

# SILVERCREST®



[www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)



## FRIGGITRICE AD ARIA CALDA SHFR 1450 A1

IT MT

### FRIGGITRICE AD ARIA CALDA

Istruzioni per l'uso

GB MT

### AIR FRYER

Operating instructions

PT

### FRITADEIRA DE AR QUENTE

Manual de instruções

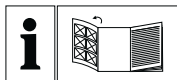
DE AT CH

### HEISSLUFTFRITTEUSE

Bedienungsanleitung

IAN 305804

IT PT



IT MT

Prima di leggere aprire la pagina con le immagini e prendere confidenza con le diverse funzioni dell'apparecchio.

---

PT

Antes de começar a ler abra na página com as imagens e, de seguida, familiarize-se com todas as funções do aparelho.

---

GB MT

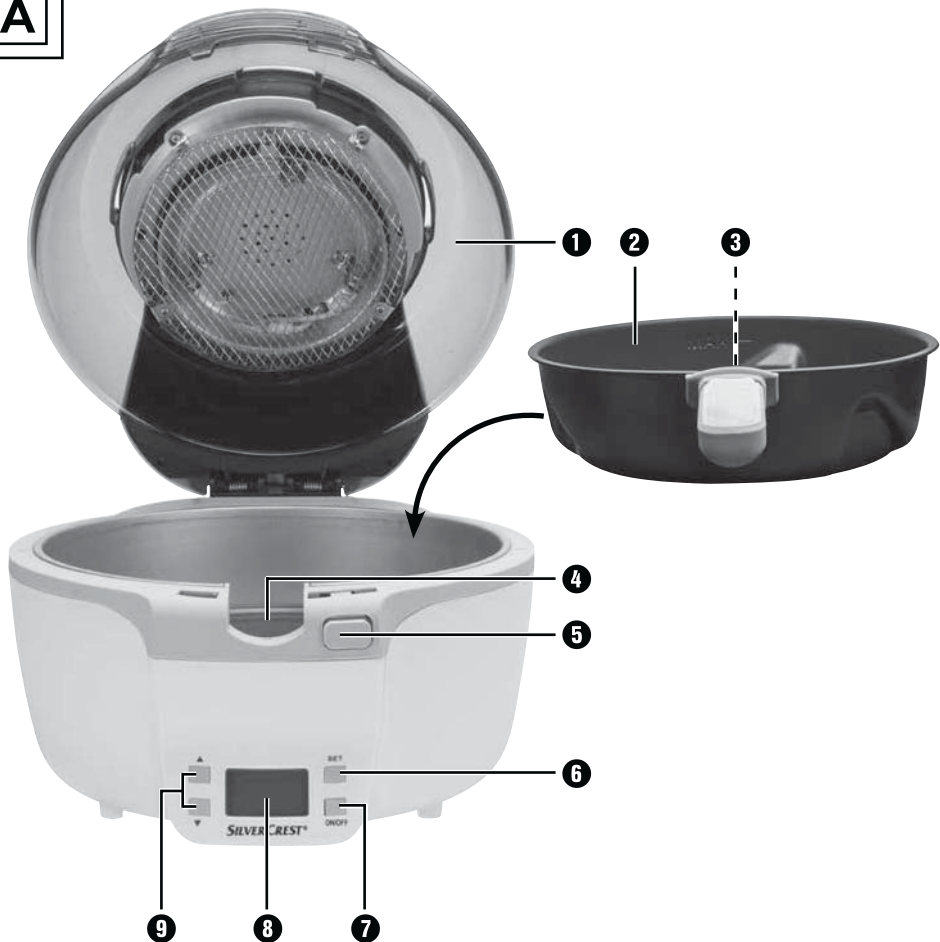
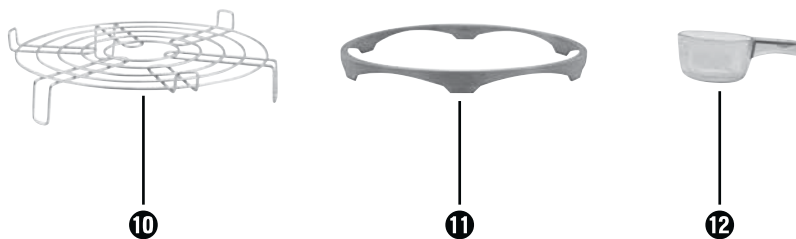
Before reading, unfold the page containing the illustrations and familiarise yourself with all functions of the device.

---

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.

|          |                        |        |    |
|----------|------------------------|--------|----|
| IT/MT    | Istruzioni per l'uso   | Pagina | 1  |
| PT       | Manual de instruções   | Página | 25 |
| GB/MT    | Operating instructions | Page   | 49 |
| DE/AT/CH | Bedienungsanleitung    | Seite  | 73 |

**A****B**

## Indice

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Introduzione</b> .....                    | <b>2</b>  |
| <b>Uso conforme</b> .....                    | <b>2</b>  |
| <b>Volume della fornitura</b> .....          | <b>3</b>  |
| Smaltimento dell'imballaggio.....            | 3         |
| <b>Descrizione dell'apparecchio</b> .....    | <b>4</b>  |
| <b>Dati tecnici</b> .....                    | <b>4</b>  |
| <b>Indicazioni sulla sicurezza</b> .....     | <b>5</b>  |
| <b>Prima del primo impiego</b> .....         | <b>8</b>  |
| <b>Preparazione di alimenti</b> .....        | <b>9</b>  |
| <b>Programmi</b> .....                       | <b>11</b> |
| <b>Tabella tempi di cottura</b> .....        | <b>13</b> |
| <b>Pulizia e manutenzione</b> .....          | <b>14</b> |
| <b>Conservazione</b> .....                   | <b>15</b> |
| <b>Eliminazione dei guasti</b> .....         | <b>16</b> |
| <b>Appendice</b> .....                       | <b>16</b> |
| Smaltimento dell'apparecchio .....           | 16        |
| Garanzia della Kompennass Handels GmbH ..... | 17        |
| Assistenza .....                             | 18        |
| Importatore .....                            | 18        |
| <b>Ricette</b> .....                         | <b>19</b> |
| Patatine fritte .....                        | 19        |
| Patate a spicchi .....                       | 19        |
| Patate dolci fritte .....                    | 20        |
| Insalata di frutta e petti di pollo.....     | 21        |
| Gyros.....                                   | 22        |
| Alette di pollo .....                        | 22        |
| Filetti di maiale gratinati.....             | 23        |
| Salmone marinato al sesamo .....             | 23        |
| Uova strapazzate .....                       | 24        |
| Crostini alle erbe .....                     | 24        |

## Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del nuovo apparecchio!

È stato scelto un prodotto moderno e di alta qualità. Il manuale di istruzioni è parte integrante del presente prodotto. Esso contiene importanti indicazioni per la sicurezza, l'uso e lo smaltimento. Prima di utilizzare il prodotto, acquisire dimestichezza con tutte le indicazioni relative ai comandi e alla sicurezza. Utilizzare il prodotto solo come descritto e per i campi d'impiego indicati. In caso di cessione del prodotto a terze persone, consegnare anche tutta la relativa documentazione.

## Uso conforme

Questo apparecchio è indicato esclusivamente per la cottura di alimenti in ambienti privati domestici. Non utilizzare l'apparecchio a fini commerciali.

Utilizzare l'apparecchio solo in ambienti asciutti e mai all'aperto.

Questo apparecchio non è adatto per l'uso...

- in cucine per dipendenti in negozi, uffici e altri locali commerciali,
- da parte di clienti in hotel, motel o altre strutture abitative,
- o in pensioni.

### **AVVERTENZA**

#### **Pericolo derivante da uso non conforme!**

In caso di uso non conforme e/o diverso da quello previsto, possono verificarsi situazioni di pericolo.

- ▶ L'apparecchio deve essere impiegato esclusivamente per l'uso previsto.
- ▶ Attenersi alle procedure descritte nel presente manuale di istruzioni.

### **NOTA**

- ▶ Sono escluse rivendicazioni di qualsiasi tipo per danni derivanti da uso non conforme, riparazioni non professionali, modifiche non autorizzate o uso di parti di ricambio non omologate. Il rischio è esclusivamente a carico dell'utente.

## Volume della fornitura

La fornitura standard dell'apparecchio comprende i seguenti componenti:

- Friggitrice ad aria calda
- Contenitore di cottura
- Griglia di cottura
- Agitatore
- Base
- Misurino
- Istruzioni per l'uso

- 1) Rimuovere dal cartone tutte le parti dell'apparecchio e il manuale di istruzioni.
- 2) Rimuovere tutto il materiale di imballaggio ed eventuali adesivi dall'apparecchio.

### NOTA

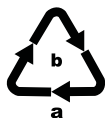
- ▶ Controllare la completezza e integrità della fornitura in relazione a eventuali danni visibili.
- ▶ In caso di fornitura incompleta o in presenza di danni da trasporto o da imballaggio inadeguato, rivolgersi alla hotline di assistenza (vedere capitolo **Assistenza**).

## Smaltimento dell'imballaggio

L'imballaggio protegge l'apparecchio dai danni da trasporto. I materiali d'imballaggio sono stati selezionati in relazione alla loro ecocompatibilità e alle caratteristiche di smaltimento, pertanto sono riciclabili.



Il riciclo dell'imballaggio consente di risparmiare materie prime e riduce la generazione di rifiuti. Smaltire il materiale di imballaggio inutilizzato in conformità con le normative locali vigenti.



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

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

### NOTA

- ▶ Durante il periodo di validità della garanzia, conservare l'imballaggio originale per poter imballare adeguatamente l'apparecchio in caso di intervento in garanzia.

## Descrizione dell'apparecchio


Figura A:

- ❶ Coperchio (anello esterno amovibile)
- ❷ Contenitore di cottura
- ❸ Agitatore estraibile
- ❹ Piastra riscaldante
- ❺ Tasto di sbloccaggio coperchio
- ❻ Tasto SET
- ❼ Tasto ON/OFF
- ❽ Display
- ❾ Tasti freccia ▲ ▼ (aumento o riduzione della temperatura)

Figura B:

- ❿ Griglia di cottura
- ⓫ Base
- ⓬ Misurino

## Dati tecnici

|  |  |
|--|--|
| Tensione di rete   | 220 - 240 V~ (corrente alternata), 50 Hz   |
| Potenza nominale   | 1450 W   |
| Classe di protezione   | I (⚡ messa a terra di protezione)  |
|  | Tutti i componenti di questo apparecchio che vengono a contatto con alimenti sono idonei al contatto con gli alimenti. |

## Indicazioni sulla sicurezza

### **⚠ PERICOLO DI SCOSSE ELETTRICHE**

- ▶ Prima della prima messa in funzione dell'apparecchio verificare se la tensione di rete coincide con quella indicata sulla targhetta di modello/targhetta dati.
- ▶ Posizionare il cavo di rete in modo tale che non si schiacci o venga danneggiato in altro modo.
- ▶ Utilizzare l'apparecchio solo in ambienti asciutti, non all'aperto.
- ⊘ Non immergere mai l'apparecchio, il cavo di rete o la spina di rete in acqua o altri liquidi! Sussiste altrimenti il pericolo di morte per folgorazione!
- ▶ Dopo l'uso, per la pulizia o per lo spostamento dell'apparecchio, disinserire sempre la spina dalla presa.
- ▶ Se l'apparecchio avesse subito cadute o danni, non metterlo più in funzione. L'apparecchio deve essere sottoposto a controllo da parte di personale specializzato e all'occorrenza riparato.
- ▶ Al fine di evitare pericoli, fare sostituire immediatamente spine o cavi danneggiati da personale specializzato autorizzato o dal centro di assistenza clienti.
- ▶ Per la preparazione delle pietanze usare solo il contenitore di cottura estraibile!

### **⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!**

- ▶ Non utilizzare mai l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti nel presente manuale. In caso di uso errato dell'apparecchio sussiste il pericolo di lesioni.
- ▶ Provvedere ad un posizionamento stabile dell'apparecchio.
- ▶ Collocare il cavo di rete in modo che non venga calpestato o costituisca intralcio.



## **⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!**

- ▶ Posizionare l'apparecchio nelle immediate vicinanze della presa di corrente. Assicurarsi che la presa di corrente sia facilmente accessibile in caso di pericolo e che il cavo non diventi un elemento di intralcio.
- ▶ Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni di età purché sotto costante sorveglianza. Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o insufficiente esperienza o conoscenza, solo se sorvegliate o istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e qualora ne abbiano compreso i pericoli associati.
- ▶ La pulizia e la manutenzione dell'utente non devono essere eseguite da bambini.
- ▶ Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini di età compresa tra 0 e 8 anni.
- ▶ Tenere l'apparecchio e il cavo di rete fuori dalla portata di bambini di età inferiore agli 8 anni.
- ▶ I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- ▶ Durante il procedimento di cottura si sviluppa vapore bollente, soprattutto all'apertura del coperchio. Mantenersi a distanza di sicurezza dal vapore.
- ▶ Durante l'uso alcune parti dell'apparecchio diventano molto calde. Per evitare ustioni, non toccarle. Toccare solo gli elementi di comando e l'impugnatura del contenitore di cottura.
- ▶ Non spostare l'apparecchio mentre è in funzione, sussiste il pericolo di ustioni!
- ▶ Fare raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo o di sostituire gli accessori.
- ▶ Non sollevare mai il contenitore di cottura dall'involucro durante il funzionamento.

## **⚠ AVVERTENZA! PERICOLO D'INCENDIO!**

- ▶ Non usare timer esterni o un sistema di telecomando separato per azionare l'apparecchio.
- ▶ Non utilizzare l'apparecchio nelle vicinanze di superfici molto calde o di materiali infiammabili.
- ▶ Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'uso.
- ▶ Non posizionare mai l'apparecchio in prossimità o al di sotto di oggetti infiammabili, in particolare sotto tendine o pensili.



