

# SILVERCREST®



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



## HEISLUFTFRITTEUSE AIR FRYER FRITEUSE À AIR CHAUD SHFR 1450 A1

(DE) (AT) (CH)

### HEISLUFTFRITTEUSE

Bedienungsanleitung

(FR) (BE)

### FRITEUSE À AIR CHAUD

Mode d'emploi

(CZ)

### HORKOVZDUŠNÁ FRITÉZA

Návod k obsluze

(PT)

### FRITADEIRA DE AR QUENTE

Manual de instruções

(GB) (IE)

### AIR FRYER

Operating instructions

(NL) (BE)

### HETELUCHT FRITEUSE

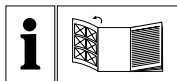
Gebruiksaanwijzing

(ES)

### FREIDORA DE AIRE CALIENTE

Instrucciones de uso

IAN 292881



DE AT CH

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

---

GB IE

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

---

FR BE

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

---

NL BE

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

---

CZ

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

---

ES

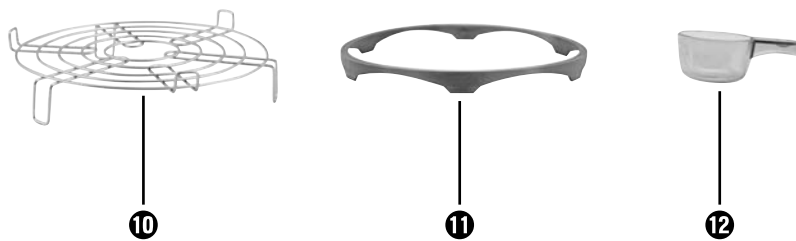
Antes de empezar a leer abra la página que contiene las imágenes y, en seguida, familiarícese con todas las funciones del dispositivo.

---

PT

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

DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	1
GB/IE	Operating instructions	Page	25
FR/BE	Mode d'emploi	Page	49
NL/BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	73
CZ	Návod k obsluze	Strana	97
ES	Instrucciones de uso	Página	121
PT	Manual de instruções	Página	145

**A****B**

# Inhaltsverzeichnis

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

## Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes!

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

## Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

Dieses Gerät ist nicht geeignet für den Gebrauch...

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

### **WARNUNG**

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

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

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

### **HINWEIS**

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

## Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

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

### HINWEIS

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

## Entsorgung der Verpackung

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



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

### HINWEIS

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

## Gerätebeschreibung

Abbildung A:





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

Abbildung B:

- ❿ Garrost
- ⓫ Untersetzer
- ⓬ Messbecher


## Technische Daten

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

## Sicherheitshinweise

### **STROMSCHLAGGEFAHR**

- ▶ Prüfen Sie vor der Inbetriebnahme des Gerätes, ob die Netzspannung mit der auf dem Typen-/Leistungsschild angegebenen Netzspannung übereinstimmt.
- ▶ Führen Sie das Netzkabel so, dass es nicht eingeklemmt oder anderweitig beschädigt werden kann.
- ▶ Verwenden Sie das Gerät nur in trockenen Räumen, nicht im Freien.

 Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel oder den Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Andernfalls besteht Lebensgefahr durch elektrischen Schlag!

- ▶ Ziehen Sie nach Gebrauch, zur Reinigung oder zum Bewegen des Gerätes immer den Netzstecker aus der Steckdose.
- ▶ Falls das Gerät heruntergefallen oder beschädigt ist, dürfen Sie es nicht mehr in Betrieb nehmen. Lassen Sie das Gerät von qualifiziertem Fachpersonal überprüfen und gegebenenfalls reparieren.
- ▶ Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ▶ Benutzen Sie zum Zubereiten der Lebensmittel nur den herausnehmbaren Garbehälter!

### **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

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



## **⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- ▶ Stellen Sie das Gerät möglichst in der Nähe einer Steckdose auf. Sorgen Sie dafür, dass der Netzstecker bei Gefahr schnell erreichbar ist und die Netzleitung nicht zur Stolperfalle werden kann.
- ▶ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber benutzt werden, wenn sie ständig beaufsichtigt werden. Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ▶ Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- ▶ Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Während des Garvorgangs wird heißer Dampf freigesetzt, insbesondere, wenn Sie den Deckel öffnen. Halten Sie einen sicheren Abstand zum Dampf.
- ▶ Teile des Gerätes werden während des Betriebs sehr heiß. Berühren Sie diese nicht, um Verbrennungen zu vermeiden. Fassen Sie daher nur die Bedienelemente und den Handgriff des Garbehälters an.
- ▶ Bewegen Sie das Gerät nicht während des Betriebs, es besteht Verbrennungsgefahr!
- ▶ Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen oder Zubehör wechseln.
- ▶ Heben Sie den Garbehälter niemals während des Betriebs aus dem Gehäuse.

## **⚠️ WARNUNG! BRANDGEFAHR!**

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



**Achtung! Heiße Oberfläche!**

## **ACHTUNG - GERÄTESCHÄDEN!**

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

## Vor dem ersten Gebrauch

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

### STROMSCHLAGEGEFAHR

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

### WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

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

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

### HINWEIS

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

- 9) Öffnen Sie den Deckel **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 orange.  
Je nach Programm beginnen die Heizelemente, der Rührer ③ und die Lüftung zu arbeiten.

## HINWEIS

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

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

## HINWEIS

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

## Programme

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

## HINWEIS

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

So stellen Sie ein Programm ein:

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

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

## TIP

Für die Zubereitung von Kartoffelgerichten in der Heißluftfritteuse sind festkochende Kartoffelsorten am besten geeignet. Spülen Sie die geschnittenen Kartoffelstücke mit klarem Wasser ab, um ein Aneinanderkleben während des Garvorgangs zu verhindern. Trocknen Sie die Kartoffelstücke sorgfältig ab, bevor Sie sie in die Heißluftfritteuse geben.

## Tabelle Garzeiten

Die Tabelle gibt Beispiele an, welche Nahrungsmittel bei welcher Temperatur gegart werden müssen und wie viel Garzeit Sie dazu benötigen. Falls die Anweisungen auf der Verpackung des Garguts von dieser Tabelle abweichen, folgen Sie bitte den Anweisungen auf der Verpackung.

Lebensmittel	Gewicht (g)	Zugabe	Temperatur	Zeit
<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 + 5 ml Öl	240 °C	10 - 15 Min.
Paprika	400	160 ml kaltes Wasser + 5 ml Öl	240 °C	8 - 15 Min.
Pilze	400	5 ml Öl	240 °C	10 - 15 Min.
Zwiebeln	450	5 ml Öl	240 °C	12 - 15 Min.
<b>Fleisch</b>				
Chicken Nuggets (frisch)	500 (30x50 mm)	-	230 °C	20 - 25 Min.
Schweinekoteletts	350 (30x50 mm)	5 ml Öl	230 °C	16 - 25 Min.
Rindfleisch	400	5 ml Öl	230 °C	8 - 12 Min.
Chilli Con Carne	350	5 ml Öl	230 °C	6 - 12 Min.
Würstchen	300	-	230 °C	8 - 12 Min.
Hähnchen-Schenkel	700	-	230 °C	22 - 28 Min.
Hähnchen-Brust	350	-	230 °C	10 - 15 Min.
Lammkoteletts	2 - 3 Stück (2,5 cm dick)	5 ml Öl	230 °C	20 - 25 Min.
Schweinefilet (dünn)	250	5 ml Öl	230 °C	6 - 10 Min.




Lebensmittel	Gewicht (g)	Zugabe	Temperatur	Zeit
<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 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.

## 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-Kassenbonn 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 (Kassenbonn) 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 Kassenschein 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 (Kassenschein) 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 292881

## 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 & Pfeffer
- etwas Zitronensaft, frisch
- etwas Worcestersauce

### Zubereitung:

- 1) Hähnchenbrust mit Salz und Pfeffer würzen.

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

## Gyros

Zutaten für 2 Personen

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

### Zubereitung:

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




## Hähnchenflügel

Zutaten für **2** Personen

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

### Zubereitung:





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

## Überbackene Schweinefilet-Medaillons

Zutaten für **4** Personen

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

Zubereitung:


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

## Marinierter Sesam-Lachs

Zutaten für **4** Personen

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

### Zubereitung:

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

## Rührei

Zutaten für **2** Personen

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

### Zubereitung:

- 1) Die Eier mit der Sahne verschlagen.
- 2) Die Lauchzwiebeln in Ringe schneiden, die Tomaten stückeln.
- 3) Die Eiermasse mit den Schinkenwürfeln, dem Gemüse und den Kräutern vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- 4) An der Heißluftfritteuse das Programm „Manuell 1“ **(M1)** wählen und auf 150°C und 8 - 10 Minuten einstellen.

- 5) Das Öl in die Heißluftfritteuse geben und kurz erhitzen.
- 6) Die Eiermischung dazu geben und ca. 8 - 10 Minuten lang garen. Ggf. zwischendurch mit einem geeigneten Werkzeug durchmischen.
- 7) Sofort servieren.

## Kräuter-Croûtons

Zutaten für **4** Personen

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

### Zubereitung:

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

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

## Contents

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

## Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance!

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

## Intended use

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

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

This appliance is not intended for use...

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

### 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 ~, 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 must not be performed by children unless they are older than eight years of age and are supervised.
- ▶ Children younger than 8 years of age must be kept away from the appliance and the power cable.
- ▶ Do not allow children to use the appliance as a toy.
- ▶ Hot steam is released during the cooking process, especially when the lid is opened. Keep a safe distance away from the steam.
- ▶ Parts of the appliance get very hot during use. Touching these may cause serious burns. Therefore, only touch the operating elements and the handle of the cooking container.
- ▶ Do not move the appliance while it is in use. There is a risk of being burnt!
- ▶ Allow the appliance to cool down before cleaning it or changing the accessories.
- ▶ Never lift the cooking container out of the housing during use.

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

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



Caution! Hot surface!

## **CAUTION – APPLIANCE DAMAGE!**

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

## Before first use

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

### RISK OF ELECTRIC SHOCK

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

### WARNING – RISK OF INJURY!

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

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

### NOTE

- ▶ If you wish to place the hot air fryer below the cooker extraction hood, ensure that the cooker is switched off.
- 2) Insert the plug into a mains power socket. The time display flashes, there will be a beep and the display **8** lights up blue. The appliance is now in standby mode.
  - 3) Press the lid release button **5**. The appliance lid **1** flips open.
  - 4) Remove the cooking grill **10**, the measuring cup **12** and the stand **11**.
  - 5) Add about 300–500 ml of water to the cooking container **2** and close the lid **1** by pushing it down until it clicks into place.
  - 6) Press the SET button **6** and select the **(M1)** programme using the arrow buttons **▲ ▼ 9**. Use the **▲** arrow button to navigate clockwise and the **▼** arrow button to navigate anticlockwise through the menu. Keep the button pressed down to move quickly through the menu.
  - 7) Press the SET button **6** again and the time display flashes. Use the arrow buttons **▲ ▼ 9** to set a time of 20 minutes. Keep the button pressed down to run through the digits quickly.
  - 8) Press the ON/OFF button **7** to start the programme. The display **8** lights up orange 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 orange 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> ◆ With stirring function ◆ Heating element top + bottom	Temperature:	240°C	200-240°C
		Time:	30 mins.	25-35 mins.
	<b>Chips, fresh</b> ◆ With stirring function ◆ Heating element top + bottom	Temperature:	240°C	200-240°C
		Time:	35 mins.	25-45 mins.
	<b>Chicken thighs/wings</b> ◆ With stirring function ◆ Heating element top + bottom	Temperature:	220°C	200-240°C
		Time:	20 mins.	15-35 mins.
	<b>Fish</b> ◆ No stirring function ◆ Heating element top + bottom	Temperature:	200°C	150-230°C
		Time:	15 mins.	8-25 mins.
	<b>Meat</b> ◆ With stirring function ◆ Heating element top + bottom	Temperature:	230°C	200-240°C
		Time:	10 mins.	10-30 mins.
	<b>Manual 3</b> ◆ No stirring function ◆ Heating element top	Temperature:	100°C	100-220°C
		Time:	30 mins.	5-60 mins.
	<b>Manual 2</b> ◆ No stirring function ◆ Heating element top + bottom	Temperature:	200°C	100-220°C
		Time:	30 mins.	5-60 mins.
	<b>Manual 1</b> ◆ With stirring function ◆ Heating element top + bottom	Temperature:	100°C	60-240°C
		Time:	5 mins.	5-60 mins.

