp	15 min.	8 - 25 min.
	Carne ♦ cu funcția de amestecare ♦ element de încălzire superior + inferior	Temperatura	230 °C	200 - 240 °C
		Timp	10 min.	10 - 30 min.
	Manual 3 ♦ fără funcția de amestecare ♦ element de încălzire superior	Temperatura	100 °C	100 - 220 °C
		Timp	30 min.	5 - 60 min.
	Manual 2 ♦ fără funcția de amestecare ♦ element de încălzire superior + inferior	Temperatura	200 °C	100 - 220 °C
		Timp	30 min.	5 - 60 min.
	Manual 1 ♦ cu funcția de amestecare ♦ element de încălzire superior + inferior	Temperatura	100 °C	60 - 240 °C
		Timp	5 min.	5 - 60 min.

TIP

Pentru prepararea felurilor cu cartofi în friteuza cu aer cald, cele mai adecvate sunt tipurile de cartofi tari. Spălați bucățile tăiate de cartofi cu apă curată pentru a evita lipirea pe durata procesului de preparare. Ștergeți cu grijă bucățile de cartofi înainte de a le introduce în friteuza cu aer cald.

Tabelul duratelor de preparare

În tabel sunt prezentate exemple de alimente cu temperaturile de preparare aferente și durata de preparare necesară. Dacă indicațiile de pe ambalajul produsului diferă de cele din acest tabel, respectați indicațiile de pe ambalaj.

Aliment	Greutate (g)	Adăugare	Temperatura	Temp
Legume				
Cartofi prăjiți, congelați	400	-	200 - 240 °C	25 - 35 min.
Cartofi prăjiți, proaspeți	400	5 ml ulei	200 - 240 °C	25 - 45 min.
Cartofi, tăiați cuburi	750	5 ml ulei	200 - 240 °C	30 - 40 min.
Dovlecel	500	160 ml apă rece + 5 ml ulei	240 °C	10 - 15 min.
Ardei	400	160 ml apă rece + 5 ml ulei	240 °C	8 - 15 min.
Ciuperci	400	5 ml ulei	240 °C	10 - 15 min.
Ceapă	450	5 ml ulei	240 °C	12 - 15 Min.
Carne				
Chicken nuggets (proaspete)	500 (30x50 mm)	-	230 °C	20 - 25 min.
Cotlete de porc	350 (30x50 mm)	5 ml ulei	230 °C	16 - 25 min.
Carne de vită	400	5 ml ulei	230 °C	8 - 12 Min.
Chilli con carne	350	5 ml ulei	230 °C	6 - 12 Min.
Cârnăciori	300	-	230 °C	8 - 12 Min.
Pulpe de pui	700	-	230 °C	22 - 28 min.
Piept de pui	350	-	230 °C	10 - 15 min.
Cotlet de miel	2 - 3 bucăți (2,5 cm gro-sime)	5 ml ulei	230 °C	20 - 25 min.
File de porc (subțire)	250	5 ml ulei	230 °C	6 - 10 min.

Aliment	Greutate (g)	Adăugare	Temperatura	Timp
Pește				
Creveți pane	14 bucăți	-	200 °C	10 - 15 min.
Tilapia	350	-	200 °C	12 - 18 min.
Creveți Jumbo King	300	-	200 °C	20 - 25 min.
Creveți	250	-	200 °C	15 - 20 min.

INDICAȚIE

- ▶ Valorile indicate sunt orientative. Durata de preparare și temperatura pot varia în funcție de caracteristicile alimentelor și gustul personal.
- ▶ Valorile indicate se referă la utilizarea recipientului de preparare ❷ fără grătarul de preparare ❶. Dacă doriți să utilizați grătarul de preparare ❶ pentru o preparare mai delicată, prelungiți duratele de preparare. Pentru utilizarea cu grătarul de preparare ❶ selectați programul „Manual 3” (M3).

Curățarea și îngrijirea

⚠ AVERTIZARE – PERICOL DE ELECTROCUTARE!

- ▶ Înainte de a curăța aparatul, scoateți întotdeauna ștecărul din priză.
- ▶  Aparatul nu trebuie introdus în niciun caz în lichide! Pericol de moarte prin electrocutare și deteriorarea aparatului.

⚠ AVERTIZARE – PERICOL DE ARSURI!

- ▶ Lăsați aparatul să se răcească înainte de curățare.

ATENȚIE – PAGUBE MATERIALE!

