

SILVERCREST®



DIGITAL AIR FRYER SHFD 1400 B2

(HU)

DIGITÁLIS, FORRÓLEVEGŐS FRITŐZ

Használati utasítás

(CZ)

DIGITÁLNÍ HORKOVZDUŠNÁ FRITÉZA

Návod k obsluze

(DE) (AT) (CH)

DIGITALE HEISSLUFTFRITTEUSE

Bedienungsanleitung

(SI)

DIGITALSNI CVRTNIK NA VROČI ZRAK

Navodila za uporabo

(SK)

DIGITÁLNA TEPLOVZDUŠNÁ FRITÉZA

Návod na obsluhu

IAN 377118_2110

(HU) (SI)
(CZ) (SK)



(HU)

Olvasás előtt kattintson az ábrát tartalmazó oldalra és végeztesse meg a készülék mindegyik funkcióját.

(SI)

Pred branjem odprite stran s slikami in se nato seznanite z vsemi funkcijami naprave.

(CZ)

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

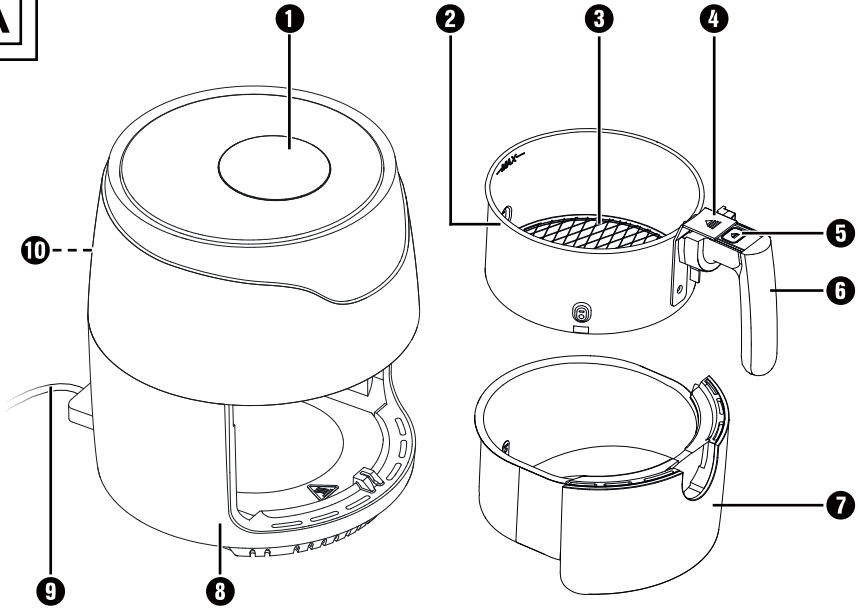
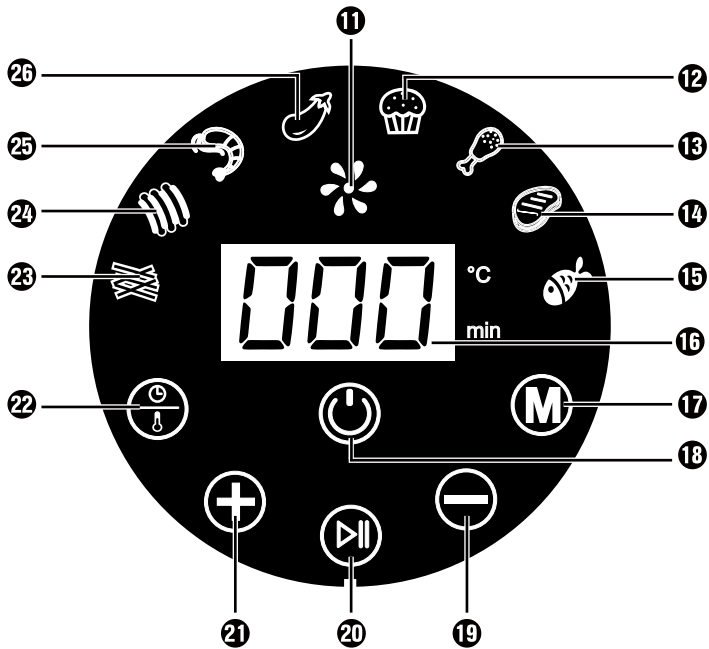
(SK)

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

(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.

HU	Használati utasítás	Oldal	1
SI	Navodila za uporabo	Stran	35
CZ	Návod k obsluze	Strana	65
SK	Návod na obsluhu	Strana	97
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	129

A**B**

Tartalomjegyzék

1. Bevezető	3
1.1 Rendeltetésszerű használat	3
1.2 Felhasznált figyelmeztető jelzések és szimbólumok	3
2. Biztonsági utasítások	5
3. A csomag tartalma és hiánytalanságának ellenőrzése	8
3.1 Kicsomagolás	8
3.2 A csomagolás ártalmatlanítása	8
4. Ismerkedjen meg a készülékkel	9
5. Az első használat előtt	10
6. Típek a legjobb sütési eredményhez	11
7. Használat	12
7.1 Gyorsindítás funkció	13
7.2 A sütési idő és a hőmérséklet kézi beállítása	13
7.3 Programok használata	14
7.4 Program félbeszakítása	15
7.5 Program megszakítása	15
7.6 A megsütött étel kivétele	16
8. Programtáblázat	17
9. Sütési idők táblázata	18
10. Tisztítás és ápolás	20
10.1 A tartozékok tisztítása	20
10.2 Készülékház tisztítása	21
10.3 A belső rész tisztítása	21
11. Tárolás	21
12. Hibaelhárítás	22

13. A készülék ártalmatlanítása	23
14. Műszaki adatok	23
15. A Kompernass Handels GmbH garanciája	23
15.1 Szerviz	25
15.2 Gyártja	25
16. Jótállási tájékoztató	26
17. Receptek	28

1. Bevezető

Gratulálunk új készüléke megvásárlásához.

Vásárlásával kiváló minőségű termék mellett döntött. A használati útmutató a termék része. Fontos tudnivalókat tartalmaz a biztonságra, használatra és ártalmatlanításra vonatkozóan.



A termék használata előtt ismerkedjen meg valamennyi használati és biztonsági utasítással. A terméket csak a leírtak szerint és a megadott célokra használja. A termék harmadik személynek történő továbbadása esetén adja át a készülékhez tartozó valamennyi leírást is.

1.1 Rendeltetészerű használat

Ez a készülék kizárólag élelmiszerek forró levegővel történő sütésére szolgál. A készülék magáncélú használatra készült. A készüléket csak száraz helyiségekben használja és soha ne használja a szabadban. Más vagy ezen túlmenő használat nem rendeltetészerűnek minősül. A készülék nem alkalmas kereskedelmi vagy ipari használatra.

A nem rendeltetészerű használatból, szakszerűtlen javítási munkákból, jogosulatlanul végzett módosításból vagy nem engedélyezett alkatrészek használatából eredő károk esetén semmilyen igény nem érvényesíthető. A kockázatot egyedül a felhasználó viseli.

1.2 Felhasznált figyelmeztető jelzések és szimbólumok

Ebben a használati útmutatóban a következő figyelmeztető jelzéseket használjuk (ha alkalmazható):

VESZÉLY

Ennek a veszélyességi fokozatnak a figyelmeztető jelzése fenyegető veszélyes helyzetet jelöl.

Halált vagy súlyos sérüléseket okoz, ha nem kerül el az ilyen veszélyes helyzetet.

- ▶ A súlyos vagy akár halálos személyi sérülések megelőzése érdekében kövesse a figyelmeztető jelzés szerinti utasításokat.

FIGYELMEZTETÉS

Ennek a veszélyességi fokozatnak a figyelmeztető jelzése lehetséges veszélyes helyzetet jelöl.

Súlyos sérüléseket vagy halált okozhat, ha nem kerül el az ilyen veszélyes helyzetet.

- ▶ A súlyos vagy halálos sérülések megelőzése érdekében kövesse a figyelmeztető jelzések szerinti utasításokat.

VIGYÁZAT

Ennek a veszélyességi fokozatnak a figyelmeztető jelzése lehetséges veszélyes helyzetet jelöl.

Sérüléseket okozhat, ha nem kerül el az ilyen veszélyes helyzetet.

- ▶ A személyi sérülések megelőzése érdekében kövesse a figyelmeztető jelzés szerinti utasításokat.

FIGYELEM

Ennek a veszélyességi fokozatnak a figyelmeztető jelzése lehetséges anyagi kárt jelöl.