## TIP

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

## Table of cooking times

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

Food	Weight (g)	Addition	Temperature	Time
<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 (30x50 mm)	-	230°C	20-25 mins.
Pork chops	350 (30x50 mm)	5 ml oil	230°C	16-25 mins.
Beef	400	5 ml oil	230°C	8-12 mins.
Chilli con carne	350	5 ml oil	230°C	6-12 mins.
Sausages	300	-	230°C	8-12 mins.
Chicken thigh	700	-	230°C	22-28 mins.
Chicken breast	350	-	230°C	10-15 mins.
Lamb chops	2-3 pieces (2.5 cm thick)	5 ml oil	230°C	20-25 mins.
Fillet of pork (thin)	250	5 ml oil	230°C	6-10 min.




Food	Weight (g)	Addition	Temperature	Time
<b>Fish</b>				
Prawns in breadcrumbs	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.

## 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.

## **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.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

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

### **IE** Service Ireland

Tel.: 1890 930 034

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

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

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

IAN 292881

## 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.kompennass.com](http://www.kompennass.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 & 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 ⑬ 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 ⑮ 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 & 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 & 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  together with the cooking container  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  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 .

## 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 & pepper

### Preparation:

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

## Scrambled egg

Ingredients for **2** people

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

### Preparation:

- 1) Whisk the eggs and milk.
- 2) Cut the spring onions into rings, chop the tomatoes.
- 3) Mix the egg mixture with the ham cubes, the vegetables and the herbs and season with a little salt and pepper.
- 4) Select the "Manual 1" programme **M1** on the hot air fryer and set to 8–10 minutes at 150°C.

- 5) Add the oil to the hot air fryer and heat for a short time.
- 6) Add the egg mixture and cook for about 8–10 minutes. If necessary, stir occasionally with a suitable tool.
- 7) Serve immediately.

## Herb croutons

Ingredients for **4** people

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

### **Preparation:**

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

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

## Table des matières

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

## Introduction

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

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

## Utilisation conforme

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

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

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

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

### **AVERTISSEMENT**

#### **Danger résultant d'un usage non conforme !**

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

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

### **REMARQUE**

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

## Matériel livré

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

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

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

### REMARQUE

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

## Mise au rebut de l'emballage

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



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

### REMARQUE

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

## Description de l'appareil

Figure A :





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

Figure B :

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

## Caractéristiques techniques

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

## Consignes de sécurité

### **⚠ RISQUE D'ÉLECTROCUTION**

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

### **⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !**

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



## **⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !**

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

## **⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !**

- ▶ Ne soulevez jamais la cuve de cuisson du boîtier pendant le fonctionnement.

## **⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE D'INCENDIE !**

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



Attention ! Surface brûlante !

## **ATTENTION - DOMMAGES SUR L'APPAREIL !**

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

## Avant la première utilisation

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

### RISQUE D'ÉLECTROCUTION

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

### AVERTISSEMENT - RISQUE DE BLESSURES !

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

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

### REMARQUE

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

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

## REMARQUE

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

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


## Préparation de produits alimentaires

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

## ⚠ AVERTISSEMENT - RISQUE DE BLESSURES !

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

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

- Remplissez la cuve de cuisson ② avec les aliments à cuire. Ne dépassez pas le repère MAX sur la cuve de cuisson ②.
  - Versez si nécessaire sur les aliments une huile alimentaire adaptée. Utilisez pour cela la cuillère doseuse ⑫, lors du dosage, ne dépassez pas le repère MAX sur la cuillère doseuse ⑫ (35 ml).
- Si vous souhaitez utiliser la grille de cuisson ⑩ :
- Retirez si nécessaire le mélangeur ③ et le support ⑪ de la cuve de cuisson ②.
  - Placez la grille de cuisson ⑩ au milieu de la cuve de cuisson ② et placez les aliments à cuire sur la grille de cuisson ⑩.
  - Sélectionnez le programme «Manuel 3» (M3), il ne fonctionne qu'avec l'élément chauffant supérieur et sans fonction de mélange.
- 5) Fermez le couvercle ①.
- 6) Sélectionnez un programme adapté comme décrit au chapitre **Avant la première utilisation**. Appuyez soit sur la touche ON/OFF ⑦ pour démarrer immédiatement le programme ou réglez le temps et la température en fonction de vos besoins :
- Appuyez sur la touche SET ⑥, l'affichage du temps clignote.
  - À l'aide des touches fléchées ▲ ▼ ⑨ réglez un temps adapté.
  - Appuyez à nouveau sur la touche SET ⑥, l'affichage de la température  clignote.
  - À l'aide des touches fléchées ▲ ▼ ⑨ réglez une température adaptée.

## REMARQUE

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

- 7) Appuyez sur la touche ON/OFF ⑦, pour démarrer la cuisson. L'écran ⑧ s'allume en orange pendant l'utilisation. En fonction du programme, les éléments chauffants, le mélangeur ③ et la ventilation se mettent en marche.

## REMARQUE

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

- 8) En fin de programme, 10 signaux acoustiques retentissent et l'écran ⑧ s'allume en bleu. L'appareil se trouve à nouveau en mode veille. La ventilation dans le couvercle ① de l'appareil continue encore de fonctionner pour refroidir l'appareil.

## REMARQUE

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

## Programmes


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

## REMARQUE

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

Voici comment régler un programme :

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

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

## TIP

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

## Tableau des temps de cuisson

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

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




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

## REMARQUE

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

## Nettoyage et entretien

### **AVERTISSEMENT - RISQUE D'ÉLECTROCUTION !**

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

### **AVERTISSEMENT - RISQUE DE BRÛLURE !**

- ▶ Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.

### **ATTENTION - RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !**

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

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

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

- 3) Nettoyez l'appareil et les accessoires :
- Nettoyez la cuve de cuisson ②, le bord du couvercle retiré et le support ⑪ à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle doux. Si nécessaire, vous pouvez retirer la poignée de la cuve de cuisson ②, en appuyant sur la touche située sous la poignée et en la retirant verticalement. Rincez ensuite les pièces à l'eau claire.
  - Nettoyez la grille de cuisson ⑩, le mélangeur ③ et la cuillère doseuse ⑫ à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle doux et rincez-les à l'eau claire. Vous pouvez également mettre les pièces au lave-vaisselle.
  - Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide. Si nécessaire, versez un peu de liquide vaisselle doux sur le chiffon. Ensuite, essuyez bien et uniquement avec un chiffon humecté d'eau. Veillez à ce qu'aucun liquide ne pénètre dans le couvercle ① de l'appareil !
  - En cas de salissures tenaces, utilisez une éponge non abrasive avec un produit de nettoyage doux. Essayez ensuite avec une lavette humide pour retirer d'éventuels résidus de produit vaisselle.
  - Séchez soigneusement toutes les pièces avant de les remonter.
- 4) Tenez le bord du couvercle à deux mains et repoussez-le sur la partie supérieure, veillez à ce que les rainures correspondent. Tournez le bord du couvercle dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il s'enclenche de manière audible.
- 5) Poussez à nouveau la poignée de la cuve de cuisson ② sur le dispositif jusqu'à ce qu'elle s'enclenche de manière audible ou rangez-la dans la cuve de cuisson ②.
- 6) Remettez la cuve de cuisson ② dans la friteuse à air chaud. Suivez la rainure de la poignée sur le boîtier.

## REMARQUE

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

## Entreposage

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

## Dépannage

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

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

## Annexe

### Mise au rebut de l'appareil



**Ne jetez en aucun cas l'appareil avec les ordures ménagères normales.**

**Ce produit est assujéti à la directive européenne 2012/19/EU.**

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

## Garantie de Kompernass Handels GmbH

Chère cliente, cher client,

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

### Conditions de garantie

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

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

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

### Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

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

### Étendue de la garantie

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

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

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

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

## Procédure en cas de garantie

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

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



Sur [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com), vous pouvez télécharger ce manuel ainsi que beaucoup d'autres, des vidéos produit et logiciels.

## Service après-vente

**FR** **Service France**  
Tel.: 0800 919270  
E-Mail: [kompennass@lidl.fr](mailto:kompennass@lidl.fr)

**BE** **Service Belgique**  
Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)  
E-Mail: [kompennass@lidl.be](mailto:kompennass@lidl.be)

IAN 292881

## Importateur

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

KOMPENASS HANDELS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
DE-44867 BOCHUM  
ALLEMAGNE  
[www.kompennass.com](http://www.kompennass.com)

## Recettes

### REMARQUE


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

### Frites

Ingrédients pour **2** personnes

- 400 g de frites (surgelées)
- Sel

#### Préparation :


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

### Quartiers de pommes de terre

Ingrédients pour **2** personnes

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

#### Préparation :



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

## Frites de patate douce

Ingrédients pour **2** personnes

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

### Préparation :

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

### REMARQUE

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

## Salade de blanc de poulet aux fruits

Ingrédients pour **4** personnes

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

### Préparation :

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


## Gyros

Ingrédients pour **2** personnes

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



## Préparation :


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

## Ailes de poulet

Ingrédients pour **2** personnes

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

## Préparation :

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

## Médallions de filet de porc gratinés

Ingrédients pour **4** personnes

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

Préparation :

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

## Saumon mariné au sésame

Ingrédients pour **4** personnes

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

**Préparation :**

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

## Œufs brouillés

Ingrédients pour **2** personnes

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

### Préparation :

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

## Croûtons aux fines herbes

Ingrédients pour **4** personnes

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

### Préparation :

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

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

## Inhoud

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

## Inleiding

Gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat!

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

## Gebruik in overeenstemming met de bestemming

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

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

Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik...

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

### WAARSCHUWING

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

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

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

### **OPMERKING**

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

## Inhoud van het pakket

Het apparaat wordt standaard met de volgende componenten geleverd:

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

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

### OPMERKING

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

## De verpakking afvoeren

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




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

### OPMERKING

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

## Beschrijving van het apparaat



Afbeelding A:

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

Afbeelding B:

- ❿ Gaarrooster
- ⓫ Onderzetter
- ⓬ Maatbeker


## Technische gegevens

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

## Veiligheidsvoorschriften

### **⚠ GEVAAR VOOR EEN ELEKTRISCHE SCHOK**

- ▶ Controleer voordat u het apparaat in gebruik neemt of de netspanning overeenkomt met de op het type-/gegevensplaatje aangegeven netspanning.
- ▶ Leg het snoer zodanig dat het niet bekneld raakt of anderszins beschadigd kan raken.
- ▶ Gebruik het apparaat alleen in droge ruimtes, niet in de openlucht.

 Dompel het apparaat, het snoer of de stekker nooit onder in water of andere vloeistoffen! Anders bestaat er levensgevaar door een elektrische schok!