- ▶ Pentru curățare nu folosiți agenți/materiale de curățare corozive sau abrazive cum ar fi emulsia de curățat sau buretele de sârmă. Acestea pot deteriora suprafața aparatului!

Pentru o curățare simplă, dezasamblați friteuza cu aer cald:

- 1) Țineți ferm marginea capacului cu ambele mâini și rotiți-l în sens antiorar până când acesta se poate desprinde din suport.
- 2) Dacă este necesar, scoateți recipientul de preparare ❷ din aparat și îndepărtați paleta de amestecare ❸ din recipientul de preparare ❷, trăgând în sus, în poziție orizontală.

3) Curățați aparatul și accesoriiile:

- Curățați recipientul de preparare ②, marginea detașată a capacului și suportul ① în apă caldă cu detergent delicat. Dacă este necesar, puteți scoate mânerul recipientului de preparare ② prin apăsarea tastei de pe partea inferioară a mânerului și tragerea acestuia în sus, în poziție orizontală. La final clătiți componentele cu apă curată.
 - Curățați grătarul de preparare ⑩, paleta de amestecare ③ și paharul gradat ⑫ în apă caldă cu detergent delicat și clătiți-le la final cu apă curată.
-  Componentele pot fi curățate, de asemenea, în mașina de spălat vase.
- Curățați aparatul cu o lavetă umedă. Dacă este necesar, adăugați pe lavetă un detergent delicat. Ștergeți apoi temeinic cu o lavetă umezită numai cu apă. Asigurați-vă că în capacul ① aparatului nu pătrunde lichid!
 - Pentru a îndepărta murdăria persistentă, folosiți un burete neabraziv și un detergent delicat. Ștergeți cu o lavetă umedă pentru a îndepărta eventualele resturi de detergent.

■ Înainte de asamblare uscați bine toate componentele.

- 4) Țineți marginea capacului cu ambele mâini și împingeți înapoi pe partea superioară, respectând decupajele corespunzătoare. Rotiți marginea capacului în sens orar până când se blochează.
- 5) Împingeți mânerul recipientului de preparare ② înapoi pe dispozitiv până când se blochează cu un zgomot sau așezați-l pentru a-l depozita în recipientul de preparare ②.
- 6) Așezați recipientul de preparare ② din nou în friteuza cu aer cald. Atenție la decupajul mânerului de la carcasă.

INDICAȚIE

Alte lucrări de întreținere trebuie realizate numai la un atelier de specialitate autorizat sau de către serviciul clienți.

Depozitarea

- 1) Ridicați sau deplasați aparatul prin prinderea acestuia cu ambele mâini, lateral, din partea inferioară. În acest scop nu utilizați niciodată mânerul recipientului de preparare ②!
- 2) Mânerul recipientului de preparare ② poate fi demontat în vederea depozitării și introdus în recipientul de preparare ②.
- 3) Așezați paleta de amestecare ③ pe dispozitivul din mijlocul recipientului de preparare ②. Așezați grătarul de preparare ⑩ deasupra și amplasați suportul ① și paharul gradat ⑫.
- 4) Depozitați aparatul cu capacul închis ①. În acest mod, interiorul aparatului și accesoriiile se vor menține curate și lipsite de praf.

Remediarea defecțiunilor

PROBLEMA	CAUZA POSIBILĂ	SOLUȚII POSIBILE
Aparatul nu funcționează	Aparatul nu este conectat la o priză.	Conectați aparatul la o priză.
	Aparatul este deteriorat.	Adresați-vă centrului de service.
	Aparatul este oprit.	Porniți aparatul prin apăsarea tastei ON/OFF ⑦.
Pe ecran ⑧ este afișat E1	Există un scurtcircuit în sistem.	Scoateți ștecărul din priză și adresați-vă serviciului clienți.
Pe ecran ⑧ este afișat E2	Există un scurtcircuit în sistem.	Scoateți ștecărul din priză și adresați-vă serviciului clienți.

Dacă defecțiunile nu pot fi remediate prin măsurile specificate mai sus sau în cazul în care constatați alte tipuri de defecțiuni, adresați-vă centrului nostru de service.

Anexă

Eliminarea aparatului



În niciun caz nu aruncați aparatul în gunoiul menajer obișnuit.

Acest produs face obiectul Directivei europene 2012/19/EU.