Anyagi kárt okozhat, ha nem kerül el az ilyen helyzetet.

- ▶ Az anyagi kár megelőzése érdekében kövesse a figyelmeztető jelzések szerinti utasításokat.

TUDNIVALÓ

- ▶ Tudnivaló jelöli a kiegészítő információkat, amelyek megkönnyítik a készülék kezelését.

2. Biztonsági utasítások

⚠ ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE

- ▶ A készülék üzembe helyezése előtt ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megegyezik az adattáblán megadott hálózati feszültséggel.
- ▶ A készüléket csak földelt aljzatba csatlakoztassa.
- ▶ Úgy vezesse a hálózati kábelt, hogy az ne szorulhasson be vagy más módon se sérülhessen meg.
- ▶ A készüléket csak száraz helyiségekben használja, soha ne használja a szabadban.
- ⊘ Soha ne merítse a készüléket, a hálózati kábelt vagy a hálózati csatlakozódugót vízbe vagy más folyadékba! Ellenkező esetben áramütés veszélye áll fenn!
- ▶ Használat után, tisztítás vagy a készülék áthelyezése esetén mindig húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzattól. Mindig a hálózati csatlakozódugót és ne a hálózati kábelt húzza.
- ▶ Ha a készülék leesett vagy megsérült, nem szabad tovább használni. Ellenőriztesse a készüléket képzett szakemberrel és szükség esetén javíttassa meg.
- ▶ A veszélyek megelőzése érdekében a sérült csatlakozóvezetéket a gyártónak, a gyártó vevőszolgálatának vagy hasonló szakképzett személynek kell kicserélnie.
- ▶ Soha ne érjen a készülékhez nedves kézzel.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ A készüléket csak a jelen használati útmutatóban leírt célokra használja. A készülék nem megfelelő használata esetén sérülésveszély áll fenn.
- ▶ Gondoskodjon arról, hogy a készülék stabilan álljon.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ Úgy helyezze el a hálózati kábelt, hogy ne lehessen rálépni vagy megbotlani benne.
- ▶ Csatlakoztassa a készüléket egy könnyen elérhető csatlakozóaljzathoz. Gondoskodjon arról, hogy a hálózati csatlakozódugó veszély esetén gyorsan elérhető legyen.
- ▶ A készüléket 8 éves kor feletti gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű vagy tapasztalattal és/vagy tudással nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett használhatják, vagy ha felvilágosították őket a készülék biztonságos használatáról és megértették az ebből eredő veszélyeket.
- ▶ Tisztítást és felhasználói karbantartást nem végezhetik 8 éven aluli vagy felügyelet nélküli gyermekek.
- ▶ Ne engedjen 8 éven aluli gyermekeket a készülék és a csatlakozóvezeték közelébe.
- ▶ Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
- ▶ A sütési folyamat során forró gőz szabadul fel. Tartson biztonságos távolságot a gőztől.
- ▶ A készülék részei működés közben felforrósodnak. Az égési sérülések megelőzése érdekében ne nyúljon ezekhez a részekhez. Működés közben ne nyúljon a készülék belsejébe. Csak a fogantyút és a kezelőelemeket fogja meg.
- ▶ Működés közben ne mozgassa a készüléket; égési sérülés veszélye áll fenn!
- ▶ Tisztítás és tartozékcsere előtt hagyja lehűlni a készüléket.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! TŰZVESZÉLY!

- ▶ A készülék forró levegővel működik. Soha ne töltsön olajat vagy más folyadékot közvetlenül a serpenyőbe. Ellenkező esetben tűzveszély áll fenn!
- ▶ Ne használjon külső időkapcsolót vagy külön távműködtető rendszert a készülék üzemeltetéséhez.
- ▶ Ne használja a készüléket forró felületek vagy gyúlékony anyagok közelében.
- ▶ Soha ne hagyja a készüléket működés közben felügyelet nélkül.
- ▶ A készüléket soha ne gyúlékony tárgyak közelében vagy alatt, különösen ne függönyök vagy fali szekrények alatt állítsa fel.
- ▶ Ne dugjon semmit a készülék hátoldalán lévő szellőzőnyílásokba és ne takarja le azokat.



FIGYELEM! Forró felület!

FIGYELEM - KÉSZÜLÉKBEN KELETKEZŐ KÁR!

- ▶ Védje a készüléket csöpögő és fröccsenő víztől. Ügyeljen arra, hogy ne kerüljön folyadék a készülék hátoldalán lévő szellőzőnyílásokba.
- ▶ A tapadásmentes bevonat védelme érdekében ne használjon fém eszközöket, pl. kést, villát stb. Ne használja tovább a készüléket, ha sérült a tapadásmentes bevonat.
- ▶ Ne használja a készüléket behelyezett sütőkosár nélkül!
- ▶ A mozgatáshoz a készülék oldalsó alsó részét kell megfogni. Ehhez ne használja a sütőkosár fogantyúját.
- ▶ Csak a gyártó által ajánlott tartozékokat használjon.

3. A csomag tartalma és hiánytalanságának ellenőrzése

A készüléket alapvetően az alábbi összetevőkkel szállítjuk:

- forrólevegős sütő
- serpenyő
- sütőkosár szűrőbetéttel
- használati útmutató

3.1 Kicsomagolás

VESZÉLY

A csomagolóanyagok gyermekek kezében veszélyforrást jelentenek: fulladásveszély!

- ▶ Ne hagyjon gyerekeket felügyelet nélkül a csomagolóanyaggal. Tartsa távol a gyerekeket a csomagolástól és a készüléktől.

- 1) Vegye ki a dobozból a készülék valamennyi részét és a használati útmutatót.
- 2) Távolítsa el a készülékről az összes csomagolóanyagot és az esetleges címkéket.

TUDNIVALÓ

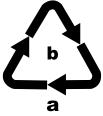
- ▶ Ellenőrizze a csomag tartalmát, hogy hiánytalan-e és nincs-e rajta látható sérülés.
- ▶ Hiányos szállítás vagy a nem megfelelő csomagolásból eredő, illetve a szállítás során keletkezett károk esetén forduljon az ügyfélszolgálathoz (lásd a **Szervíz** fejezetet).

3.2 A csomagolás ártalmatlanítása

A csomagolás védi a készüléket a sérülésektől a szállítás során. A csomagolóanyagokat környezetbarát és hulladék-ártalmatlanítási szempontok szerint választottuk ki és ezért újrahasznosíthatók.



Nyersanyagot takarít meg és csökkenti a hulladékmennyiséget, ha a csomagolást visszajuttatja a nyersanyag-körforgásba. Ártalmatlanítsa a feleslegessé vált csomagolóanyagokat a hatályos helyi előírásoknak megfelelően.



Ártalmatlanítsa a csomagolást környezetbarát módon. Vegye figyelembe a különböző csomagolóanyagokon lévő jelzéseket és adott esetben válassza külön azokat. A csomagolóanyagok rövidítésekkel (a) és számjegyekkel (b) vannak megjelölve, az alábbi jelentéssel: 1–7: műanyagok; 20–22: papír és karton, 80–98: kompozit anyagok.

4. Ismerkedjen meg a készülékkel

„A” ábra (lásd a kihajtható oldalt)


- 1 kezelőfelület kijelzővel
- 2 sütőkosár
- 3 szűrőbetét (levegőtől)
- 4 kireteszelő védelem
- 5 kireteszelő gomb
- 6 fogantyú
- 7 serpenyő
- 8 készülékház
- 9 hálózati csatlakozókábel kábelkötözővel
- 10 szellőzőnyílások

„B” ábra:

A kezelőfelület 1 felső részén szimbólumok láthatók a különböző programokhoz és funkciókhoz. Ezek akkor világítanak, ha kiválaszt egy programot és csak kijelzésre szolgálnak.

A kezelőfelület 1 alsó részén lévő szimbólumok kijelzők és kapcsolófelületek, amelyek a készülék beállítására szolgálnak. A könnyebb olvashatóság érdekében ezeket gomboknak nevezzük. Ha megérint egyet, akkor egy rövid hangjelzés hallható.