**Attenzione! Superficie bollente!**

## **ATTENZIONE - DANNI ALL'APPARECCHIO!**

- ▶ Non infilare nulla nelle feritoie di ventilazione presenti nel coperchio dell'apparecchio e non coprirle.
- ▶ Impedire che penetri liquido nelle feritoie di ventilazione presenti nel coperchio dell'apparecchio.
- ▶ Proteggere lo strato antiaderente, evitando di utilizzare utensili metallici come coltelli, forchette, ecc. Se lo strato antiaderente è danneggiato, non utilizzare più l'apparecchio.
- ▶ Non utilizzare l'apparecchio se non è inserito il contenitore di cottura!
- ▶ Per spostare l'apparecchio afferrarlo dal lato e dal di sotto. Non utilizzare a tale scopo l'impugnatura del contenitore di cottura.
- ▶ Usare solo accessori consigliati dal produttore.

## Prima del primo impiego

Prima di utilizzare per la prima volta la friggitrice ad aria calda, si prega di procedere come segue al fine di eliminare eventuali residui di produzione:

### PERICOLO DI SCOSSE ELETTRICHE

- Il cavo di rete non deve entrare in contatto con le parti bollenti della friggitrice ad aria calda. Pericolo di scossa elettrica!

### AVVERTENZA – PERICOLO DI LESIONI!

- Durante l'uso alcune parti dell'apparecchio, in particolare piastra riscaldante **4**, accessori e coperchio **1**, diventano molto calde. Non toccarle, bensì toccare solo gli elementi di comando e l'impugnatura del contenitore di cottura **2**. Nel prelevare le pietanze utilizzare guanti da cucina, in modo da evitare ustioni.

- 1) Collocare l'apparecchio su una superficie piana, orizzontale, stabile e resistente al calore.

### NOTA

- Se si desidera collocare la friggitrice ad aria calda sui fornelli sotto la cappa aspirante, assicurarsi che i fornelli siano spenti.
- 2) Inserire la spina in una presa di corrente. Il display **8** si accende di luce blu, l'indicazione dell'ora lampeggia e viene emesso un segnale acustico. L'apparecchio si trova ora nella modalità di stand-by.
  - 3) Premere il tasto di sbloccaggio **5**. Il coperchio **1** si apre.
  - 4) Prelevare la griglia di cottura **10**, il misurino **12** e la base **11**.
  - 5) Versare 300 – 500 ml di acqua nel contenitore di cottura **2** e chiudere il coperchio **1** premendolo verso il basso fino a quando non si innesta in posizione.
  - 6) Premere il tasto SET **6** e selezionare con i tasti freccia **▲▼9** il programma **(M)**. Con il tasto freccia **▲** si naviga in senso orario e con il tasto freccia **▼** si naviga in senso antiorario attraverso il menù. Per navigare più rapidamente attraverso il menù, tenere il tasto premuto.
  - 7) Premere nuovamente il tasto SET **6**, l'indicazione del tempo lampeggia. Tramite i tasti freccia **▲▼9** impostare un periodo di 20 minuti. Per uno scorrimento più rapido delle cifre, tenere il tasto premuto.
  - 8) Per avviare il programma premere il tasto ON/OFF **7**. Durante il funzionamento il display **8** si accende di bianco. Al termine del programma vengono emessi 10 segnali acustici e il display **8** si accende con luce blu. L'apparecchio si trova di nuovo in modalità di stand-by. La ventilazione nel coperchio **1** dell'apparecchio continua a funzionare per un certo periodo in modo da raffreddare l'apparecchio stesso.

- 9) Aprire il coperchio ❶, rimuovere con cautela il contenitore di cottura ❷ e gettare via l'acqua. Lasciar raffreddare bene il contenitore di cottura ❷ e l'apparecchio.

## NOTA

- ▶ Durante la prima messa in funzione può avere luogo una leggera formazione di fumi e odori, dovuti ai resti di lavorazione del prodotto. Questo è normalissimo e non pericoloso. Provvedere a un'aerazione sufficiente, aprendo ad esempio una finestra.
- ▶ Utilizzare la base ❶ fornita in dotazione per appoggiarvi sopra il contenitore di cottura ❷.

- 10) Ora procedere come descritto al capitolo **Pulizia e manutenzione**.

## Preparazione di alimenti

Con al massimo un misurino ❷ di olio da cucina preparare patatine fritte, pietanze di carne e di verdura, piatti unici, ecc. Aggiungendo l'olio da cucina adeguato, gli alimenti preparati diventano più croccanti e ottengono un sapore più intenso. Gli oli da cucina più adatti sono quelli vegetali dal sapore neutrale, come olio di semi di girasole od olio di colza. Per friggere si può impiegare anche lo strutto. Assolutamente inadatti sono burro, margarina e olio di oliva, in quanto non sono sufficientemente resistenti alle alte temperature. Grazie alla circolazione dell'aria calda gli alimenti vengono riscaldati uniformemente.

### AVVERTENZA – PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Durante l'uso alcune parti dell'apparecchio, in particolare piastra riscaldante ❹, accessori e coperchio ❶, diventano molto calde. Non toccarle, bensì toccare solo gli elementi di comando e l'impugnatura del contenitore di cottura ❷. Nel prelevare le pietanze utilizzare guanti da cucina, in modo da evitare ustioni.

- 1) Preparare gli alimenti secondo la relativa ricetta.
- 2) Inserire la spina in una presa di corrente. Il display ❸ si accende di luce blu, le cifre lampeggiano e viene emesso un segnale acustico. L'apparecchio si trova ora nella modalità di stand-by.
- 3) Aprire il coperchio ❶.
- 4) Rimuovere gli accessori di cui non si ha bisogno e aggiungere gli alimenti preparati:
  - Se si desidera utilizzare il contenitore di cottura ❷ assieme all'agitatore ❸:
    - Rimuovere all'occorrenza la griglia di cottura ❶ e la base ❶ dal contenitore di cottura ❷. Accertarsi che l'agitatore ❸ sia saldamente infilato sul dispositivo del contenitore di cottura ❷. L'agitatore mescola gli alimenti durante il processo di cottura.

- Riempire il contenitore di cottura ② con gli alimenti da cuocere. Non superare mai la marcatura MAX del contenitore di cottura ②.
  - All'occorrenza cospargere gli alimenti uniformemente con olio da cucina adatto. A tale scopo utilizzare il misurino ⑫, badando a non superare nel dosaggio la marcatura MAX segnata sul misurino ⑫ (35 ml).
- Se si desidera utilizzare la griglia di cottura ⑩:
- Rimuovere all'occorrenza l'agitatore ③ e la base ⑪ dal contenitore di cottura ②.
  - Inserire la griglia di cottura ⑩ al centro del contenitore di cottura ② e disporre i cibi da cuocere sulla griglia di cottura ⑩.
  - Selezionare il programma "Manuale 3" (M3), che lavora solo con l'elemento riscaldante superiore e senza funzione di mescolamento.
- 5) Chiudere il coperchio ①.
- 6) Selezionare un programma adeguato, come descritto al capitolo **Prima del primo impiego**.
- Premere il tasto ON/OFF ⑦ per un avvio immediato del programma oppure adattare il tempo e la temperatura alle proprie esigenze:
- Premere il tasto SET ⑥, l'indicazione del tempo lampeggia.
  - Tramite i tasti freccia ▲ ▼ ⑨ impostare il periodo adeguato.
  - Premere nuovamente il tasto SET ⑥, l'indicazione della temperatura lampeggia.
  - Tramite i tasti freccia ▲ ▼ ⑨ impostare la temperatura adeguata.

## NOTA

- Il campo di regolazione possibile per temperatura e tempo varia a seconda del programma, vedasi tabella al capitolo **Programmi**.

- 7) Per avviare il processo di cottura premere il tasto ON/OFF ⑦. Durante il funzionamento il display ⑧ si accende di bianco. A seconda del programma, gli elementi riscaldanti, l'agitatore ③ e la ventilazione iniziano a lavorare.

## NOTA

- L'elemento riscaldante superiore può spegnersi di tanto in tanto. Ciò significa che la temperatura necessaria per il processo di cottura è stata raggiunta. Dopo breve tempo l'elemento riscaldante si riaccende e ricomincia a riscaldare.

- 8) Al termine del programma vengono emessi 10 segnali acustici e il display ⑧ si accende con luce blu. L'apparecchio si trova di nuovo in modalità di stand-by. La ventilazione nel coperchio ① dell'apparecchio continua a funzionare per un certo periodo in modo da raffreddare l'apparecchio stesso.

## NOTA

- ▶ Controllare di tanto in tanto il processo di cottura. I valori indicati nelle tabelle o già programmati nell'apparecchio sono solo a titolo di orientamento; i tempi di cottura effettivi possono variare a seconda della costituzione degli alimenti.
- ▶ Durante il processo di cottura è possibile aprire il coperchio ❶ per verificare lo stato di cottura o aggiungere ingredienti. All'apertura del coperchio ❶ l'elemento riscaldante si spegne provvisoriamente fino a quando il coperchio ❶ non viene richiuso.
- ▶ Durante il processo di cottura si possono modificare manualmente tempo e temperatura premendo il tasto SET ❸ e proseguendo come sopra descritto.
- ▶ Per terminare il processo di cottura prima della scadenza del tempo impostato, tenere premuto il tasto ON/OFF ❹ per circa 3 secondi. L'apparecchio si trova di nuovo in modalità di stand-by, il display ❺ si accende con luce blu.
- ▶ Utilizzare la base ❶ fornita in dotazione per appoggiarvi sopra il contenitore di cottura ❷.

## Programmi

L'apparecchio dispone di otto programmi di cottura preimpostati. Se si seleziona uno dei seguenti programmi, sul display ❺ vengono visualizzati le relative temperature e i relativi tempi di cottura preimpostati. Queste impostazioni possono essere modificate fino a un certo limite a seconda della ricetta o delle proprie esigenze.









I tre programmi manuali offrono ulteriori preimpostazioni adattabili a cui si può ricorrere nel caso in cui nessuno degli altri programmi fosse adatto. Utilizzarli per esempio per ricette proprie o per tenere calde le pietanze.

## NOTA

- ▶ Il campo di regolazione possibile per temperatura e tempo varia a seconda del programma, vedasi la seguente tabella.

Ecco come si imposta un programma:

- 1) Selezionare un programma adeguato, come descritto al capitolo **Prima del primo impiego**. Le preimpostazioni dei programmi sono indicate nella seguente tabella.
- 2) Premere il tasto ON/OFF ❹ per un avvio immediato del programma oppure adattare il tempo e la temperatura alle proprie esigenze, come descritto al capitolo **Preparazione di alimenti**.

| Programma   |   | Impostazione standard |        | Campo di regolazione possibile |
|---|---|-----------------------|--------|--------------------------------|
|    | <b>Patatine fritte, surgelate</b><br>◆ con funzione di mescolamento<br>◆ elemento riscaldante superiore + inferiore | Temperatura           | 240 °C | 200 - 240 °C                   |
|   |   | Tempo                 | 30 min | 25 - 35 min                    |
|    | <b>Patatine fritte, fresche</b><br>◆ con funzione di mescolamento<br>◆ elemento riscaldante superiore + inferiore   | Temperatura           | 240 °C | 200 - 240 °C                   |
|   |   | Tempo                 | 35 min | 25 - 45 min                    |
|    | <b>Cosce/alette di pollo</b><br>◆ con funzione di mescolamento<br>◆ elemento riscaldante superiore + inferiore      | Temperatura           | 220 °C | 200 - 240 °C                   |
|   |   | Tempo                 | 20 min | 15 - 35 min                    |
|    | <b>Pesce</b><br>◆ senza funzione di mescolamento<br>◆ elemento riscaldante superiore + inferiore                    | Temperatura           | 200 °C | 150 - 230 °C                   |
|   |   | Tempo                 | 15 min | 8 - 25 min                     |
|    | <b>Carne</b><br>◆ con funzione di mescolamento<br>◆ elemento riscaldante superiore + inferiore                      | Temperatura           | 230 °C | 200 - 240 °C                   |
|   |   | Tempo                 | 10 min | 10 - 30 min                    |
|   | <b>Manuale 3</b><br>◆ senza funzione di mescolamento<br>◆ elemento riscaldante superiore                            | Temperatura           | 100 °C | 100 - 220 °C                   |
|   |   | Tempo                 | 30 min | 5 - 60 min                     |
|  | <b>Manuale 2</b><br>◆ senza funzione di mescolamento<br>◆ elemento riscaldante superiore + inferiore                | Temperatura           | 200 °C | 100 - 220 °C                   |
|   |   | Tempo                 | 30 min | 5 - 60 min                     |
|  | <b>Manuale 1</b><br>◆ con funzione di mescolamento<br>◆ elemento riscaldante superiore + inferiore                  | Temperatura           | 100 °C | 60 - 240 °C                    |
|   |   | Tempo                 | 5 min  | 5 - 60 min                     |

## TIP

Per la preparazione di pietanze a base di patate nella friggitrice ad aria calda, si prestano al meglio i tipi di patate che restano compatte alla cottura. Bagnare i pezzi di patate tagliati con acqua pulita in modo da impedire che si attacchino gli uni agli altri durante il processo di cottura. Asciugare accuratamente i pezzi di patate prima di versarli nella friggitrice.