Eliminați aparatul prin intermediul unei firme autorizate sau prin intermediul serviciului local de eliminare a deșeurilor. Respectați prevederile actuale în vigoare. Dacă aveți nelămuriri, contactați serviciul local de eliminare a deșeurilor.



Informații despre posibilitățile de eliminare a produsului uzat pot fi obținute de la administrația locală.



Eliminați ambalajul în mod ecologic.

Respectați marcajul de pe diferitele materiale de ambalare și separați-le dacă este cazul. Materialele de ambalare sunt marcate cu abrevieri (a) și cifre (b) cu următoarea semnificație:

1-7: materiale plastice,
20-22: hârtie și carton,
80-98: materiale compozite.



Eliminați toate materialele de ambalare în mod ecologic.

Garanția Kompernass Handels GmbH

Stimate client,

Pentru acest aparat se acordă o garanție de 3 ani de la data cumpărării. În cazul în care produsul prezintă defecte, beneficiați de drepturi legale față de vânzătorul produsului. Aceste drepturi legale nu sunt limitate prin garanția noastră prezentată în cele ce urmează.

Condiții de garanție

Perioada de garanție începe de la data cumpărării. Păstrați cu grijă bonul fiscal original. Acesta este necesar pentru a dovedi cumpărarea.

Dacă în decurs de trei ani de la data cumpărării acestui produs apare un defect de material sau de fabricație, produsul va fi reparat sau înlocuit de către noi – la alegerea noastră – în mod gratuit. Garanția presupune ca în timpul perioadei de trei ani să se prezinte aparatul defect și dovada cumpărării (bonul fiscal), precum și o scurtă descriere în scris, în care să se specifice în ce constă defectul și când a apărut acesta.

Dacă defectul este acoperit de garanția noastră, veți primi înapoi produsul reparat sau unul nou. Odată cu reparația sau înlocuirea produsului nu începe o nouă perioadă de garanție.

Perioada de garanție și pretențiile legale privind defectele

Perioada de garanție nu este prelungită după efectuarea reparațiilor realizate în perioada de garanție. Acest lucru este valabil și pentru piesele înlocuite și reparate. Eventualele deteriorări și deficiențe prezente deja la cumpărare trebuie semnalate imediat după dezambalarea produsului. Reparațiile necesare după expirarea perioadei de garanție se efectuează contra cost.

Domeniul de aplicare a garanției

Aparatul a fost produs cu grijă, în conformitate cu orientările stricte privind calitatea și verificat cu rigurozitate înaintea livrării.

Garanția se acordă în caz de defecte de material sau de fabricație. Această garanție nu se extinde asupra componentelor produsului care sunt expuse uzurii normale și care, prin urmare, pot fi considerate piese de uzură sau asupra deteriorărilor apărute la componentele fragile, de exemplu comutatoare, acumulatori, forme de copt sau componente realizate din sticlă.

Această garanție se pierde în cazul în care produsul a fost deteriorat, a fost utilizat sau întreținut în mod necorespunzător. Pentru utilizarea corespunzătoare a produsului trebuie respectate cu strictețe toate indicațiile prezentate în instrucțiunile de utilizare. Trebuie evitate în mod obligatoriu utilizările și acțiunile nerecomandate sau care fac obiectul unor avertizări în cadrul instrucțiunilor de utilizare.

Aparatul este destinat numai uzului privat și nu utilizărilor comerciale. În cazul manevrării abuzive sau necorespunzătoare, al uzului de forță și al intervențiilor care nu au fost realizate de către filiala noastră autorizată de service, garanția își pierde valabilitatea.

Procedura de acordare a garanției

Pentru a se asigura prelucrarea rapidă a solicitării dvs., urmați instrucțiunile de mai jos:

- Pentru toate solicitările păstrați la îndemână bonul fiscal și numărul articolului (de exemplu IAN 12345) ca dovadă a cumpărării.
- Numărul articolului poate fi consultat pe plăcuța de caracteristici, pe o gravură, pe coperta instrucțiunilor (în partea stângă, jos) sau pe autocolantul de pe partea din spate sau de jos.
- În cazul în care apar defecte funcționale sau alte defecțiuni, contactați mai întâi **telefonic** sau **prin e-mail** departamentul de service menționat în continuare.
- Apoi puteți expedia produsul înregistrat ca fiind defect la adresa de service care v-a fost comunicată, fără a plăti taxe poștale, anexând dovada cumpărării (bonul fiscal) și indicând în ce constă defectul și când a apărut acesta.



