

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



AIR FRYER SHFR 1450 A1

(BG)

ФРИТЮРНИК С ГОРЕЩ ВЪЗДУХ

Ръководство за експлоатация

(DE) (AT) (CH)

HEISSLUFTFRITTEUSE

Bedienungsanleitung

(GR) (CY)

ΦΡΙΤΕΖΑ ΘΕΡΜΟΥ ΑΕΡΑ

Οδηγίες χρήσης

IAN 292881

(BG) (GR)



BG

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

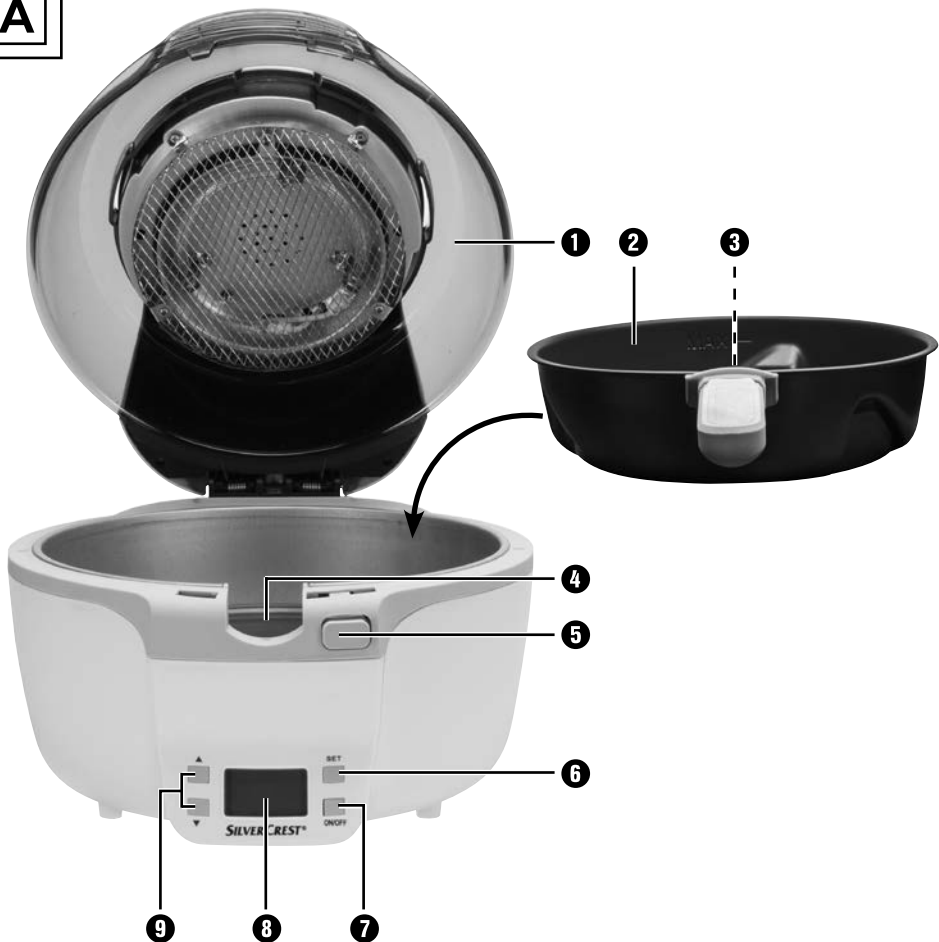
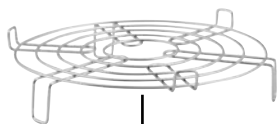
GR **CY**

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

DE **AT** **CH**

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

| | | | |
|--------------|-----------------------------|----------|----|
| BG | Ръководство за експлоатация | Страница | 1 |
| GR / CY | Οδηγίες χρήσης | Σελίδα | 27 |
| DE / AT / CH | Bedienungsanleitung | Seite | 53 |

A**B**

10



11



12

Съдържание

| | |
|--|-----------|
| Въведение | 2 |
| Употреба по предназначение | 2 |
| Окомплектовка на доставката | 3 |
| Предаване на опаковката за отпадъци | 3 |
| Описание на уреда | 4 |
| Технически характеристики | 4 |
| Указания за безопасност | 5 |
| Преди първата употреба | 8 |
| Приготвяне на хранителни продукти | 9 |
| Програми | 11 |
| Таблица с времена за приготвяне | 13 |
| Почистване и поддръжка | 14 |
| Съхранение | 16 |
| Отстраняване на неизправности | 16 |
| Приложение | 16 |
| Предаване на уреда за отпадъци | 16 |
| Гаранция | 17 |
| Сервизно обслужване | 19 |
| Вносител | 19 |
| Рецепти | 21 |
| Пържени картофи | 21 |
| Картофени уеджис | 21 |
| Пържени сладки картофи | 22 |
| Плодова салата с пилешки гърди | 23 |
| Гирос | 23 |
| Пилешки крилца | 24 |
| Запечени медальони от свинско филе | 25 |
| Маринована сьомга със сусам | 25 |
| Бъркани яйца | 26 |
| Крутони със зелени подправки | 26 |

Въведение

Поздравяваме ви за покупката на вашия нов уред!

Избрали сте модерен и висококачествен продукт. Ръководството за потребителя е неразделна част от този продукт. То съдържа важни указания относно безопасността, употребата и предаването за отпадъци. Преди да използвате продукта, се запознайте с всички указания за обслужване и безопасност. Използвайте този продукт само според описанието и за посочените области на приложение. Предавайте продукта на трети лица заедно с цялата документация.

Употреба по предназначение

Този уред е разработен единствено за приготвяне на хранителни продукти в домашни условия. Не използвайте уреда за професионални цели.

Използвайте уреда само в сухи помещения и никога не го употребявайте на открито.

Този уред не е подходящ за употреба...

- в кухни за служители в магазини, офиси и други служебни заведения,
- от клиенти в хотели, мотели и други сгради за временно обитаване,
- в пансионни със закуска.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасност в резултат на нецелесъобразна употреба!

Употреба на уреда не по предназначение и/или друг вид използване могат да представляват опасност.

- ▶ Използвайте уреда единствено по предназначение.
- ▶ Спазвайте начините на процедиране, описани в това ръководство за потребителя.

УКАЗАНИЕ

- ▶ Изключени са претенции от всякакъв вид за щети, произтичащи от неотговаряща на предназначението употреба, неправилни ремонти, извършени без разрешение изменения или използване на неодобрени резервни части. Рискът се поема единствено от потребителя.

Окомплектовка на доставката

Стандартната окомплектовка на доставката включва следните компоненти:

- Фритюрник с горещ въздух
 - Съд за готвене
 - Решетка за готвене
 - Бъркалка
 - Поставка
 - Мерителна чаша
 - Ръководство за потребителя
- 1) Извадете всички части на уреда и ръководството за потребителя от кутията.
 - 2) Отстранете от уреда всички опаковъчни материали и евентуални стикери.

УКАЗАНИЕ

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

Предаване на опаковката за отпадъци

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




Връщането на опаковката в системата за циркулация на материалите спестява суровини и намалява количеството отпадъци. Предавайте ненужните ви вече опаковъчни материали за отпадъци съгласно действащите местни разпоредби.

УКАЗАНИЕ

- ▶ По възможност запазете оригиналната опаковка за времето на гаранционния срок, за да можете да опаковате правилно уреда, ако се наложи да се възползвате от гаранцията.

Описание на уреда

Фигура А:

- ❶ Капак (свалящ се външен пръстен)
- ❷ Съд за готвене
- ❸ Изваждаща се бъркалка
- ❹ Нагревателна плоча
- ❺ Бутон за деблокиране на капака
- ❻ Бутон SET
- ❼ Бутон ON/OFF 
- ❽ Дисплей
- ❾ Бутони със стрелки ▲ ▼ (увеличаване/намаляване на времето или температурата)

Фигура Б:

- ❿ Решетка за готвене
- ⓫ Поставка
- ⓬ Мерителна чаша


Технически характеристики

| | |
|---|--|
| Напрежение на мрежата | 220 - 240 V ~, 50 Hz |
| Номинална мощност | 1450 W |
| Клас на защита | I ( защитно заземяване) |
|  | Всички влизаци в контакт с хранителни продукти части на този уред са от материал, разрешен за контакт с хранителни продукти. |

Указания за безопасност

ОПАСНОСТ ОТ ТОКОВ УДАР

- ▶ Преди пускане в експлоатация на уреда проверете дали мрежовото напрежение съответства на посоченото на табелката с фабрични/технически данни мрежово напрежение.
- ▶ Прокарвайте мрежовия кабел така, че да не може да се притиска или поврежда по друг начин.
- ▶ Използвайте уреда само в сухи помещения, не на открито.