## Tabella tempi di cottura

La tabella fornisce esempi relativi a quali cibi devono venire cotti a quale temperatura e per quanto tempo. Qualora le indicazioni riportate sulla confezione dell'alimento da cuocere differiscano da quelle riportate in questa tabella, seguire le indicazioni della confezione.

| Alimento                    | Peso (g)                         | Aggiunta                              | Temperatura  | Tempo       |
|-----------------------------|----------------------------------|---------------------------------------|--------------|-------------|
| <b>Verdure</b>              |                                  |                                       |              |             |
| Patatine fritte, surgelate  | 400                              | -                                     | 200 - 240 °C | 25 - 35 min |
| Patatine fritte, fresche    | 400                              | 5 ml di olio                          | 200 - 240 °C | 25 - 45 min |
| Patate a dadini             | 750                              | 5 ml di olio                          | 200 - 240 °C | 30 - 40 min |
| Zucchini                    | 500                              | 160 ml di acqua fredda + 5 ml di olio | 240 °C       | 10 - 15 min |
| Peperoni                    | 400                              | 160 ml di acqua fredda + 5 ml di olio | 240 °C       | 8 - 15 min  |
| Funghi                      | 400                              | 5 ml di olio                          | 240 °C       | 10 - 15 min |
| Cipolle                     | 450                              | 5 ml di olio                          | 240 °C       | 12 - 15 min |
| <b>Carne</b>                |                                  |                                       |              |             |
| Pepite di pollo (fresche)   | 500<br>(30 x 50 mm)              | -                                     | 230 °C       | 20 - 25 min |
| Costolette di maiale        | 350<br>(30 x 50 mm)              | 5 ml di olio                          | 230 °C       | 16 - 25 min |
| Carne di manzo              | 400                              | 5 ml di olio                          | 230 °C       | 8 - 12 min  |
| Chili con carne             | 350                              | 5 ml di olio                          | 230 °C       | 6 - 12 min  |
| Salsicciotti                | 300                              | -                                     | 230 °C       | 8 - 12 min  |
| Cosce di pollo              | 700                              | -                                     | 230 °C       | 22 - 28 min |
| Petti di pollo              | 350                              | -                                     | 230 °C       | 10 - 15 min |
| Costolette di agnello       | 2 - 3 pezzi<br>(spessore 2,5 cm) | 5 ml di olio                          | 230 °C       | 20 - 25 min |
| Filetto di maiale (sottile) | 250                              | 5 ml di olio                          | 230 °C       | 6 - 10 min  |




| Alimento          | Peso (g) | Aggiunta | Temperatura | Tempo       |
|-------------------|----------|----------|-------------|-------------|
| <b>Pesce</b>      |          |          |             |             |
| Gamberi impanati  | 14 pezzi | -        | 200 °C      | 10 - 15 min |
| Tilapia           | 350      | -        | 200 °C      | 12 - 18 min |
| Jumbo King Shrimp | 300      | -        | 200 °C      | 20 - 25 min |
| Gamberetti        | 250      | -        | 200 °C      | 15 - 20 min |

## NOTA

- ▶ Si tratta solo di valori indicativi. Il tempo di cottura e la temperatura possono variare in base alle caratteristiche dei cibi e ai gusti personali.
- ▶ I valori indicati si riferiscono all'utilizzo del contenitore di cottura **2** senza griglia di cottura **10**. Se per una cottura più delicata si desidera utilizzare la griglia di cottura **10**, i tempi di cottura si allungano. Per l'utilizzo con la griglia di cottura **10** selezionare il programma "Manuale 3" **M3**.

## Pulizia e manutenzione

### **AVVERTENZA – PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA!**

- ▶ Prima di pulire l'apparecchio, staccare sempre la spina dalla presa di corrente.
- ▶  Non immergere in nessun caso l'apparecchio in liquidi! Sussiste il pericolo di morte a causa di scossa elettrica con danni all'apparecchio.

### **AVVERTENZA – PERICOLO DI USTIONI!**

- ▶ Fare raffreddare l'apparecchio prima della pulizia.

### **ATTENZIONE – DANNI MATERIALI!**

- ▶ Per la pulizia non utilizzare detersivi/materiali corrosivi o abrasivi, come creme abrasive o paglia d'acciaio. Possono danneggiare la superficie dell'apparecchio!

Per semplificare la pulizia, smontare la friggitrice ad aria calda:

- 1) Sostenere il bordo del coperchio con entrambe le mani e ruotarlo in senso antiorario fino a quando non si stacca dal supporto.
- 2) Sfilare all'occorrenza il contenitore di cottura **2** dall'apparecchio e rimuovere l'agitatore **3** dal contenitore di cottura **2** sfilandolo orizzontalmente verso l'alto.

### 3) Pulire l'apparecchio e gli accessori:

- Pulire il contenitore di cottura **2**, il bordo del coperchio e la base **11** in acqua calda con un detersivo delicato. In caso di necessità si può rimuovere l'impugnatura del contenitore di cottura **2** premendo il tasto sul lato inferiore dell'impugnatura stessa e sfilando quest'ultima orizzontalmente. Alla fine risciacquare i componenti con acqua pulita.
- Pulire la griglia di cottura **10**, l'agitatore **3** e il misurino **12** in acqua calda con un detersivo delicato e infine risciacquarli con acqua corrente.



I componenti si possono lavare anche in lavastoviglie.

- Pulire l'apparecchio con un panno umido. Se necessario, versare sul panno un detersivo delicato. Dopo di ciò ripassare a fondo con un panno inumidito solo con acqua. Impedire che penetri acqua nel coperchio **1** dell'apparecchio.
  - In caso di sporco ostinato, utilizzare una spugna non abrasiva e un detersivo delicato. Per eliminare eventuali residui di cibo, strofinare con un panno leggermente inumidito.
  - Asciugare bene tutti i componenti dell'apparecchio prima di rimontarlo.
- 4) Tenere il bordo del coperchio con entrambe le mani e riportarlo sulla parte superiore, badando all'inserimento nelle giuste cavità. Ruotare il bordo del coperchio in senso orario finché non si percepisce l'innesto.
  - 5) Infilare nuovamente l'impugnatura del contenitore di cottura **2** sul dispositivo fino a quando non si innesta udibilmente in posizione o conservarlo nel contenitore di cottura **2**.
  - 6) Rimettere il contenitore di cottura **2** nella friggitrice ad aria calda. Nel far questo badare al corretto inserimento nella cavità di presa che si trova sull'involucro.

#### NOTA

Gli altri lavori di manutenzione devono essere eseguiti esclusivamente da un'azienda specializzata o dal servizio ai clienti.

## Conservazione

- 1) Per sollevare o trasportare l'apparecchio, afferrarlo con entrambe le mani di lato e dal di sotto. Non utilizzare mai a tale scopo l'impugnatura del contenitore di cottura **2**!
- 2) Per la conservazione è possibile smontare l'impugnatura del contenitore di cottura **2** e metterla nel contenitore di cottura **2** stesso.
- 3) Infilare l'agitatore **3** sul dispositivo al centro del contenitore di cottura **2**. Collocarvi sopra la griglia di cottura **10** e aggiungere la base **11** nonché il misurino **12**.
- 4) Conservare l'apparecchio con il coperchio **1** chiuso. In tal modo l'interno dell'apparecchio e gli accessori rimangono puliti e protetti dalla polvere.

## Eliminazione dei guasti

| PROBLEMA                         | POSSIBILE CAUSA                                    | POSSIBILI SOLUZIONI  |
|----------------------------------|--|--|
| L'apparecchio non funziona.      | L'apparecchio non è collegato a una presa di rete. | Collegare l'apparecchio a una presa di rete.                               |
|                                  | L'apparecchio è danneggiato.                       | Rivolgersi al servizio assistenza clienti.                                 |
|                                  | L'apparecchio è spento.                            | Accendere l'apparecchio premendo il tasto ON/OFF <b>7</b> .                |
| Sul display <b>8</b> compare E1. | Si è verificato un cortocircuito nel sistema.      | Staccare la spina dalla presa di rete e rivolgersi all'assistenza clienti. |
| Sul display <b>8</b> compare E2. | Si è verificato un cortocircuito nel sistema.      | Staccare la spina dalla presa di rete e rivolgersi all'assistenza clienti. |

Qualora i guasti non possano essere risolti con i rimedi indicati sopra o si riscontrino altri tipi di guasti, rivolgersi all'assistenza.

## Appendice

### Smaltimento dell'apparecchio



**Non gettare per alcun motivo l'apparecchio insieme ai normali rifiuti domestici. Questo prodotto è conforme alla Direttiva europea 2012/19/EU.**

Smaltire l'apparecchio tramite un'azienda di smaltimento autorizzata o l'ente di smaltimento comunale. Rispettare le norme attualmente in vigore. In caso di dubbi mettersi in contatto con l'ente di smaltimento competente.



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

## **Garanzia della Kompernass Handels GmbH**

Egregio Cliente,

Questo apparecchio ha una garanzia di 3 anni dalla data di acquisto. Qualora questo prodotto presentasse vizi, Le spettano diritti legali nei confronti del venditore del prodotto. La garanzia qui di seguito descritta non costituisce alcun limite a tali diritti legali.

### **Condizioni di garanzia**

Il periodo di garanzia decorre dalla data dell'acquisto. Si prega di conservare lo scontrino di cassa originale. Tale documento è necessario come prova di acquisto.

Qualora entro tre anni a partire dalla data dell'acquisto di questo prodotto si presentasse un vizio del materiale o di fabbricazione, provvederemo, a nostra discrezione, a riparare o a sostituire gratuitamente il prodotto. Questa prestazione di garanzia ha come presupposto che l'apparecchio difettoso e la prova di acquisto (scontrino di cassa) vengano presentati entro il termine di tre anni e che si descriva per iscritto in cosa consiste il vizio e quando si è presentato.

Se il vizio rientra nell'ambito della nostra garanzia, il Suo prodotto verrà riparato o sostituito da uno nuovo. Con la riparazione o la sostituzione del prodotto non decorre un nuovo periodo di garanzia.

### **Periodo di garanzia e diritti legali di rivendicazione di vizi**

Il periodo di garanzia non viene prolungato da interventi in garanzia. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate. Danni e vizi eventualmente già presenti al momento dell'acquisto devono venire segnalati immediatamente dopo che l'apparecchio è stato disimballato. Le riparazioni eseguite dopo la scadenza del periodo di garanzia sono a pagamento.

### **Ambito della garanzia**

L'apparecchio è stato prodotto con cura secondo severe direttive qualitative e debitamente collaudato prima della consegna.

La garanzia viene prestata in caso di vizi del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto che sono esposti al normale logorio e possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura o a danni che si verificano su componenti delicati, per es. interruttori, batterie, stampi da forno o parti realizzate in vetro.

Questa garanzia decade se il prodotto è stato danneggiato oppure utilizzato o sottoposto a interventi di manutenzione in modo non conforme. Per un utilizzo adeguato del prodotto si devono rigorosamente rispettare tutte le istruzioni espone nel manuale di istruzioni per l'uso. Si devono assolutamente evitare modalità di utilizzo e azioni che il manuale di istruzioni per l'uso sconsiglia o da cui esso mette in guardia.

Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a quello commerciale. La garanzia decade in caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non eseguiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata.

## Trattamento dei casi di garanzia

Per garantire una rapida evasione della Sua richiesta, La preghiamo di seguire le seguenti istruzioni:

- Tenga a portata di mano per qualsiasi richiesta lo scontrino di cassa e il codice dell'articolo (per es. IAN 12345) come prova di acquisto.
- Il codice dell'articolo è indicato sulla targhetta di modello, su un'incisione, sul frontespizio del manuale di istruzioni per l'uso (in basso a sinistra) o come adesivo sul lato posteriore o inferiore.
- Qualora si presentassero malfunzionamenti o altri tipi di vizi, contatti innanzitutto il reparto assistenza clienti qui di seguito indicato **telefonticamente** o via **e-mail**.
- Una volta che il prodotto è stato registrato come difettoso, lo può poi spedire a nostro carico, provvedendo ad allegare la prova di acquisto (scontrino di cassa), una descrizione del vizio e l'indicazione della data in cui si è presentato, all'indirizzo del servizio di assistenza clienti che Le è stato comunicato.



Al sito [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) si possono scaricare questo e molti altri manuali di istruzioni per l'uso, filmati sui prodotti e software.

## Assistenza



### Assistenza Italia

Tel.: 02 36003201

E-Mail: [kompennass@lidl.it](mailto:kompennass@lidl.it)



### Service Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: [kompennass@lidl.com.mt](mailto:kompennass@lidl.com.mt)

IAN 305804

## Importatore

Badi che il seguente indirizzo non è quello del servizio di assistenza clienti. Contatti innanzitutto il servizio di assistenza clienti indicato.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

GERMANIA

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

## Ricette

### NOTA


- Le temperature da impostare e i tempi di cottura indicati nelle ricette sono solo consigli. Li si può variare in base alle caratteristiche dei cibi e al gusto personale.

### Patatine fritte

Ingredienti per **2** persone

- 400 g di patatine fritte (surgelate)
- Sale

#### Preparazione


- 1) Versare le patatine fritte surgelate nella friggitrice ad aria calda e cospargerle uniformemente con un pizzico di sale.
- 2) Selezionare il programma "Patine fritte, surgelate"  e far cuocere le patatine a 220 °C per circa 35 minuti. Adattare il tempo e la temperatura manualmente come descritto al capitolo **Preparazione di alimenti**.

### Patate a spicchi

Ingredienti per **2** persone

- 400 g di patate (con buccia sottile)
- 10 ml di olio d'oliva
- 2 cucchiaini di paprika in polvere (dolce)
- 1 cucchiaino di peperoncino in polvere
- 1 pizzico di zucchero
- Sale marino
- Pepe

#### Preparazione



- 1) Lavare bene le patate e tagliarle con la buccia in bastoncini non troppo spessi.
- 2) Mescolare i bastoncini di patate con i restanti ingredienti in una ciotola sufficientemente grande.
- 3) Versare la miscela nella friggitrice ad aria calda e lasciar dorare a una temperatura di 220 °C per circa 30 - 40 minuti. Selezionare a tale scopo il programma "Patine fritte, fresche"  e adattare sia il tempo di cottura sia la temperatura.
- 4) Togliere gli spicchi di patate dalla friggitrice ad aria calda e servirli subito.

## Patate dolci fritte

Ingredienti per **2** persone

- 400 g di patate dolci
- 1 cucchiaino di sesamo
- 1 pizzico di sale marino
- 5 ml di olio

### Preparazione

- 1) Pelare le patate dolci e tagliarle in bastoncini spessi 1 x 1 cm
- 2) Tostare il sesamo senza grasso per circa 10 minuti a una temperatura di 170 °C fino a quando non si comincia a sentirne il profumo. Selezionare a tale scopo il programma "Manuale 2"  e adattare il tempo di cottura e la temperatura di conseguenza. Mescolare di tanto in tanto il sesamo con un utensile adatto.
- 3) Lasciar raffreddare leggermente il sesamo e pestarlo assieme al sale.
- 4) Versare i bastoncini di patate dolci e l'olio nella friggitrice ad aria calda e lasciar cuocere a una temperatura di 220 °C per circa 20 - 25 minuti. Selezionare a tale scopo il programma "Patatine fritte, fresche"  e adattare sia il tempo di cottura sia la temperatura.
- 5) Aggiungere la miscela di sesamo e sale alle patate dolci fritte e servire subito.

### NOTA

- Perché siano croccanti, prima della cottura mettere i bastoncini di patate a mollo per 60 minuti. Poi asciugarli e cospargerli uniformemente di amido alimentare.