Acest manual, precum și multe altele, videoclipuri cu produsele și software-uri pot fi descărcate de pe www.lidl-service.com.

Service-ul



Service România

Tel.: 0800896637

E-Mail: kompernass@lidl.ro

IAN 305804

Importator

Vă rugăm să aveți în vedere faptul că următoarea adresă nu reprezintă o adresă pentru service. Contactați mai întâi centrul de service indicat.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

GERMANIA

www.kompernass.com

Rețete

INDICAȚIE

- Reglajele de temperatură și duratele de preparare indicate în rețete sunt doar recomandări. Acestea pot varia în funcție de caracteristicile ingredientelor și gustul personal!

Cartofi prăjiți

Ingrediente pentru **2** persoane

- 400 g cartofi prăjiți (congealați)
- sare

Prepararea

- 1) Introduceți cartofii congealați în friteuza cu aer cald și presărați uniform puțină sare deasupra.
- 2) Selectați programul „Cartofi prăjiți, congealați”  și preparați cartofii la 220 °C timp de cca 35 de minute. Adaptați manual timpul și temperatura conform descrierii din capitolul **Prepararea alimentelor**.

Cartofi wedges

Ingrediente pentru **2** persoane

- 400 g cartofi (cu coaja subțire)
- 10 ml ulei de măsline
- 2 linguri boia de ardei (dulce)
- 1 linguriță boia iute
- 1 priză de zahăr
- sare de mare
- piper

Prepararea

- 1) Spălați bine cartofii și tăiați-i cu coajă în felii nu prea groase.
- 2) Amestecați feliile de cartofi cu restul ingredientelor într-un vas suficient de mare.
- 3) Amestecul se introduce în friteuza cu aer cald și se coace la 220 °C timp de cca 30 – 40 min. până capătă o culoare galben-aurie. În acest scop selectați programul „Cartofi prăjiți, proaspeți”  și adaptați timpul și temperatura.
- 4) Scoateți cartofii wedges din friteuza cu aer cald și serviți-i imediat.

Cartofi pai dulci

Ingrediente pentru **2** persoane

- 400 g cartofi dulci
- 1 lingură susan
- 1 priză sare de mare
- 5 ml ulei

Prepararea

- 1) Curățați cartofii dulci și tăiați-i în felii înguste cu grosimea de 1 x 1 cm.
- 2) Prăjiți susanul fără grăsime timp de cca 10 minute la 170 °C până când începe să elibereze un miros plăcut. În acest scop selectați programul „Manual 2”  și adaptați timpul și temperatura în mod corespunzător. Amestecați din când în când susanul cu o ustensilă adecvată.
- 3) Lăsați susanul prăjit să se răcească puțin și pisați-l împreună cu sarea.
- 4) Introduceți cartofii pai dulci cruzi și uleiul în friteuza cu aer cald și coaceți la 220 °C timp de cca 20 – 25 min. În acest scop selectați programul „Cartofi prăjiți, proaspeți”  și adaptați timpul și temperatura.
- 5) Adăugați amestecul de susan și sare în cartofii pai dulci și serviți-i imediat.

INDICAȚIE

- Pentru obținerea unei texturi crocante lăsați cartofii pai dulci în apă timp de 60 de minute înainte de preparare. Apoi ștergeți-i și presărați-i uniform cu amidon.

Salată cu fructe și piept de pui

Ingrediente pentru **4** persoane

- 500 g piept de pui
- 1 portocală sau 1 mango
- 200 g sos remoulade sau Miracle Whip
- sare și piper
- puțin suc proaspăt de lămâie
- puțin sos Worcester

Prepararea

- 1) Asezonăți pieptul de pui cu sare și piper.
- 2) Introduceți grătarul de preparare **10** cu recipientul de preparare **2** în friteuza cu aer cald, așezați deasupra pieptul de pui și preparați la 220 °C timp de 25 – 35 min. În acest scop selectați programul „Manual 3” **(M3)** și adaptați timpul și temperatura în mod corespunzător. Întoarceți pieptul de pui după 10 – 15 minute.
- 3) Lăsați pieptul de pui să se răcească și rupeți-l cu mâna sau cu 2 furculițe.
- 4) Curățați portocala sau mango și tăiați-le în bucăți.
- 5) Amestecați sosul remoulade cu puțin sos Worcester și suc de lămâie.
- 6) Acum amestecați pieptul de pui, fructele și sosul remoulade și lăsați-le la frigider să se pătrundă câteva ore înainte de servire.