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

- ▶ След употреба, за почистване или преместване на уреда винаги изключвайте щепсела от контакта.
- ▶ В случай че уредът е паднал или е повреден, той не трябва да се използва повече. Дайте уреда за проверка и евентуален ремонт от квалифициран специалист.
- ▶ Повредени щепсели или кабели трябва незабавно да се сменят от оторизирани специалисти или сервиз, за да се избегнат опасности.
- ▶ За приготвяне на хранителни продукти използвайте единствено изваждащия се съд за готвене!

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! **ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!**

- ▶ Не използвайте уреда за други цели, освен за описаните в настоящото ръководство. При неправилна употреба на уреда съществува опасност от нараняване.
- ▶ Осигурете стабилно положение на уреда.
- ▶ Разполагайте мрежовия кабел така, че никой да не може да го настъпва или да се препъва в него.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- ▶ По възможност разположете уреда в близост до контакт. Погрижете се в случай на опасност да има бърз достъп до щепсела и никой да не може да се спъва в кабела за свързване към мрежата.
- ▶ Този уред може да се използва от деца на възраст над 8 години само при условие че са под постоянно наблюдение. Този уред може да се използва от лица с ограничени физически, сетивни или умствени възможности или без опит и/или знания, ако са под наблюдение или са инструктирани по отношение на безопасната употреба на уреда и са разбрали опасностите, произтичащи от работата с него.
- ▶ Деца не трябва да извършват почистването и техническото обслужване от страна на потребителя, освен ако не са на възраст над 8 години и под наблюдение.
- ▶ Дръжте уреда и свързващия кабел далеч от деца на възраст под 8 години.
- ▶ Не допускайте деца да играят с уреда.
- ▶ По време на процеса на готвене се отделя гореща пара, особено когато отворите капака. Спазвайте безопасно разстояние спрямо парата.
- ▶ Части от уреда се нагряват много силно по време на работа. Не ги докосвайте, за да избегнете изгаряния. Затова докосвайте само елементите за обслужване и дръжката на съда за готвене.
- ▶ Не местете уреда по време на работа – съществува опасност от изгаряне!
- ▶ Оставете уреда да се охлади преди почистване или смяна на принадлежности.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!**

- ▶ По време на работа никога не повдигайте съда за готвене от корпуса.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ ПОЖАР!

- ▶ Не използвайте външен таймер или отделна система за дистанционно управление при работа с уреда.
- ▶ Не използвайте уреда в близост до горещи повърхности или горими материали.
- ▶ По време на работа никога не оставяйте уреда без наблюдение.
- ▶ Никога не поставяйте уреда в близост до или под горими предмети, особено завеси или висящи шкафове.

**Внимание! Гореща повърхност!****ВНИМАНИЕ - ПОВРЕДИ НА УРЕДА!**

- ▶ Не поставяйте нищо във вентилационните отвори в капака на уреда и не ги покривайте.
- ▶ Не допускайте проникване на течности във вентилационните отвори в капака на уреда.
- ▶ Незалепващото покритие не трябва да се поврежда, затова не използвайте метални прибори, напр. ножове, вилници и т.н. Ако незалепващото покритие е повредено, преустановете употребата на уреда.
- ▶ Не използвайте уреда без поставен съд за готвене!
- ▶ За преместване хващайте отстрани долната част на уреда. За целта не използвайте дръжката на съда за готвене.
- ▶ Използвайте само препоръчаните от производителя принадлежности.

Преди първата употреба

Преди да използвате фритюрника с горещ въздух за пръв път, постъпете както следва, за да отстраните евентуални остатъци от производството:

ОПАСНОСТ ОТ ТОКОВ УДАР

- ▶ Мрежовият кабел не трябва да влиза в допир с горещите части на фритюрника с горещ въздух. Опасност от токов удар!

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- ▶ Части от уреда, особено нагревателната плоча **4**, принадлежностите и капакът **1**, се нагорещават силно по време на работа. Не ги докосвайте, хващайте единствено елементите за обслужване и дръжката на съда за готвене **2**. За да предотвратите изгаряния, при изваждане на хранителните продукти използвайте готварски ръкавици.

- 1) Поставете уреда на хоризонтална, равна, стабилна и устойчива на висока температура повърхност.

УКАЗАНИЕ

- ▶ Ако желаете да поставите фритюрника с горещ въздух върху готварска печка под абсорбатор, внимавайте печката да е изключена.
- 2) Включете щепсела в контакт. Дисплеят **8** свети синьо, показанието за времето мига и прозвучава акустичен сигнал. Уредът е в режим на готовност.
 - 3) Натиснете бутона за деблокиране **5**. Капакът **1** се отваря с отскачане.
 - 4) Извадете решетката за готвене **10**, мерителната чаша **12** и поставката **11**.
 - 5) Налейте 300 – 500 ml вода в съда за готвене **2** и затворете капака **1**, като го натиснете надолу, докато се фиксира осезаемо.
 - 6) Натиснете бутона SET **6** и посредством бутоните със стрелки **▲ ▼ 9** изберете програмата **(M1)**. С бутона със стрелка **▲** навигирате в менюто по посока на часовниковата стрелка, а с бутона със стрелка **▼** – обратно на часовниковата стрелка.
Задръжте бутона натиснат за бързо навигиране в менюто.
 - 7) Натиснете отново бутона SET **6**, показанието за времето мига. Понастоящем посредством бутоните със стрелки **▲ ▼ 9** настройте време от 20 минути. Задръжте бутона натиснат за стартиране на бързо превъртане на цифрите.
 - 8) Натиснете бутона ON/OFF **7**, за да стартирате програмата. Дисплеят **8** свети оранжево по време на работа.
В края на програмата прозвучават 10 акустични сигнала и дисплеят **8** свети синьо. Уредът отново преминава в режим на готовност. Вентилацията в капака **1** на уреда работи по инерция за известно време с цел охлаждане на уреда.

- 9) Отворете капака ❶, извадете внимателно съда за готвене ❷ и излейте водата. Оставете съда за готвене ❷ и уреда да се охладят.

УКАЗАНИЕ

- ▶ По време на първото пускане в експлоатация е възможно обусловено от производствени остатъци образуване на лек дим и миризма. Това е напълно нормално и безопасно. Осигурете достатъчно проветряване на помещението, напр. отворете прозорец.
- ▶ Използвайте включената в окомплектовката на доставката поставка ❶, за да оставите съда за готвене ❷ върху нея.

- 10) Постъпете съгласно описанието в глава **Почистване и поддръжка**.

Приготвяне на хранителни продукти

С максимум една мерителна чаша ❷ олио пригответе пържени картофи, ястия с месо и зеленчуци, яхнии и много други. Чрез добавяне на подходяща мазнина приготвяните хранителни продукти стават по-хрупкави и придобиват по-интензивен вкус. Най-подходящи са неутрални на вкус, растителни мазнини, като напр. слънчогледово олио или рапично масло. За фритиране може да се използва също концентрирано масло. В никакъв случай не трябва да се използват масло, маргарин или зехтин, тъй като те не са достатъчно устойчиви на висока температура.

Чрез циркулацията на горещ въздух хранителните продукти се загреват равномерно.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- ▶ Части от уреда, особено нагревателната плоча ❹, принадлежностите и капакът ❶, се нагорещават силно по време на работа. Не ги докосвайте, хващайте единствено елементите за обслужване и дръжката на съда за готвене ❷. За да предотвратите изгаряния, при изваждане на хранителните продукти използвайте готварски ръкавици.