## Insalata di frutta e petti di pollo

Ingredienti per **4** persone

- 500 g di petto di pollo
- 1 arancio oppure 1 mango
- 200 g di remoulade o Miracle Whip
- Sale e pepe
- Un po' di succo di limone fresco
- Un po' di salsa Worcestershire

### Preparazione

- 1) Insaporire il petto di pollo con sale e pepe.
- 2) Mettere la griglia di cottura **10** assieme al contenitore di cottura **2** nella friggitrice ad aria calda, distribuirvi sopra il petto di pollo e cuocere a 220 °C per 25 - 35 minuti. Selezionare a tale scopo il programma "Manuale 3" **(M3)** e adattare il tempo di cottura e la temperatura di conseguenza. Dopo 10 - 15 minuti girare il petto di pollo.
- 3) Lasciar raffreddare il petto di pollo e sminuzzarlo con le dita o con 2 forchette.
- 4) Sbucciare l'arancio o il mango e tagliarlo a pezzetti.
- 5) Mescolare la remoulade con un qualche goccia di salsa Worcester e di succo di limone.
- 6) Mescolare ora il petto di pollo, la frutta e la remoulade e prima di servire lasciare in posa per un paio di ore in frigorifero.




## Gyros

Ingredienti per **2** persone

- 500 g di carne di maiale spezzettata
- 2 cucchiaini di condimento per gyros
- 10 ml di olio
- 60 ml di panna
- 2 cucchiaini di crème fraîche
- Sale

### Preparazione


- 1) Mescolare l'olio e il condimento per gyros e aggiungere questa salsa allo spezzatino di maiale. Se possibile, lasciare in posa per un paio di ore in frigorifero.
- 2) Versare la carne nella friggitrice ad aria calda e cuocere a una temperatura di 200 °C per circa 15 min. Selezionare a tale scopo il programma "Carne"  e adattare sia il tempo di cottura sia la temperatura. Se la carne si incolla, mescolare di tanto in tanto con un utensile da cucina adatto affinché la cottura sia omogenea.
- 3) Aggiungere la panna e la crème fraîche e cuocere ancora per 2 minuti.

## Alette di pollo

Ingredienti per **2** persone

- 6 alette di pollo
- 10 ml aceto di vino
- Qualche spruzzata di Tabasco
- Paprika dolce in polvere
- Un po' di miele o zucchero di canna
- 2 cucchiaini di erbe aromatiche
- Sale e pepe
- 5 ml di olio

### Preparazione

- 1) Mescolare aceto, Tabasco, zucchero o miele, le erbe aromatiche e le spezie in una ciotola.
- 2) Versare le alette di pollo in una ciotola e mescolare omogeneamente con la marinata. Si consiglia di lasciare in posa in frigorifero per tutta la notte.
- 3) Impostare sulla friggitrice ad aria calda il programma "Cosce/alette di pollo"  e impostare una temperatura di 220 °C e un tempo di cottura di 25 - 35 minuti.
- 4) Versare l'olio nella friggitrice ad aria calda e farlo riscaldare brevemente.
- 5) Aggiungere le cosce di pollo marinate e cuocere fino al termine del programma. Controllare di tanto in tanto lo stato di cottura.

## Filetti di maiale gratinati

Ingredienti per **4** persone

- 400 g di filetto di maiale
- 1 - 2 pomodori
- Mozzarella
- Sale e pepe

### Preparazione

- 1) Tagliare i filetti di maiale in pezzi spessi circa 2 cm e insaporire con sale e pepe.
- 2) Tagliare i pomodori e la mozzarella a fette sottili.
- 3) Mettere la griglia di cottura **10** assieme al contenitore di cottura **2** nella friggitrice ad aria calda, distribuirvi sopra i filetti e cuocere a 220 °C per circa 12 minuti. Selezionare a tale scopo il programma "Manuale 3" **(M3)** e adattare il tempo di cottura e la temperatura di conseguenza.
- 4) Dopo la scadenza dei 12 minuti mettere una fetta di pomodoro e una fetta di mozzarella su ogni pezzo di carne e gratinare per circa 7 minuti a una temperatura di circa 150 °C. Selezionare a tale scopo il programma "Manuale 3" **(M3)** e adattare il tempo di cottura e la temperatura di conseguenza.

## Salmone marinato al sesamo

Ingredienti per **4** persone

- 500 g di salmone
- 1 cucchiaio di sesamo
- 25 ml di salsa di soia
- 25 ml di succo di limone
- 1 cucchiaio di miele
- 1 cucchiaino di paprika in polvere
- Sale e pepe

### Preparazione

- 1) Mescolare la salsa di soia con il sesamo, il succo di limone, il miele, la paprika in polvere nonché sale e pepe per ottenere una marinata.
- 2) Tagliare il salmone a dadini e aggiungerlo alla marinata.
- 3) Rimuovere all'occorrenza l'agitatore **3** dal contenitore di cottura **2** e cuocere il salmone marinato a 200 °C per circa 5 minuti. Selezionare a tale scopo il programma "Pesce" **(P)** e adattare il tempo di cottura e la temperatura di conseguenza.
- 4) Dopo che è trascorsa la metà del tempo di cottura, controllare lo stato di cottura e all'occorrenza mescolare leggermente la pietanza.
- 5) Servire subito.

## Uova strapazzate

Ingredienti per **2** persone

- 3 uova
- 20 g di dadini di prosciutto
- 10 g di cipollette
- 50 ml di panna
- 1 pomodoro
- 5 ml di olio
- Sale e pepe
- 1 cucchiaino di erbe aromatiche miste surgelate

### Preparazione

- 1) Sbattere le uova assieme alla panna.
- 2) Tagliare le cipollette ad anelli e i pomodori a pezzetti.
- 3) Mescolare la massa a base di uova con i dadini di prosciutto, la verdura e le erbe aromatiche e insaporire con sale e pepe.
- 4) Selezionare sulla friggitrice ad aria calda il programma "Manuale 1" (M1) e impostare una temperatura di 150 °C e un tempo di cottura di 8 - 10 minuti.
- 5) Versare l'olio nella friggitrice ad aria calda e farlo riscaldare brevemente.
- 6) Aggiungere la miscela a base di uova e cuocere per circa 8 - 10 minuti. All'occorrenza mescolare di tanto in tanto con un utensile adatto.
- 7) Servire subito.

## Crostini alle erbe

Ingredienti per **4** persone

- 4 fette di pane per toast
- 15 ml di burro fuso
- 10 ml di olio
- 2 cucchiaini di erbe aromatiche a piacere

### Preparazione

- 1) Tagliare il pane da toast in dadini di uguale grandezza e versare questi ultimi nella friggitrice ad aria calda.
- 2) Mescolare l'olio e il burro con le erbe aromatiche e distribuire il tutto uniformemente sui dadini di pane.
- 3) Lasciar cuocere nella friggitrice ad aria calda a 180 °C per circa 6 - 8 minuti a seconda del grado di doratura desiderato. Selezionare a tale scopo il programma "Manuale 1" (M1) e adattare il tempo di cottura e la temperatura di conseguenza.

I crostini alle erbe sono ottimi da mangiare nell'insalata o come piccolo spuntino tra i pasti.

# Índice

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Introdução</b> .....                      | <b>26</b> |
| <b>Utilização correta</b> .....              | <b>26</b> |
| <b>Conteúdo da embalagem</b> .....           | <b>27</b> |
| Eliminação da embalagem .....                | 27        |
| <b>Descrição do aparelho</b> .....           | <b>28</b> |
| <b>Dados técnicos</b> .....                  | <b>28</b> |
| <b>Instruções de segurança</b> .....         | <b>29</b> |
| <b>Antes da primeira utilização</b> .....    | <b>32</b> |
| <b>Preparar alimentos</b> .....              | <b>33</b> |
| <b>Programas</b> .....                       | <b>35</b> |
| <b>Tabela de tempos de cozedura</b> .....    | <b>37</b> |
| <b>Limpeza e conservação</b> .....           | <b>38</b> |
| <b>Armazenamento</b> .....                   | <b>39</b> |
| <b>Resolução de falhas</b> .....             | <b>40</b> |
| <b>Anexo</b> .....                           | <b>40</b> |
| Eliminação do aparelho .....                 | 40        |
| Garantia da Kompennass Handels GmbH .....    | 41        |
| Assistência Técnica .....                    | 42        |
| Importador .....                             | 42        |
| <b>Receitas</b> .....                        | <b>43</b> |
| Batatas fritas .....                         | 43        |
| Batatas em gomos .....                       | 43        |
| Batata-doce frita em palitos .....           | 44        |
| Salada de peito de frango com fruta .....    | 45        |
| Gyros .....                                  | 46        |
| Asas de frango .....                         | 46        |
| Medalhões de lombo de porco gratinados ..... | 47        |
| Salmão marinado com sementes de sésamo ..... | 47        |
| Ovos mexidos .....                           | 48        |
| Croûtons de ervas .....                      | 48        |

## Introdução

Parabéns pela compra do seu novo aparelho!

Optou por um produto moderno e de elevada qualidade. O manual de instruções é parte integrante deste produto. Este contém instruções importantes para a segurança, a utilização e a eliminação. Antes de utilizar o produto, familiarize-se com todas as instruções de operação e segurança. Utilize este produto apenas como descrito e nas áreas de aplicação indicadas. Ao transferir o produto para terceiros, entregue todos os respetivos documentos.

## Utilização correta

Este aparelho foi concebido exclusivamente para cozinhar alimentos a nível particular. Não utilize este aparelho para fins comerciais.

Utilize o aparelho apenas em espaços secos e nunca ao ar livre.

Este aparelho não é adequado para ser utilizado...

- por funcionários em cozinhas de lojas, escritórios e outros estabelecimentos comerciais,
- por clientes em estabelecimentos hoteleiros e outras estruturas residenciais,
- em estabelecimentos de alojamento e pequeno-almoço.

### AVISO

#### **Perigo devido a utilização incorreta!**

A utilização incorreta e/ou não adequada do aparelho pode acarretar riscos.

- ▶ O aparelho deve ser utilizado apenas para a finalidade descrita.
- ▶ Cumprir os procedimentos descritos neste manual de instruções.

### **NOTA**

- ▶ Não é assumida qualquer responsabilidade por danos resultantes da utilização incorreta, de reparações indevidas, de alterações não autorizadas ou da utilização de peças sobresselentes não permitidas. O risco é assumido exclusivamente pelo utilizador.

## Conteúdo da embalagem

Por norma, o aparelho é fornecido com os seguintes componentes:

- Fritadeira de ar quente
- Recipiente
- Grelha
- Agitador
- Base
- Copo de medição
- Manual de instruções

- 1) Retire todas as peças do aparelho e o manual de instruções da caixa.
- 2) Remova todos os materiais de embalagem e eventuais autocolantes do aparelho.

### NOTA

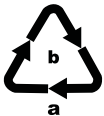
- ▶ Verifique a integridade do produto fornecido e a existência de eventuais danos visíveis.
- ▶ Caso falte algum componente ou se verifiquem danos resultantes de embalagem defeituosa ou do transporte, contacte a linha direta de Assistência Técnica (ver capítulo **Assistência Técnica**).

## Eliminação da embalagem

A embalagem protege o aparelho contra danos durante o transporte. Os materiais de embalagem são selecionados tendo em conta os aspetos ambientais e técnicos relativamente à eliminação, sendo, por isso, recicláveis.



A reciclagem da embalagem permite a poupança de matérias-primas e reduz a formação de lixo. Elimine os materiais de embalagem que já não são necessários de acordo com os regulamentos locais em vigor.



Elimine a embalagem de modo ecológico.

Tenha em atenção a marcação nos diversos materiais de embalagem e separe-os convenientemente. Os materiais de embalagem estão identificados com abreviaturas (a) e algarismos (b), com os seguintes significados:

- 1-7: plásticos,
- 20-22: papel e cartão,
- 80-98: compostos.

### NOTA

- ▶ Se possível, conserve a embalagem original durante o período de garantia, para que possa embalar o aparelho corretamente em caso de acionamento da mesma.

## Descrição do aparelho


Figura A:

- ❶ Tampa (anel exterior removível)
- ❷ Recipiente
- ❸ Agitador amovível
- ❹ Placa de aquecimento
- ❺ Botão de desbloqueio da tampa
- ❻ Botão SET
- ❼ Botão ON/OFF
- ❽ Visor
- ❾ Botões de seta ▲ ▼ (aumentar/reduzir o tempo ou a temperatura)

Figura B:

- ❿ Grelha
- ⓫ Base
- ⓬ Copo de medição

## Dados técnicos

|  |   |
|--|---|
| Tensão de alimentação  | 220 - 240 V ~ (corrente alternada), 50 Hz   |
| Potência nominal   | 1450 W  |
| Classe de proteção   | I (⏚ terra de proteção)   |
|  | Todas as partes deste aparelho, que entram em contacto com alimentos, são adequadas para utilização com produtos alimentares. |

## Instruções de segurança

### **⚠ PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO**

- ▶ Antes da colocação em funcionamento do aparelho, verifique se a tensão de alimentação corresponde à tensão de alimentação indicada na placa de características/de identificação.
- ▶ Coloque o cabo de alimentação de modo que não possa ficar entalado nem ser danificado de outra forma.
- ▶ Utilize o aparelho apenas em espaços secos e não ao ar livre.
- ⊘ Nunca mergulhe o aparelho, o cabo de alimentação ou a ficha elétrica em água ou noutros líquidos! Caso contrário, existe perigo de morte por choque elétrico!
- ▶ Após a utilização, retire sempre a ficha da tomada para limpar ou deslocar o aparelho.
- ▶ Se o aparelho tiver caído ou estiver danificado, não o pode voltar a colocar em funcionamento. O aparelho deve ser verificado e, se necessário, reparado por um técnico devidamente qualificado.
- ▶ Cabos ou fichas danificados devem ser imediatamente substituídos por técnicos autorizados ou pelo Serviço de Apoio ao Cliente, de modo a evitar situações de perigo.
- ▶ Para a preparação de alimentos utilize apenas o recipiente amovível!

### **⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!**

- ▶ Nunca utilize o aparelho para fins diferentes dos descritos neste manual. Em caso de utilização incorreta ou indevida do aparelho podem ocorrer ferimentos.
- ▶ Certifique-se de que o aparelho é instalado sobre uma base segura.