- ▶ Trek na gebruik en voor het reinigen of verplaatsen van het apparaat altijd de stekker uit het stopcontact.
- ▶ Als het apparaat gevallen of beschadigd is, mag u het niet meer gebruiken. Laat het apparaat door deskundig personeel nakijken en indien nodig repareren.
- ▶ Laat beschadigde stekkers en snoeren onmiddellijk door een gekwalificeerd vakman of door de klantenservice vervangen, om risico's te voorkomen.
- ▶ Gebruik voor het bereiden van de voedingsmiddelen alleen de uitneembare gaarschaal!

### **⚠ WAARSCHUWING! GEVAAR VOOR LETSEL!**

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



## **⚠ WAARSCHUWING! GEVAAR VOOR LETSEL!**

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

**⚠ WAARSCHUWING! BRANDGEVAAR!**

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



Let op! Heet oppervlak!

**LET OP - MATERIËLE SCHADE!**

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

## Vóór het eerste gebruik

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

### GEVAAR VOOR EEN ELEKTRISCHE SCHOK

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

### WAARSCHUWING - GEVAAR VOOR LETSEL!

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

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

### OPMERKING

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

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

## OPMERKING

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

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

## Voedingsmiddelen klaarmaken

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

Door de heteluchtcirculatie worden de voedingsmiddelen gelijkmatig verhit.

## ⚠ WAARSCHUWING - GEVAAR VOOR LETSEL!

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

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

- Doe de voedingsmiddelen die u wilt garen in de gaarschaal ②.  
Overschrijd daarbij niet de markering MAX in de gaarschaal ②.
  - Verdeel evt. wat geschikte spijsolie gelijkmatig over de voedingsmiddelen. Gebruik daarvoor de maatbeker ⑫ en overschrijd bij de dosering niet de markering MAX op de maatbeker ⑫ (35 ml).
- Als u het gaarrooster ⑩ wilt gebruiken:
- Verwijder evt. de roerder ③ en de onderzetter ① uit de gaarschaal ②.
  - Leg het gaarrooster ⑩ in het midden van de gaarschaal ② en leg de voedingsmiddelen die u wilt garen op het gaarrooster ⑩.
  - Kies het programma "Handmatig 3" (M3); dit werkt alleen met het bovenste verwarmingselement en zonder roerfunctie.
- 5) Sluit het deksel ①.
- 6) Kies een passend programma, zoals beschreven in het hoofdstuk **Vóór het eerste gebruik**.  
Druk op de toets ON/OFF ⑦ om het programma meteen te starten, of pas de tijd en temperatuur aan uw wensen aan:
- Druk op de toets SET ⑥, de tijdindicatie knippert.
  - Stel met de pijltjestoetsen ▲ ▼ ⑨ de passende tijd in.
  - Druk nogmaals op de toets SET ⑥, de temperatuurindicatie ⑧ knippert.
  - Stel met de pijltjestoetsen ▲ ▼ ⑨ de passende temperatuur in.

## OPMERKING

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

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

## OPMERKING

- ▶ Het bovenste verwarmingselement kan tussentijds weer uit gaan. Dat betekent dat de voor het gaarproces benodigde temperatuur is bereikt. Na korte tijd gaat het verwarmingselement weer aan en verwarmt het verder.

- 8) Aan het einde van het programma klinken er 10 geluidssignalen en licht het display ③ blauw op. Het apparaat bevindt zich weer in de stand-bystand. De ventilatie in het deksel ① van het apparaat loopt nog even door om het apparaat af te koelen.

## OPMERKING

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

## Programma's









Het apparaat heeft acht vooringestelde gaarprogramma's. Wanneer u een van de volgende programma's kiest, worden op het display ❸ de vooringestelde gaartijden en temperaturen weergegeven. Deze instellingen kunt u afhankelijk van het recept of uw eigen voorkeuren tot op zekere hoogte wijzigen. De drie handmatige programma's bieden bijkomende, aanpasbare voorinstellingen voor het geval dat geen van de andere programma's geschikt is. Gebruik ze bijvoorbeeld voor eigen recepten of voor het warmhouden van uw gerechten.

## OPMERKING

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

Zo stelt u een programma in:

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

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

## TIP

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

## Gaartijdentabel

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

Voedingsmiddel	Gewicht (g)	Toevoegen	Temperatuur	Tijd
<b>Groenten</b>				
Patat, diepvries	400	-	200 - 240 °C	25 - 35 min.
Patat, vers	400	5 ml olie	200 - 240 °C	25 - 45 min.
Aardappels, in blokjes gesneden	750	5 ml olie	200 - 240 °C	30 - 40 min.
Courgette	500	160 ml koud water + 5 ml olie	240 °C	10 - 15 min.
Paprika	400	160 ml koud water + 5 ml olie	240 °C	8 - 15 min.
Champignons	400	5 ml olie	240 °C	10 - 15 min.
Uien	450	5 ml olie	240 °C	12 - 15 min.
<b>Vlees</b>				
Kipnuggets (vers)	500 (30 x 50 mm)	-	230 °C	20 - 25 min.
Varkenskarbonades	350 (30 x 50 mm)	5 ml olie	230 °C	16 - 25 min.
Rundvlees	400	5 ml olie	230 °C	8 - 12 min.
Chili con carne	350	5 ml olie	230 °C	6 - 12 min.
Worstjes	300	-	230 °C	8 - 12 min.
Kippenbout	700	-	230 °C	22 - 28 min.
Kipfilet	350	-	230 °C	10 - 15 min.
Lamskoteletjes	2 - 3 stuks (2,5 cm dik)	5 ml olie	230 °C	20 - 25 min.
Varkensfilet (dun)	250	5 ml olie	230 °C	6 - 10 min.



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

## OPMERKING

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

## Reiniging en onderhoud

### **WAARSCHUWING - GEVAAR VOOR EEN ELEKTRISCHE SCHOK!**

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

### **WAARSCHUWING - GEVAAR VOOR VERBRANDING!**

- ▶ Laat het apparaat afkoelen voordat u het schoonmaakt.

### **LET OP - MATERIËLE SCHADE!**

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

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

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

- 3) Reinig het apparaat en de accessoires:
  - Reinig de gaarschaal ②, de afgenomen dekselrand en de onderzetter ① in warm water met wat mild afwasmiddel. Indien nodig kunt u de handgreep van de gaarschaal ② verwijderen door op de knop onder op de handgreep te drukken en de handgreep horizontaal los te trekken. Spoel tot slot de onderdelen af met schoon water.
  - Reinig het gaarrooster ⑩, de roerder ③ en de maatbeker ⑫ in warm water met wat mild afwasmiddel en spoel ze daarna met schoon water af. U kunt de onderdelen ook in de vaatwasser reinigen.
  - Reinig het apparaat met een vochtige doek. Doe zo nodig wat mild afwasmiddel op de doek. Veeg het apparaat daarna grondig af met een alleen met water bevochtigde doek. Let er op dat er geen water in het deksel ① van het apparaat binnendringt!
  - Gebruik bij hardnekkig vuil een niet-schurend sponsje met wat mild afwasmiddel. Veeg vervolgens na met een vochtige doek om eventuele afwasmiddelresten te verwijderen.
  - Droog alle delen eerst goed af, alvorens het apparaat weer in elkaar te zetten.
- 4) Houd de dekselrand met beide handen vast en schuif hem terug op het bovendeel, let daarbij op de passende uitsparingen. Draai de dekselrand met de wijzers van de klok mee tot hij merkbaar vastklikt.
- 5) Schuif de handgreep van de gaarschaal ② weer op de bevestiging tot hij merkbaar vastklikt of berg hem op in de gaarschaal ②.
- 6) Plaats de gaarschaal ② terug in de heteluchtfriteuse. Let daarbij op de uitsparing voor de handgreep in de behuizing.

## OPMERKING

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

## Opbergen

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

## Problemen oplossen

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

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

## Bijlage

### Het apparaat afvoeren



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

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

## **Garantie van Kompernaß Handels GmbH**

Geachte klant,

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

### **Garantievoorwaarden**

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

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

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

### **Garantieperiode en wettelijke aanspraken bij gebreken**

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

### **Garantieomvang**

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

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

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

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

## Afhandeling bij een garantiekwestie

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

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



Op [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) kunt u deze en vele andere handboeken, productvideo's en software downloaden.

## Service

**NL** **Service Nederland**  
Tel.: 0900 0400223 (0,10 EUR/Min.)  
E-Mail: [kompernass@lidl.nl](mailto:kompernass@lidl.nl)

**BE** **Service België**  
Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)  
E-Mail: [kompernass@lidl.be](mailto:kompernass@lidl.be)

IAN 292881

## Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
DE-44867 BOCHUM  
DUITSLAND  
[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## Recepten

### OPMERKING


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

### Patat

Ingrediënten voor **2** personen

- 400 g patat (diepvries)
- Zout

#### Bereiding:


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

### Aardappelpartjes

Ingrediënten voor **2** personen

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

#### Bereiding:



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

## Patat van zoete aardappel

Ingrediënten voor **2** personen

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

### Bereiding:

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

### OPMERKING

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

## Fruitage kipfiletsalade

Ingrediënten voor **4** personen

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

### Bereiding:

- 1) Breng de kipfilet op smaak met zout en peper.

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

## Gyros

Ingrediënten voor 2 personen

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

### Bereiding:

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




## Kippenvleugels

Ingrediënten voor **2** personen

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

### Bereiding:





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

## Gegratineerde varkensfiletmedaillons

Ingrediënten voor **4** personen

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

Bereiding:


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

## Gemarineerde sesamzalm

Ingrediënten voor **4** personen

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

### Bereiding:


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

## Roerei

Ingrediënten voor **2** personen

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

### Bereiding:

- 1) Klop de eieren los met de room.
- 2) Snijd de lente-uitjes in ringen en snijd de tomaten in kleine stukjes.
- 3) Meng de eiermassa met de hamblokjes, de groente en de kruiden en breng het geheel op smaak met zout en peper.
- 4) Op de heteluchtfriteuse het programma "Handmatig 1"  kiezen en instellen op 150 °C en 8 - 10 minuten.

- 5) De olie in de heteluchtfriteuse doen en kort verhitten.
- 6) Het eiermengsel toevoegen en ca. 8 - 10 minuten lang laten garen. Roer het geheel tussendoor eventueel om met geschikt keukengerei.
- 7) Meteen serveren.

## Kruidencroutons

Ingrediënten voor **4** personen

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

### **Bereiding:**

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

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

## Obsah

<b>Úvod</b> .....	<b>98</b>
<b>Použití v souladu s určením</b> .....	<b>98</b>
<b>Rozsah dodávky</b> .....	<b>99</b>
Likvidace obalu .....	99
<b>Popis přístroje</b> .....	<b>100</b>
<b>Technické údaje</b> .....	<b>100</b>
<b>Bezpečnostní pokyny</b> .....	<b>101</b>
<b>Před prvním použitím</b> .....	<b>104</b>
<b>Příprava pokrmů</b> .....	<b>105</b>
<b>Programy</b> .....	<b>107</b>
<b>Tabulka dob fritování</b> .....	<b>109</b>
<b>Čištění a údržba</b> .....	<b>110</b>
<b>Skladování</b> .....	<b>111</b>
<b>Odstranění závad</b> .....	<b>112</b>
<b>Příloha</b> .....	<b>112</b>
Likvidace přístroje .....	112
Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH .....	113
Servis .....	114
Dovozce .....	114
<b>Recepty</b> .....	<b>115</b>
Hranolky .....	115
Bramborové wedges .....	115
Hranolky ze sladkých brambor .....	116
Ovocný salát s kuřecími prsíčky .....	116
Gyros .....	117
Kuřecí křídýlka .....	118
Gratinované medailonky z vepřového filé .....	118
Marinovaný losos v sezamu .....	119
Míchaná vejce .....	119
Bylinkové krutony .....	120

## Úvod

Blahopřejeme Vám k zakoupení Vašeho nového přístroje!