- 1) Пригответе хранителните продукти съгласно рецептата.
- 2) Включете щепсела в контакт. Дисплеят ❸ свети синьо, цифрите мигат и прозвучава акустичен сигнал. Уредът е в режим на готовност.
- 3) Отворете капака ❶.
- 4) Отстранете принадлежността, която не ви е необходима, и добавете подготвените хранителни продукти:
 - Когато желаете да използвате съда за готвене ❷ заедно с бъркалката ❸:
 - При необходимост отстранете решетката за готвене ❶ и поставката ❶ от съда за готвене ❷. Проверете дали бъркалката ❸ е поставена стабилно на приспособлението на съда за готвене ❷. Тя смесва равномерно хранителните продукти по време на процеса на готвене.

- Напълнете съда за готвене **2** с хранителните продукти за готвене. При това не превишавайте маркировката „MAX“ в съда за готвене **2**.
 - При необходимост разпределете равномерно подходяща мазнина върху хранителните продукти. За целта използвайте мерителната чаша **12**, но при дозирането не превишавайте маркировката „MAX“ на мерителната чаша **12** (35 ml).
- Когато желаете да използвате решетката за готвене **10**:
- При необходимост отстранете бъркалката **3** и поставката **11** от съда за готвене **2**.
 - Разположете решетката за готвене **10** централно в съда за готвене **2** и поставете продуктите за готвене върху решетката за готвене **10**.
 - Изберете програма „Ръчно 3“ **(M3)**, при нея се работи само с горния нагревателен елемент и без разбъркване.
- 5) Затворете капака **1**.
- 6) Изберете подходяща програма съгласно описанието в глава **Преди първата употреба**.
Натиснете бутона ON/OFF **7** за незабавно стартиране на програмата или настройте времето и температурата според Вашите потребности:
- Натиснете бутона SET **6**, показанието за времето мига.
 - Настройте подходящо време посредством бутоните със стрелки **▲ ▼ 9**.
 - Натиснете отново бутона SET **6**, показанието за температурата **8** мига.
 - Настройте подходяща температура посредством бутоните със стрелки **▲ ▼ 9**.

УКАЗАНИЕ

- ▶ Възможният диапазон за настройка на температурата и времето варира според програмата, вж. таблицата в глава **Програми**.

- 7) Натиснете бутона ON/OFF **7**, за да стартирате процеса на готвене. Дисплеят **8** свети оранжево по време на работа. В зависимост от програмата нагревателните елементи, бъркалката **3** и вентилацията започват да работят.

УКАЗАНИЕ

- ▶ Горният нагревателен елемент може междуременно да се изключи отново. Това означава, че необходимата за процеса на готвене температура е достигната. След кратко време нагревателният елемент се включва отново и продължава да нагрива.

- 8) В края на програмата прозвучават 10 акустични сигнала и дисплеят **8** свети синьо. Уредът отново преминава в режим на готовност. Вентилацията в капака **1** на уреда работи по инерция за известно време с цел охлаждане на уреда.

УКАЗАНИЕ

- ▶ Редовно проверявайте процеса на готвене. Посочените в таблиците респ. настроените предварително в уреда стойности представляват ориентировъчни стойности, действителните времена за готвене могат да варират в зависимост от качествата на хранителните продукти.
- ▶ По време на процеса на готвене можете да отваряте капака **1**, за да проверите степента на приготвяне или за да добавите продукти. При отваряне на капака **1** нагревателният елемент се изключва временно, докато капакът **1** бъде затворен отново.
- ▶ Можете да променяте ръчно времето и температурата по време на процеса на готвене, като натиснете бутона SET **6** и продължите съгласно описанието по-горе.
- ▶ За преждевременно прекратяване на процеса на готвене задръжте натиснат бутона ON/OFF **7** за около 3 секунди. Уредът отново преминава в режим на готовност, дисплеят **8** свети синьо.
- ▶ Използвайте включената в окомплектовката на доставката поставка **11**, за да оставите съда за готвене **2** върху нея.

Програми

Уредът разполага с осем предварително настроени програми за готвене. Ако изберете една от следните програми, на дисплея **8** се показват съответно предварително настроените времена за приготвяне и температури. Можете да промените тези настройки до определена степен в зависимост от рецептата или собствените изисквания. Трите ръчни програми ви предлагат допълнителни, адаптируеми предварителни настройки, в случай че никоя от програмите не е подходяща. Използвайте ги напр. за собствени рецепти или за поддържане на ястия в топло състояние.

УКАЗАНИЕ

- ▶ Възможният диапазон за настройка на температурата и времето варира според програмата, вж. следващата таблица.

Програмата се настройва както следва:

- 1) Изберете подходяща програма съгласно описанието в глава **Преди първата употреба**. Предварителните настройки на програмите са посочени в следващата таблица.
- 2) Натиснете бутона ON/OFF **7** за незабавно стартиране на програмата или настройте времето и температурата според вашите потребности съгласно описанието в глава **Приготвяне на хранителни продукти**.

| Програма | | Стандартна настройка | | Диапазон за настройка |
|---|--|----------------------|--------|-----------------------|
|  | Пържени картофи, замразени ◆ с функция разбъркване ◆ нагревателен елемент горе + долу | Температура: | 240 °C | 200 - 240 °C |
| | | Време: | 30 min | 25 - 35 min |
|  | Пържени картофи, пресни ◆ с функция разбъркване ◆ нагревателен елемент горе + долу | Температура: | 240 °C | 200 - 240 °C |
| | | Време: | 35 min | 25 - 45 min |
|  | Пилешки бутчета/ крилца ◆ с функция разбъркване ◆ нагревателен елемент горе + долу | Температура: | 220 °C | 200 - 240 °C |
| | | Време: | 20 min | 15 - 35 min |
|  | Риба ◆ без функция разбъркване ◆ нагревателен елемент горе + долу | Температура: | 200 °C | 150 - 230 °C |
| | | Време: | 15 min | 8 - 25 min |
|  | Месо ◆ с функция разбъркване ◆ нагревателен елемент горе + долу | Температура: | 230 °C | 200 - 240 °C |
| | | Време: | 10 min | 10 - 30 min |
|  | Ръчно 3 ◆ без функция разбъркване ◆ нагревателен елемент горе | Температура: | 100 °C | 100 - 220 °C |
| | | Време: | 30 min | 5 - 60 min |
|  | Ръчно 2 ◆ без функция разбъркване ◆ нагревателен елемент горе + долу | Температура: | 200 °C | 100 - 220 °C |
| | | Време: | 30 min | 5 - 60 min |
|  | Ръчно 1 ◆ с функция разбъркване ◆ нагревателен елемент горе + долу | Температура: | 100 °C | 60 - 240 °C |
| | | Време: | 5 min | 5 - 60 min |

TIP

За приготвяне на картофени ястия във фритюрника с горещ въздух са най-подходящи неразваряващи се сортове картофи. Изплакнете нарязаните парчета картофи с чиста вода, за да предотвратите спелване по време на процеса на готвене. Подсушете старателно картофените парчета, преди да ги сложите във фритюрника с горещ въздух.

Таблица с времена за приготвяне

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

| Хранителен продукт | Тегло (g) | Добавка | Температура | Време |
|----------------------------|----------------|---------------------------------|--------------|-------------|
| Зеленчуци | | | | |
| Пържени картофи, замразени | 400 | - | 200 - 240 °C | 25 - 35 min |
| Пържени картофи, пресни | 400 | 5 ml олио | 200 - 240 °C | 25 - 45 min |
| Картофи, на кубчета | 750 | 5 ml олио | 200 - 240 °C | 30 - 40 min |
| Тиквички | 500 | 160 ml студена вода + 5 ml олио | 240 °C | 10 - 15 min |
| Чушки | 400 | 160 ml студена вода + 5 ml олио | 240 °C | 8 - 15 min |
| Гъби | 400 | 5 ml олио | 240 °C | 10 - 15 min |
| Лук | 450 | 5 ml олио | 240 °C | 12 - 15 min |
| Месо | | | | |
| Пилешки нъгети (пресни) | 500 (30x50 mm) | - | 230 °C | 20 - 25 min |
| Свински котлети | 350 (30x50 mm) | 5 ml олио | 230 °C | 16 - 25 min |
| Говеждо месо | 400 | 5 ml олио | 230 °C | 8 - 12 min |
| Чили кон карне | 350 | 5 ml олио | 230 °C | 6 - 12 min |
| Наденички | 300 | - | 230 °C | 8 - 12 min |
| Пилешки бутчета | 700 | - | 230 °C | 22 - 28 min |


| Хранителен продукт | Тегло (g) | Добавка | Температура | Време |
|----------------------|-----------------------------------|-----------|-------------|-------------|
| Пилешки гърди | 350 | - | 230 °C | 10 – 15 min |
| Агнешки котлети | 2 – 3 бр. (дебелина 2,5 cm) | 5 ml олио | 230 °C | 20 – 25 min |
| Свинско филе (тънко) | 250 | 5 ml олио | 230 °C | 6 – 10 min |
| Риба | | | | |
| Панирани скариди | 14 бр. | - | 200 °C | 10 – 15 min |
| Тилапия | 350 | - | 200 °C | 12 – 18 min |
| Кралски скариди | 300 | - | 200 °C | 20 – 25 min |
| Скариди | 250 | - | 200 °C | 15 – 20 min |