## **⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!**

- ▶ Coloque o cabo de alimentação de modo que ninguém possa pisá-lo ou tropeçar no mesmo.
- ▶ Coloque o aparelho o mais próximo possível da tomada. Certifique-se de que, em caso de perigo, a ficha se encontra num local de fácil acesso e o cabo de alimentação não está colocado de forma a causar quedas.
- ▶ Crianças com idades superiores a 8 anos podem utilizar o aparelho, caso sejam constantemente vigiadas. Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e/ou conhecimento, caso sejam vigiadas ou instruídas sobre a utilização segura do aparelho e tenham compreendido os perigos daí resultantes.
- ▶ A limpeza e manutenção por parte do utilizador não podem ser realizadas por crianças.
- ▶ Este aparelho não pode ser utilizado por crianças até aos 8 anos de idade.
- ▶ Crianças com idades inferiores a 8 anos devem ser mantidas afastadas do aparelho e do cabo de ligação.
- ▶ As crianças não podem brincar com o aparelho.
- ▶ Durante o processo de cozedura liberta-se vapor quente, especialmente ao abrir a tampa. Mantenha uma distância segura relativamente ao vapor.
- ▶ Algumas peças do aparelho aquecem muito durante o funcionamento. Para evitar queimaduras, não toque nas mesmas. Por esta razão, toque apenas nos elementos de comando e na pega do recipiente.
- ▶ Não mova o aparelho durante o funcionamento. Perigo de queimaduras!

**⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!**

- ▶ Deixe o aparelho arrefecer, antes de o limpar ou de substituir acessórios.
- ▶ Nunca levante o recipiente, durante o funcionamento, para fora do corpo do aparelho.

**⚠ AVISO! PERIGO DE INCÊNDIO!**

- ▶ Não utilize um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto para operar o aparelho.
- ▶ Não utilize o aparelho na proximidade de superfícies quentes ou materiais inflamáveis.
- ▶ Nunca deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- ▶ Nunca coloque o aparelho na proximidade ou por baixo de objetos inflamáveis, especialmente cortinas ou armários suspensos.



Atenção! Superfície quente!

**ATENÇÃO – DANOS NO APARELHO!**

- ▶ Não introduza nada nas ranhuras de ventilação da tampa do aparelho e não as tape.
- ▶ Não deixe entrar líquido nas ranhuras de ventilação da tampa do aparelho.
- ▶ Proteja o revestimento antiaderente, não utilizando utensílios de metal, como facas, garfos, etc. Se o revestimento antiaderente estiver danificado, não continue a utilizar o aparelho.
- ▶ Não utilize o aparelho sem o recipiente colocado!
- ▶ Para deslocar o aparelho, agarre-o lateralmente, por baixo. Para tal, não utilize a pega do recipiente.
- ▶ Utilize apenas acessórios recomendados pelo fabricante.

## Antes da primeira utilização

Antes de utilizar a fritadeira a ar quente pela primeira vez, proceda do seguinte modo, para limpar eventuais resíduos de produção:

### PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO

- ▶ O cabo de alimentação não pode entrar em contacto com as peças quentes da fritadeira a ar quente. Perigo de choque elétrico!

### AVISO – PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Algumas peças do aparelho, especialmente a placa de aquecimento **4**, os acessórios e a tampa **1**, aquecem muito durante o funcionamento. Não toque nas mesmas, toque apenas nos elementos de comando e na pega do recipiente **2**. Ao tirar os alimentos, use pegas de cozinha para evitar queimaduras.

- 1) Coloque o aparelho sobre uma superfície horizontal, plana, estável e resistente ao calor.

### NOTA

- ▶ Se pretender colocar a fritadeira a ar quente em cima do fogão, por baixo do exaustor, certifique-se de que o fogão se encontra desligado.
- 2) Insira a ficha numa tomada. O visor **8** acende-se a azul, a indicação do tempo pisca e é emitido um sinal sonoro. O aparelho encontra-se agora no modo Standby.
  - 3) Prima o botão de desbloqueio **5**. A tampa **1** abre-se.
  - 4) Remova a grelha **10**, o copo de medição **12** e a base **11**.
  - 5) Coloque 300 – 500 ml de água no recipiente **2** e feche a tampa **1**, pressionando-a para baixo até que encaixe de forma perceptível.
  - 6) Prima o botão SET **6** e selecione o programa **(M1)** através dos botões de seta **▲ ▼ 9**. A deslocação pelo menu pode ser realizada com o botão de seta **▲** no sentido dos ponteiros do relógio e com o botão de seta **▼** no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.  
Mantenha o botão premido, para se deslocar mais rapidamente pelo menu.
  - 7) Prima novamente o botão SET **6**, a indicação do tempo pisca. Regule um tempo de 20 minutos através dos botões de seta **▲ ▼ 9**. Mantenha o botão premido para que os algarismos comecem a passar rapidamente.
  - 8) Prima o botão ON/OFF **7** para iniciar o programa. O visor **8** apresenta a cor branca durante o funcionamento.  
No final do programa são emitidos 10 sinais sonoros e o visor **8** apresenta a cor azul. O aparelho encontra-se novamente no modo Standby. A ventilação na tampa **1** do aparelho continua a funcionar durante algum tempo, para arrefecer o aparelho.

- 9) Abra a tampa ❶, remova cuidadosamente o recipiente ❷ e despeje a água. Deixe o recipiente ❷ e o aparelho arrefecer totalmente.

## NOTA

- ▶ Durante a primeira colocação em funcionamento pode ocorrer uma ligeira formação de fumo e odores devido a resíduos resultantes da produção. Isto é totalmente normal e inofensivo. Certifique-se de que existe ventilação suficiente, abrindo, por exemplo, uma janela.
- ▶ Utilize a base ❶ fornecida, para pousar o recipiente ❷ quente.

- 10) Proceda agora como descrito no capítulo **Limpeza e conservação**.


## Preparar alimentos

Prepare batatas fritas, carne e legumes salteados, guisados, etc., no máximo, com um copo de medição ❷ de óleo alimentar. Adicionando um óleo alimentar adequado, os alimentos preparados tornam-se mais estaladiços e adquirem um sabor mais intenso. Os mais adequados são os óleos vegetais alimentares de sabor neutro, como p. ex. óleo de girassol ou óleo de colza. Manteiga concentrada também pode ser utilizada para fritar. Não utilizar, em caso algum, manteiga, margarina ou azeite, uma vez que não são suficientemente resistentes ao calor. Os alimentos são uniformemente aquecidos através da circulação de ar quente.

### AVISO – PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Algumas peças do aparelho, especialmente a placa de aquecimento ❹, os acessórios e a tampa ❶, aquecem muito durante o funcionamento. Não toque nas mesmas, toque apenas nos elementos de comando e na pega do recipiente ❷. Ao tirar os alimentos, use pegas de cozinha para evitar queimaduras.

- 1) Prepare os alimentos de acordo com a receita.
- 3) Insira a ficha numa tomada. O visor ❸ acende-se a azul, os algarismos piscam e é emitido um sinal sonoro. O aparelho encontra-se agora no modo Standby.
- 4) Abra a tampa ❶.
- 5) Retire os acessórios que não necessitar e adicione os alimentos preparados:
  - Se desejar utilizar o recipiente ❷ em conjunto com o agitador ❸:
    - Remova, eventualmente, a grelha ❶ e a base ❶ do recipiente ❷. Controle se o agitador ❸ está devidamente encaixado no dispositivo do recipiente ❷. Este mistura uniformemente os alimentos durante o processo de cozedura.

- Encha o recipiente ② com os alimentos a cozinhar. No entanto, não ultrapasse a marcação MAX do recipiente ②.
  - Distribua, eventualmente, um óleo alimentar adequado, de forma uniforme, sobre os alimentos. Para tal, utilize o copo de medição ⑫, não ultrapassando a marcação MAX do copo de medição ⑫ (35 ml) durante a dosagem.
- Se desejar utilizar a grelha ⑩:
- Remova, eventualmente, o agitador ③ e a base ⑪ do recipiente ②.
  - Introduza a grelha ⑩ no centro do recipiente ② e coloque os alimentos sobre a grelha ⑩.
  - Seleccione o programa "Manual 3" (M3), funciona apenas com o elemento de aquecimento acima e sem a função de agitação.
- 6) Feche a tampa ①.
- 7) Seleccione um programa adequado, tal como descrito no capítulo **Antes da primeira utilização**.  
Prima o botão ON/OFF ⑦ para iniciar imediatamente o programa ou adapte o tempo e a temperatura às suas necessidades:
- Prima o botão SET ⑥, a indicação do tempo pisca.
  - Regule o tempo adequado através dos botões de seta ▲ ▼ ⑨.
  - Prima novamente o botão SET ⑥, a indicação do tempo  pisca.
  - Regule a temperatura adequada através dos botões de seta ▲ ▼ ⑨.

## NOTA

- O possível nível de regulação da temperatura e do tempo varia de acordo com o programa, ver tabela no capítulo **Programas**.

- 8) Prima o botão ON/OFF ⑦, para iniciar o programa de cozedura. O visor ⑧ apresenta a cor branca durante o funcionamento. Dependendo do programa, os elementos de aquecimento, o agitador ③ e a ventilação começam a funcionar.

## NOTA

- Entretanto, o elemento de aquecimento superior pode desligar-se novamente. Isto significa que a temperatura necessária para o processo de cozedura foi atingida. Após algum tempo, o elemento de aquecimento volta a ligar-se e continua a aquecer.

- 9) No final do programa são emitidos 10 sinais sonoros e o visor ⑧ apresenta a cor azul. O aparelho encontra-se novamente no modo Standby. A ventilação na tampa ① do aparelho continua a funcionar durante algum tempo, para arrefecer o aparelho.

## NOTA

- ▶ Controle regularmente o processo de cozedura. Os valores indicados nas tabelas ou pré-programados no aparelho servem de referência, os tempos de cozedura reais podem variar de acordo com a consistência dos alimentos.
- ▶ Durante o processo de cozedura pode abrir a tampa ❶ para verificar o estado da cozedura ou para adicionar ingredientes. Ao abrir a tampa ❶, o elemento de aquecimento desliga-se temporariamente, até que a tampa ❶ volte a ser fechada.
- ▶ Durante o processo de cozedura pode alterar manualmente o tempo e a temperatura, premindo o botão SET ❸ e seguindo os passos acima descritos.
- ▶ Para terminar antecipadamente o processo de cozedura, mantenha o botão ON/OFF ❹ premido durante aprox. 3 segundos. O aparelho encontra-se novamente no modo Standby, o visor ❺ apresenta a cor azul.
- ▶ Utilize a base ❶ fornecida, para pousar o recipiente ❷ quente.

## Programas

O aparelho dispõe de oito programas de cozedura predefinidos. Se seleccionar um dos seguintes programas, os respetivos tempos de cozedura e temperaturas predefinidos são apresentados no visor ❸. Poderá alterar, em parte, estas regulações, de acordo com a receita ou as suas necessidades.

Os três programas manuais oferecem-lhe outras predefinições que poderão ser adaptadas, caso nenhum dos outros programas seja adequado. Utilize-os, por exemplo, para as suas próprias receitas ou para manter os seus pratos quentes.

## NOTA

- ▶ O possível nível de regulação da temperatura e do tempo varia de acordo com o programa, ver tabela abaixo.

Selecione um programa do seguinte modo:

- 1) Selecione um programa adequado, tal como descrito no capítulo **Antes da primeira utilização**. As predefinições dos programas podem ser consultadas na tabela abaixo.
- 2) Prima o botão ON/OFF ❹ para iniciar imediatamente o programa ou adapte o tempo e a temperatura às suas necessidades, tal como descrito no capítulo **Preparar alimentos**.

| Programa  |   | Regulação standard |         | Nível de regulação possível |
|---|---|--------------------|---------|-----------------------------|
|    | <b>Batatas fritas, congeladas</b><br>♦ com função de agitação<br>♦ Elemento de aquecimento em cima + em baixo | Temperatura        | 240 °C  | 200 - 240 °C                |
|   |   | Tempo              | 30 min. | 25 - 35 min.                |
|    | <b>Batatas fritas, frescas</b><br>♦ com função de agitação<br>♦ Elemento de aquecimento em cima + em baixo    | Temperatura        | 240 °C  | 200 - 240 °C                |
|   |   | Tempo              | 35 min. | 25 - 45 min.                |
|    | <b>Coxas/asas de frango</b><br>♦ com função de agitação<br>♦ Elemento de aquecimento em cima + em baixo       | Temperatura        | 220 °C  | 200 - 240 °C                |
|   |   | Tempo              | 20 min. | 15 - 35 min.                |
|    | <b>Peixe</b><br>♦ sem função de agitação<br>♦ Elemento de aquecimento em cima + em baixo                      | Temperatura        | 200 °C  | 150 - 230 °C                |
|   |   | Tempo              | 15 min. | 8 - 25 min.                 |
|    | <b>Carne</b><br>♦ com função de agitação<br>♦ Elemento de aquecimento em cima + em baixo                      | Temperatura        | 230 °C  | 200 - 240 °C                |
|   |   | Tempo              | 10 min. | 10 - 30 min.                |
|    | <b>Manual 3</b><br>♦ sem função de agitação<br>♦ Elemento de aquecimento em cima                              | Temperatura        | 100 °C  | 100 - 220 °C                |
|   |   | Tempo              | 30 min. | 5 - 60 min.                 |
|  | <b>Manual 2</b><br>♦ sem função de agitação<br>♦ Elemento de aquecimento em cima + em baixo                   | Temperatura        | 200 °C  | 100 - 220 °C                |
|   |   | Tempo              | 30 min. | 5 - 60 min.                 |
|  | <b>Manual 1</b><br>♦ com função de agitação<br>♦ Elemento de aquecimento em cima + em baixo                   | Temperatura        | 100 °C  | 60 - 240 °C                 |
|   |   | Tempo              | 5 min.  | 5 - 60 min.                 |

## TIP

Para a preparação de pratos de batatas na fritadeira a ar quente, as mais adequados são as variedades de batatas firmes. Lave os pedaços de batata cortados com água limpa, para evitar que se colem uns aos outros durante o processo de cozedura. Seque bem os pedaços das batatas antes de os colocar na fritadeira a ar quente.