- 11 ventilátor szimbólum
- 12 „muffin” program kijelzése
- 13 „csirke” program kijelzése
- 14 „steak” program kijelzése
- 15 „hal” program kijelzése
- 16 kijelző (hőmérséklet/sütési idő kijelzése)
- 17 programválasztó gomb
- 18 be/ki gomb
- 19 hőmérséklet/sütési idő csökkentése gomb
- 20 start/stop gomb
- 21 hőmérséklet/sütési idő növelése gomb

- 22 hőmérséklet/sütési idő kiválasztása gomb 
- 23 „hasábburgonya” program kijelzése
- 24 „szalonna” program kijelzése
- 25 „garnélarák” program kijelzése
- 26 „zöldség” program kijelzése

5. Az első használat előtt

A forrólevegős sütő első használata előtt tisztítsa meg az összes alkatrészt a **Tisztítás és ápolás** fejezetben leírtak szerint.




TŰZVESZÉLY

Forró levegő távozik a készülék hátulján lévő szellőzőnyílásokból .

- ▶ Soha ne takarja le a szellőzőnyílásokat.
- ▶ A készüléket ne közvetlenül fali szekrények, fali aljzatok alatt, vagy függöny, papír vagy gyúlékony anyagok közelében állítsa fel.
- ▶ Ügyeljen arra, hogy hagyjon elegendő szabad helyet a készülék körül, hogy a levegő megfelelően tudjon keringeni.

1) Állítsa a készüléket vízszintes, sima, stabil és hőálló felületre.

TUDNIVALÓ

- ▶ Amennyiben a forrólevegős sütőt a tűzhely feletti páraelszívó alá kívánja állítani, ügyeljen arra, hogy a tűzhely ki legyen kapcsolva.
- 2) Csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót egy csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a csatlakozóaljzat mindig elérhető legyen, amikor a készülék működik.
- ✓ A kezelőfelületen  lévő összes szimbólum röviden felvillan és 2-szer rövid hangjelzés hallható.
- ✓ A be/ki gomb   folyamatosan világít. A készülék ekkor üzemkész és készenléti módban van.

TUDNIVALÓ

- ▶ A készülék első üzembe helyezése során előfordulhat, hogy a gyártásból visszamaradt anyagok miatt enyhe füst és szag képződik. Ez teljesen normális és nem veszélyes. Gondoskodjon megfelelő szellőzésről, például nyisson ki egy ablakot.

6. Tippek a legjobb sütési eredményhez

- Ételek forrólevegős sütőben történő elkészítéséhez rendszerint nem szükséges olaj. Néhány csepp olaj hozzáadásával azonban fokozhatja az ízeket. A forrólevegős sütővel általában minden olyan étel elkészíthető, amely a légkeveréses sütőben sikerül.
- A forrólevegős sütőben történő sütéshez lehetőleg minden ételkészítménynek száraznak kell lenni. Alaposan törölje szárazra a sütni kívánt ételkészítményt, mielőtt a sütőkosárba **2** tölti.
- Burgonyás ételek forrólevegős sütőben történő készítéséhez nem szétfővő burgonyafajták a legalkalmasabbak. Mossa le tiszta vízzel az összedarabolt burgonyát; ezzel megakadályozható, hogy a sütés során egymáshoz ragadjanak. Alaposan törölje szárazra a burgonyadarabokat, mielőtt a forrólevegős sütőbe helyezi.
- Alaposan távolítsa el az esetleges jégkristályokat vagy fagyott vizet a fagyasztott ételkészítményről.
- Ügyeljen arra, hogy a panír ne váljon le a panírozott ételkészítményről, hanem a lehető legjobban a sütni kívánt ételkészítményre tapadjon.
- Kövesse a sütni kívánt ételkészítmény csomagolásán lévő elkészítési utasításokat. Állítsa be a hőmérsékletet és a sütési időt a javaslatoknak megfelelően.
- Ha az ételkészítmény csomagolásán nincs javaslat a forró levegős sütővel történő elkészítésre vonatkozóan, akkor alkalmazza a légkeveréses sütőre vonatkozó információkat.
- Kerülje a nagy mennyiségű egyszerű sült étel elkészítését. A legjobb barnulási eredmény érdekében azt javasoljuk, hogy egyszerre legfeljebb 400–500 g fagyasztott hasáburgonyát készítsen el.
- Ne töltsen túl a sütőkosarat **2**! A sütőkosarat legfeljebb a MAX jelölésig töltsen. Ügyeljen arra, hogy a sütni kívánt étel ne érjen a belső rész tetején lévő fűtőelemhez.
- Az akrilamid olyan potenciálisan rákkeltő anyag, ami keményítőtartalmú ételkészítmények sütésekor képződik. Ezért a keményítőtartalmú ételkészítményeket, például a hasáburgonyát, csak addig kell sütni, amíg csak aranybarna lesz és nem sötét vagy barna. Csak így lehetséges akrilamid-szegény ételkészítés.
- Az egyenletes barnuláshoz és a ropogós állaghoz pl. sült krumpli vagy csirkefiletek készítésénél a sütés során 1–2 alkalommal fel kell rázni vagy meg kell fordítani a sütni kívánt ételkészítményt.

- Ehhez húzza ki a serpenyőt **7** a sütőkosárral **2** együtt a készülékből és rázza fel a sütni kívánt élelmiszert vagy fordítsa meg egy megfelelő konyhai eszköz segítségével. Ezután helyezze vissza a serpenyőt **7** a sütőkosárral **2** együtt.
- A sütési program a serpenyő **7** és a sütőkosár **2** kihúzásakor automatikusan megszakad és automatikusan folytatódik, amint a serpenyőt **7** a sütőkosárral **2** együtt visszahelyezi.
- A forrólevegős sütővel pékárut, például muffint vagy kisebb süteményeket is készíthet. Ebben az esetben a tésztát **semmiképpen** nem szabad közvetlenül a serpenyőbe **7** vagy a sütőkosárba **2** tenni. Ehhez használjon kicsi sütőformákat, például muffin formákat, amelyeket aztán a tésztával együtt a sütőkosárba **2** rakhat.

7. Használat


ÉGÉSI SÉRÜLÉS VESZÉLYE

- ▶ A készülék részei működés közben felforrósodnak. Az égési sérülések megelőzése érdekében ne nyúljon ezekhez a részekhez.
- ▶ Használjon edényfogót vagy sütőkesztyűt, ha meg kell fognia a serpenyőt **7** vagy a sütőkosarat **2**.
- ▶ Forró levegő távozik a készülék hátulján lévő szellőzőnyílásokból **10**. Ne nyúljon ehhez a területhez.
- ▶ Ne mozgassa és ne helyezze át a készüléket működés közben.

FIGYELEM ANYAGI KÁR!

- ▶ Ne használja a serpenyőt **7** sütőkosár **2** nélkül.
- ▶ A sütőkosarat **2** legfeljebb a MAX jelölésig töltsé és ügyeljen arra, hogy a sütni kívánt élelmiszer ne érjen a készülékház **8** belsejében lévő fűtőelemhez.

- 1) A készüléket **Az első használat előtt** fejezetben ismertetett módon állítsa fel.
- 2) Készítse elő az élelmiszereket a recept szerint és tegye a sütőkosárba **2**.
- 3) Tegye a sütőkosarat **2** a serpenyőbe **7**. Közben ügyeljen arra, hogy a fogantyú **6** hallhatóan bekattanjon a serpenyőben **7**.
- 4) Tolja az kireteszelő védelmet **4** a kireteszelő gomb **5** fölé.
- 5) Helyezze a serpenyőt **7** a sütőkosárral **2** együtt a készülékházba **8**.

6) Nyomja meg a be/ki gombot  **13** a kezelőfelület **1** bekapcsolásához.



- ✓ Egy rövid hangjelzés hallható.
- ✓ A kezelőfelület **1** alsó részén lévő szimbólumok felvillannak. A kijelzőn **16** a beállított hőmérséklet 180°C és a sütési idő 15 min váltakozva jelenik meg.

Ekkor kiválaszthatja a gyorsindító funkciót, elindíthat egy főzési folyamatot kézzel beállított sütési idővel és hőmérséklettel vagy használhatja valamelyik sütési programot. Erről a következő fejezetekben olvashat.

TUDNIVALÓ

- ▶ A sütés csak akkor indítható el, ha a serpenyő **7** a sütőkosárral **2** együtt megfelelően bekattant a befogóba.




7.1 Gyorsindítás funkció

Ha nincs szükség további beállításra, akkor a gyorsindítás funkcióval azonnal elindíthatja a sütést. Ehhez nyomja meg a start/stop gombot  **20**, hogy azonnal elkezdje a sütést. A készülék előre beállított 180°C hőmérsékleten és az ehhez tartozó 15 perces *sütési idővel működik*. A ventilátor szimbólum  **11** villog sütés közben.