УКАЗАНИЕ

- ▶ Посочените стойности представляват ориентировъчни стойности. Температурата и времето за приготвяне могат да варират в зависимост от качествата на хранителните продукти и личния вкус.
- ▶ Посочените стойности се отнасят за използване на съда за готвене **2** без решетката за готвене **10**. Ако за по-щадящо приготвяне желаете да използвате решетката за готвене **10**, времената за готвене се удължават.
За използване на решетката за готвене изберете програмата „Ръчно 3“ **(M3)**.

Почистване и поддръжка

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – ОПАСНОСТ ОТ ТОКОВ УДАР!

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – ОПАСНОСТ ОТ ИЗГАРЯНЕ!

- ▶ Преди почистване оставете уреда да се охлади.

ВНИМАНИЕ – ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- ▶ В никакъв случай не почиствайте с абразивни или разяждащи почистващи средства/материали, като напр. абразивен почистващ препарат или стоманена домакинска тел. Те могат да повредят повърхността на уреда!

За лесно почистване разглобете фритюрника с горещ въздух:

- 1) Хванете здраво ръба на капака с две ръце и го завъртете обратно на часовниковата стрелка, докато се отдели от дръжката.
- 2) При необходимост извадете съда за готвене ② от уреда и отстранете бъркалката ③ от съда за готвене ②, като я издърпате хоризонтално нагоре.
- 3) Почистете уреда и принадлежностите:
 - Почистете съда за готвене ②, извадения ръб на капака и поставката ⑪ в топла вода с мек миещ препарат. При необходимост можете да свалите дръжката на съда за готвене ②, като натиснете бутона на долната страна на дръжката и я издърпате хоризонтално. Накрая изплакнете частите с чиста вода.
 - Почистете решетката за готвене ⑩, бъркалката ③ и мерителната чаша ⑫ с топла вода и мек миещ препарат и накрая ги изплакнете с чиста вода. Можете да измиете частите също и в съдомиялна машина.
 - Почистете уреда с влажна кърпа. При необходимост използвайте мек миещ препарат върху кърпата. След това допълнително избършете старателно с навлажнена само с вода кърпа. Внимавайте в капака ① на уреда да не попада течност!
 - При упорити замърсявания използвайте неабразивна гъба и мек миещ препарат. Избършете допълнително с влажна кърпа, за да отстраните евентуални остатъци от миещ препарат.
 - Преди сглобяването подсушете добре всички части.
- 4) Дръжте ръба на капака с две ръце и го поставете обратно на горната част в правилните прорези. Завъртете ръба на капака по посока на часовниковата стрелка, докато се фиксира с щракване.
- 5) Вкарайте отново дръжката на съда за готвене ② в приспособлението така, че да се фиксира с щракване или я приберете в съда за готвене ②.
- 6) Поставете съда за готвене ② обратно във фритюрника с горещ въздух. При това внимавайте за прореза на дръжката на корпуса.

УКАЗАНИЕ

Други работи по поддръжката трябва да се извършват само от оторизирана специализирана фирма или службата за обслужване на клиенти.

Съхранение

- 1) Повдигайте или носете уреда, като хванете отстрани долната част на уреда. За целта никога не използвайте дръжката на съда за готвене ②!
- 2) За съхранение можете да демонтирате дръжката на съда за готвене ② и да я поставите в съда за готвене ②.
- 3) Поставете бъркалката ③ на приспособлението в средата на съда за готвене ②. Отгоре поставете решетката за готвене ⑩, както и поставката ⑪ и мерителната чаша ⑫.
- 4) Съхранявайте уреда със затворен капак ①. Така вътрешността на уреда, както и принадлежностите остават чисти и ненапрашени.

Отстраняване на неизправности

| ПРОБЛЕМ | ВЪЗМОЖНА ПРИЧИНА | ВЪЗМОЖНИ НАЧИНИ НА ОТСТРАНЯВАНЕ |
|-----------------------------|---------------------------------------|---|
| Уредът не функционира. | Уредът не е включен към контакт. | Включете уреда към контакт. |
| | Уредът е повреден. | Обърнете се към сервиза. |
| | Уредът е изключен. | Включете уреда чрез натискане на бутона ON/OFF ⑦. |
| На дисплея ⑧ се показва E1. | В системата е налице късо съединение. | Извадете щепсела от контакта и се свържете със сервизната служба. |
| На дисплея ⑧ се показва E2. | В системата е налице късо съединение. | Извадете щепсела от контакта и се свържете със сервизната служба. |

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

Приложение

Предаване на уреда за отпадъци



В никакъв случай не изхвърляйте уреда с обикновените битови отпадъци. Този продукт подлежи на европейската директива 2012/19/EU.

Предайте уреда за отпадъци чрез лицензирана фирма за управление на отпадъци или общинската служба за управление на отпадъците. Спазвайте действащите в момента разпоредби. В случай на съмнение се обърнете към местния пункт за събиране на отпадъци.

Гаранция

Уважаеми клиенти,

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

Гаранционни условия

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

Гаранционен срок и законови претенции при дефекти

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

Обхват на гаранцията

Уредът е произведен грижливо според строгите изисквания за качество и добросъвестно изпитан преди доставка. Гаранцията важи за дефекти на материала или производствени дефекти. Гаранцията не обхваща частите на продукта, които подлежат на нормално износване, поради което могат да бъдат разглеждани като бързо износващи се части (например филтри или приставки) или повредите на чупливи части (например прекъсвачи, батерии или такива произведени от стъкло). Гаранцията отпада, ако уредът е повреден поради неправилно използване или в резултат на неосъществяване на техническа поддръжка. За правилната употреба на продукта трябва точно да се спазват всички указания в упътването за обслужване.

Предназначение и действия, които не се препоръчват от упътването за експлоатация или за които то предупреждава, трябва задължително да се избягват. Продуктът е предназначен само за частна, а не за стопанска употреба. При злоупотреба и неправилно третиране, употреба на сила и при интервенции, които не са извършени от клона на нашия оторизиран сервиз, гаранцията отпада.

Процедура при гаранционен случай

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

- За всички запитвания подгответе касовата бележка и идентификационния номер (IAN **292881**) като доказателство за покупката.
- Вземете артикулния номер от фабричната табелка.
- При възникване на функционални или други дефекти първо се свържете по телефона или чрез имейл с долупосочения сервизен отдел. След това ще получите допълнителна информация за уреждането на Вашата рекламация.
- След съгласуване с нашия сервиз можете да изпратите дефектния продукт на посочения Ви адрес на сервиза безплатно за Вас, като приложите касовата бележка (касовия бон) и посочите в какво се състои дефектът и кога е възникнал. За да се избегнат проблеми с приемането и допълнителни разходи, задължително използвайте само адреса, който Ви е посочен. Осигурете изпращането да не е като експресен товар или като друг специален товар. Изпратете уреда заедно с всички принадлежности, доставени при покупката, и осигурете достатъчно сигурна транспортна опаковка.

Ремонтен сервиз / извънгаранционно обслужване

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

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

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

Сервизно обслужване

BG България
Тел.: 00800 111 4920
Е-мейл: kompernass@lidl.bg

IAN 292881

Вносител

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

ГЕРМАНИЯ

www.kompernass.com

* Чл. 112.

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

Чл. 113.