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

## Použití v souladu s určením

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

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

Tento přístroj není určen pro použití...

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

### VÝSTRAHA

#### **Nebezpečí při použití v rozporu s určením!**

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

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

### **UPOZORNĚNÍ**

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

## Rozsah dodávky

Přístroj se standardně dodává s následujícími komponentami:

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

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

### UPOZORNĚNÍ

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

## Likvidace obalu

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





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

### UPOZORNĚNÍ

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

## Popis přístroje



Obrázek A:

- 1 víko (vnější kruh je vyjímatelný)
- 2 fritovací nádoba
- 3 vyjímatelné míchadlo
- 4 topná deska
- 5 odblokovací tlačítko víka
- 6 tlačítko SET 
- 7 tlačítko ON/OFF 
- 8 displej
- 9 tlačítka se šipkami ▲ ▼ (zvýšit/snížit čas nebo teplotu)

Obrázek B:

- 10 fritovací rošt
- 11 podložka
- 12 odměrka

## Technické údaje

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

## Bezpečnostní pokyny

### **⚠ NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM**

- ▶ Před uvedením přístroje do provozu zkontrolujte, zda síťové napětí odpovídá síťovému napětí uvedenému na typovém/výkonovém štítku.
- ▶ Ved'te síťový kabel tak, aby nedošlo k jeho přiskřípnutí či jinému poškození.
- ▶ Přístroj používejte jen v suchých prostorách, ne venku.

⊘ Přístroj, síťový kabel ani síťovou zástrčku nikdy neponořujte do vody či jiných tekutin! V opačném případě hrozí ohrožení života v důsledku úrazu elektrickým proudem!

- ▶ Po použití, čištění nebo pohybu přístroje vždy vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- ▶ Pokud přístroj spadne nebo je poškozený, není dovoleno jej již uvádět do provozu. Přístroj nechte přezkoušet a případně opravit kvalifikovaným odborným personálem.
- ▶ Poškozené zástrčky nebo poškozený síťový kabel nechte ihned vyměnit autorizovaným odborným personálem nebo zákaznickým servisem, aby se tím zabránilo nebezpečí.
- ▶ Pro přípravu pokrmů používejte pouze vyjímatelnou fritovací nádobu!

### **⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!**

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



## **⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!**

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

**⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ POŽÁRU!**

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



Pozor! Horký povrch!

**POZOR – POŠKOZENÍ PŘÍSTROJE!**

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

## Před prvním použitím

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

### NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM

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

### VÝSTRAHA – NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

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

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

### UPOZORNĚNÍ

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

- 9) Otevřete víko ❶, vyjměte opatrně fritovací nádobu ❷ a vylijte vodu. Nechte fritovací nádobu ❷ a přístroj dobře vychladnout.

## UPOZORNĚNÍ

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

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

## Příprava pokrmů

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

## ⚠ VÝSTRAHA – NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

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

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

- Do fritovací nádoby ② vložte potraviny určené k fritování. Přitom nepřekročte značku MAX ve fritovací nádobě ②.
  - Podle potřeby rovnoměrně rozlijte vhodný stolní olej po potravinách. K tomu použijte odměrku ⑫, avšak při dávkování nepřekročte značku MAX na odměrce ⑫ (35 ml).
- Když chcete použít fritovací rošť ⑩:
- Vyjměte příp. míchadlo ③ a podložku ⑪ z fritovací nádoby ②.
  - Postavte fritovací rošť ⑩ do středu fritovací nádoby ② a položte potraviny, určené na smažení, na fritovací rošť ⑩.
  - Zvolte program „Manuálně 3“ (M3), tento pracuje pouze s horním topným článkem a bez funkce míchání.
- 5) Zavřete víko ①.

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

K okamžitému spuštění programu stiskněte tlačítko ON/OFF ⑦ nebo přizpůsobte čas a teplotu svým potřebám:

- Stisknete-li tlačítko SET ⑥, bliká údaj času.
- Pomocí tlačítek se šipkami ▲ ▼ ⑨ nastavte vhodný čas.
- Stisknete-li opět tlačítko SET ⑥, bliká údaj teploty ⑩.
- Pomocí tlačítek se šipkami ▲ ▼ ⑨ nastavte vhodnou teplotu.

### UPOZORNĚNÍ

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

- 7) Stiskněte tlačítko ON/OFF ⑦ ke spuštění fritování. Během provozu svítí displej ⑧ oranžově.  
V závislosti na programu začnou pracovat topné články, míchadlo ③ a větrání.

### UPOZORNĚNÍ

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

- 8) Na konci programu zazní 10 zvukových signálů a displej ⑧ svítí modře. Přístroj se opět nachází v režimu standby (pohotovostní režim). Větrání se víku ① přístroje určitou dobu dobíhá za účelem ochlazení přístroje.

## UPOZORNĚNÍ

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

## Programy

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

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

## UPOZORNĚNÍ

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

Program nastavíte takto:

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

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

## TIP

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

## Tabulka dob fritování

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

Potravina	Hmotnost (g)	Přidání	Teplota	Čas
<b>Zelenina</b>				
hranolky, zmrazené	400	-	200-240 °C	25-35 min
hranolky, čerstvé	400	5 ml oleje	200-240 °C	25-45 min
brambory, nakrájené na kostičky	750	5 ml oleje	200-240 °C	30-40 min
cuketa	500	160 ml studené vody + 5 ml oleje	240 °C	10-15 min
paprika	400	160 ml studené vody + 5 ml oleje	240 °C	8-15 min
houby	400	5 ml oleje	240 °C	10-15 min
cibule	450	5 ml oleje	240 °C	12-15 min
<b>Maso</b>				
kuřecí nugety (čerstvé)	500 (30x50 mm)	-	230 °C	20-25 min
vepřové kotlety	350 (30x50 mm)	5 ml oleje	230 °C	16-25 min
hovězí maso	400	5 ml oleje	230 °C	8-12 min
chilli con carne	350	5 ml oleje	230 °C	6-12 min
párky	300	-	230 °C	8-12 min
kuřecí stehna	700	-	230 °C	22-28 min
kuřecí prsa	350	-	230 °C	10-15 min
jejhěčí kotlety	2-3 kusy (tlusté 2,5 cm)	5 ml oleje	230 °C	20-25 min
vepřová panenka (tenká)	250	5 ml oleje	230 °C	6-10 min




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

## UPOZORNĚNÍ

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

## Čištění a údržba

### **⚠ VÝSTRAHA – NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!**

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

### **⚠ VÝSTRAHA – NEBEZPEČÍ POPÁLENÍ!**

- ▶ Před čištěním nechte přístroj vychladnout.

### **POZOR – HMOTNÉ ŠKODY!**

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

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

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

- 3) Vyčistěte přístroj a příslušenství:
  - Umyjte fritovací nádobu ②, sejmutý okraj víka a podložku ① v teplé vodě s jemným mycím prostředkem. Podle potřeby můžete sejmut rukojeť fritovací nádoby ② stisknutím tlačítka na spodní straně rukojeti a jejím vodorovným sejmutím. Nakonec díly opláchněte čistou vodou.
  - Umyjte fritovací rošt ⑩, míchadlo ③ a odměrku ⑫ v teplé vodě s jemným mycím prostředkem a nakonec je opláchněte čistou vodou. Díly můžete mýt také v myčce nádobí.
  - Přístroj otřete vlhkým hadříkem. V případě potřeby dejte na hadřík jemný mycí prostředek. Poté důkladně vyřete hadříkem navlhčeným pouze ve vodě. Dbejte na to, aby do víka ① přístroje nevnikla tekutina!
  - V případě silného znečištění použijte lehce neabrazivní houbu s jemným čisticím prostředkem. Poté otřete hadříkem navlhčeným ve vodě, abyste odstranili případné zbytky mycího prostředku.
  - Před opětovným složením všechny díly dobře vyřete do sucha.
- 4) Držte okraj víka oběma rukama a zasuňte jej zpět do horní části a dbejte přitom na odpovídající vyhloubeniny. Otáčejte okrajem víka ve směru hodinových ručiček, dokud slyšitelně nezaskočí.
- 5) Rukojeť fritovací nádoby ② opět posuňte na ústrojí, dokud slyšitelně nezaskočí, nebo ji k uložení položte do fritovací nádoby ②.
- 6) Postavte fritovací nádobu ② zpět do horkovzdušné fritézy. Dbejte přitom na vyhloubeninu na rukojeť na krytu.

## UPOZORNĚNÍ

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

## Skladování

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

## Odstranění závad

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

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

## Příloha

### Likvidace přístroje



**V žádném případě nevyhazujte přístroj do normálního domovního odpadu.**

**Tento výrobek podléhá evropské směrnici č. 2012/19/EU.**

Přístroj nechte zlikvidovat prostřednictvím schválené firmy pro nakládání s odpady nebo Vašeho komunálního sběrného dvora. Dodržujte aktuálně platné předpisy. V případě pochybností se informujte ve svém sběrném dvoře.

## Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazníku,

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

### Záruční podmínky

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

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

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

### Záruční doba a zákonné nároky vyplývající ze závad

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

### Rozsah záruky

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

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

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

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

## Vyřízení v případě záruky

Pro zajištění rychlého Vaší žádosti postupujte podle následujících pokynů:

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



Na webových stránkách [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) si můžete stáhnout tyto a mnoho dalších příruček, videí o výrobku a software.

## Servis

### **CZ** Servis Česko

Tel.: 800143873

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

IAN 292881

## Dovozce

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

NĚMECKO

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

## Recepty

### UPOZORNĚNÍ


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

### Hranolky

Přísady pro **2** osoby

- 400 g hranolek (zmrazené)
- sůl

#### Příprava:


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

### Bramborové wedges

Přísady pro **2** osoby

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

#### Příprava:

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

## Hranolky ze sladkých brambor

Přísady pro **2** osoby

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

### Příprava:

- 1) Oloupejte sladké brambory a nakrájejte je na tyčinky o tloušťce 1 x 1 cm.
- 2) Sezam bez tuku po dobu cca 10 minut nechte při teplotě 170 °C opézt, dokud neuvolní svou vůni. K tomu vyberte program „Manuálně 2“ (M2) a přiměřeně přizpůsobte čas a teplotu. Vhodným nářadím sezam občas promíchejte.
- 3) Nechte pražený sezam trochu ochladit a spolu se solí jej rozdrťte.
- 4) Dejte syrové hranolky ze sladkých brambor a olej do horkovzdušné fritézy a pečte při 220 °C cca 20–25 minut. K tomu vyberte program „Hranolky, čerstvé“ (👉) a přizpůsobte čas a teplotu.
- 5) Směs sezamu a soli vmíchejte pod hranolky ze sladkých brambor a okamžitě je podávejte.

### UPOZORNĚNÍ

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

## Ovocný salát s kuřecími prsíčky

Přísady pro **4** osoby

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

### Příprava:

- 1) Kuřecí prsíčka posypte solí a pepřem.

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

## Gyros

Přísady pro 2 osoby

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

### Příprava:

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




## Kuřecí křídýlka

Přísady pro **2** osoby

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

### Příprava:





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

## Gratinované medailonky z vepřového filé

Přísady pro **4** osoby

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

### Příprava:


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

## Marinovaný losos v sezamu

Přísady pro **4** osoby

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

### Příprava:

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

## Míchaná vejce

Přísady pro **2** osoby

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

### Příprava:

- 1) Promíchejte vejce se smetanou.
- 2) Pórek nakrájejte na kroužky, rajčata na malé kousky.
- 3) Smíchejte vaječnou směs se šunkou, zeleninou a bylinkami a okořeňte solí a pepřem.
- 4) Na horkovzdušné fritíze vyberte program „Manuálně 1“ **(M1)** a nastavte na 150 °C a 8–10 minut.