A sütési időt és a hőmérsékletet bármikor módosíthatja a következő fejezetben leírtak szerint.

7.2 A sütési idő és a hőmérséklet kézi beállítása

Amikor a készülék be van kapcsolva, a kezelőfelület **1** alsó részén lévő gombok aktívak és világítanak. A hőmérsékletet és a sütési időt bármikor beállíthatja az igényeinek megfelelően, akár sütési program közben is. Ehhez tegye a következőt:

- 1) Válassza ki a  gombbal **22**, hogy a hőmérséklet vagy a sütési idő jelenjen meg a kijelzőn **16**.
- 2) Nyomja meg a  gombot **19** a megjelenített értékek csökkentéséhez, ill. a  gombot **21** az értékek növeléséhez:
 - A hőmérséklet 80°C és 200°C között 5°C -os lépésekben növelhető vagy csökkenthető.
 - A sütési idő 1 és 60 perc között 1 perces lépésekben növelhető vagy csökkenthető.
 - Minden gombnyomás esetén egy hangjelzés hallható.



TUDNIVALÓ

- ▶ A  gomb **19** vagy  gomb **21** lenyomva tartásával az értékek gyorsabban növelhetők, illetve csökkenthetők.
- 3) Ha még nem tette meg, indítsa el a sütést a start/stop gomb  **20** rövid megnyomásával.
- ✓ A kezelőfelületen egyszerre villog a ventilátor szimbólum  **11** és a kiválasztott program szimbóluma. A készülék melegíteni kezd.






7.3 Programok használata



A készülék 8 előre beállított programmal rendelkezik. Ha kiválaszt egy programot, a kezelőfelület **1** felső részén világít a megfelelő program szimbóluma. Az előre beállított hőmérséklet és sütési idő megjelenik a kijelzőn **16**. Ezeket a beállításokat a recepttől vagy saját igényeitől függően módosíthatja az előző fejezetben leírtak szerint.

Az alábbiak szerint állítható be egy program:

- 1) Nyomja meg a be/ki gombot  **18**, ha a készülék készenléti üzemmódban van.
- ✓ A kezelőfelület **1** alsó részén lévő szimbólumok felvillannak.
- 2) Nyomja meg a programválasztás gombot  **17** annyiszor, amíg világítani a kívánt program szimbóluma a kezelőfelület **1** felső részén.
- ✓ A kijelzőn **16** felváltva megjelenik az ehhez a programhoz előre beállított hőmérséklet és sütési idő.




TUDNIVALÓ

- ▶ A kijelzőn **16** 5 másodpercenként váltakozik a hőmérséklet és a sütési idő. A hőmérséklet és a sütési idő közötti gyorsabb váltáshoz nyomja meg a  gombot **22**.
- 3) Adott esetben állítsa be a hőmérsékletet és a sütési időt a  gombbal **19** vagy  gombbal **21** az igényeinek megfelelően.
 - 4) Nyomja meg a start/stop gombot  **20**.
- ✓ A kezelőfelületen egyszerre villog a ventilátor szimbólum  **11** és a kiválasztott program szimbóluma. A készülék melegíteni kezd.

A program végén a készülék automatikusan kikapcsol: többszöri hangjelzés hallható, a ventilátor szimbólum  11 kialszik és a kijelzőn 16 néhány másodpercig „□□□” villog. Ezután az összes kijelzés kialszik, a be/ki gomb  18 kivételével. A készülék ismét készenléti üzemmódban van.



7.4 Program félbeszakítása

Ön bármikor megszakíthatja a sütési folyamatot, pl. a barnulás ellenőrzéséhez vagy a sütni kívánt ételkészítéséhez vagy megforgatásához.


- 1) Nyomja meg a start/stop gombot  20.
- ✓ A ventilátor szimbólum  11 kialszik, a start/stop gomb  20 villog. A hőmérséklet és a hátralévő idő felváltva jelenik meg a kijelzőn 16. A program kijelzése folyamatosan világít.
- 2) Húzza ki a serpenyőt 7 a fogantyúnál 6 fogva a készülékházból 8.
- 3) Adott esetben fordítsa meg vagy rázza össze a sütni kívánt ételkészítést a sütőkosárban 2.

FIGYELEM ANYAGI KÁR!


- ▶ A serpenyőn 7 és a sütőkosáron 2 tapadásmentes bevonat van. A tapadásmentes bevonat védelme érdekében ne használjon fém eszközöket, pl. kést, villát stb. a sütni kívánt ételkészítés megfordításához vagy kivételéhez.

- 4) Helyezze vissza a serpenyőt 7 a sütőkosárral 2 együtt.
- 5) Ismét nyomja meg a start/stop gombot  20.
- ✓ A program kijelzése és a ventilátor szimbólum  11 ismét egyszerre villog.
- ✓ A program automatikusan folytatódik a sütési idő végéig.

TUDNIVALÓ

- ▶ A serpenyőt 7 a start/stop gomb  20 előzetes megnyomása nélkül is kihúzhatja a készülékből. A program automatikusan leáll és ismét folytatódik, amint visszahelyezi a serpenyőt 7. Ehhez nem kell megnyomni semmilyen gombot.

7.5 Program megszakítása

Egy program megszakításához, a sütés korábbi befejezéséhez vagy az alapbeállításokhoz történő visszatéréshez, nyomja meg és kb. 3 másodpercig tartsa lenyomva a be/ki gombot  18.

- ✓ Egy hangjelzés hallható. A be/ki gomb **10** **13** kivételével az összes kijelzés kialszik. A készülék ismét készenléti állapotban van.

7.6 A megsütött étel kivétele

⚠ ÉGÉSI SÉRÜLÉS VESZÉLYE!

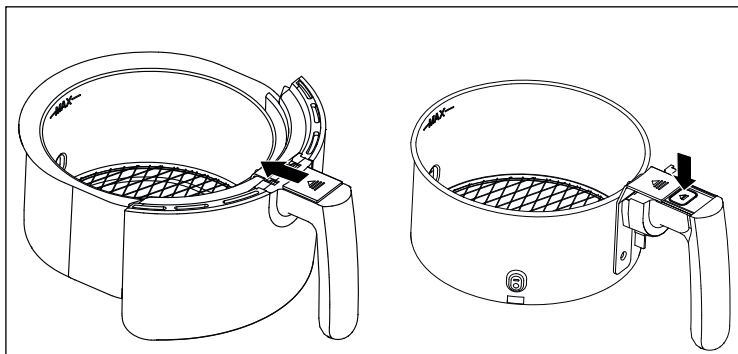
- ▶ Használjon edényfogót vagy sütőkesztyűt, ha meg kell fognia a serpenyőt **7** vagy a sütőkosarat **2**.

A sütés végén többszöri hangjelzés hallható és a kijelzőn **16** „000” jelenik meg. A készülék ezután automatikusan készenléti módba kapcsol.

- 1) Kapcsolja ki a készüléket: ehhez húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.
- 2) Tartson készenléti állapotban egy hőálló alátétet a serpenyő **7** és a sütőkosár **2** részére, valamint egy edényt, pl. tányért vagy tálat a megsütött ételhez.
- 3) Húzza ki a serpenyőt **7** a fogantyúnál **6** fogva a készülékházból **8**.

FIGYELEM ANYAGI KÁR!

- ▶ Sose válassza le a sütőkosarat **2** a serpenyőről **7**, miközben a kezében tartja, mivel ellenkező esetben leesik. Ehhez tegye a serpenyőt **7** egy hőálló alátételre.
- 4) Tolja a kireteszelő védelmet **4** a nyíl irányába, hogy szabaddá tegye az alatta lévő kireteszelő gombot **5**.
 - 5) Nyomja meg a kireteszelő gombot **5** és egyidejűleg emelje ki a sütőkosarat **2** felfelé a serpenyőből **7**.



- 6) Állítsa a sütőkosarat **2** egy hőálló alátételre.


FIGYELEM ANYAGI KÁR!

- ▶ A serpenyőn **7** és a sütőkosáron **2** tapadásmentes bevonat van. A tapadásmentes bevonat védelme érdekében ne használjon fém eszközöket, pl. kést, villát stb. a sütni kívánt élelmiszer megfordításához vagy kivételéhez.

- 7) Vegye ki a megsütött ételt a sütőkosárból **2**.
- 8) Hagyja teljesen lehűlni a készüléket és a tartozékokat, mielőtt megtisztítja és elrakja.