- (1) Когато потребителската стока не съответства на договора за продажба, продавачът е длъжен да я приведе в съответствие с договора за продажба.
- (2) Привеждането на потребителската стока в съответствие с договора за продажба трябва да се извърши в рамките на един месец, считано от предявяването на рекламацията от потребителя.
- (3) След изтичането на срока по ал. 2 потребителят има право да развали договора и да му бъде възстановена заплатената сума или да иска намаляване на цената на потребителската стока съгласно чл. 114.

- (4) Привеждането на потребителската стока в съответствие с договора за продажба е бесплатно за потребителя. Той не дължи разходи за експедиране на потребителската стока или за материали и труд, свързани с ремонта ѝ, и не трябва да понеса значителни неудобства.
- (5) Потребителят може да иска и обезщетение за претърпените вследствие на несъответствието вреди.

Чл. 114.

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

Чл. 115.

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

Рецепти

УКАЗАНИЕ


- Посочените в рецептите настройки на температурата и времето са само препоръки. Те могат да варират в зависимост от качествата на хранителните продукти и личния вкус!

Пържени картофи

Продукти за **2** порции

- 400 g пържени картофи (замразени)
- сол

Приготвяне:


- 1) Сипете замразените картофи във фритюрника с горещ въздух и ги поръсете равномерно с щипка сол.
- 2) Изберете програмата „Пържени картофи, замразени“  и гответе картофите на 220 °C около 35 минути. За целта настройте ръчно времето и температурата съгласно описанието в глава **Приготвяне на хранителни продукти**.

Картофени уеджис

Продукти за **2** порции

- 400 g картофи (с тънка кора)
- 10 ml зехтин
- 2 с.л. млян червен пипер (сладък)
- 1 ч.л. мляно чили
- 1 щипка захар
- морска сол
- черен пипер

Приготвяне:



- 1) Измийте добре картофите и ги нарежете с кората на не твърде дебели резени.
- 2) Смесете картофените резени с останалите съставки в достатъчно голяма купа.
- 3) Сипете сместа във фритюрника с горещ въздух и изпържете до златистожълто на 220 °C за около 30 – 40 min. За целта изберете програмата „Пържени картофи, пресни“  и настройте времето и температурата.
- 4) Извадете картофените уеджис от фритюрника с горещ въздух и ги сервирайте незабавно.

Пържени сладки картофи

Продукти за **2** порции

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

Приготвяне:

- 1) Обелете сладките картофи и ги нарежете на пръчици с дебелина 1 x 1 cm.
- 2) Запържете без мазнина сусам в продължение на около 10 минути на 170 °C, докато пусне аромат. За целта изберете програмата „Ръчно 2“  и настройте съответно времето и температурата. От време на време разбърквайте сусам с подходящ прибор.
- 3) Оставете запържения сусам да се охлади леко и го намачкайте заедно със солта.
- 4) Сипете сладките картофи за пържене и олиото във фритюрника с горещ въздух и изпържете на 220 °C за около 20 – 25 min. За целта изберете програмата „Пържени картофи, пресни“  и настройте времето и температурата.
- 5) Добавете сместа от сусам и сол към пържените сладки картофи и сервирайте незабавно.

УКАЗАНИЕ

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

Плодова салата с пилешки гърди

Продукти за **4** порции

- 500 g пилешки гърди
- 1 портокал или 1 манго
- 200 g ремулада или салатен дресинг Miracel Whip
- сол и черен пипер
- малко лимонов сок, пресен
- малко сос Уорчестър

Приготвяне:


- 1) Подправете пилешките гърди със сол и черен пипер.
- 2) Поставете решетката за готвене **10** заедно със съда за готвене **2** във фритюрника с горещ въздух, разпределете отгоре пилешките гърди и изпържете на 220 °C за 25 – 35 min. За целта изберете програмата „Ръчно 3“ **M3** и настройте съответно времето и температурата. След 10 – 15 минути обърнете пилешките гърди.
- 3) Оставете пилешките гърди да се охладят и ги накъсайте с пръсти или 2 вилицы.
- 4) Обелете портокала или мангото и нарежете на парчета.
- 5) Смесете ремуладата с няколко пръски сос Уорчестър и лимонов сок.
- 6) След това смесете пилешките гърди, плодовете и ремуладата и оставете да престои в хладилника няколко часа преди сервиране.

Гирос

Продукти за **2** порции

- 500 g кълцано свинско месо
- 2 с.л. подправка за гирос
- 10 ml олио
- 60 ml сметана
- 2 ч.л. крем фреш
- сол

Приготвяне:


- 1) Смесете олиото и подправката за гирос и разбъркайте с кълцаното месо. По възможност оставете да престои в хладилника няколко часа.
- 2) Сипете месото във фритюрника с горещ въздух и изпържете на 200 °C за около 15 min. За целта изберете програмата „Месо“  и настройте времето и температурата.
Ако гиросът се слепва, разбърквайте периодично с подходящ прибор, за да се изпържи равномерно.
- 3) Добавете сметаната и крем фреш и пържете още 2 min.

Пилешки крилца

Продукти за **2** порции

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

Приготвяне:

- 1) Смесете в купа оцета, соса Tabasco, захарта или меда, зелените и сухите подправки.
- 2) Сипете пилешките крилца в купа и разбъркайте равномерно с маринатата. Най-добре оставете да престои в хладилника за една нощ.
- 3) Изберете програмата „Пилешки бутчета/крилца“  на фритюрника с горещ въздух и настройте 220 °C и 25 – 35 минути.
- 4) Сипете олиото във фритюрника с горещ въздух и загрейте за кратко.
- 5) Добавете маринованите пилешки крилца и гответе до края на програмата. От време на време проверявайте процеса на готвене.

Запечени медальони от свинско филе

Продукти за **4** порции

- 400 g свинско филе
- 1 - 2 домата
- сирене моцарела
- сол и черен пипер

Приготвяне:

- 1) Нарезете свинските филета на медальони с дебелина 2 cm и овкусете със сол и черен пипер.
- 2) Нарезете домати и сиренето моцарела на тънки филийки.
- 3) Поставете решетката за готвене **10** заедно със съда за готвене **2** във фритюрника с горещ въздух, разпределете отгоре медальоните и изпържете на 220 °C за около 12 минути. За целта изберете програмата „Ръчно 3“ **M3** и настройте съответно времето и температурата.
- 4) След изтичане на 12-те минути поставете по една филийка домати и сирене моцарела върху медальоните и запечете за около 7 минути на 150 °C. За целта отново изберете програмата „Ръчно 3“ **M3**.

Маринована съомга със сусам

Продукти за **4** порции

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

Приготвяне:

- 1) Пригответе марината от соевия сос, сусамата, лимоновия сок, меда, мления червен пипер, солта и черния пипер.
- 2) Нарезете съомгата на кубчета и смесете с маринатата.
- 3) При необходимост отстранете бъркалката **3** от съда за готвене **2** и гответе маринованата съомга на 200 °C за около 5 минути. За целта изберете програмата „Риба“ **M1** и настройте съответно времето и температурата.
- 4) След изтичане на половината време проверете процеса на готвене и разбъркайте леко готвените продукти при необходимост.
- 5) Сервирайте незабавно.

Бъркани яйца

Продукти за **2** порции

- 3 яйца
- 20 g кубчета шунка
- 10 g зелен лук
- 50 ml сметана
- 1 домати
- 5 ml олио
- сол и черен пипер
- 1 с.л. смесени замразени зелени подправки

Приготвяне:

- 1) Разбийте яйцата със сметаната.
- 2) Нарезете зеления лук на пръстени, а доматиите – на парчета.
- 3) Смесете яйчената смес с кубчетата шунка, зеленчуците и зелените подправки и овкусете със сол и черен пипер.
- 4) Изберете програмата „Ръчно 1“ (M1) на фритюрника с горещ въздух и настройте 150 °C и 8 – 10 минути.
- 5) Сипете олиото във фритюрника с горещ въздух и загрейте за кратко.
- 6) Добавете яйчената смес и гответе около 8 – 10 минути. От време на време разбърквайте с подходящ прибор.
- 7) Сервирайте незабавно.