Gyros

Ingrediente pentru **2** persoane

- 500 g escalop din carne de porc
- 2 linguri condiment Gyros
- 10 ml ulei
- 60 ml smântână dulce
- 2 lingurițe smântână maturată
- sare

Prepararea

- 1) Amestecați uleiul și condimentul Gyros și adăugați-le în escalop. Dacă este posibil, lăsați preparatul câteva ore la frigider să se pătrundă.
- 2) Introduceți carnea în friteuza cu aer cald și preparați la 200 °C timp de cca 15 min. În acest scop selectați programul „Carne”  și adaptați timpul și temperatura.
Dacă bucățile de Gyros se lipesc una de cealaltă, amestecați din când în când cu o ustensilă adecvată pentru a permite prepararea uniformă.
- 3) Adăugați smântâna dulce și smântâna maturată și lăsați încă 2 minute.

Aripi de pui

Ingrediente pentru **2** persoane

- 6 aripi de pui
- 10 ml oțet de vin
- puțin sos Tabasco
- boia de ardei dulce
- puțin zahăr brun din trestie sau miere
- 2 lingurițe ierburi aromatice
- sare și piper
- 5 ml ulei

Prepararea

- 1) Amestecați oțetul, sosul Tabasco, zahărul sau mierea, ierburile aromatice și condimentele într-un vas.
- 2) Introduceți aripile de pui într-un vas și amestecați-le uniform cu marinada.
De preferință lăsați-le peste noapte în frigider să se pătrundă.
- 3) La friteuza cu aer cald selectați programul „Pulpe/aripi de pui”  și reglați la 220 °C și 25 - 35 de minute.
- 4) Adăugați uleiul în friteuza cu aer cald și încălziți-l puțin.
- 5) Adăugați aripile marinate de pui și continuați prepararea până la finalul programului. Verificați din când în când procesul de preparare.

Medalioane gratinate din file de porc

Ingrediente pentru **4** persoane

- 400 g file de porc
- 1 – 2 roșii
- brânză mozzarella
- sare și piper

Prepararea

- 1) Tăiați fileurile de porc în medalioane cu grosimea de cca 2 cm și asezonați cu sare și piper.
- 2) Tăiați roșiile și brânza mozzarella în felii subțiri.
- 3) Introduceți grătarul de preparare **10** cu recipientul de preparare **2** în friteuza cu aer cald, așezați deasupra medalioanele și preparați la 220 °C timp de cca 12 minute. În acest scop selectați programul „Manual 3” **(M3)** și adaptați timpul și temperatura în mod corespunzător.
- 4) După trecerea celor 12 minute așezați câte o felie de roșie și de brânză mozzarella pe medalioane și lăsați-le să se gratineze cca 7 minute la cca 150 °C. În acest scop selectați din nou programul „Manual 3” **(M3)**.

Somon marinat cu susan

Ingrediente pentru **4** persoane

- 500 g somon
- 1 lingură susan
- 25 ml sos de soia
- 25 ml suc de lămâie
- 1 lingură miere
- 1 linguriță boia de ardei
- sare și piper

Prepararea

- 1) Amestecați sosul de soia, susanul, zeama de lămâie, mierea, boia de ardei, sarea și piperul în vederea obținerii unei marinade.
- 2) Tăiați somonul în cuburi și amestecați-l cu marinada.
- 3) Dacă este necesar, scoateți paleta de amestecare **3** din recipientul de preparare **2** și preparați somonul marinat la 200 °C timp de cca 5 minute. În acest scop selectați programul „Carne” **(C)** și adaptați timpul și temperatura în mod corespunzător.
- 4) La jumătatea timpului verificați procesul de preparare și amestecați puțin preparatul dacă este necesar.
- 5) Serviți imediat.

Ouă jumări

Ingrediente pentru **2** persoane

- 3 ouă
- 20 g cuburi de șuncă
- 10 g ceapă verde
- 50 ml smântână dulce
- 1 roșie
- 5 ml ulei
- sare și piper
- 1 lingură ierburi aromatice congelate

Prepararea

- 1) Bateți ouăle cu smântâna.
- 2) Tăiați ceapa verde în rondele, tăiați roșiile în bucăți.
- 3) Amestecați compoziția de ouă cu cuburile de șuncă, legumele și ierburile aromatice și asezonați cu sare și piper.
- 4) La friteuza cu aer cald selectați programul „Manual 1” (M1) și reglați la 150 °C și 8 – 10 minute.
- 5) Adăugați uleiul în friteuza cu aer cald și încălziți-l puțin.
- 6) Adăugați compoziția de ouă și preparați cca 8 – 10 minute. Dacă este necesar, amestecați din când în când cu o ustensilă adecvată.
- 7) Serviți imediat.