- 5) Dejte olej do horkovzdušné fritézy a krátce ho zahřejte.
- 6) Přidejte vaječnou směs a fritujte cca 8–10 minut. Příp. vhodným nářadím vše občas promíchejte.
- 7) Okamžitě podávejte.

## Bylinkové krutony

Přísady pro **4** osoby

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

### **Příprava:**

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

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

# Índice

<b>Introducción</b> .....	<b>122</b>
<b>Uso previsto</b> .....	<b>122</b>
<b>Volumen de suministro</b> .....	<b>123</b>
Desecho del embalaje.....	123
<b>Descripción del aparato</b> .....	<b>124</b>
<b>Características técnicas</b> .....	<b>124</b>
<b>Indicaciones de seguridad</b> .....	<b>125</b>
<b>Antes del primer uso</b> .....	<b>128</b>
<b>Preparación de los alimentos</b> .....	<b>129</b>
<b>Programas</b> .....	<b>131</b>
<b>Tabla de tiempos de preparación</b> .....	<b>133</b>
<b>Limpieza y mantenimiento</b> .....	<b>134</b>
<b>Almacenamiento</b> .....	<b>135</b>
<b>Eliminación de fallos</b> .....	<b>136</b>
<b>Anexo</b> .....	<b>136</b>
Desecho del aparato.....	136
Garantía de Kompernass Handels GmbH .....	137
Asistencia técnica .....	138
Importador.....	138
<b>Recetas</b> .....	<b>139</b>
Patatas fritas .....	139
Patatas gajo.....	139
Boniatos fritos .....	140
Ensalada de pechuga de pollo y fruta .....	140
Kebab (gyros) .....	141
Alitas de pollo .....	142
Medallones de solomillo de cerdo gratinados .....	142
Salmón marinado con semillas de sésamo .....	143
Huevos revueltos .....	143
Picatostes a las finas hierbas.....	144

## Introducción

¡Felicidades por la compra de su aparato nuevo!

Ha adquirido un producto moderno y de alta calidad. Las instrucciones de uso forman parte del producto y contienen indicaciones importantes acerca de la seguridad, del uso y del desecho de este aparato. Antes de usar el producto, familiarícese con todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Utilice el producto de la manera descrita y para los ámbitos de aplicación indicados. Entregue todos los documentos cuando transfiera el producto a terceros.

## Uso previsto

Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar alimentos en un entorno doméstico privado. No lo utilice con fines comerciales.

Utilice el aparato exclusivamente en estancias secas y nunca a la intemperie.

Este aparato no es apto para los siguientes usos:

- Para su uso en las cocinas destinadas a los empleados de tiendas, oficinas y otras instalaciones comerciales.
- Para el uso de los clientes de hoteles, moteles y otras modalidades de hostelería.
- Para el uso de los clientes de pensiones.

### ADVERTENCIA

#### **¡Peligro por una utilización contraria al uso previsto!**

El aparato puede ser una fuente de peligros si se utiliza de forma contraria al uso previsto o para una finalidad diferente.

- ▶ Utilice el aparato exclusivamente para el fin previsto.
- ▶ Deben observarse los procedimientos descritos en estas instrucciones de uso.

### **INDICACIÓN**

- ▶ Se excluyen las reclamaciones de cualquier tipo por los daños causados por un uso contrario a lo dispuesto, reparaciones incorrectas, modificaciones no autorizadas o el uso de recambios no homologados. El riesgo será responsabilidad exclusiva del usuario.

## Volumen de suministro

El aparato se suministra de serie con los siguientes componentes:

- Freidora de aire caliente
- Recipiente
- Rejilla
- Pala de remover
- Base
- Vaso medidor
- Instrucciones de uso

- 1) Extraiga todas las piezas del aparato y las instrucciones de uso de la caja.
- 2) Retire todo el material de embalaje y cualquier adhesivo del aparato.

### INDICACIÓN

- ▶ Compruebe la integridad del suministro y si hay daños visibles.
- ▶ Si el suministro está incompleto o se observan daños debidos a un embalaje deficiente o al transporte, póngase en contacto con la línea directa de asistencia (consulte el capítulo **Asistencia técnica**).

## Desecho del embalaje

El embalaje protege el aparato durante el transporte. El material de embalaje se ha seleccionado teniendo en cuenta criterios ecológicos y de desecho, por lo que es reciclable.



El reciclaje del embalaje permite ahorrar en materias primas y reduce el volumen de residuos. Deseche el material de embalaje innecesario de la forma dispuesta por las normativas locales aplicables.

### INDICACIÓN

- ▶ Si es posible, conserve el embalaje original durante el periodo de garantía del aparato para poder empaquetarlo correctamente en caso de una reclamación conforme a la garantía.

## Descripción del aparato

Figura A:




- ❶ Tapa (anillo exterior extraíble)
- ❷ Recipiente
- ❸ Pala de remover extraíble
- ❹ Placa de calentamiento
- ❺ Botón de desbloqueo de la tapa
- ❻ Botón SET
- ❼ Botón ON/OFF 
- ❽ Pantalla
- ❾ Botones de flecha ▲ ▼ (aumento/disminución del tiempo o de la temperatura)

Figura B:

- ❿ Rejilla
- ⓫ Base
- ⓬ Vaso medidor

## Características técnicas

Tensión de red	220-240 V ~, 50 Hz
Potencia nominal	1450 W
Clase de aislamiento	I (  toma de tierra)
	Todas las piezas de este aparato que entran en contacto con alimentos son aptas para su uso con alimentos.

## Indicaciones de seguridad

### PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA

- ▶ Antes de poner en funcionamiento el aparato, compruebe si la tensión de la red coincide con la especificada en la placa de características.
- ▶ Tienda el cable de modo que no pueda aplastarse ni dañarse de ninguna otra forma.
- ▶ Utilice el aparato exclusivamente en estancias secas y nunca a la intemperie.
  - ¡No sumerja nunca el aparato, el cable de red ni el enchufe en agua ni en otros líquidos! De lo contrario, existe peligro de muerte por descarga eléctrica.
- ▶ Después de utilizar el aparato y antes de limpiarlo o moverlo, desconecte siempre el enchufe de la red eléctrica.
- ▶ Si el aparato se cae o está dañado, no debe seguir utilizándose. Encomiende la revisión del aparato y su reparación al personal especializado cualificado.
- ▶ Si el enchufe o el cable de red están dañados, encomiende su sustitución al personal técnico autorizado o al servicio de asistencia técnica para evitar riesgos.
- ▶ ¡Utilice exclusivamente el recipiente extraíble para cocinar los alimentos!

### ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ No utilice nunca el aparato para fines distintos a los aquí descritos. El uso incorrecto del aparato puede provocar lesiones.
- ▶ Asegúrese de que el aparato esté colocado de forma estable.
- ▶ Tienda el cable de red de modo que nadie pueda tropezar con él ni pisarlo.



## **⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!**

- ▶ Coloque el aparato lo más cerca posible de una toma eléctrica. Procure que el enchufe esté fácilmente accesible para su desconexión rápida si se produce una situación de peligro y tienda el cable de forma que nadie pueda tropezar con él.
- ▶ Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años siempre que estén bajo supervisión constante. Este aparato puede ser utilizado por personas cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas o carezcan de los conocimientos y de la experiencia necesaria siempre que sean vigiladas o hayan sido instruidas correctamente sobre el uso seguro del aparato y hayan comprendido los peligros que entraña.
- ▶ Los niños no deben realizar las tareas de limpieza y mantenimiento del aparato a no ser que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión.
- ▶ El aparato y el cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- ▶ Los niños no deben jugar con el aparato.
- ▶ Durante la preparación de los alimentos, se libera vapor caliente, especialmente al levantar la tapa. Mantenga una distancia de seguridad frente al vapor.
- ▶ Las piezas del aparato se calientan mucho durante el funcionamiento. Evite el contacto para evitar quemaduras. En consecuencia, toque exclusivamente los elementos de mando y el mango del recipiente.
- ▶ No mueva el aparato durante el funcionamiento, ya que existe peligro de quemaduras.
- ▶ Deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo o de cambiar los accesorios.

**⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!**

- ▶ No alce nunca el recipiente para extraerlo de la carcasa durante el funcionamiento.

**⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE INCENDIO!**

- ▶ No utilice ningún tipo de reloj programador externo ni sistema de control remoto para accionar el aparato.
- ▶ No utilice el aparato en la proximidad de superficies calientes o de materiales inflamables.
- ▶ No deje nunca el aparato desatendido durante su funcionamiento.
- ▶ No coloque nunca el aparato cerca de objetos inflamables ni bajo ellos; en especial, bajo cortinas o armarios suspendidos.



¡Atención! ¡Superficie caliente!

**ATENCIÓN: ¡DAÑOS EN EL APARATO!**

- ▶ No introduzca ningún objeto en las ranuras de ventilación de la tapa del aparato ni las cubra.
- ▶ No deje que penetre ningún líquido en las ranuras de ventilación.
- ▶ Para proteger el revestimiento antiadherente, evite el uso de utensilios metálicos, como cuchillos, tenedores, etc. No siga utilizando el aparato si el revestimiento antiadherente está dañado.
- ▶ ¡No utilice el aparato sin el recipiente montado en su interior!
- ▶ Para mover el aparato, agárrelo por abajo desde los lados. No utilice el mango del recipiente para mover el aparato.
- ▶ Utilice exclusivamente los accesorios recomendados por el fabricante.

## Antes del primer uso

Antes de utilizar la freidora de aire caliente por primera vez, proceda de la manera siguiente para eliminar cualquier posible residuo de fabricación:

### PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA

- ▶ El cable de red no debe entrar en contacto con las partes calientes de la freidora de aire caliente. ¡Peligro de descarga eléctrica!

### ¡ADVERTENCIA: PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ Las piezas del aparato, especialmente la placa de calentamiento **4**, los accesorios y la tapa **1**, se calientan mucho durante el funcionamiento, por lo que no deben tocarse. Toque exclusivamente los elementos de mando y el mango del recipiente **2**. Para retirar los alimentos, utilice guantes de cocina para evitar quemaduras.

- 1) Coloque el aparato sobre una superficie horizontal, nivelada, estable y termorresistente.

### INDICACIÓN

- ▶ Si desea colocar la freidora de aire caliente bajo la campana extractora y sobre los fogones, asegúrese de que los fogones estén apagados.
- 2) Conecte el enchufe a la red eléctrica. Tras esto, la pantalla **8** se ilumina en azul, la indicación de tiempo parpadea y se emite una señal acústica. Con esto, el aparato estará en el modo de espera.
  - 3) Pulse el botón de desbloqueo **5**. Al hacerlo, la tapa **1** se suelta.
  - 4) Retire la rejilla **10**, el vaso medidor **12** y la base **11**.
  - 5) Vierta 300-500 ml de agua en el recipiente **2** y presione la tapa **1** hasta que quede bien cerrada.
  - 6) Pulse el botón SET **6** y utilice los botones de flecha **▲▼9** para seleccionar el programa **(M1)**. Con el botón de flecha **▲**, podrá navegar por el menú en sentido horario y con el botón de flecha **▼**, en sentido antihorario. Mantenga pulsado el botón para navegar más rápidamente por el menú.
  - 7) Si vuelve a pulsar el botón SET **6**, la indicación de tiempo parpadea. Utilice los botones de flecha **▲▼9** para ajustar un tiempo de 20 minutos. Mantenga pulsado el botón para que las cifras se muevan más rápidamente.
  - 8) Pulse el botón ON/OFF **7** para iniciar el programa. La pantalla **8** se ilumina en naranja durante el funcionamiento. Al finalizar el programa, se emiten 10 señales acústicas y la pantalla **8** se ilumina en azul. Con esto, el aparato vuelve a activarse en el modo de espera. La ventilación de la tapa **1** del aparato seguirá funcionando durante algún tiempo para enfriar el aparato.