Крутони със зелени подправки

Продукти за **4** порции

- 4 филии хляб за препичане
- 15 ml разтопено масло
- 10 ml олио
- 2 ч.л. зелени подправки на вкус

Приготвяне:

- 1) Нарезете хляба за препичане на еднакво големи кубчета и сипете във фритюрника с горещ въздух.
- 2) Смесете олиото и маслото със зелените подправки и разпределете равномерно върху кубчетата хляб.
- 3) Гответе около 6 – 8 min във фритюрника с горещ въздух на 180 °C, в зависимост от желаната степен на зачервяване. За целта изберете програмата „Ръчно 1“ (M1) и настройте съответно времето и температурата.

Крутоните със зелени подправки са особено вкусни в салата или като малка междинна закуска.

Περιεχόμενα

| | |
|--|-----------|
| Εισαγωγή | 28 |
| Προβλεπόμενη χρήση | 28 |
| Παραδοτέος εξοπλισμός | 29 |
| Απόρριψη της συσκευασίας | 29 |
| Περιγραφή συσκευής | 30 |
| Τεχνικά χαρακτηριστικά | 30 |
| Υποδείξεις ασφαλείας | 31 |
| Πριν από την πρώτη χρήση | 34 |
| Παρασκευή τροφίμων | 35 |
| Προγράμματα | 37 |
| Πίνακας χρόνων μαγειρέματος | 39 |
| Καθαρισμός και φροντίδα | 41 |
| Αποθήκευση | 42 |
| Αντιμετώπιση σφαλμάτων | 43 |
| Παράρτημα | 43 |
| Απόρριψη συσκευής | 43 |
| Εγγύηση της Kompernass Handels GmbH | 44 |
| Σέρβις | 45 |
| Εισαγωγές | 45 |
| Συνταγές | 46 |
| Πατάτες τηγανητές | 46 |
| Πατάτες wedges | 46 |
| Τηγανιτές γλυκοπατάτες | 47 |
| Ζουμερή σαλάτα με σπίνθος κοτόπουλου | 47 |
| Γύρος | 48 |
| Φτερούγες κοτόπουλου | 49 |
| Ψητά μενταγιόν χοιρινού φιλέτου | 49 |
| Μαριναρισμένος σολομός με σουσάμι | 50 |
| Αυγό χτυπημένο | 50 |
| Κρουτόν με βότανα | 51 |

Εισαγωγή

Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας σας συσκευής!

Το προϊόν που αποκτήσατε είναι ένα σύγχρονο προϊόν υψηλής ποιότητας. Οι οδηγίες χρήσης αποτελούν τμήμα αυτού του προϊόντος. Περιλαμβάνουν σημαντικές υποδείξεις για την ασφάλεια, τη χρήση και την απόρριψη. Πριν από τη χρήση του προϊόντος, εξοικειωθείτε με όλες τις υποδείξεις χειρισμού και ασφάλειας. Χρησιμοποιείτε το προϊόν μόνο όπως περιγράφεται και για τα αναφερόμενα πεδία χρήσης. Παραδίδετε όλα τα έγγραφα σε περίπτωση παράδοσης του προϊόντος σε τρίτους.

Προβλεπόμενη χρήση

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

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

Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση...

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

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Κίνδυνος σε περίπτωση μη προβλεπόμενης χρήσης!

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

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

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

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

Παραδοτέος εξοπλισμός

Η συσκευή παραδίδεται με τα ακόλουθα εξαρτήματα:

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

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

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

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

Απόρριψη της συσκευασίας

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




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

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

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

Περιγραφή συσκευής



Εικόνα Α:

- 1 Καπάκι (αφαιρούμενος εξωτερικός δακτύλιος)
- 2 Δοχείο μαγειρέματος
- 3 Αφαιρούμενος αναδευτήρας
- 4 Θερμαντική πλάκα
- 5 Πλήκτρο απασφάλισης καπακιού
- 6 Πλήκτρο SET
- 7 Πλήκτρο ON/OFF 
- 8 Οθόνη
- 9 Πλήκτρα με βέλη ▲ ▼ (αύξηση/μείωση χρόνου ή θερμοκρασίας)

Εικόνα Β:

- 10 Σχάρα μαγειρέματος
- 11 Βάση
- 12 Δοχείο μέτρησης


Τεχνικά χαρακτηριστικά

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

Υποδείξεις ασφαλείας

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ

- ▶ Πριν από την έναρξη λειτουργίας της συσκευής, ελέγχετε εάν η τάση δικτύου συμφωνεί με την αναγραφόμενη στην πινακίδα τύπου/προδιαγραφών τάση δικτύου.
- ▶ Περνάτε το καλώδιο τροφοδοσίας κατά τέτοιο τρόπο, ώστε να μην μπλέκεται ή να μην μπορεί να υποστεί άλλες βλάβες.
- ▶ Χρησιμοποιείτε τη συσκευή αποκλειστικά σε στεγνούς χώρους. Μην τη χρησιμοποιείτε σε εξωτερικούς χώρους.

Μην βυθίζετε τη συσκευή, το καλώδιο τροφοδοσίας ή το  βύσμα ποτέ σε νερό ή άλλα υγρά! Διαφορετικά, παρατηρείται κίνδυνος θανάτου λόγω ηλεκτροπληξίας!

- ▶ Μετά από τη χρήση, αποσυνδέετε το βύσμα από την πρίζα, ώστε να εκτελέσετε τις εργασίες καθαρισμού.
- ▶ Σε περίπτωση που η συσκευή πέσει κάτω ή υποστεί βλάβη, μην τη χρησιμοποιείτε. Αναθέτετε τον έλεγχο και, εφόσον απαιτείται, την επισκευή της συσκευής σε εξειδικευμένο προσωπικό.
- ▶ Τα βύσματα ή τα καλώδια τροφοδοσίας που έχουν υποστεί ζημιά πρέπει να αντικαθίστανται άμεσα από εξουσιοδοτημένο εξειδικευμένο προσωπικό ή από το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών, ώστε να αποφεύγονται τυχόν κίνδυνοι.
- ▶ Για την παρασκευή τροφίμων, χρησιμοποιείτε αποκλειστικά το αφαιρούμενο δοχείο μαγειρέματος!

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

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

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

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

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΠΥΡΚΑΓΙΑΣ!

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



Προσοχή! Υψηλές θερμοκρασίες!

ΠΡΟΣΟΧΗ - ΖΗΜΙΕΣ ΣΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ!

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

Πριν από την πρώτη χρήση

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

ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ

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

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ - ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

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

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

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

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

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

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- ▶ Κατά την έναρξη λειτουργίας για πρώτη φορά, ενδέχεται να παρατηρηθεί μικρή ποσότητα καπνού και οσμή λόγω των κατασκευαστικών υπολειμμάτων. Αυτό είναι απόλυτα φυσιολογικό και ακίνδυνο. Φροντίστε για επαρκή αερισμό, ανοίγοντας για παράδειγμα ένα παράθυρο.
- ▶ Χρησιμοποιήστε τη βάση ❶ που περιλαμβάνεται στον παραδοτέο εξοπλισμό, για να τοποθετήσετε το καυτό δοχείο μαγειρέματος ❷.

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

Παρασκευή τροφίμων

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

Τα τρόφιμα θερμαίνονται ομοιόμορφα χάρη στην κυκλοφορία θερμού αέρα.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ - ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

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

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

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

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

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

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

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

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

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

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

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

Προγράμματα

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

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

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

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

Ρύθμιση προγράμματος:

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

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

| | | | | |
|----|--|--------------|----------|--------------|
| M2 | Χειροκίνητο 2 ♦ χωρίς λειτουργία ανάδευσης ♦ Θερμαντικό στοιχείο επάνω + κάτω | Θερμοκρασία: | 200 °C | 100 - 220 °C |
| | | Χρόνος: | 30 λεπτά | 5 - 60 λεπτά |
| M1 | Χειροκίνητο 1 ♦ με λειτουργία ανάδευσης ♦ Θερμαντικό στοιχείο επάνω + κάτω | Θερμοκρασία: | 100 °C | 60 - 240 °C |
| | | Χρόνος: | 5 λεπτά | 5 - 60 λεπτά |

TIP

Για την εκτέλεση συνταγών με πατάτες στη φριτέζα θερμού αέρα, ενδείκνυνται σκληρά είδη πατάτας. Ξεπλένετε τα κομμένα κομμάτια πατάτας με καθαρό νερό για να μην κολλήσουν μεταξύ τους κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος. Στεγνώνετε τα κομμάτια πατάτας προσεκτικά πριν τα τοποθετήσετε στη φριτέζα θερμού αέρα.