8. Programtáblázat

A táblázatban megadott, ill. a készülékben előre programozott értékek tájékoztató jellegűek. A tényleges sütési idő az élelmiszer jellegétől függően változhat. Ellenőrizze rendszeresen a sütési folyamatot.

szimbólum	a program a következő élelmiszerek sütéséhez alkalmas:	előre beállított hőmérséklet (beállítható tartomány)	előre beállított sütési idő (beállítható tartomány)
	hasábburgonya, burgonyahasábok, burgonyarösti	200 °C (80 - 200 °C)	20 perc (1 - 60 perc)
	szalonna, mozzarella rudak, virsli tésztában	180 °C (80 - 200 °C)	10 perc (1 - 60 perc)
	garnélarák (páncél nélkül)	160 °C (80 - 200 °C)	13 perc (1 - 60 perc)
	zöldség, gomba	180 °C (80 - 200 °C)	22 perc (1 - 60 perc)
	muffin, pékáru, sütemény	160 °C (80 - 200 °C)	15 perc (1 - 60 perc)
	baromfi darabok, csirkeszárny vagy csirkecomb	200 °C (80 - 200 °C)	20 perc (1 - 60 perc)
	steak, karaj, hússzelet	200 °C (80 - 200 °C)	20 perc (1 - 60 perc)
	hal, halrudacskák, tintahal	180 °C (80 - 200 °C)	18 perc (1 - 60 perc)

9. Sütési idők táblázata

A táblázatban példákat talál arra, hogy mely ételeket milyen hőmérsékleten és mennyi ideig kell sütni. Amennyiben a sütni kívánt élelmiszer csomagolásán lévő utasítások eltérnek a táblázatban megadottaktól, akkor kövesse a csomagoláson található utasításokat.

élelmiszer	mennyiség / súly (g)	hőmérséklet	idő	megfordítás/összerázás
burgonya és zöldség				
hasábburgonya (fagyasztott)	optimális: 400-500	200 °C	15 - 20 perc	2-szer rázza össze ¹
	max.: 800		30 perc	
hasábburgonya (friss)	500	180 °C	20 - 30 perc	2-szer rázza össze ¹
burgonyahasábok (fagyasztott)	500	180 °C	16 - 22 perc	2-szer rázza össze ¹
zöldség (pl. cukkini, paprika, padlizsán)	optimális: 600	180 °C	22 perc	3-szor rázza össze ³
	max.: 750	200 °C	25 perc	
vöröshagyma	200	200 °C	8 - 10 perc	rázza össze ²
hús				
csirkefalatok (fagyasztott)	300	180 °C	15 - 20 perc	fordítsa meg ²
csirkecomb	optimális: 4 darab	200 °C	22 - 28 perc	fordítsa meg ²
csirkemell	350	180 °C	10 - 15 perc	fordítsa meg ²
sertéskaraj	350	200 °C	15 - 25 perc	fordítsa meg ²
hússzelet (fagyasztott)	2 - 3 darab	180 °C	20 - 25 perc	fordítsa meg ²
szalonna	4 darab	200 °C	8 perc	fordítsa meg ²

élelmiszer	mennyiség / súly (g)	hőmérséklet	idő	megfordítás/összerázás
hal				
rántott garnélarák	10 - 12 darab	160 °C	6 - 8 perc	fordítsa meg ²
garnélarák	200	160 °C	10 - 15 perc	fordítsa meg ²
lazacfilé	400	180 °C	15 - 18 perc	nem
kenyér				
bruschetta	4 - 5 darab	200 °C	6 perc	nem
kruton	200	180 °C	5 perc	nem


¹ Kb. a sütési idő $\frac{1}{3}$ és $\frac{2}{3}$ részének eltelte után rázza össze/fordítsa meg.

² Kb. a sütési idő fele után rázza össze/fordítsa meg.

³ Kb. $5\frac{1}{2}$, illetve 6 perc után rázza össze.

10. Tisztítás és ápolás

FIGYELMEZTETÉS – ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE!

- ▶ A készülék tisztítása előtt mindig húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.
- ▶  Semmiképpen ne merítse a készüléket folyadékba! Áramütés okozta életveszély alakulhat ki és kár keletkezhet a készülékben.

FIGYELMEZTETÉS – ÉGÉSI SÉRÜLÉS VESZÉLYE!






- ▶ Tisztítás előtt teljesen hagyja lehűlni a készüléket.

FIGYELEM – ANYAGI KÁR!





- ▶ A tisztításhoz ne használjon maró vagy súroló hatású tisztítószerket/-anyagokat, például súrolókrémet vagy acélgyapotot. Ezek kárt tehetnek a készülék felületében és a tartozékok tapadásmentes bevonatában!

10.1 A tartozékok tisztítása

Könnyebb tisztítás céljából a szűrőbetét  levehető.

- 1) Nyomja ki felfelé a szűrőbetétet  a sütőkosárból  a három reteszelőkapocsnál.
- 2) Távolítsa el a nagyobb élelmiszermaradványokat.
- 3) Mosogassa el a serpenyőt , a sütőkosarat  és a szűrőbetétet  enyhén mosogatószeres meleg vízben és végül öblítse le tiszta vízzel.
- 4) Makacs szennyeződés esetén használjon enyhén mosogatószeres nem súroló mosogatószivacsot. Ezután öblítse le tiszta vízzel, hogy eltávolítsa az esetleges tisztítószer-maradványokat.
- 5) Az összeszerelés előtt alaposan töröljön szárazra minden részt.

TUDNIVALÓ

- ▶  A serpenyő , a sütőkosár  a szűrőbetéttel  együtt mosogatógépben is tisztítható.
- ▶ Szárazra törölés után még nedvesség lehet az üregekben. Hagyja, hogy a tartozékok teljesen megszáradjanak a levegőn.

- 6) Helyezze vissza a szűrőbetétet **3** a sütőkosárba **2**. Közben ügyeljen arra, hogy ne akadjon meg. Nyomja be határozottan a három reteszelőkapocsba, amíg hallhatóan bekattan.

10.2 Készülék ház tisztítása

- 1) Tisztítsa meg a készüléket egy nedves törlőkendővel. Szükség esetén tegyen enyhe hatású mosogatószert a törlőkendőre. Ezt követően alaposan törölje át csak vízzel benedvesített törlőkendővel. Ügyeljen arra, hogy ne kerüljön folyadék a készülék szellőzőnyílásaiba **10**!
- 2) Ezt követően törölje szárazra egy konyharuhával.

10.3 A belső rész tisztítása

- 1) Tisztítsa meg a belső részt egy kevés vízzel és néhány csepp enyhe hatású tisztítószerrel megnedvesített puha szivaccsal.
- 2) Törölje le többször nedves, mikroszálal törlőkendővel. Időnként mossa ki vízben és csavarja ki.
- 3) Alaposan törölje szárazra a belső részt egy konyharuhával.

FIGYELEM – ANYAGI KÁR!

Egyéb karbantartási munkákat csak egy hivatalos szakvállalat vagy az ügyfélszolgálat végezhet.

11. Tárolás

- 1) A készüléket két kézzel oldalról a készülék alá nyúlva emelje fel vagy vigye. Ehhez soha ne használja a sütőkosár **2** fogantyúját **6**!
- 2) Tekerje össze a hálózati kábelt **9** és rögzítse a csomagban lévő kábelkötözővel.
- 3) Tárolja a készüléket behelyezett serpenyővel **7** és sütőkosárral **2**. Így a készülék belseje és a tartozékok tiszták és pormentesek maradnak.
- 4) Tárolja a készüléket száraz és pormentes helyen.

12. Hibaelhárítás

PROBLÉMA	LEHETSÉGES OK	LEHETSÉGES MEGOLDÁSOK
Nem lehet elindítani a készüléket.	A serpenyő 7 és a sütőkosár 2 nem kattant be rendesen.	Ügyeljen arra, hogy a serpenyő 7 és a sütőkosár 2 megfelelően illeszkedjen a készülékházban.
A készülék nem működik.	A készülék nincs a hálózati csatlakozóaljzatra csatlakoztatva.	Csatlakoztassa a készüléket egy hálózati csatlakozóaljzatra.
	A készülék ki van kapcsolva.	Kapcsolja be a készüléket a be/ki gombbal 18 .
	A készülék meghibásodott.	Forduljon az ügyfélszolgálathoz.
Az étel a beállított idő alatt nem sült meg vagy nem egyenletesen sült meg.	Túl nagy mennyiségű élelmiszer van a sütőkosárban 2 .	Ne lépje túl a sütőkosárban 2 lévő MAX jelölést.
	Túl nagy darabok.	Vágja az élelmiszert kisebb darabokra. Fordítsa meg az ételt vagy rázza össze többször sütés közben.
	A hőmérséklet túl alacsony vagy a sütési idő túl rövid.	Növelje a hőmérsékletet vagy a sütési időt.
Sütés közben erős füst vagy szag keletkezik.	Az étel hozzáér a fűtőelemhez és azon ég.	Ne lépje túl a sütőkosárban 2 lévő MAX jelölést.