## Tabela de tempos de cozedura

A tabela apresenta exemplos de alimentos e das temperaturas a que estes devem ser cozinhados, bem como do tempo de cozedura necessário. Se as indicações na embalagem do produto a cozinhar não coincidirem com as da tabela, siga as instruções da embalagem.

| Alimento                    | Peso (g)                             | Adição                             | Temperatura  | Tempo        |
|-----------------------------|--------------------------------------|------------------------------------|--------------|--------------|
| <b>Legumes</b>              |                                      |                                    |              |              |
| Batatas fritas, congeladas  | 400                                  | -                                  | 200 - 240 °C | 25 - 35 min. |
| Batatas fritas, frescas     | 400                                  | 5 ml de óleo                       | 200 - 240 °C | 25 - 45 min. |
| Batatas, em cubos           | 750 g                                | 5 ml de óleo                       | 200 - 240 °C | 30 - 40 min. |
| Curgete                     | 500                                  | 160 ml de água fria + 5 ml de óleo | 240 °C       | 10 - 15 min. |
| Pimento                     | 400                                  | 160 ml de água fria + 5 ml de óleo | 240 °C       | 8 - 15 min.  |
| Cogumelos                   | 400                                  | 5 ml de óleo                       | 240 °C       | 10 - 15 min. |
| Cebolas                     | 450                                  | 5 ml de óleo                       | 240 °C       | 12 - 15 min. |
| <b>Carne</b>                |                                      |                                    |              |              |
| Nuggets de frango (frescos) | 500 (30 x 50 mm)                     | -                                  | 230 °C       | 20 - 25 min. |
| Costeletas de porco         | 350 (30 x 50 mm)                     | 5 ml de óleo                       | 230 °C       | 16 - 25 min. |
| Carne de vaca               | 400                                  | 5 ml de óleo                       | 230 °C       | 8 - 12 min.  |
| Chili com carne             | 350                                  | 5 ml de óleo                       | 230 °C       | 6 - 12 min.  |
| Salsichas                   | 300                                  | -                                  | 230 °C       | 8 - 12 min.  |
| Coxas de frango             | 700                                  | -                                  | 230 °C       | 22 - 28 min. |
| Peito de frango             | 350                                  | -                                  | 230 °C       | 10 - 15 min. |
| Costeletas de borrego       | 2 - 3 unidades (2,5 cm de espessura) | 5 ml de óleo                       | 230 °C       | 20 - 25 min. |
| Lombo de porco (fino)       | 250                                  | 5 ml de óleo                       | 230 °C       | 6 - 10 min.  |




| Alimento         | Peso (g)    | Adição | Temperatura | Tempo        |
|------------------|-------------|--------|-------------|--------------|
| <b>Peixe</b>     |             |        |             |              |
| Camarões panados | 14 unidades | -      | 200 °C      | 10 - 15 min. |
| Tilápia          | 350         | -      | 200 °C      | 12 - 18 min. |
| Camarão Tigre    | 300         | -      | 200 °C      | 20 - 25 min. |
| Camarão pequeno  | 250         | -      | 200 °C      | 15 - 20 min. |

## NOTA

- ▶ Os valores indicados servem apenas de referência. O tempo de cozedura e a temperatura podem variar de acordo com a consistência dos ingredientes e o seu gosto pessoal.
- ▶ Os valores indicados referem-se à utilização do recipiente **2** sem a grelha **10**. Se desejar utilizar a grelha **10** para cozinhar suavemente, prolongue os tempos de cozedura.  
Para a utilização com a grelha **10**, selecione o programa "Manual 3" **(M3)**.

## Limpeza e conservação

### **AVISO – PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO!**

- ▶ Antes de limpar o aparelho, retire sempre a ficha da tomada.
- ▶  O aparelho nunca pode ser mergulhado em líquidos! Caso contrário, existe perigo de morte por choque elétrico e o aparelho poderá ser danificado.

### **AVISO – PERIGO DE QUEIMADURAS!**

- ▶ Antes de proceder à limpeza, deixe o aparelho arrefecer.

### **ATENÇÃO – DANOS MATERIAIS!**

- ▶ Para a limpeza não utilize produtos ou materiais de limpeza corrosivos ou abrasivos, tais como creme abrasivo ou esfregão de arame. Estes podem danificar a superfície do aparelho!

Desmonte a fritadeira a ar quente para uma limpeza fácil:

- 1) Agarre a borda da tampa com as duas mãos e rode-a para a esquerda, até que seja possível soltá-la do suporte.
- 2) Eventualmente, retire o recipiente **2** do aparelho e remova o agitador **3** do recipiente **2**, puxando-o horizontalmente para cima.

### 3) Limpe o aparelho e os acessórios:

■ Lave o recipiente **2**, a borda da tampa removida e a base **1** em água quente com um detergente da loiça suave. Em caso de necessidade, pode retirar a pega do recipiente **2**, premindo o botão na parte de baixo da pega e extraíndo-a na horizontal. Por fim, lave as peças com água limpa.

■ Lave a grelha **10**, o agitador **3** e o copo de medição **12** em água quente com um detergente da loiça suave e enxague depois com água limpa.



Também pode lavar as peças na máquina de lavar loiça.

■ Limpe o aparelho com um pano húmido. Se necessário, coloque um pouco de detergente da loiça suave no pano. Limpe bem depois com um pano humedecido apenas com água. Certifique-se de que não se infiltra água na tampa **1** do aparelho!

■ Em caso de sujidade entranhada, utilize uma esponja não abrasiva com um detergente da loiça suave. Passe depois com um pano húmido, para eliminar eventuais restos de detergente.

■ Seque bem todas as peças antes da montagem.

### 4) Agarre a borda da tampa com as duas mãos e desloque-a novamente para cima da parte superior, dando atenção aos respetivos entalhes. Rode a borda da tampa para a direita, até que encaixe de forma audível.

### 5) Desloque a pega do recipiente **2** novamente para o dispositivo, até que encaixe de forma audível, ou coloque-a dentro do recipiente **2** para guardar o aparelho.

### 6) Volte a colocar o recipiente **2** na friteadeira a ar quente. Tenha atenção ao entalhe da pega no corpo do aparelho.

#### NOTA

Outros trabalhos de manutenção devem ser realizados apenas por uma empresa especializada autorizada ou pelo Serviço de Apoio ao Cliente.

## Armazenamento

1) Levante ou transporte o aparelho, segurando com as duas mãos, lateralmente, por baixo do aparelho. Nunca utilize a pega do recipiente **2** para este efeito!

2) Pode desmontar a pega do recipiente **2** e colocá-la dentro do recipiente **2** para guardar o aparelho.

3) Coloque o agitador **3** no dispositivo, no centro do recipiente **2**. Coloque a grelha **10** por cima e a base **1** e o copo de medição **12** sobre a mesma.

4) Guarde o aparelho com a tampa **1** fechada. Deste modo, o interior do aparelho e os acessórios mantêm-se limpos e sem pó.

## Resolução de falhas

| PROBLEMA  | CAUSA POSSÍVEL                                    | SOLUÇÕES POSSÍVEIS   |
|---|---|--|
| O aparelho não funciona.                        | O aparelho não está ligado a uma tomada elétrica. | Ligue o aparelho a uma tomada elétrica.                      |
|   | O aparelho está danificado.                       | Contacte a Assistência Técnica.                              |
|   | O aparelho está desligado.                        | Ligue o aparelho premindo o botão ON/OFF <b>7</b> .          |
| No visor <b>8</b> é apresentada a indicação E1. | Existe um curto-circuito no sistema.              | Desligue a ficha da tomada e contacte a Assistência Técnica. |
| No visor <b>8</b> é apresentada a indicação E2. | Existe um curto-circuito no sistema.              | Desligue a ficha da tomada e contacte a Assistência Técnica. |

Caso não seja possível corrigir as falhas por meio da resolução de falhas acima descrita, ou caso detete outros tipos de falhas, contacte a nossa Assistência Técnica.

## Anexo

### Eliminação do aparelho



**Nunca deposite o aparelho no lixo doméstico comum. Este produto está sujeito ao disposto na Diretiva Europeia 2012/19/EU.**

Entregue o aparelho num Ponto Eletrão autorizado ou num Centro de Receção de REEE do seu município. Respeite os regulamentos atualmente em vigor. Em caso de dúvida, entre em contacto com o Centro de Receção de REEE.



Relativamente às possibilidades de eliminação do produto em fim de vida, informe-se na junta de freguesia ou câmara municipal da sua área de residência.

## **Garantia da Kompennass Handels GmbH**

Estimada Cliente, Estimado Cliente,

Este aparelho tem uma garantia de 3 anos a contar da data de compra. No caso deste produto ter defeitos, tem direitos legais contra o vendedor do produto. Estes direitos legais não são limitados pela nossa garantia que passamos a transcrever.

### **Condições de garantia**

O prazo de garantia tem início na data da compra. Por favor, guarde bem o talão de compra original. Este documento é necessário como comprovativo da compra.

Se dentro de três anos a partir da data de compra deste produto, ocorrer um defeito de material ou fabrico, o produto será reparado ou substituído por nós – consoante a nossa preferência – gratuitamente. Esta garantia parte do princípio que o aparelho defeituoso e o comprovativo da compra (talão de compra) são apresentados dentro do prazo de três anos e é descrito brevemente, por escrito, em que consiste o defeito e quando ocorreu.

Se o defeito estiver coberto pela nossa garantia, receberá o produto reparado ou um novo produto.

### **Prazo de garantia e direitos legais**

O período de garantia não é prolongado pelo acionamento da mesma. Isto também se aplica a peças substituídas e reparadas. Danos e defeitos que possam eventualmente já existir no momento da compra devem ser imediatamente comunicados, após retirar o aparelho da embalagem. Expirado o período da garantia, quaisquer reparações necessárias estão sujeitas a pagamento.

### **Âmbito da garantia**

O aparelho foi fabricado segundo diretivas de qualidade rigorosas, com o maior cuidado, e testado escrupulosamente antes da sua distribuição.

A garantia abrange apenas defeitos de material ou de fabrico. Esta garantia não abrange peças do produto, que estão sujeitas ao desgaste normal e podem ser consideradas desta forma peças de desgaste, ou danos em peças frágeis, p. ex. interruptores, acumuladores, formas para bolos ou peças de vidro.

Esta garantia perde a validade, se o produto for danificado, utilizado incorretamente ou se a manutenção tenha sido realizada indevidamente. Para garantir uma utilização correta do produto, é necessário cumprir todas as instruções contidas no manual de instruções. Ações ou fins de utilização que são desaconselhados, ou para os quais é alertado no manual de instruções, têm de ser impreterivelmente evitados.

O produto foi concebido apenas para uso privado e não para uso comercial. A garantia extingue-se em caso de utilização incorreta, uso de força e intervenções que não tenham sido efetuadas pela nossa Filial de Assistência Técnica autorizada.

## Procedimento em caso de acionamento da garantia

Para garantir um processamento rápido do seu pedido, siga, por favor, as seguintes instruções:

- Para todos os pedidos de esclarecimento, tenha à mão o talão de compra e o número do artigo (p. ex. IAN 12345) como comprovativo da compra.
- O número do artigo consta na placa de características, numa impressão, na capa do seu manual de instruções (em baixo à esquerda) ou, como autocolante, no verso ou no lado inferior.
- Caso ocorram falhas de funcionamento ou outros defeitos, contacte primeiro o Serviço de Assistência Técnico, indicado em seguida, **telefonicamente ou por e-mail**.
- De seguida, pode enviar gratuitamente o produto registado como defeituoso, incluindo o comprovativo da compra (talão de compra) e indique o defeito e quando este ocorreu, para a morada do Serviço de Assistência Técnica que lhe foi indicada.



Em [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) poderá descarregar este manual de instruções e muitos outros, bem como vídeos sobre os produtos e software.

## Assistência Técnica

### PT Assistência Portugal

Tel.: 70778 0005 (0,12 EUR/Min.)

E-Mail: [kompennass@lidl.pt](mailto:kompennass@lidl.pt)

IAN 305804

## Importador

Por favor, observe que a seguinte morada não é a morada do Serviço de Assistência Técnica. Primeiro entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

ALEMANHA

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

## Receitas

### NOTA


- As regulações de temperatura e os tempos indicados nas receitas são meras recomendações. Estas podem variar de acordo com a consistência dos ingredientes e o seu gosto pessoal!

### Batatas fritas

Ingredientes para **2** pessoas

- 400 g de batatas fritas (ultracongeladas)
- Sal

#### Preparação


- 1) Coloque as batatas fritas congeladas na fritadeira a ar quente e distribua uniformemente uma pitada de sal sobre as mesmas.
- 2) Selecione o programa "Batatas fritas, congeladas"  e frite as batatas a 220 °C, durante aprox. 35 minutos. Para tal, regule manualmente o tempo e a temperatura, tal como descrito no capítulo **Preparar alimentos**.

### Batatas em gomos

Ingredientes para **2** pessoas

- 400 g de batatas (com pele fina)
- 10 ml de azeite
- 2 colheres de sopa de pimentão-doce em pó
- 1 colher de chá de pipiríri
- 1 pitada de açúcar
- Sal marinho
- Pimenta

#### Preparação



- 1) Lave bem as batatas e corte-as, com pele, em gomos não muito grossos.
- 2) Misture os gomos de batata com os restantes ingredientes numa taça suficiente grande.
- 3) Coloque a mistura na fritadeira a ar quente e deixe cozinhar a 220 °C, durante aprox. 30 - 40 min., até ficarem douradas. Para tal, selecione o programa "Batatas fritas, frescas"  e adapte o tempo e a temperatura.
- 4) Retire os gomos de batata da fritadeira a ar quente e sirva imediatamente.

## Batata-doce frita em palitos

Ingredientes para **2** pessoas

- 400 g de batatas-doces
- 1 colher de sopa de sementes de sésamo
- 1 pitada de sal marinho
- 5 ml de óleo

### Preparação

- 1) Descasque as batatas-doces e corte-as em palitos com 1 x 1 cm de espessura.
- 2) Toste as sementes de sésamo sem gordura a 170 °C, durante aprox. 10 minutos, até que comece a sentir o seu aroma. Para tal, seleccione o programa "Manual 2"  e adapte o tempo e a temperatura de forma correspondente. De vez em quando mexa as sementes de sésamo com um utensílio adequado.
- 3) Deixe as sementes de sésamo tostadas arrefecer um pouco e esmague-as com o sal.
- 4) Coloque as batatas-doces cruas e o óleo na fritadeira a ar quente e deixe cozinhar a 220 °C, durante aprox. 20 - 25 min. Para tal, seleccione o programa "Batatas fritas, frescas"  e adapte o tempo e a temperatura.
- 5) Envolve as batatas-doces na mistura de sésamo e sal e sirva-as imediatamente.