Πίνακας χρόνων μαγειρέματος

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

| Τρόφιμα | Βάρος (g) | Προσθήκη | Θερμοκρασία | Χρόνος |
|---------------------------------|-----------|------------------------------|--------------|---------------|
| Λαχανικά | | | | |
| Πατάτες τηγανητές, κατεψυγμένες | 400 | - | 200 - 240 °C | 25 - 35 λεπτά |
| Πατάτες τηγανητές, φρέσκες | 400 | 5 ml λάδι | 200 - 240 °C | 25 - 45 λεπτά |
| Πατάτες, σε κύβους | 750 | 5 ml λάδι | 200 - 240 °C | 30 - 40 λεπτά |
| Κολοκύθι | 500 | 160 ml κρύο νερό + 5 ml λάδι | 240 °C | 10 - 15 λεπτά |
| Πιπεριές | 400 | 160 ml κρύο νερό + 5 ml λάδι | 240 °C | 8 - 15 λεπτά |
| Μανιτάρια | 400 | 5 ml λάδι | 240 °C | 10 - 15 λεπτά |
| Κρεμμύδια | 450 | 5 ml λάδι | 240 °C | 12 - 15 λεπτά |


| Τρόφιμα | Βάρος (g) | Προσθήκη | Θερμοκρασία | Χρόνος |
|----------------------------|---------------------------------|-----------|-------------|---------------|
| Κρέας | | | | |
| Nugget κοτόπουλου (φρέσκα) | 500 (30 x 50 mm) | - | 230 °C | 20 - 25 λεπτά |
| Χοιρινά φιλέτα | 350 (30 x 50 mm) | 5 ml λάδι | 230 °C | 16 - 25 λεπτά |
| Μοσχαρίσιο κρέας | 400 | 5 ml λάδι | 230 °C | 8 - 12 λεπτά |
| Chili con carne | 350 | 5 ml λάδι | 230 °C | 6 - 12 λεπτά |
| Λουκάνικα | 300 | - | 230 °C | 8 - 12 λεπτά |
| Μπούτι κοτόπουλου | 700 | - | 230 °C | 22 - 28 λεπτά |
| Στήθος κοτόπουλου | 350 | - | 230 °C | 10 - 15 λεπτά |
| Αρνίσια μπριζολάκια | 2 - 3 τεμάχια (πάχος 2,5 cm) | 5 ml λάδι | 230 °C | 20 - 25 λεπτά |
| Χοιρινό φιλέτο (λεπτό) | 250 | 5 ml λάδι | 230 °C | 6 - 10 λεπτά |
| Ψάρι | | | | |
| Παναρισμένες γαρίδες | 14 τεμάχια | - | 200 °C | 10 - 15 λεπτά |
| Τιλάπια | 350 | - | 200 °C | 12 - 18 λεπτά |
| Μεγάλες γαρίδες | 300 | - | 200 °C | 20 - 25 λεπτά |
| Γαρίδες | 250 | - | 200 °C | 15 - 20 λεπτά |

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

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

Καθαρισμός και φροντίδα

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ - ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ!

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

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ - ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΕΓΚΑΥΜΑΤΟΣ!

- ▶ Αφήνετε τη συσκευή να κρῶσει πριν τον καθαρισμό.

ΠΡΟΣΟΧΗ - ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

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

Για πιο εύκολο καθαρισμό, αποσυναρμολογείτε τη φριτζά θερμού αέρα:

- 1) Κρατήστε σταθερά με τα δύο χέρια το άκρο καπακιού και γυρίστε το δεξιό-στροφα, μέχρι να μπορεί να λυθεί από το στήριγμα.
- 2) Εφόσον απαιτείται, αφαιρέστε το δοχείο μαγειρέματος **2** από τη συσκευή και τον αναδευτήρα **3** από το δοχείο μαγειρέματος **2**, τραβώντας τον οριζόντια προς τα επάνω.
- 3) Καθαρίστε τη συσκευή και τα αξεσουάρ:
 - Καθαρίστε το δοχείο μαγειρέματος **2**, το άκρο καπακιού που έχει αφαιρεθεί και τη βάση **11** με ζεστό νερό και ήπιο απορρυπαντικό. Εφόσον απαιτείται, μπορείτε να αφαιρέσετε τη λαβή του δοχείου μαγειρέματος **2**, πατώντας το πλήκτρο στην κάτω πλευρά της λαβής και αφαιρώντας την οριζόντια. Τέλος, ξεπλύνετε τα εξαρτήματα με καθαρό νερό.
 - Καθαρίστε τη σχάρα ψησίματος **10**, τον αναδευτήρα **3** και το δοχείο μέτρησης **12** με ζεστό νερό με ήπιο απορρυπαντικό και ξεπλύνετε τα στο τέλος με καθαρό νερό. Μπορείτε να πλύνετε τα εξαρτήματα και στο πλυντήριο πιάτων.
 - Καθαρίστε τη συσκευή με ένα νωπό πανί. Εφόσον απαιτείται, προσθέστε ένα ήπιο απορρυπαντικό στο πανί. Στη συνέχεια, σκουπίστε καλά με ένα πανί βρεγμένο μόνο με νερό. Φροντίστε ώστε να μην εισχωρήσει υγρό στο καπάκι **1** της συσκευής!
 - Σε περίπτωση έντονων ακαθαρσιών, χρησιμοποιήστε ένα μη τριβικό σφουγγάρι με ήπιο απορρυπαντικό. Σκουπίστε με ένα νωπό πανί, για να απομακρύνετε πιθανά υπολείμματα απορρυπαντικού.
 - Στεγνώστε καλά όλα τα εξαρτήματα πριν από τη συναρμολόγηση.

- 4) Κρατήστε το άκρο καπακιού και με τα δύο χέρια και επαναφέρετέ το στο επάνω τμήμα. Λαμβάνετε υπόψη τις αντίστοιχες εσοχές. Περιστρέψτε το άκρο καπακιού δεξιόστροφα μέχρι να ασφαλίσει με τον χαρακτηριστικό ήχο.
- 5) Επαναφέρετε τη λαβή του δοχείου μαγειρέματος **2** στη διάταξη, μέχρι να ασφαλίσει με τον χαρακτηριστικό ήχο ή αποθηκεύστε την στο δοχείο μαγειρέματος **2**.
- 6) Επαναφέρετε το δοχείο μαγειρέματος **2** στη φριτέζα θερμού αέρα. Λάβετε υπόψη την εσοχή λαβής στο περίβλημα.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

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

Αποθήκευση

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

Αντιμετώπιση σφαλμάτων

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

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

Παράρτημα

Απόρριψη συσκευής



Μην απορρίπτετε τη συσκευή σε καμία περίπτωση στα οικιακά απορρίμματα.

Αυτό το προϊόν υπόκειται στην ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/EU.

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

Εγγύηση της Kompernass Handels GmbH

Αξιότιμη πελάτισσα, αξιότιμε πελάτη,

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

Προϋποθέσεις εγγύησης

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

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

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

Περίοδος εγγύησης και νομικές απαιτήσεις λόγω ελλείψεων

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

Εύρος εγγύησης

Η συσκευή κατασκευάστηκε σύμφωνα με αυστηρές οδηγίες ποιότητας και ελέγχθηκε προσεκτικά πριν από την αποστολή.

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

Η παρούσα εγγύηση ακυρώνεται εάν προκληθεί ζημιά στο προϊόν, εάν δεν γίνεται σωστή χρήση ή συντήρηση. Για μια σωστή χρήση του προϊόντος πρέπει να τηρούνται επακριβώς οι αναφερόμενες υποδείξεις στις οδηγίες χειρισμού. Σκοποί χρήσης και χειρισμοί που δεν συνιστώνται ή για τους οποίους υπάρχει προειδοποίηση πρέπει απαραίτητα να αποφεύγονται.

Το προϊόν προορίζεται μόνο για ιδιωτική και όχι για επαγγελματική χρήση. Σε περίπτωση κακής μεταχείρισης και ακατάλληλης χρήσης, χρήσης βίας και παρεμβάσεων, οι οποίες δεν διεξήχθησαν από το εξουσιοδοτημένο μας τμήμα σέρβις, η εγγύηση παύει να ισχύει.