Crutoane cu ierburi aromatice

Ingrediente pentru **4** persoane

- 4 felii de pâine toast
- 15 ml unt topit
- 10 ml ulei
- 2 lingurițe ierburi aromatice, după gust

Prepararea

- 1) Tăiați pâinea toast în cuburi egale și introduceți-le în friteuza cu aer cald.
- 2) Amestecați uleiul și untul cu ierburile aromatice și distribuiți-le în mod egal peste cuburile de pâine.
- 3) Preparați la 180 °C timp de 6 – 8 minute în friteuza cu aer cald, în funcție de gradul de rumenire dorit. În acest scop selectați programul „Manual 1” (M1) și adaptați timpul și temperatura în mod corespunzător.

Crutoanele cu ierburi aromatice sunt foarte gustoase în salată sau ca gustare între mese.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	26
Bestimmungsgemäße Verwendung	26
Lieferumfang	27
Entsorgung der Verpackung	27
Gerätebeschreibung	28
Technische Daten	28
Sicherheitshinweise	29
Vor dem ersten Gebrauch	32
Lebensmittel zubereiten	33
Programme	35
Tabelle Garzeiten	37
Reinigung und Pflege	38
Lagerung	39
Fehlerbehebung	40
Anhang	40
Gerät entsorgen	40
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	41
Service	42
Importeur	42
Rezepte	43
Pommes frites	43
Kartoffelwedges	43
Süßkartoffel-Pommes	44
Fruchtiger Hähnchenbrustsalat	45
Gyros	46
Hähnchenflügel	46
Überbackene Schweinefilet-Medaillons	47
Marinierter Sesam-Lachs	47
Rührei	48
Kräuter-Croûtons	48

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:

STROMSCHLAGEGEFAHR

- 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 Heißbluffritteuse. Achten Sie dabei auf die Griff-Aussparung am Gehäuse.

HINWEIS

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

Lagerung

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

Fehlerbehebung

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

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

Anhang

Gerät entsorgen



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

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



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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (z. B. IAN 12345) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service-Adresse übersenden.



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

Service

DE Service Deutschland

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

E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

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

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

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

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 305804

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

Rezepte

HINWEIS

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

Pommes frites

Zutaten für **2** Personen

- 400 g Pommes frites (TK)
- Salz

Zubereitung:

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

Kartoffelwedges

Zutaten für **2** Personen

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

Zubereitung:

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

Süßkartoffel-Pommes

Zutaten für **2** Personen

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

Zubereitung

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

HINWEIS

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

Fruchtiger Hähnchenbrustsalat

Zutaten für **4** Personen

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

Zubereitung

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

Gyros

Zutaten für **2** Personen

- 500 g Schweinegeschnetzeltes
- 2 EL Gyrosgewürz
- 10 ml Öl
- 60 ml Sahne
- 2 TL Crème fraîche
- Salz

Zubereitung

- 1) Das Öl und das Gyrosgewürz mischen und mit dem Geschnetzelten vermengen. Nach Möglichkeit ein paar Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.
- 2) Das Fleisch in die Heißluftfritteuse geben und bei 200 °C für ca. 15 Min. garen. Wählen Sie dazu das Programm „Fleisch“  und passen Sie Zeit sowie Temperatur an. Falls das Gyros aneinander klebt, rühren Sie es zwischendurch mit einem geeigneten Werkzeug um, damit es gleichmäßig gegart wird.
- 3) Die Sahne und die Crème fraîche hinzufügen und nochmals 2 Min. garen.

Hähnchenflügel

Zutaten für **2** Personen

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

Zubereitung

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

Überbackene Schweinefilet-Medaillons

Zutaten für **4** Personen

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

Zubereitung

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

Marinierter Sesam-Lachs

Zutaten für **4** Personen

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

Zubereitung

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

Rührei

Zutaten für **2** Personen

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

Zubereitung:

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

Kräuter-Croûtons

Zutaten für **4** Personen

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

Zubereitung:

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

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE - 44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Versiunea informațiilor - Stand der Informationen:

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

IAN 305804