### NOTA

- Para obter um resultado crocante, demolhe os palitos de batata-doce durante 60 minutos antes de os cozinhar. Seque-as depois e salpique-as uniformemente com amido.

## Salada de peito de frango com fruta

Ingredientes para **4** pessoas

- 500 g de peito de frango
- 1 laranja ou 1 manga
- 200 g de remolada ou Miracel Whip
- Sal e pimenta
- Um pouco de sumo de limão, feito na hora
- Um pouco de molho Inglês (Worcester)

### Preparação

- 1) Tempere o peito de frango com sal e pimenta.
- 2) Introduza a grelha **10** com o recipiente **2** na fritadeira a ar quente, distribua o peito de frango sobre a mesma e deixe cozinhar a 220 °C, durante 25 - 35 minutos. Para tal, selecione o programa "Manual 3" **(M3)** e adapte o tempo e a temperatura de forma correspondente. Vire o peito de frango após 10 - 15 minutos.
- 3) Deixe arrefecer o peito de frango e desfaça-o com os dedos ou 2 garfos.
- 4) Descasque a laranja ou a manga e corte em pedaços.
- 5) Misture a remolada com umas gotas de molho Inglês e sumo de limão.
- 6) Misture agora o peito de frango, a fruta e a remolada e deixe repousar algumas horas no frigorífico antes de servir.




## Gyros

Ingredientes para **2** pessoas

- 500 g de tiras de porco
- 2 colheres de sopa de especiarias para Gyros
- 10 ml de óleo
- 60 ml de natas
- 2 colheres de chá de crème fraîche
- Sal

### Preparação


- 1) Misture primeiro o óleo e as especiarias para Gyros e adicione depois as tiras de porco. Se possível, deixe repousar algumas horas no frigorífico.
- 2) Coloque a carne na fritadeira a ar quente e deixe cozinhar a 200 °C, durante aprox. 15 minutos., até ficarem douradas. Para tal, selecione o programa "Carne"  e adapte o tempo e a temperatura. Se os pedaços de Gyros se colarem uns aos outros, mexa com um utensílio adequado para que sejam cozinhados uniformemente.
- 3) Adicione as natas e o crème fraîche e deixe cozinhar durante mais 2 min.

## Asas de frango

Ingredientes para **2** pessoas

- 6 asas de frango
- 10 ml de vinagre de vinho
- Algumas gotas de Tabasco
- Pimentão-doce
- Um pouco de açúcar de cana mascavado ou mel
- 2 colheres de chá de especiarias
- Sal e pimenta
- 5 ml de óleo

### Preparação

- 1) Misture o vinagre, o tabasco, o açúcar e o mel, as especiarias e os condimentos numa taça.
- 2) Coloque as asas de frango numa taça e misture uniformemente com a marinada. O melhor será deixar repousar no frigorífico durante a noite.
- 3) Selecione o programa "Coxas/asas de frango"  na fritadeira a ar quente e regule para 220 °C e 25 - 35 minutos.
- 4) Coloque o óleo na fritadeira a ar quente e aqueça brevemente.
- 5) Adicione as asas de frango e deixe cozinhar até que o programa seja concluído. Controle, de vez em quando, o processo de cozedura.

## Medalhões de lombo de porco gratinados

Ingredientes para **4** pessoas

- 400 g de lombo de porco
- 1 - 2 tomates
- Mozzarella
- Sal e pimenta

### Preparação

- 1) Corte o lombo de porco em medalhões com aprox. 2 cm de espessura e tempere com sal e pimenta.
- 2) Corte os tomates e a mozzarella em fatias finas.
- 3) Introduza a grelha **10** com o recipiente **2** na fritadeira a ar quente, distribua os medalhões sobre a mesma e deixe cozinhar a 220 °C, durante aprox. 12 minutos. Para tal, selecione o programa "Manual 3" **M3** e adapte o tempo e a temperatura de forma correspondente.
- 4) Decorridos os 12 minutos, coloque uma fatia de tomate e uma fatia de mozzarella sobre cada medalhão e deixe gratinar a aprox. 150 °C, durante mais ou menos 7 minutos. Para tal, selecione novamente o programa "Manual 3" **M3**.

## Salmão marinado com sementes de sésamo

Ingredientes para **4** pessoas

- 500 g de salmão
- 1 colher de sopa de sementes de sésamo
- 25 ml de molho de soja
- 25 ml de sumo de limão
- 1 colher de sopa de mel
- 1 colher de chá de pimentão-doce
- Sal e pimenta

### Preparação

- 1) Misture o molho de soja, as sementes de sésamo, o sumo de limão, o mel, o pimentão-doce em pó, bem como o sal e a pimenta, numa marinada.
- 2) Corte o salmão em cubos e misture com a marinada.
- 3) Remova, eventualmente, o agitador **3** do recipiente **2** e deixe o salmão marinado cozinhar a 200 °C, durante aprox. 5 minutos. Para tal, selecione o programa "Peixe" **P** e adapte o tempo e a temperatura de forma correspondente.
- 4) Decorrido metade do tempo, controle o processo de cozedura e, se necessário, mexa um pouco os alimentos.
- 5) Sirva imediatamente.

## Ovos mexidos

Ingredientes para **2** pessoas

- 3 ovos
- 20 g de cubos de presunto
- 10 g cebolinhas
- 50 ml de natas
- 1 tomate
- 5 ml de óleo
- Sal e pimenta
- 1 colher de sopa de mistura de ervas ultracongeladas

### Preparação

- 1) Bata os ovos com as natas.
- 2) Corte as cebolinhas em anéis e o tomate em pedaços.
- 3) Misture a massa de ovo com os cubos presunto, os legumes e as ervas, e tempere com sal e pimenta.
- 4) Selecione o programa "Manual 1" (M1) na fritadeira a ar quente e regule para 150 °C e 8 - 10 minutos.
- 5) Coloque o óleo na fritadeira a ar quente e aqueça brevemente.
- 6) Adicione a mistura de ovo e deixe cozinhar durante aprox. 8 - 10 minutos. Se necessário, de vez em quando mexa com um utensílio adequado.
- 7) Sirva imediatamente.

## Croûtons de ervas

Ingredientes para **4** pessoas

- 4 fatias de pão de forma
- 15 ml de manteiga derretida
- 10 ml de óleo
- 2 colheres de chá de especiarias a gosto

### Preparação

- 1) Corte o pão de forma em cubos com o mesmo tamanho e coloque na fritadeira a ar quente.
- 2) Misture o óleo e a manteiga com as especiarias e distribua uniformemente sobre cubos de pão.
- 3) Deixe cozinhar a 180 °C, durante aprox. 6 - 8 min., na fritadeira a ar quente, conforme o tom desejado (mais ou menos tostado). Para tal, selecione o programa "Manual 1" (M1) e adapte o tempo e a temperatura de forma correspondente.

Os croûtons de ervas são deliciosos em saladas ou, em qualquer altura, como um pequeno snack.

## Contents

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Introduction</b> .....              | <b>50</b> |
| <b>Intended use</b> .....              | <b>50</b> |
| <b>Package contents</b> .....          | <b>51</b> |
| Disposal of the packaging .....        | 51        |
| <b>Appliance description</b> .....     | <b>52</b> |
| <b>Technical data</b> .....            | <b>52</b> |
| <b>Safety information</b> .....        | <b>53</b> |
| <b>Before first use</b> .....          | <b>56</b> |
| <b>Preparing food</b> .....            | <b>57</b> |
| <b>Programmes</b> .....                | <b>59</b> |
| <b>Table of cooking times</b> .....    | <b>61</b> |
| <b>Cleaning and maintenance</b> .....  | <b>62</b> |
| <b>Storage</b> .....                   | <b>63</b> |
| <b>Troubleshooting</b> .....           | <b>64</b> |
| <b>Appendix</b> .....                  | <b>64</b> |
| Disposal of the device .....           | 64        |
| Kompennass Handels GmbH warranty ..... | 65        |
| Service .....                          | 66        |
| Importer .....                         | 66        |
| <b>Recipes</b> .....                   | <b>67</b> |
| Chips .....                            | 67        |
| Potato wedges .....                    | 67        |
| Sweet potato chips .....               | 68        |
| Fruity chicken breast salad .....      | 69        |
| Gyros .....                            | 70        |
| Chicken wings .....                    | 70        |
| Pork medallions au gratin .....        | 71        |
| Marinated sesame salmon .....          | 71        |
| Scrambled egg .....                    | 72        |
| Herb croutons .....                    | 72        |

## Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance!

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

## Intended use

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

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

This appliance is not intended for use...

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

### **WARNING**

#### **Danger if not used as intended!**

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

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

### **NOTE**

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

## Package contents

The appliance is supplied with the following components as standard:

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

### NOTE

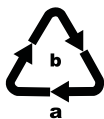
- ▶ Check the package for completeness and signs of visible damage.
- ▶ If the delivery is incomplete or damage has occurred as a result of defective packaging or during transport, contact the Service hotline (see section **Service**).

## Disposal of the packaging

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



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



Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.

Note the labelling on the packaging and separate the packaging material components for disposal if necessary. The packaging material is labelled with abbreviations (a) and numbers (b) with the following meanings:

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

### NOTE

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

## Appliance description


Figure A:

- ❶ Lid (outer rim removable)
- ❷ Cooking container
- ❸ Removable stirrer
- ❹ Hotplate
- ❺ Lid release button
- ❻ SET button
- ❼ ON/OFF button
- ❽ Display
- ❾ Arrow buttons ▲ ▼ (increase/reduce time or temperature)

Figure B:

- ❿ Cooking grill
- ⓫ Stand
- ⓬ Measuring cup

## Technical data

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

## Safety information

### **⚠ RISK OF ELECTRIC SHOCK**

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

### **⚠ WARNING! RISK OF INJURY!**

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



## **⚠ WARNING! RISK OF INJURY!**

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

## **WARNING! RISK OF FIRE!**

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



**Caution! Hot surface!**

## **CAUTION – APPLIANCE DAMAGE!**

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

## Before first use

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

### RISK OF ELECTRIC SHOCK

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

### WARNING – RISK OF INJURY!

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

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

### NOTE

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

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

## NOTE

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

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

## Preparing food

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

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

## WARNING – RISK OF INJURY!

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

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

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

## NOTE

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

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

## NOTE

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

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

## NOTE

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

## Programmes

The appliance has eight preset cooking programmes. If you select one of the following programmes, the preset cooking times and temperatures will be shown on the display **8**. These settings can be adjusted to certain degree depending on the recipe you are using or your personal taste.









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

## NOTE

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

How to set a programme:

- 1) Choose a suitable programme, as described in the section **Before first use**. You will find all the settings of the preset programmes in the following table.
- 2) Press the ON/OFF button **7** to start immediately or adjust the time and temperature according to your needs, as described in the section **Preparing food**.

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

## TIP

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

## Table of cooking times

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

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




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

## NOTE

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

## Cleaning and maintenance

### **WARNING – RISK OF ELECTRIC SHOCK!**

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

### **WARNING – RISK OF BURNS!**


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

### **CAUTION – PROPERTY DAMAGE!**

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

Take the hot air fryer apart to make cleaning easier:

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

- 3) Cleaning the appliance and accessories:
    - Clean the cooking container ②, the removed lid rim and the stand ① in warm water with a little washing-up liquid. If required, you can remove the handle of the cooking container ② by pressing the button on the underside of the handle and pulling it off horizontally. Rinse off all parts afterwards with plenty of fresh water.
    - Clean the cooking grill ⑩, the stirrer ③ and the measuring cup ⑫ in warm water with some mild washing-up liquid. Afterwards, rinse everything off with fresh water.
-  You can also put these parts in the dishwasher.
- Clean the appliance with a moist cloth. If required, use a mild washing-up liquid on the cloth. Afterwards, wipe it off with a cloth moistened only with water. Ensure that no liquids penetrate the appliance lid ①!
  - Use a non-scouring sponge and a mild washing-up liquid to remove stubborn dirt residues. Afterwards, wipe with a damp cloth to remove any detergent residue.
  - Dry all parts well before assembly.
- 4) Hold the lid rim with both hands and push it back onto the lid. Note the corresponding notches. Turn the lid rim clockwise, until you hear it click into place.
  - 5) Push the handle of the cooking container ② back onto the fixture until it clicks into place or place it in the cooking container ② for storage.
  - 6) Place the cooking container ② back in the hot air fryer. Note the handle notch on the housing.

## NOTE

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

## Storage

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

## Troubleshooting

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

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

## Appendix

### Disposal of the device



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

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



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

## Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

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

### Warranty conditions

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

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

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

### Warranty period and statutory claims for defects

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

### Scope of the warranty

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

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

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

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

## Warranty claim procedure

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

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



You can download these instructions along with many other manuals, product videos and software on [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com).