Διαδικασία σε περίπτωση εγγύησης

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

- Για όλες τις ερωτήσεις έχετε έτοιμη την απόδειξη αγοράς και τον κωδικό προϊόντος (π.χ. IAN 12345) ως απόδειξη για την αγορά.
- Μπορείτε να βρείτε τον κωδικό προϊόντος στην πινακίδα τύπου, χαραγμένο, στην πρώτη σελίδα των οδηγιών σας (κάτω αριστερά) ή σε αυτοκόλλητο στην πίσω ή κάτω πλευρά.
- Εάν προκύψουν σφάλματα λειτουργίας ή άλλες ελλείψεις, επικοινωνήστε κατ' αρχήν με το ακόλουθο αναφερόμενο τμήμα σέρβις **τηλεφωνικά ή με E-Mail**.
- Ένα προϊόν που θεωρείται ελαττωματικό μπορείτε να το αποστείλετε ατελώς στην αναφερόμενη διεύθυνση του σέρβις επισυνάπτοντας την απόδειξη αγοράς (απόδειξη ταμείου) και αναφέροντας που βρίσκεται η έλλειψη και τότε εμφανίστηκε.



Στην ιστοσελίδα www.lidl-service.com μπορείτε να κατεβάσετε το παρόν και πολλά άλλα εγχειρίδια, βίντεο προϊόντων και λογισμικό.

Σέρβις

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

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

IAN 292881

Εισαγωγέας

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
DE-44867 BOCHUM
ΓΕΡΜΑΝΙΑ
www.kompennass.com

Συνταγές

ΥΠΟΔΕΙΞΗ


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

Πατάτες τηγανητές

Υλικά για **2** άτομα

- 400 g πατάτες τηγανιτές (ΚΑΤΕΨ.)
- Αλάτι

Ετοιμασία:


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

Πατάτες wedges

Υλικά για **2** άτομα

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

Ετοιμασία:



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

Τηγανιτές γλυκοπατάτες

Υλικά για **2** άτομα

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

Ετοιμασία:

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

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

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

Ζουμερή σαλάτα με στήθος κοτόπουλου

Υλικά για **4** άτομα

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

Ετοιμασία:

- 1) Αλατοπιπερώστε το στήθος κοτόπουλου.

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

Γύρος

Υλικά για **2** άτομα

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

Ετοιμασία:


- 1) Αναμείξτε το λάδι και τα καρυκεύματα γύρου και προσθέστε τις λωρίδες χοιρινού. Εφόσον υπάρχει αυτή η δυνατότητα, αφήστε το μείγμα για λίγες ώρες στο ψυγείο.
- 2) Προσθέστε το κρέας στη φριτζά θερμού αέρα και μαγειρεύετε στους 200 °C για περ. 15 λεπτά. Επιλέξτε το πρόγραμμα «Κρέας» **(M)** και προσαρμόστε τον χρόνο και τη θερμοκρασία.
Εάν τα κομμάτια γύρου κολλήσουν μεταξύ τους, ανακατεύετε τα με ένα κατάλληλο αντικείμενο, ώστε να μαγειρευτούν ομοιόμορφα.
- 3) Προσθέστε την κρέμα και την Crème fraîche και μαγειρέψτε για άλλα 2 λεπτά.

Φτερούγες κοτόπουλου

Υλικά για **2** άτομα

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

Ετοιμασία:



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

Ψητά μενταγιόν χοιρινού φιλέτου

Υλικά για **4** άτομα

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

Ετοιμασία:

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

Μαριναρισμένος σολομός με σουσάμι

Υλικά για **4** άτομα

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

Ετοιμασία:

- 1) Αναμείζετε τη σάλτσα σόγιας με το σουσάμι, τον χυμό λεμονιού, το μέλι, τη σκόνη πάπρικα, καθώς και το αλάτι και το πιπέρι και ετοιμάστε τη μαρινάδα.
- 2) Κόψτε τον σολομό σε κύβους και αναμείζετε τους με τη μαρινάδα.
- 3) Εφόσον απαιτείται, αφαιρέστε τον αναδευτήρα **3** από το δοχείο μαγειρέματος **2** και μαγειρέψτε τον μαριναρισμένο σολομό στους 200 °C για περ. 5 λεπτά. Επιλέξτε το πρόγραμμα «Ψάρι» **8** και προσαρμόστε τον χρόνο και τη θερμοκρασία.
- 4) Ελέγξτε τη διαδικασία μαγειρέματος στα μισά του χρόνου και αναμείζτε το ελαφρώς.
- 5) Σερβίρετε αμέσως.

Αυγό χτυπημένο

Υλικά για **2** άτομα

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

Ετοιμασία:

- 1) Χτυπήστε τα αυγά με την κρέμα.
- 2) Κόψτε το φρέσκο κρεμμυδάκι σε δαχτυλίδια και κόψτε την ντομάτα σε κομμάτια.
- 3) Αναμείζτε τα χτυπημένα αυγά με τους κύβους ζαμπόν, τα λαχανικά και τα βότανα και αλατοπιπερώστε.

- 4) Επιλέξτε το πρόγραμμα «Χειροκίνητο 1» (M1) στη φριτέζα θερμού αέρα και ρυθμίστε θερμοκρασία 150 °C για 8 - 10 λεπτά.
- 5) Προσθέστε το λάδι στη φριτέζα θερμού αέρα και ζεσταντέ το για λίγο.
- 6) Προσθέστε το μείγμα με τα αυγά και μαγειρέψτε για περ. 8 - 10 λεπτά. Ανακατεύετε εάν χρειάζεται με ένα κατάλληλο αντικείμενο.
- 7) Σερβίρετε αμέσως.

Κρουτόν με βότανα

Υλικά για **4** άτομα

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

Ετοιμασία:

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

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

Inhaltsverzeichnis

| | |
|--|-----------|
| Einleitung | 54 |
| Bestimmungsgemäße Verwendung | 54 |
| Lieferumfang | 55 |
| Entsorgung der Verpackung | 55 |
| Gerätebeschreibung | 56 |
| Technische Daten | 56 |
| Sicherheitshinweise | 57 |
| Vor dem ersten Gebrauch | 60 |
| Lebensmittel zubereiten | 61 |
| Programme | 63 |
| Tabelle Garzeiten | 65 |
| Reinigung und Pflege | 66 |
| Lagerung | 67 |
| Fehlerbehebung | 68 |
| Anhang | 68 |
| Gerät entsorgen | 68 |
| Garantie der Kompernaß Handels GmbH | 69 |
| Service | 70 |
| Importeur | 70 |
| Rezepte | 71 |
| Pommes frites | 71 |
| Kartoffelwedges | 71 |
| Süßkartoffel-Pommes | 72 |
| Fruchtiger Hähnchenbrustsalat | 72 |
| Gyros | 73 |
| Hähnchenflügel | 74 |
| Überbackene Schweinefilet-Medaillons | 74 |
| Marinierter Sesam-Lachs | 75 |
| Rührei | 75 |
| Kräuter-Croûtons | 76 |

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.

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 ~, 50 Hz |
| Nennleistung | 1450 W |
| Schutzklasse | I ( Schutzerde) |
|  | 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.
- ▶ Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- ▶ Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Während des Garvorgangs wird heißer Dampf freigesetzt, 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 Antihaftbeschichtung, indem Sie keine metallischen Werkzeuge wie Messer, Gabel usw. benutzen. Wenn die Antihaftbeschichtung 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 orange. 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 orange.
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 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.

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-Anschrift 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: kompennass@lidl.de

AT Service Österreich

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

E-Mail: kompennass@lidl.at

CH Service Schweiz

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

E-Mail: kompennass@lidl.ch

IAN 292881

Importeur

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

KOMPENASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompennass.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 & 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“ (M) 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 & 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 & 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  samt Garbehälter  in die Heißluftfritteuse stellen, die Medaillons darauf verteilen und bei 220 °C für ca. 12 Minuten garen. Wählen Sie dazu das Programm „Manuell 3“  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“ .

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 & 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“  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 & 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

Актуалност на информацията · Έκδοση των πληροφοριών

Stand der Informationen: 10/2017 · Ident.-No.: SHFR1450A1-092017-2

IAN 292881