Ha a hibát nem lehet elhárítani vagy ha ezektől eltérő zavarokat észlel, akkor forduljon szervizünkhöz.

13. A készülék ártalmatlanítása




Az áthúzott kerekese szeméttároló itt látható szimbóluma azt jelzi, hogy ez a készülék a 2012/19/EU irányelv hatálya alá tartozik. Ez az irányelv azt mondja ki, hogy a készüléket életciklusa végén nem szabad a szokásos háztartási hulladékkal ártalmatlanítani, hanem külön létrehozott gyűjtőhelyen, újrahasznosító központokban vagy hulladékkezelő üzemben kell leadni.

Ez az ártalmatlanítás az Ön számára díjtalan. Kímélje a környezetet és ártalmatlanítson szakszerűen.



Az elhasználdott termék ártalmatlanításának lehetőségeiről tájékozódjon települése vagy városa önkormányzatánál.

14. Műszaki adatok

Hálózati feszültség	230 V ~ (váltóáram), 50–60 Hz
Névleges teljesítmény	1400 W
Védelmi osztály	I (⏏) védőföldelés)
Sütőkosár ② hasznos térfogata	2,2 l a MAX jelölésig
	A készülék élelmiszerekkel érintkező részei élelmiszer-biztosak.

15. A Kompernass Handels GmbH garanciája

Tisztelt Vásárlónk!

A készülékre a vásárlás napjától számított 3 év garanciát vállalunk. A termék meghibásodása esetén. Önt jogszabályban foglalt jogok illetik meg az eladóval szemben. Az alábbi garanciánk nem korlátozza vagy szünteti meg a jogszabályban biztosított jogokat.

Garanciális feltételek

A garanciális időszak a vásárlás napján kezdődik. Gondosan őrizze meg a nyugtát. Ez a vásárlás igazolásához szükséges.

Ha a termékvásárlás napjától számított három éven belül anyag- vagy gyártási hibát észlel, akkor a terméket saját belátásunk szerint ingyen megjavítjuk, kicseréljük vagy visszafizetjük az árát. A garancia feltétele a hibás készülék és a vásárlást igazoló bizonylat (pénztári blokk) három éves garanciaidőn belüli bemutatása, valamint a hiba lényegének és megjelenésének idejének rövideleírása.

Ha garanciánk fedezetet nyújt a hibára, akkor javított vagy egy új terméket kap vissza. A termék javítása vagy cseréje esetén a garancia nem kezdődik előlről.

Garanciális idő és a jogszabályban foglalt szavatossági igények

A garancia ideje nem hosszabbodik meg a jótállással. Ez a cserélt és javított alkatrészekre is vonatkozik. Az esetlegesen már a vásárláskor is fennálló sérüléseket és hiányosságokat a kicsomagolás után azonnal jelezni kell. A garanciai lejárta után esedékes javítások díjkötelesek.

A garancia köre

A készüléket szigorú minőségi előírások szerint gyártottuk és kiszállítás előtt lelkiismeretesen ellenőriztük.

A garancia anyag- vagy gyártási hibákra vonatkozik. A garancia nem terjed ki a termék normális elhasználódásnak kitett és ezért kopó alkatrészeknek tekinthető alkatrészeire vagy a törékeny alkatrészek – mint például kapcsolók, akkumulátorok vagy üvegből készült alkatrészek – sérüléseire.

A garancia megszűnik akkor, ha a termék megsérül, nem megfelelően használják vagy nem tartják karban. A termék megfelelő használata érdekében a használati útmutatóban foglalt összes utasítást pontosan be kell tartani. Feltétlenül kerülni kell minden olyan felhasználási és kezelési módot, amit a használati útmutató nem javasol, vagy amelynek elkerülésére kifejezetten figyelmeztet.

A termék csak magánhasználatra és nem ipari használatra készült. A garancia érvényét veszti visszaélészerű vagy szakszerűtlen kezelés, erőszak alkalmazása vagy olyan beavatkozások esetén, amelyeket általunk nem engedélyezett szervizben végeztek el.

A garancia érvényesítése

Ügyének gyors feldolgozása érdekében kövesse a következő utasításokat:

- Kérjük, hogy minden kapcsolattvételnél tartsa készenlétben a vásárlást igazoló pénztári blokkot és a cikkszámot (IAN) 377118_2110.
- A cikkszám a termék adattábláján, a termékre gravírozva, a használati útmutató címlapján (balra lent) vagy a termék hátoldalán vagy alján lévő címkén található.
- Működési hiba vagy más hiba észlelése esetén vegye fel a kapcsolatot az alábbi szervizrészleggel **telefonon** vagy **e-mailben**.
- Küldje el díjmentesen a megadott szerviz címére a hibásnak talált terméket és a vásárlást igazoló bizonylatot (pénztári blokk), illetve röviden írja le azt is, hogy hol és mikor jelentkezett a hiba.



Más használati útmutatókhoz, termékbemutató videókhoz és a telepítési szoftverekhez hasonlóan ezt is letöltheti a www.lidl-service.com oldalról.

Ezzel a QR-kóddal közvetlenül a Lidl ügyfélszolgálati oldalra kerülnek (www.lidl-service.com) és a cikkszám megadásával (IAN) 377118_2110 megnyithatja a használati útmutatót.

15.1 Szerviz

HU Szerviz Magyarország

Tel.: 06800 21225

E-Mail: kompernass@lidl.hu

IAN 377118_2110

15.2 Gyártja

Ügyeljen arra, hogy az alábbi cím nem a szerviz címe.

Először forduljon a megjelölt szervizhez.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NÉMETORSZÁG

www.kompernass.com

16.**(HU)****JÓTÁLLÁSI TÁJÉKOZTATÓ**

A termék megnevezése: Digitális, forrólevegős fritőz	Gyártási szám: IAN 377118_2201
A termék típusa: SHFD 1400 B2	
A gyártó cégneve, címe és e-mail címe: KOMPERNASS HANDELS GMBH BURGSTRASSE 21 44867 BOCHUM/ NÉMETORSZÁG info@kompernass.de	A szerviz neve, címe és telefonszáma: Szerviz Magyarország / Hornos Ltd. Zrinyi Utca 39, 2600 Vac, Tel.: 06800 21225
Az importáló/ forgalmazó neve és címe: Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt., H-1037 Budapest, Rádl árok 6.	

1. A jótállási idő a Magyarország területén, Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt. üzletében történt vásárlás napjától számított 3 év, amely jogvesztő. A jótállási idő a fogyasztó részére történő átadással, vagy ha az üzembe helyezést a forgalmazó, vagy annak megbízottja végzi, az üzembe helyezés napjával kezdődik.
2. A jótállási igény a jótállási jeggyel és/vagy a vásárlást igazoló blokkal érvényesíthető.
A jótállási jegy szabálytalan kiállítása, vagy átadásának elmaradása nem érinti a jótállási kötelezettség-vállalás érvényességét. Kérjük, hogy a vásárlás tényének és időpontjának bizonyítására őrizze meg a pénztári fizetésnél kapott jótállási jegyet és a vásárlást igazoló blokkot.
3. A vásárlástól számított három munkanapon belül érvényesített csereigény esetén a forgalmazó köteles a terméket kicserélni, feltéve ha a hiba a rendeltetészerű használatot akadályozza. A jótállási jogokat a termék tulajdonosaként a fogyasztó érvényesítheti az áruházakban, valamint a jótállási tájékoztatóban feltüntetett szervezetekben. (A magyar Polgári Törvénykönyv alapján fogyasztónak minősül a szakmája, önálló foglalkozása vagy üzleti tevékenysége körén kívül eljáró természetes személy.)
A jótállás ideje alatt a fogyasztó hibás teljesítés esetén kérheti a termék kijavítását, kicserélését, vagy ha a termék nem javítható vagy cserélhető, vagy az a forgalmazónak aránytalan többletköltséggel járna, illetve a fogyasztó kijavításhoz, kicseréléshez fűződő érdeke alapos ok miatt megszűnt, árleszállítást kérhet, vagy elállhat a szerződéstől és visszakérheti a vételárat. A kijavítás során a termékbe csak új alkatrész kerülhet beépítésre.