- 9) Abra la tapa ❶, retire cuidadosamente el recipiente ❷ y vacíe el agua. Deje que el recipiente ❷ y el aparato se enfríen completamente.

## INDICACIÓN

- ▶ Durante la primera puesta en funcionamiento, es posible que se genere un ligero olor y se produzca humo debido a los residuos de fabricación. Esto es totalmente normal e inofensivo. Procure que haya suficiente ventilación; por ejemplo, abra una ventana.
- ▶ Utilice la base ❶ incluida en el volumen de suministro para posar el recipiente ❷ caliente.


- 10) A continuación, proceda de la manera descrita en el capítulo **Limpieza y mantenimiento**.

## Preparación de los alimentos

Prepare patatas fritas, sartenes de carne o verduras, guisos, etc. con el equivalente en aceite a un vaso medidor ❷ como máximo. Si se utiliza un aceite adecuado, los alimentos preparados quedarán más crujientes y tendrán un sabor más intenso. Se recomienda especialmente el uso de aceites vegetales con un sabor neutro, como, p. ej., aceite de girasol o de colza. También puede utilizarse mantequilla clarificada para freír. No utilice en ningún caso mantequilla, margarina o aceite de oliva, ya que no son lo suficientemente termorresistentes. La circulación de aire caliente permite calentar los alimentos de forma uniforme.

### ¡ADVERTENCIA: PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ Las piezas del aparato, especialmente la placa de calentamiento ❹, los accesorios y la tapa ❶, se calientan mucho durante el funcionamiento, por lo que no deben tocarse. Toque exclusivamente los elementos de mando y el mango del recipiente ❷. Para retirar los alimentos, utilice guantes de cocina para evitar quemaduras.
- 1) Prepare los alimentos según lo dispuesto en la receta.
  - 2) Conecte el enchufe a la red eléctrica. Tras esto, la pantalla ❸ se ilumina en azul, las cifras parpadean y se emite una señal acústica. Con esto, el aparato estará en el modo de espera.
  - 3) Abra la tapa ❶.
  - 4) Retire los accesorios que no necesite y añada los alimentos preparados:
    - Si desea utilizar el recipiente ❷ con la pala de remover ❸, proceda de la siguiente manera:
      - En caso necesario, retire la rejilla ❿ y la base ❶ del recipiente ❷. Compruebe que la pala de remover ❸ esté bien fijada en el mecanismo del recipiente ❷. Esta pala sirve para mezclar los alimentos de forma uniforme durante su preparación.

- Tras esto, llene el recipiente ② con los alimentos que desee preparar. Para ello, no supere la marca MAX del recipiente ②.
  - En caso necesario, distribuya uniformemente una pequeña cantidad de aceite sobre los alimentos. Para ello, utilice el vaso medidor ⑫ y asegúrese de no superar la marca MAX del vaso medidor ⑫ (35 ml) para la dosificación.
- Si desea utilizar la rejilla ⑩, proceda de la siguiente manera:
- En caso necesario, retire la pala de remover ③ y la base ① del recipiente ②.
  - Monte la rejilla ⑩ en el centro del recipiente ② y coloque los alimentos sobre la rejilla ⑩.
  - Seleccione el programa “Manual 3” (M3), que solo funciona con calor arriba y sin remover el contenido.
- 5) Cierre la tapa ①.
- 6) Seleccione un programa adecuado de la manera descrita en el capítulo **Antes del primer uso**. Pulse el botón ON/OFF ⑦ para iniciar inmediatamente el programa o ajuste el tiempo y la temperatura según sus necesidades:
- Para ello, pulse el botón SET ⑥. Tras esto, la indicación de tiempo parpadea.
  - Ajuste el tiempo adecuado con los botones de flecha ▲ ▼ ⑨.
  - Vuelva a pulsar el botón SET ⑥. Tras esto, la indicación de temperatura  parpadea.
  - Ajuste la temperatura adecuada con los botones de flecha ▲ ▼ ⑨.

## INDICACIÓN

- ▶ El rango de ajuste posible para el tiempo y la temperatura varían según el programa; consulte la tabla del capítulo **Programas**.

- 7) Pulse el botón ON/OFF ⑦ para iniciar el proceso de preparación. La pantalla ⑧ se ilumina en naranja durante el funcionamiento. Según el programa ajustado, los elementos térmicos, la pala de remover ③ y la ventilación comenzarán a funcionar.

## INDICACIÓN

- ▶ Es posible que el elemento térmico superior vuelva a apagarse durante el funcionamiento, lo que significa que ya se ha alcanzado la temperatura necesaria para la preparación de los alimentos. Tras un breve periodo de tiempo, el elemento térmico volverá a activarse para calentar los alimentos.

- 8) Al finalizar el programa, se emiten 10 señales acústicas y la pantalla ⑧ se ilumina en azul. Con esto, el aparato vuelve a activarse en el modo de espera. La ventilación de la tapa ① del aparato seguirá funcionando durante algún tiempo para enfriar el aparato.

## INDICACIÓN

- ▶ Compruebe regularmente el resultado del proceso de preparación. Los valores especificados en las tablas o los preprogramados en el aparato son solo orientativos. Los tiempos reales de preparación pueden variar según la naturaleza de los alimentos.
- ▶ Puede abrir la tapa ❶ durante el proceso de preparación para comprobar si los alimentos están listos o añadir más ingredientes. Tras abrir la tapa ❶, el elemento térmico se desactiva temporalmente hasta que vuelva a cerrarse la tapa ❶.
- ▶ Durante el funcionamiento, pueden modificarse el tiempo y la temperatura manualmente; para ello, pulse el botón SET ❸ y proceda de la manera descrita.
- ▶ Para finalizar el proceso de preparación, mantenga pulsado el botón ON/OFF ❹ durante aprox. 3 segundos. Con esto, el aparato vuelve a activarse en el modo de espera y la pantalla ❺ se ilumina en azul.
- ▶ Utilice la base ❶ incluida en el volumen de suministro para posar el recipiente ❷ caliente.

## Programas

El aparato dispone de ocho programas de preparación predeterminados. Si selecciona uno de los siguientes programas, se mostrarán los correspondientes valores predeterminados de tiempo y temperatura en la pantalla ❸. Estos ajustes pueden modificarse dentro de un rango determinado según la receta o su preferencia personal.

Los tres programas manuales le ofrecen más ajustes predeterminados ajustables en caso de que ninguno de los otros programas sea adecuado. Utilícelos, por ejemplo, para sus propias recetas o para calentar sus platos.

## INDICACIÓN

- ▶ El rango de ajuste posible para el tiempo y la temperatura varían según el programa; consulte la siguiente tabla.

Para ajustar un programa, proceda de la siguiente manera:

- 1) Seleccione un programa adecuado de la manera descrita en el capítulo **Antes del primer uso**. Los ajustes predeterminados de los programas pueden consultarse en la siguiente tabla.
- 2) Pulse el botón ON/OFF ❹ para iniciar inmediatamente el programa o ajuste el tiempo y la temperatura según sus necesidades de la manera descrita en el capítulo **Preparación de los alimentos**.

Programa		Ajuste estándar		Rango de ajuste posible
	<b>Patatas fritas congeladas</b> ♦ Con removido ♦ Calor arriba y abajo	Temperatura:	240 °C	200-240 °C
		Tiempo:	30 min	25-35 min
	<b>Patatas fritas caseras</b> ♦ Con removido ♦ Calor arriba y abajo	Temperatura:	240 °C	200-240 °C
		Tiempo:	35 min	25-45 min
	<b>Muslos/alitas de pollo</b> ♦ Con removido ♦ Calor arriba y abajo	Temperatura:	220 °C	200-240 °C
		Tiempo:	20 min	15-35 min
	<b>Pescado</b> ♦ Sin removido ♦ Calor arriba y abajo	Temperatura:	200 °C	150-230 °C
		Tiempo:	15 min	8-25 min
	<b>Carne</b> ♦ Con removido ♦ Calor arriba y abajo	Temperatura:	230 °C	200-240 °C
		Tiempo:	10 min	10-30 min
	<b>Manual 3</b> ♦ Sin removido ♦ Calor arriba	Temperatura:	100 °C	100-220 °C
		Tiempo:	30 min	5-60 min
	<b>Manual 2</b> ♦ Sin removido ♦ Calor arriba y abajo	Temperatura:	200 °C	100-220 °C
		Tiempo:	30 min	5-60 min
	<b>Manual 1</b> ♦ Con removido ♦ Calor arriba y abajo	Temperatura:	100 °C	60-240 °C
		Tiempo:	5 min	5-60 min

## TIP

Para la preparación de recetas con patatas en la freidora de aire caliente, se recomienda utilizar patatas para cocer. Enjuague las patatas ya cortadas con agua limpia para evitar que se peguen entre sí durante la preparación. Seque cuidadosamente las patatas cortadas antes de introducirlas en la freidora de aire caliente.

## Tabla de tiempos de preparación

En la siguiente tabla, se ofrecen ejemplos acerca de la temperatura con la que deben prepararse los alimentos correspondientes y el tiempo de preparación necesario. Si las indicaciones que aparecen en el envase del alimento que desee preparar son diferentes a las que aparecen en la tabla, siga las instrucciones del envase.

Alimento	Peso (g)	Ingredientes que deben añadirse	Temperatura	Tiempo
<b>Verduras</b>				
Patatas fritas congeladas	400	-	200-240 °C	25-35 min
Patatas fritas caseras	400	5 ml de aceite	200-240 °C	25-45 min
Patatas cortadas en dados	750	5 ml de aceite	200-240 °C	30-40 min
Calabacín	500	160 ml de agua fría y 5 ml de aceite	240 °C	10-15 min
Pimiento	400	160 ml de agua fría y 5 ml de aceite	240 °C	8-15 min
Setas	400	5 ml de aceite	240 °C	10-15 min
Cebollas	450	5 ml de aceite	240 °C	12-15 min
<b>Carne</b>				
Nuggets de pollo caseros	500 (30 x 50 mm)	-	230 °C	20-25 min
Chuletas de cerdo	350 (30 x 50 mm)	5 ml de aceite	230 °C	16-25 min
Carne de vacuno	400	5 ml de aceite	230 °C	8-12 min
Chili con carne	350	5 ml de aceite	230 °C	6-12 min
Salchichas	300	-	230 °C	8-12 min
Muslo de pollo	700	-	230 °C	22-28 min
Pechuga de pollo	350	-	230 °C	10-15 min
Chuletillas de cordero	2-3 unidades (2,5 cm de grosor)	5 ml de aceite	230 °C	20-25 min
Solomillo de cerdo (fino)	250	5 ml de aceite	230 °C	6-10 min




Alimento	Peso (g)	Ingredientes que deben añadirse	Temperatura	Tiempo
<b>Pescado</b>				
Gambas empanadas	14 unidades	-	200 °C	10-15 min
Tilapia	350	-	200 °C	12-18 min
Langostinos	300	-	200 °C	20-25 min
Gambas	250	-	200 °C	15-20 min

## INDICACIÓN

- ▶ Los valores especificados son solo orientativos. El tiempo y la temperatura pueden variar en función de la naturaleza del alimento y del gusto personal.
- ▶ Los valores especificados se refieren al uso del recipiente **2** sin rejilla **10**. Si desea utilizar la rejilla **10** para que la preparación de los alimentos sea más cuidadosa, tenga en cuenta que deberá aumentar el tiempo de preparación. Seleccione el programa "Manual 3" **(M3)** para utilizar la rejilla.