## Service

### **GB** Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

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

### **MT** Service Malta

Tel.: 80062230

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

IAN 305804

## Importer

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

GERMANY

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

## Recipes

### NOTE


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

### Chips

Ingredients for **2** people

- 400 g frozen chips
- Salt

#### Preparation


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

### Potato wedges

Ingredients for **2** people

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

#### Preparation



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

## Sweet potato chips

Ingredients for **2** people

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

### Preparation

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

### NOTE

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

## Fruity chicken breast salad

Ingredients for **4** people

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

### Preparation

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




## Gyros

Ingredients for **2** people

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

### Preparation


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

## Chicken wings

Ingredients for **2** people

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

### Preparation

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

## Pork medallions au gratin

Ingredients for **4** people

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

### Preparation

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

## Marinated sesame salmon

Ingredients for **4** people

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

### Preparation:

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

## Scrambled egg

Ingredients for **2** people

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

### Preparation

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

## Herb croutons

Ingredients for **4** people

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

### Preparation

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

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

# Inhaltsverzeichnis

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Einleitung</b> .....                    | <b>74</b> |
| <b>Bestimmungsgemäße Verwendung</b> .....  | <b>74</b> |
| <b>Lieferumfang</b> .....                  | <b>75</b> |
| Entsorgung der Verpackung .....            | 75        |
| <b>Gerätebeschreibung</b> .....            | <b>76</b> |
| <b>Technische Daten</b> .....              | <b>76</b> |
| <b>Sicherheitshinweise</b> .....           | <b>77</b> |
| <b>Vor dem ersten Gebrauch</b> .....       | <b>80</b> |
| <b>Lebensmittel zubereiten</b> .....       | <b>81</b> |
| <b>Programme</b> .....                     | <b>83</b> |
| <b>Tabelle Garzeiten</b> .....             | <b>85</b> |
| <b>Reinigung und Pflege</b> .....          | <b>86</b> |
| <b>Lagerung</b> .....                      | <b>87</b> |
| <b>Fehlerbehebung</b> .....                | <b>88</b> |
| <b>Anhang</b> .....                        | <b>88</b> |
| Gerät entsorgen .....                      | 88        |
| Garantie der Kompnaß Handels GmbH .....    | 89        |
| Service .....                              | 90        |
| Importeur .....                            | 90        |
| <b>Rezepte</b> .....                       | <b>91</b> |
| Pommes frites .....                        | 91        |
| Kartoffelwedges .....                      | 91        |
| Süßkartoffel-Pommes .....                  | 92        |
| Fruchtiger Hähnchenbrustsalat .....        | 93        |
| Gyros .....                                | 94        |
| Hähnchenflügel .....                       | 94        |
| Überbackene Schweinefilet-Medaillons ..... | 95        |
| Marinierter Sesam-Lachs .....              | 95        |
| Rührei .....                               | 96        |
| Kräuter-Croûtons .....                     | 96        |

## Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes!

Sie haben sich damit für ein modernes und hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Produktes. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie dieses Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie bei Weitergabe des Produkts an Dritte alle Unterlagen mit aus.

## Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

Dieses Gerät ist nicht geeignet für den Gebrauch ...

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

### **WARNUNG**

#### **Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!**

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

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

### **HINWEIS**

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

## Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Heißluftfritteuse
- Garbehälter
- Garrost
- Rührer
- Untersetzer
- Messbecher
- Bedienungsanleitung

- 1) Entnehmen Sie alle Teile des Gerätes und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.
- 2) Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und eventuelle Aufkleber vom Gerät.

### HINWEIS

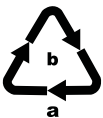
- ▶ Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- ▶ Bei einer unvollständigen Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport wenden Sie sich an die Service-Hotline (siehe Kapitel **Service**).

## Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar.



Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert. Die Verpackungsmaterialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung:

- 1–7: Kunststoffe,
- 20–22: Papier und Pappe,
- 80–98: Verbundstoffe.

### HINWEIS

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

## Gerätebeschreibung


Abbildung A:

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

Abbildung B:

- ❿ Garrost
- ⓫ Untersetzer
- ⓬ Messbecher


## Technische Daten

|  |  |
|--|--|
| Netzspannung   | 220 - 240 V ~ (Wechselstrom), 50 Hz  |
| Nennleistung   | 1450 W   |
| Schutzklasse   | I (⏚ 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.
- ▶ Die Reinigung und Wartung durch den Benutzer darf nicht von Kindern durchgeführt werden.
- ▶ Dieses Gerät darf nicht von Kindern zwischen 0 und 8 Jahren benutzt werden.
- ▶ Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Während des Garvorgangs wird heißer Dampf freigesetzt, insbesondere, wenn Sie den Deckel öffnen. Halten Sie einen sicheren Abstand zum Dampf.
- ▶ Teile des Gerätes werden während des Betriebs sehr heiß. Berühren Sie diese nicht, um Verbrennungen zu vermeiden. Fassen Sie daher nur die Bedienelemente und den Handgriff des Garbehälters an.
- ▶ Bewegen Sie das Gerät nicht während des Betriebs, es besteht Verbrennungsgefahr!
- ▶ Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen oder Zubehör wechseln.
- ▶ Heben Sie den Garbehälter niemals während des Betriebs aus dem Gehäuse.

## **⚠️ WARNUNG! BRANDGEFAHR!**

- ▶ Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem um das Gerät zu betreiben.
- ▶ Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe von heißen Oberflächen oder brennbaren Materialien.
- ▶ Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.
- ▶ Stellen Sie das Gerät niemals in der Nähe oder unter brennbaren Gegenständen ab, insbesondere nicht unter Gardinen oder Hängeschränke.



**Achtung! Heiße Oberfläche!**

## **ACHTUNG – GERÄTESCHÄDEN!**

- ▶ Stecken Sie nichts in die Lüftungsschlitze im Deckel des Gerätes und decken Sie diese nicht ab.
- ▶ Lassen Sie keine Flüssigkeit in die Lüftungsschlitze im Deckel des Gerätes gelangen.
- ▶ Schützen Sie die Antihafbeschichtung, indem Sie keine metallischen Werkzeuge wie Messer, Gabel usw. benutzen. Wenn die Antihafbeschichtung beschädigt ist, benutzen Sie das Gerät nicht weiter.
- ▶ Benutzen Sie das Gerät nicht ohne eingesetzten Garbehälter!
- ▶ Fassen Sie seitlich unter das Gerät, um es zu bewegen. Verwenden Sie dazu nicht den Griff des Garbehälters.
- ▶ Verwenden Sie nur vom Hersteller empfohlenes Zubehör.

## Vor dem ersten Gebrauch

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

### STROMSCHLAGGEFAHR

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

### WARNUNG – VERLETZUNGSGEFAHR!

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

- 1) Stellen Sie das Gerät auf eine waagerechte, ebene, stabile und hitzebeständige Oberfläche.

### HINWEIS

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

- 9) Öffnen Sie den Deckel **1**, entnehmen Sie vorsichtig den Garbehälter **2** und gießen Sie das Wasser weg. Lassen Sie den Garbehälter **2** 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 **11**, um den heißen Garbehälter **2** darauf abzustellen.

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

## Lebensmittel zubereiten

Bereiten Sie mit maximal einem Messbecher **12** 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 **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) Bereiten Sie die Lebensmittel laut Rezept vor.
- 2) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose. Das Display **8** leuchtet blau, die Ziffern blinken und es ertönt ein Signalton. Das Gerät ist nun im Standby-Modus.
- 3) Öffnen Sie den Deckel **1**.
- 4) Entfernen Sie das Zubehör, welches Sie nicht benötigen und fügen Sie die vorbereiteten Lebensmittel hinzu:
  - Wenn Sie den Garbehälter **2** samt Rührer **3** nutzen möchten:
    - Entfernen Sie ggf. den Garrost **10** und den Untersetzer **11** aus dem Garbehälter **2**. Kontrollieren Sie, ob der Rührer **3** fest auf der Vorrichtung des Garbehälters **2** steckt. Er mischt die Lebensmittel während des Garvorgangs gleichmäßig durch.

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

## HINWEIS

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

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

## HINWEIS

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

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

## HINWEIS

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

## Programme

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

## HINWEIS

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

So stellen Sie ein Programm ein:

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

| Programm  |   | Standardeinstellung |         | Möglicher Einstellbereich |
|---|---|---------------------|---------|---------------------------|
|    | <b>Pommes frites, gefroren</b><br>◆ mit Rührfunktion<br>◆ Heizelement oben + unten  | Temperatur          | 240 °C  | 200 - 240 °C              |
|   |   | Zeit                | 30 Min. | 25 - 35 Min.              |
|    | <b>Pommes frites, frisch</b><br>◆ mit Rührfunktion<br>◆ Heizelement oben + unten    | Temperatur          | 240 °C  | 200 - 240 °C              |
|   |   | Zeit                | 35 Min. | 25 - 45 Min.              |
|    | <b>Hähnchenschenkel/-flügel</b><br>◆ mit Rührfunktion<br>◆ Heizelement oben + unten | Temperatur          | 220 °C  | 200 - 240 °C              |
|   |   | Zeit                | 20 Min. | 15 - 35 Min.              |
|    | <b>Fisch</b><br>◆ ohne Rührfunktion<br>◆ Heizelement oben + unten                   | Temperatur          | 200 °C  | 150 - 230 °C              |
|   |   | Zeit                | 15 Min. | 8 - 25 Min.               |
|    | <b>Fleisch</b><br>◆ mit Rührfunktion<br>◆ Heizelement oben + unten                  | Temperatur          | 230 °C  | 200 - 240 °C              |
|   |   | Zeit                | 10 Min. | 10 - 30 Min.              |
|    | <b>Manuell 3</b><br>◆ ohne Rührfunktion<br>◆ Heizelement oben                       | Temperatur          | 100 °C  | 100 - 220 °C              |
|   |   | Zeit                | 30 Min. | 5 - 60 Min.               |
|   | <b>Manuell 2</b><br>◆ ohne Rührfunktion<br>◆ Heizelement oben + unten               | Temperatur          | 200 °C  | 100 - 220 °C              |
|   |   | Zeit                | 30 Min. | 5 - 60 Min.               |
|  | <b>Manuell 1</b><br>◆ mit Rührfunktion<br>◆ 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         |
|--------------------------|------------------------------|-----------------------------------|--------------|--------------|
| <b>Gemüse</b>            |                              |                                   |              |              |
| 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<br>+ 5 ml Öl | 240 °C       | 10 - 15 Min. |
| Paprika                  | 400                          | 160 ml kaltes Wasser<br>+ 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. |
| <b>Fleisch</b>           |                              |                                   |              |              |
| Chicken Nuggets (frisch) | 500<br>(30x50 mm)            | -                                 | 230 °C       | 20 - 25 Min. |
| Schweinekoteletts        | 350<br>(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<br>(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         |
|-------------------|-------------|--------|------------|--------------|
| <b>Fisch</b>      |             |        |            |              |
| Panierte Garnelen | 14 Stück    | -      | 200 °C     | 10 - 15 Min. |
| Tilapia           | 350         | -      | 200 °C     | 12 - 18 Min. |
| Jumbo King Shrimp | 300         | -      | 200 °C     | 20 - 25 Min. |
| Shrimp            | 250         | -      | 200 °C     | 15 - 20 Min. |

## HINWEIS

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

## Reinigung und Pflege

### **WARNUNG – STROMSCHLAGGEFAHR!**

- ▶ Bevor Sie das Gerät reinigen, ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- ▶  Auf keinen Fall darf das Gerät in Flüssigkeiten getaucht werden! Hierdurch kann Lebensgefahr durch elektrischen Schlag entstehen und das Gerät beschädigt werden.

### **WARNUNG – VERBRENNUNGSGEFAHR!**

- ▶ Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen.

### **ACHTUNG – SACHSCHADEN!**

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

Nehmen Sie die Heißluftfritteuse zur einfachen Reinigung auseinander:

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

- 3) Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör:
- Reinigen Sie den Garbehälter **2**, den abgenommenen Deckelrand und den Untersetzer **11** in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel. Bei Bedarf können Sie den Griff des Garbehälters **2** abnehmen, indem Sie die Taste an der Unterseite des Griffes drücken und diesen waagrecht abziehen. Spülen Sie die Teile zum Schluss mit klarem Wasser ab.
  - Reinigen Sie den Garrost **10**, den Rührer **3** und den Messbecher **12** in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel und spülen Sie sie zum Schluss mit klarem Wasser ab.
-  Sie können die Teile auch in die Spülmaschine geben.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch. Bei Bedarf geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie danach mit einem nur mit Wasser befeuchteten Tuch gründlich nach. Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit in den Deckel **1** des Gerätes gelangt!
  - Nutzen Sie bei hartnäckigen Verschmutzungen einen nicht scheuernden Schwamm mit einem milden Spülmittel. Wischen Sie mit einem feuchten Tuch nach, um eventuelle Spülmittelreste zu entfernen.
  - Trocknen Sie alle Teile vor dem Zusammenbauen gut ab.
- 4) Halten Sie den Deckelrand mit beiden Händen und schieben Sie ihn zurück auf das Oberteil, beachten Sie dabei die passenden Aussparungen. Drehen Sie den Deckelrand im Uhrzeigersinn, bis er hörbar einrastet.
- 5) Schieben Sie den Griff des Garbehälters **2** wieder auf die Vorrichtung bis er hörbar einrastet oder legen Sie ihn zur Lagerung in den Garbehälter **2**.
- 6) Stellen Sie den Garbehälter **2** zurück in die Heißluftfritteuse. Achten Sie dabei auf die Griff-Aussparung am Gehäuse.

## HINWEIS

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

## Lagerung

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

## Fehlerbehebung

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

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

## Anhang

### Gerät entsorgen



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

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



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

## Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

### Garantiebedingungen

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

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

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

### Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

### Garantieumfang

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

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

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

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

## Abwicklung im Garantiefall

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

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



Auf [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Software herunterladen.

## Service

### DE Service Deutschland

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

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

### AT Service Österreich

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

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

### CH Service Schweiz

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

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

IAN 305804

## Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

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

## Rezepte

### HINWEIS


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

### Pommes frites

Zutaten für **2** Personen

- 400 g Pommes frites (TK)
- Salz

#### Zubereitung:


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

### Kartoffelwedges

Zutaten für **2** Personen

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

#### Zubereitung:



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

## Süßkartoffel-Pommes

Zutaten für **2** Personen

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

### Zubereitung

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

### HINWEIS

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

## Fruchtiger Hähnchenbrustsalat

Zutaten für **4** Personen

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

### Zubereitung

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




## Gyros

Zutaten für **2** Personen

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

### Zubereitung


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

## Hähnchenflügel

Zutaten für **2** Personen

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

### Zubereitung

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

## Überbackene Schweinefilet-Medaillons

Zutaten für **4** Personen

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

### Zubereitung

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

## Marinierter Sesam-Lachs

Zutaten für **4** Personen

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

### Zubereitung

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

## Rührei

Zutaten für **2** Personen

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

### Zubereitung:

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

## Kräuter-Croûtons

Zutaten für **4** Personen

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

### Zubereitung:

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

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

**KOMPERNASS HANDELS GMBH**

BURGSTRASSE 21

DE - 44867 BOCHUM

GERMANY

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

Versione delle informazioni · Estado das informações

Last Information Update · Stand der Informationen:

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

---

IAN 305804