4. A fogyasztó a hiba felfedezése után a lehető legrövidebb időn belül köteles a hibát bejelenteni és a terméket a jótállási jogok érvényesítése céljából átadni. A hiba felfedezésétől számított két hónapon belül bejelentett jótállási igényt időben közölni kell tekinteni. A közlés elmaradásából eredő kárért a fogyasztó felelős. A jótállási igény érvényesíthetőségének határideje a termék, vagy fődarabjának kicserélése esetén a csere napján újraindul.
5. A rögzített bekötésű, illetve a 10 kg-nál súlyosabb, vagy tömegközlekedési eszközön nem szállítható terméket az üzemeltetés helyén kell megjavítani. Abban az esetben, ha a javítás a helyszínen nem végezhető el, a termék ki- és visszaszerezéséről, valamint szállításáról a forgalmazónak kell gondoskodnia.
6. A jótállás nem áll fenn, ha a hiba a nem rendeltetésszerű használatból, átalakításból, helytelen tárolásból, vagy a használati utasítástól eltérő kezeléssel, vagy bármely a vásárlást követő behatásból fakad, vagy elemi kár okozta, és azt a forgalmazó, vagy a szerviz bizonyítja. A jótállás nem vonatkozik a mozgó kopó alkatrészek (világítótestek, gumibroncsok stb.) rendeltetésszerű elhasználódására. A szerviz és a forgalmazó a kijavítás során nem felel a terméken a fogyasztó vagy harmadik személyek által tárolt adatokért vagy beállításokért.
7. Fogyasztói jogvita esetén a fogyasztó a megyei (fővárosi) kereskedelmi és iparkamarák mellett működő békéltető testület eljárását is kezdeményezheti.

A jótállás a fogyasztó törvényből eredő szavatossági jogait és azok érvényesíthetőségét nem érinti.

Kijavítást ellenőrző szelvény:

A jótállási igény bejelentésének időpontja:	A hiba oka:
Javításra átvétel időpontja:	A hiba javításának módja:
A fogyasztó részére történő visszaadás időpontja:	
A szerviz bélyegzője, kelt és aláírása:	

Kicserélést ellenőrző szelvény:

A jótállási igény bejelentésének időpontja:
Kicserélés időpontja:
A cserélő bolt bélyegzője, kelt és aláírás:

17. Receptek

Hasábburgonya



Hozzávalók **2** személyre

- 400 g hasábburgonya (fagyasztott)
- só

Elkészítés

- 1) Helyezze a fagyasztott hasábburgonyát a forrólevegős sütőbe.
- 2) Válassza ki a „hasábburgonya” programot.
- 3) A sütési idő felénél vegye ki a sütőkosarat és rázza össze vagy rendezze át a sült krumplikat a sütőkosárban, hogy az alsók felülre kerüljenek. Adott esetben további 5 perc elteltével ismételje meg.
- 4) A program végén tegye a hasábburgonyát egy edénybe és ízlés szerint ízesítse sóval és fűszerekkel. Tálalja választása szerinti szósszal.

Édesburgonya



Hozzávalók **2** személyre

- 500 g édesburgonya
- 1 ek. szezám
- 1 csipet tengeri só
- 5 ml olaj

Elkészítés

- 1) Hámozza meg az édesburgonyát és darabolja 1 cm vastag hasábokra.
- 2) Pirítsa a szezámot zsiradék nélkül kb. 10 percre egy serpenyőben, amíg kezdi érezni az illatát. Időnként keverje meg a szezámot.
- 3) Hagyja kissé kihűlni a pirított szezámot és törje össze a sóval együtt egy mozsárban.
- 4) Keverje össze a nyers édesburgonya-hasábokat az olajjal és tegye bele a forrólevegős sütőbe. Süsse meg a „hasábburgonya” programmal. A sütési idő felénél rázza össze.
- 5) Keverje össze az édesburgonyát a szezám-só keverékkel és tálalja azonnal.

TUDNIVALÓ

- ▶ Ahhoz, hogy ropogósabb legyen az eredmény, sütés előtt áztassa az édesburgonya-hasábokat vízben 60 percig. Ezt követően alaposan törölje szárazra és szórja meg egyenletesen étkezési keményítővel.

Csirkeszárny



Hozzávalók **2** személyre

- 6 csirkeszárny
- 10 ml borecet
- 1 pár csepp Tabasco
- édesnemes paprika
- kevés barna nádcukor vagy méz
- 2 tk. fűszernövény
- só és bors
- 5 ml olaj

Elkészítés

- 1) Keverje össze az ecetet, olajat, tabascót, cukrot vagy mézet és a fűszernövényeket egy tálban.
- 2) Tegye a csirkeszárnyakat a tálba és keverje át egyenletesen a páclével. A legjobb, ha a hűtőszekrényben hagyja egy éjszakára.
- 3) Helyezze a pácolt csirkeszárnyakat a forrólevegős sütőbe és válassza ki a „csirke” programot. Kb. 15 perc múlva fordítsa meg egy megfelelő evőeszközzel. Süsse további 10-15 percig.
- 4) Időnként ellenőrizze a sütési folyamatot és adott esetben állítsa le, ha a csirkeszárnyak az előre beállított idő előtt megsültek.

Gírosz



Hozzávalók **2** személyre

- 500 g csikokra vágott sertéshús
- 2 ek. gírosz fűszer
- 10 ml olaj
- só

Elkészítés

- 1) Keverje össze az olajat és a gírosz fűszert, majd keverje el a csikokra vágott hússal. Lehetőség szerint hagyja néhány órán át a hűtőszekrényben, hogy összeálljon.
- 2) Tegye a húst a forrólevegős sütőbe és süsse 200 °C-on kb. 15 percig. Ehhez válassza a „steak” programot és állítsa be a sütési időt. Időnként keverje meg egy megfelelő evőeszközzel, hogy a hús egyenletesen süljön át.

Pácolt szezámragos lazac



Hozzávalók **4** személyre

- 400 g lazac
- 1 ek. szezámrag
- 25 ml szójaszósz
- 25 ml citromlé
- 1 ek. méz
- 1 tk. őrölt paprika
- só és bors

Elkészítés

- 1) Készítsen páclét a szójaszósz, szezám, citromlé, méz, őrölt paprika, só és bors összekeverésével.
- 2) Darabolja kockákra a lazacot és keverje össze a páclével.
- 3) Süsse a pácolt lazackockákat 180 °C-on kb. 10 percig. Ehhez válassza a „hal” programot és állítsa be a megfelelő sütési időt.
- 4) A sütési idő fele után ellenőrizze a sütést és szükség esetén kissé keverje át a sütni kívánt élelmiszert.
- 5) Tálalja azonnal. Vegyes saláta illik hozzá.

Sült virsli



Hozzávalók **4** személyre

- 1 csomag leveles tészta
- 8 virsli
- curry-ketchup
- mustár

Elkészítés

- 1) Tegye a virsliket forró vízbe kb. 5 percre.
- 2) Közben vágja a leveles tésztát kb. 1 cm vastag csíkokra.
- 3) Vegye ki a virsli a vízből és törölje szárazra.
- 4) Csavarja a virslire a tésztacsíkokat úgy, hogy a virsli két végét szabadon hagyja.
- 5) Tegyen 4 virsli a forrólevegős sütőbe és süsse kb. 10–13 percig, amíg a leveles tészta aranyárgára sül.
- 6) Tálalja curry-ketchuppal és mustárral.

Ravioli



Hozzávalók **16** darabhoz

- 200 g leveles tészta (fagyasztott vagy a hűtőszekrényből)
- 2 ek. tej
- ízlés szerinti töltelék

Elkészítés

- 1) Vágja a leveles tésztát 16 négyzetre (5 x 5 cm).
- 2) Minden négyzet közepére tegyen egy púpozott teáskanál töltelékét.
- 3) Mindegyik négyzetből hajtogasson háromszög alakú raviolit.
A széleit kenje meg kevés vízzel és nyomkodja össze egy villával.
- 4) Tegyen 8 raviolit a sütőkosárba és kenje meg tejjel.
- 5) Süsse aranybarnára a „Muffin” programmal 160 °C-on kb. 15–20 perc alatt.