## Limpieza y mantenimiento

### **ADVERTENCIA: ¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!**

- ▶ Antes de limpiar el aparato, desconecte siempre el enchufe de la red eléctrica.
- ▶  ¡No sumerja nunca el aparato en líquidos! De lo contrario, existe peligro de muerte por descarga eléctrica y el aparato puede resultar dañado.

### **ADVERTENCIA: ¡PELIGRO DE QUEMADURAS!**

- ▶ Deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo.

### **ATENCIÓN: ¡DAÑOS MATERIALES!**

- ▶ Para la limpieza, no utilice productos/materiales de limpieza corrosivos ni agresivos, como agentes abrasivos o estropajos de acero, ya que podrían dañar la superficie del aparato.

Para facilitar la limpieza, desmonte la freidora de aire caliente:

- 1) Sujete el borde de la tapa con ambas manos y gírela en sentido antihorario hasta que se suelte de su alojamiento.
- 2) En caso necesario, extraiga el recipiente **2** del aparato y retire la pala de remover **3** del recipiente **2** tirando de esta hacia arriba en posición horizontal.

- 3) Limpie el aparato y sus accesorios:
  - Limpie el recipiente **2**, el borde de la tapa ya extraído y la base **11** en agua caliente con un poco de jabón lavavajillas suave. En caso necesario, puede retirarse el mango del recipiente **2**; para ello, pulse el botón de la parte inferior del mango y tire de este en posición horizontal. Para finalizar, enjuague las piezas con agua limpia.
  - Limpie la rejilla **10**, la pala de remover **3** y el vaso medidor **12** en agua caliente con un poco de jabón lavavajillas suave y enjuáguelos con agua limpia. También puede lavarlos en el lavavajillas.
  - Limpie el aparato con un paño húmedo. En caso necesario, añada al paño un poco de jabón lavavajillas suave. Tras esto, vuelva a frotarlo bien con un paño humedecido exclusivamente con agua. ¡Asegúrese de que no penetre ningún líquido en la tapa **1** del aparato!
  - Para los restos incrustados de suciedad, utilice una esponja sin estropajo con un poco de jabón lavavajillas suave. A continuación, vuelva a frotar con un paño humedecido exclusivamente con agua para eliminar cualquier posible resto del jabón lavavajillas.
  - Seque bien todas las piezas antes de volver a montar el aparato.
- 4) Sujete el borde de la tapa con ambas manos y vuelva a colocarlo sobre la parte superior del aparato en los alojamientos previstos para ello. Gire el borde de la tapa en sentido horario hasta que encastre audiblemente.
- 5) Vuelva a colocar el mango del recipiente **2** en su alojamiento hasta que encastre audiblemente o introdúzcalo en el recipiente **2** para guardar el aparato.
- 6) Vuelva a colocar el recipiente **2** en la freidora de aire caliente. Para ello, tenga en cuenta el alojamiento del mango situado en la carcasa.

## INDICACIÓN

Otras tareas de mantenimiento deben encomendarse exclusivamente a un taller especializado autorizado o al servicio de atención al cliente.

## Almacenamiento

- 1) Para levantar o transportar el aparato, agárrelo por abajo desde los lados. No utilice nunca el mango del recipiente **2** para mover el aparato.
- 2) El mango del recipiente **2** puede desmontarse e introducirse en el recipiente **2** para guardar el aparato.
- 3) Coloque la pala de remover **3** en el mecanismo del centro del recipiente **2**. Monte la rejilla **10** encima y coloque también la base **11** y el vaso medidor **12**.
- 4) Guarde el aparato con la tapa **1** cerrada. Así el interior del aparato y los accesorios se mantendrán limpios y libres de polvo.

## Eliminación de fallos

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	POSIBLES SOLUCIONES
El aparato no funciona.	El aparato no está conectado a una toma eléctrica.	Conecte el aparato a una toma eléctrica.
	El aparato está dañado.	Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica.
	El aparato está apagado.	Pulse el botón ON/OFF <b>7</b> para encender el aparato.
En la pantalla <b>8</b> , aparece la indicación E1.	Se ha producido un cortocircuito en el sistema.	Desconecte el enchufe de la red eléctrica y póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.
En la pantalla <b>8</b> , aparece la indicación E2.	Se ha producido un cortocircuito en el sistema.	Desconecte el enchufe de la red eléctrica y póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.

Si no logra solucionar los fallos siguiendo las instrucciones de eliminación de fallos mencionadas o comprueba la existencia de otras anomalías, póngase en contacto con nuestro servicio de asistencia técnica.

## Anexo

### Desecho del aparato



**No deseche nunca el aparato con la basura doméstica. Este aparato está sujeto a la Directiva 2012/19/EU.**

Deseche el aparato en un centro de residuos autorizado o a través de las instalaciones municipales de desecho de residuos. Observe las normas vigentes. En caso de duda, póngase en contacto con las instalaciones municipales de desecho de residuos.

## **Garantía de Kompernass Handels GmbH**

Estimado cliente:

Este aparato cuenta con una garantía de 3 años a partir de la fecha de compra. Si se detectan defectos en el producto, puede ejercer sus derechos legales frente al vendedor. Estos derechos legales no se ven limitados por la garantía descrita a continuación.

### **Condiciones de la garantía**

El plazo de la garantía comienza con la fecha de compra. Guarde bien el comprobante de caja original, ya que lo necesitará como justificante de compra.

Si dentro de un periodo de tres años a partir de la fecha de compra de este producto se detecta un defecto en su material o un error de fabricación, asumiremos la reparación o sustitución gratuita del producto a nuestra elección. La prestación de la garantía requiere la presentación del aparato defectuoso y del comprobante de caja, así como una breve descripción por escrito del defecto detectado y de las circunstancias en las que se haya producido dicho defecto, dentro del plazo de tres años.

Si el defecto está cubierto por nuestra garantía, le devolveremos el producto reparado o le suministraremos uno nuevo. La reparación o sustitución del producto no supone el inicio de un nuevo periodo de garantía.

### **Duración de la garantía y reclamaciones legales por vicios**

La duración de la garantía no se prolonga por hacer uso de ella. Este principio también se aplica a las piezas sustituidas y reparadas. Si después de la compra del aparato, se detecta la existencia de daños o de defectos al desmontarlo, deben notificarse de inmediato. Cualquier reparación que se realice una vez finalizado el plazo de garantía estará sujeta a costes.

### **Alcance de la garantía**

El aparato se ha fabricado cuidadosamente según estándares elevados de calidad y se ha examinado en profundidad antes de su entrega.

La prestación de la garantía solo rige para defectos en los materiales o errores de fabricación. Esta garantía no cubre las piezas del producto normalmente sometidas al desgaste y que, en consecuencia, puedan considerarse piezas de desgaste ni los daños producidos en los componentes frágiles, p. ej., interruptores, baterías, moldes de horno o piezas de vidrio.

Se anulará la garantía si el producto se daña o no se utiliza o mantiene correctamente. Para utilizar correctamente el producto, deben observarse todas las indicaciones especificadas en las instrucciones de uso. Debe evitarse cualquier uso y manejo que esté desaconsejado o frente al que se advierta en las instrucciones de uso.

El producto está previsto exclusivamente para su uso privado y no para su uso comercial. En caso de manipulación indebida e incorrecta, uso de la fuerza y apertura del aparato por personas ajenas a nuestros centros de asistencia técnica autorizados, la garantía perderá su validez.

## Proceso de reclamación conforme a la garantía

Para garantizar una tramitación rápida de su reclamación, le rogamos que observe las siguientes indicaciones:

- Mantenga siempre a mano el comprobante de caja y el número de artículo (p. ej., IAN 12345) como justificante de compra.
- Podrá ver el número de artículo en la placa de características, grabado en el aparato, en la portada de las instrucciones (parte inferior izquierda) o en un adhesivo en la parte trasera o inferior del aparato.
- Si se producen errores de funcionamiento u otros defectos, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia técnica especificado a continuación **por teléfono** o **por correo electrónico**.
- Podrá enviar el producto calificado como defectuoso junto con el justificante de compra (comprobante de caja) y la descripción del defecto y de las circunstancias en las que se haya producido de forma gratuita a la dirección de correo proporcionada.



En [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com), podrá descargar este manual de usuario y muchos otros más, así como vídeos sobre los productos y software.

## Asistencia técnica

ES

### Servicio España

Tel.: 902 59 99 22

(0,08 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa normal))

(0,05 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa reducida))

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

IAN 292881

## Importador

Tenga en cuenta que la dirección siguiente no es una dirección de asistencia técnica. Póngase primero en contacto con el centro de asistencia técnica especificado.

KOMPENASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

ALEMANIA

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

## Recetas

### INDICACIÓN


- Los ajustes de tiempo y temperatura especificados en las recetas son meras recomendaciones que pueden variar según la naturaleza de los ingredientes y su gusto personal.

### Patatas fritas

Ingredientes para **2** personas:

- 400 g de patatas fritas congeladas
- Sal

#### Preparación:


- 1) Introduzca las patatas fritas congeladas en la freidora de aire caliente y condiméntelas de forma uniforme con una pizca de sal.
- 2) Seleccione el programa "Patatas fritas congeladas"  y fría las patatas a 220 °C durante aprox. 35 minutos. Ajuste el tiempo y la temperatura manualmente de la manera descrita en el capítulo **Preparación de los alimentos**.

### Patatas gajo

Ingredientes para **2** personas:

- 400 g de patatas (con piel fina)
- 10 ml de aceite de oliva
- 2 cucharadas de pimentón (dulce)
- 1 cucharadita de chile en polvo
- 1 pizca de azúcar
- Sal marina
- Pimienta

#### Preparación:



- 1) Lave bien las patatas y córtelas con su piel en gajos no demasiado gruesos.
- 2) Mezcle los gajos de patata con el resto de los ingredientes en un recipiente que sea lo suficientemente grande.
- 3) Introduzca la mezcla en la freidora de aire caliente y fría las patatas a 220 °C durante aprox. 30-40 min hasta que se doren. Para ello, seleccione el programa "Patatas fritas caseras"  y ajuste el tiempo y la temperatura.
- 4) Retire las patatas gajo de la freidora de aire caliente y sívalas inmediatamente.

## Boniatos fritos

Ingredientes para **2** personas:

- 400 g de boniatos
- 1 cucharada de sésamo
- 1 pizca de sal marina
- 5 ml de aceite

### Preparación:

- 1) Pele los boniatos y córtelos en bastones de 1 x 1 cm de grosor.
- 2) Dore el sésamo sin utilizar grasa ni aceite unos 10 minutos a 170 °C hasta que empiece a oler. Para ello, seleccione el programa "Manual 2"  y ajuste el tiempo y la temperatura de la manera correspondiente. Remueva el sésamo de vez en cuando con un utensilio adecuado.
- 3) Una vez dorado, deje que se enfríe un poco y májelo junto con la sal en un mortero.
- 4) Introduzca los bastones crudos de boniato y el aceite en la freidora de aire caliente y fríalos a 220 °C durante aprox. 20-25 min. Para ello, seleccione el programa "Patatas fritas caseras"  y ajuste el tiempo y la temperatura.
- 5) Condimente los boniatos fritos con la mezcla de sésamo y sal y sírvalos inmediatamente.

### INDICACIÓN

- ▶ Para obtener un resultado más crujiente, deje los bastones de boniato durante 60 minutos en remojo antes de freírlos. Tras esto, séquelos bien y espolvoréelos uniformemente con almidón de uso alimenticio (Maizena).

## Ensalada de pechuga de pollo y fruta

Ingredientes para **4** personas:

- 500 g de pechuga de pollo
- 1 naranja o 1 mango
- 200 g de salsa remoulade o Miracel Whip
- Sal y pimienta
- Un poco de zumo de limón recién exprimido
- Un poco de salsa Worcestershire

## Preparación:

- 1) Salpimente la pechuga de pollo.
- 2) Monte la rejilla ⑩ junto con el recipiente ② en la freidora de aire caliente, coloque la pechuga de pollo por encima y cocínela a 220 °C durante 25-35 min. Para ello, seleccione el programa "Manual 3" (M3) y ajuste el tiempo y la temperatura de la manera correspondiente. Dé la vuelta a la pechuga tras unos 10-15 minutos.
- 3) Deje que la pechuga se enfríe y desmenúcela con los dedos o con 2 tenedores.
- 4) Pele la naranja o el mango y córtelos en trocitos.
- 5) Mezcle la salsa remoulade con un par de chorritos de salsa Worcestershire y el zumo de limón.
- 6) Mezcle la pechuga, la fruta y la salsa remoulade, y guarde la ensalada en la nevera durante unas horas antes de servirla.

## Kebab (gyros)

Ingredientes para 2 personas:

- 500 g de carne de cerdo cortada en trozos pequeños (en juliana)
- 2 cucharadas de especias de gyros
- 10 ml de aceite
- 60 ml de nata
- 2 cucharaditas de crema agria (crème fraîche)
- Sal

## Preparación:

- 1) Mezcle el aceite y las especias de gyros, añada los trozos de cerdo y mézclelo todo bien. A ser posible, guarde la mezcla en la nevera durante unas horas.
- 2) Introduzca la carne en la freidora de aire caliente y cocínela a 200 °C durante aprox. 15 min. Para ello, seleccione el programa "Carne" (C) y ajuste el tiempo y la temperatura.  
Si los trozos de carne se pegan entre sí, remueva de vez en cuando con un utensilio adecuado para que se hagan uniformemente.
- 3) Añada la nata y la crema agria y deje que se rehoguen durante otros 2 minutos.




## Alitas de pollo

Ingredientes para **2** personas:

- 6 alitas de pollo
- 10 ml de vinagre de vino
- 1 par de chorritos de tabasco
- Pimentón dulce
- Un poco de azúcar moreno de caña o miel
- 2 cucharaditas de hierbas
- Sal y pimienta
- 5 ml de aceite

### Preparación:





- 1) Mezcle el vinagre, el tabasco, el azúcar o la miel, las hierbas y las especias en un recipiente.
- 2) Añada las alitas de pollo y mézclelas uniformemente con la marinada. Se recomienda dejar las alitas en la nevera durante toda la noche.
- 3) Seleccione el programa "Muslos/alitas de pollo"  en la freidora de aire caliente y ajuste una temperatura de 220 °C y un tiempo de 25-35 minutos.
- 4) Vierta el aceite en la freidora de aire caliente y caliéntelo brevemente.
- 5) Añada las alitas marinadas y cocínelas hasta que finalice el programa. Controle el proceso de vez en cuando.

## Medallones de solomillo de cerdo gratinados

Ingredientes para **4** personas:

- 400 g de solomillo de cerdo
- 1-2 tomates
- Mozzarella
- Sal y pimienta

Preparación:


- 1) Corte el solomillo de cerdo en medallones de aprox. 2 cm de grosor y condimente con sal y pimienta.
- 2) Corte los tomates y la mozzarella en rodajas finas.
- 3) Coloque la rejilla  junto con el recipiente  en la freidora de aire caliente, distribuya los medallones por encima y cocínelos a 220 °C durante aprox. 12 min. Para ello, seleccione el programa "Manual 3"  y ajuste el tiempo y la temperatura de la manera correspondiente.
- 4) Una vez transcurridos los 12 minutos, coloque una rodaja de tomate y una de mozzarella en cada uno de los medallones y gratínelos durante aprox. 7 minutos a aprox. 150 °C. Para ello, vuelva a seleccionar el programa "Manual 3" .

## Salmón marinado con semillas de sésamo

Ingredientes para **4** personas:

- 500 g de salmón
- 1 cucharada de sésamo
- 25 ml de salsa de soja
- 25 ml de zumo de limón
- 1 cucharada de miel
- 1 cucharadita de pimentón
- Sal y pimienta

### Preparación:

- 1) Prepare una marinada con la salsa de soja, el sésamo, el zumo de limón, la miel, el pimentón, la sal y la pimienta.
- 2) Corte el salmón en dados y mézclelos con la marinada.
- 3) Si procede, retire la pala de remover **(3)** del recipiente **(2)** y cocine el salmón marinado a 200 °C durante aprox. 5 minutos. Para ello, seleccione el programa "Pescado"  y ajuste el tiempo y la temperatura de la manera correspondiente.
- 4) Compruebe el resultado una vez transcurrida la primera mitad del tiempo ajustado y remueva los trozos de salmón en caso necesario.
- 5) Sírvalos inmediatamente.

## Huevos revueltos

Ingredientes para **2** personas:

- 3 huevos
- 20 g de jamón cortado en dados
- 10 g de cebolleta
- 50 ml de nata
- 1 tomate
- 5 ml de aceite
- Sal y pimienta
- 1 cucharada de mezcla de hierbas congeladas

### Preparación:

- 1) Bata los huevos con la nata.
- 2) Corte la cebolleta en aros y trocee los tomates.
- 3) Mezcle el huevo batido con los dados de jamón, las verduras y las hierbas y salpimente la mezcla.
- 4) Seleccione el programa "Manual 1" **(M1)** en la freidora de aire caliente y ajuste una temperatura de 150 °C y un tiempo de 8-10 minutos.

- 5) Vierta el aceite en la freidora de aire caliente y caliéntelo brevemente.
- 6) Añada la mezcla de huevo y deje que se cocine durante aprox. 8-10 minutos. En caso necesario, remueva la mezcla de vez en cuando con un utensilio adecuado.
- 7) Sirva inmediatamente los huevos revueltos.

## Picatostes a las finas hierbas

Ingredientes para **4** personas:

- 4 rebanadas de pan de molde
- 15 ml de mantequilla clarificada
- 10 ml de aceite
- 2 cucharaditas de hierbas según su gusto personal

### Preparación:

- 1) Corte las rebanadas de pan en dados del mismo tamaño e introdúzcalos en la freidora de aire caliente.
- 2) Mezcle el aceite y la mantequilla con las hierbas y distribuya la mezcla uniformemente sobre los dados de pan.
- 3) Deje que se cocinen a 180 °C durante aprox. 6-8 min en la freidora de aire caliente hasta que se doren a su gusto. Para ello, seleccione el programa "Manual 1" (M1) y ajuste el tiempo y la temperatura de la manera correspondiente.

Los picatostes a las finas hierbas quedan muy bien en ensaladas o como un pequeño aperitivo.

## Índice

<b>Introdução</b> .....	<b>146</b>
<b>Utilização correta</b> .....	<b>146</b>
<b>Conteúdo da embalagem</b> .....	<b>147</b>
Eliminação da embalagem .....	147
<b>Descrição do aparelho</b> .....	<b>148</b>
<b>Dados técnicos</b> .....	<b>148</b>
<b>Instruções de segurança</b> .....	<b>149</b>
<b>Antes da primeira utilização</b> .....	<b>152</b>
<b>Preparar alimentos</b> .....	<b>153</b>
<b>Programas</b> .....	<b>155</b>
<b>Tabela de tempos de cozedura</b> .....	<b>157</b>
<b>Limpeza e conservação</b> .....	<b>158</b>
<b>Armazenamento</b> .....	<b>159</b>
<b>Resolução de falhas</b> .....	<b>160</b>
<b>Anexo</b> .....	<b>160</b>
Eliminação do aparelho .....	160
Garantia da Kompennass Handels GmbH .....	161
Assistência Técnica .....	162
Importador .....	162
<b>Receitas</b> .....	<b>163</b>
Batatas fritas .....	163
Batatas em gomos .....	163
Batata-doce frita em palitos .....	164
Salada de peito de frango com fruta .....	164
Gyros .....	165
Asas de frango .....	166
Medalhões de lombo de porco gratinados .....	166
Salmão marinado com sementes de sésamo .....	167
Ovos mexidos .....	167
Croûtons de ervas .....	168

## 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.

### 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 ~, 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 a manutenção por parte do utilizador não podem ser efetuadas por crianças, salvo se tiverem idades superiores a 8 anos e forem vigiadas.
- ▶ 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!
- ▶ Deixe o aparelho arrefecer, antes de o limpar ou de substituir acessórios.

**⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!**

- ▶ 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 seleccione o programa **(M)** 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 laranja 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.
- 2) 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.
- 3) Abra a tampa ❶.
- 4) 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 ❿ 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.
  - Selecione o programa “Manual 3” (M3), funciona apenas com o elemento de aquecimento acima e sem a função de agitação.
- 5) Feche a tampa ①.
- 6) Selecione 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**.

- 7) Prima o botão ON/OFF ⑦, para iniciar o programa de cozedura. O visor ⑧ apresenta a cor laranja 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.

- 8) 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 ❷ e seguindo os passos acima descritos.
- ▶ Para terminar antecipadamente o processo de cozedura, mantenha o botão ON/OFF ❸ premido durante aprox. 3 segundos. O aparelho encontra-se novamente no modo Standby, o visor ❹ 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 ❶ 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> ♦ com função de agitação ♦ Elemento de aquecimento em cima + em baixo	Temperatura:	240 °C	200 - 240 °C
		Tempo:	30 min.	25 - 35 min.
	<b>Batatas fritas, frescas</b> ♦ com função de agitação ♦ 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> ♦ com função de agitação ♦ Elemento de aquecimento em cima + em baixo	Temperatura:	220 °C	200 - 240 °C
		Tempo:	20 min.	15 - 35 min.
	<b>Peixe</b> ♦ sem função de agitação ♦ Elemento de aquecimento em cima + em baixo	Temperatura:	200 °C	150 - 230 °C
		Tempo:	15 min.	8 - 25 min.
	<b>Carne</b> ♦ com função de agitação ♦ Elemento de aquecimento em cima + em baixo	Temperatura:	230 °C	200 - 240 °C
		Tempo:	10 min.	10 - 30 min.
	<b>Manual 3</b> ♦ sem função de agitação ♦ Elemento de aquecimento em cima	Temperatura:	100 °C	100 - 220 °C
		Tempo:	30 min.	5 - 60 min.
	<b>Manual 2</b> ♦ sem função de agitação ♦ Elemento de aquecimento em cima + em baixo	Temperatura:	200 °C	100 - 220 °C
		Tempo:	30 min.	5 - 60 min.
	<b>Manual 1</b> ♦ com função de agitação ♦ 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 (30x50 mm)	-	230 °C	20 - 25 min.
Costeletas de porco	350 (30x50 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, seleccione 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 eléctrico 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 extraindo-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 fritadeira 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.

## **Garantia da Kompernass 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: [kompernass@lidl.pt](mailto:kompernass@lidl.pt)

IAN 292881

## 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.kompernass.com](http://www.kompernass.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, selecione 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, selecione 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 min., até ficarem douradas. Para tal, selecione o programa "Carne" **M5** 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  com o recipiente  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"  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" .

## 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"  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.

**KOMPERNASS HANDELS GMBH**

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

GERMANY

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

Stand der Informationen · Last Information Update · Version des informations

Stand van de informatie · Stav informací · Estado de las informaciones · Estado das informações:

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

---

IAN 292881