Javaslatok a töltelékhez

Sonkás-sajtos:

- Keverjen össze 50 g krémsajtot és 50 g vékony csíkokra vágott főtt sonkát és kevés borsot.

Túrós-spenótos:

- Keverjen össze 50 g túrót 50 g jól lecsepegtetett spenóttal, kevés szerecsendióval, sóval és reszelt parmezán sajttal.

Almás-fahéjas:

- Vágjon apró darabokra egy almát és keverje össze 1 ek. cukorral, 1 tk. fahéjjal és néhány mazsolával.

Lazacos-krémsajtos:

- Keverjen össze 50 g krémsajtot és 50 g apró kockákra vagy csíkokra vágott lazacot (friss vagy füstölt), valamint kevés kaprot.

Garnélanyárs



Hozzávalók **4** nyárshoz

- 4 fanyárs
- 16–20 friss vagy kiolvasztott garnélarák
- 2 gerezd fokhagyma
- 2 ek. olívaolaj
- só, bors

Elkészítés

- 1) Hámozza meg és vágja apróra a fokhagymát. Alaposan keverje össze egy tálban olívaolajjal.
- 2) Adott esetben távolítsa el a páncélt, vágja ki a tápcsatornát és mossa meg, majd törölje szárazra a garnélarákokat konyhai papírtörölővel.
- 3) Tegye a garnélarákokat a fokhagymás-olajos pácba, keverje össze és hagyja állni legalább 1 órán át a hűtőben.
- 4) Húzzon fel 4–5 garnélarákot egy nyársra. Tegye a nyársakat a sütőkosárba és süsse a „garnélarák” programmal 10–13 percig.
- 5) A sütési idő felénél fordítsa meg.

Sült zöldség



Hozzávalók **4** személyre

- 1 darab cukkini
- 1 darab piros paprika
- 1 darab sárga paprika
- 1 darab piros hagyma
- 250 g friss csiperke gomba
- 1 tk. olívaolaj
- provence-i fűszer
- só és bors

Elkészítés

- 1) Tisztítsa meg és szeletelje fel a gombát. Mossa meg a maradék zöldséget, távolítsa el a szárat és a magokat, majd darabolja apró kockákra. Hámozza meg a hagymát és vágja fel karikákra vagy szeletekre.
- 2) Keverje össze a fűszereket az olívaolajjal egy tálban. Adja hozzá a zöldségeket és még egyszer alaposan keverje össze.
- 3) Mindent tegyen a sütőkosárba és süsse kb. 180 °C-on kb. 15 percig. A sütési idő felénél rázza össze vagy forgassa át.

Áfonyás-banános muffin



Hozzávalók **5** muffinhoz

- 100 g búzaliszt
- 1 tk. sütőpor
- 1 érett banán
- 1 nagy tojás
- 20 g vaj
- 1/2 tk. vaníliakivonat
- 50 g méz
- 1/2 tk. fahéj
- 100 g áfonya

Elkészítés

- 1) Keverje el a lisztet a sütőporral egy nagy tálban.
- 2) Pépesítse a banánt egy villával, és a tojással, a vajjal, a vaníliakivonattal, a mézzel és a fahéjjal együtt adja a sütőporos liszthez, majd dolgozza jól össze.
- 3) Óvatosan forgassa bele az áfonyát a tésztába.
- 4) Ossa szét a tésztát muffin-formákba és tegye ezeket a forrólevegős sütőbe.
- 5) Süsse a muffinokat kb. 180 °C-on kb. 20 percig. Annak ellenőrzésére, hogy megsültek-e a muffinok, szúrjon egy fapálcát a közepükbe. Ha a kihúzáskor nem ragad tészta a fapálcára, akkor a muffinok készek.

Kazalo

1. Uvod	37
1.1 Predvidena uporaba	37
1.2 Varnostna opozorila in simboli v teh navodilih	37
2. Varnostna navodila	39
3. Vsebina kompleta in pregled po prevozu	42
3.1 Jemanje iz embalaže	42
3.2 Odlaganje embalaže med odpadke	42
4. Predstavitev naprave	43
5. Pred prvo uporabo	44
6. Uspešno cvrtje	45
7. Uporaba	46
7.1 Funkcija hitrega zagona	47
7.2 Ročna nastavitvev časa priprave in temperature	47
7.3 Uporaba programov	48
7.4 Prekinitev programa	49
7.5 Prekinitev programa	49
7.6 Odstranjevanje ocvrtega živila	50
8. Tabela programov	51
9. Tabela časov priprave	52
10. Čiščenje in vzdrževanje	54
10.1 Čiščenje pribora	54
10.2 Čiščenje ohišja	55
10.3 Čiščenje notranjosti	55
11. Shranjevanje	55
12. Odpravljanje napak	56

13. Odstranitev naprave med odpadke.	57
14. Tehnični podatki	57
15. Proizvajalec	57
16. Pooblaščen serviser	57
17. Garancijski list	58
18. Recepti.	59

1. Uvod

Iskrene čestitke ob nakupu nove naprave.

Odločili ste se za kakovosten izdelek. Navodila za uporabo so sestavni del izdelka. Vsebujejo pomembna navodila za varnost, uporabo in odstranjevanje med odpadke.



Preden začnete izdelek uporabljati, se seznanite z vsemi navodili za uporabo in varnost. Izdelek uporabljajte le tako, kot je opisano, in samo za navedena področja uporabe. Ob predaji izdelka tretji osebi zraven priložite vso dokumentacijo.

1.1 Predvidena uporaba

Ta naprava je namenjena izključno za pripravo živil z vročim zrakom. Naprava je zasnovana izključno za uporabo v zasebnih gospodinjstvih. Napravo uporabljajte samo v suhih prostorih in je nikoli ne uporabljajte na prostem. Kakršna koli druga ali drugačna uporaba od navedene velja za nepredvideno. Naprava ni predvidena za uporabo na poslovnih ali industrijskih območjih.

Kakršni koli zahtevki zaradi škode, nastale zaradi nepredvidene uporabe, nestrokovnih popravil, nedovoljeno izvedenih sprememb ali uporabe nedovoljenih nadomestnih delov, so izključeni. Tveganje nosi izključno uporabnik.

1.2 Varnostna opozorila in simboli v teh navodilih

V teh navodilih za uporabo se (lahko) uporabljajo naslednje vrste varnostnih opozoril:

NEVARNOST

Varnostno opozorilo te stopnje nevarnosti označuje grozečo nevarno situacijo.

Če nevarne situacije ne preprečite, lahko pride do smrti ali hudih telesnih poškodb.

- Upoštevajte navodila v tem varnostnem opozorilu, da preprečite nevarnost smrti ali hudih telesnih poškodb.

OPOZORILO

Varnostno opozorilo te stopnje nevarnosti označuje možno nevarno situacijo.

Če nevarne situacije ne preprečite, lahko pride do hudih telesnih poškodb ali do smrti.

- ▶ Upoštevajte navodila v tem varnostnem opozorilu, da preprečite nevarnost hudih telesnih poškodb ali smrti.

PREVIDNO

Varnostno opozorilo te stopnje nevarnosti označuje možno nevarno situacijo.

Če nevarne situacije ne preprečite, lahko pride do telesnih poškodb.

- ▶ Upoštevajte navodila v tem varnostnem opozorilu, da preprečite telesne poškodbe oseb.

POZOR

Varnostno opozorilo te stopnje nevarnosti označuje možno materialno škodo.

Če situacije ne preprečite, lahko pride do materialne škode.

- ▶ Upoštevajte navodila v tem varnostnem opozorilu, da preprečite materialno škodo.

OPOMBA

- ▶ Opomba označuje dodatne informacije, ki vam olajšajo delo z napravo.

2. Varnostna navodila

⚠ NEVARNOST ELEKTRIČNEGA UDARA

- ▶ Pred začetkom uporabe naprave preverite, ali se napetost električnega omrežja ujema z napetostjo električnega omrežja, ki je navedena na tipski tablici.
- ▶ Napravo priključite samo na ozemljeno električno vtičnico.
- ▶ Električni kabel napeljite tako, da ni stisnjen in se ne more poškodovati na kak drug način.
- ▶ Napravo uporabljajte samo v suhih prostorih in ne na prostem.
- ⊘ Naprave, električnega kabla ali električnega vtiča nikoli ne potopite v vodo ali druge tekočine! Sicer obstaja smrtna nevarnost zaradi električnega udara!
- ▶ Po uporabi, pred čiščenjem ali premikanjem naprave vedno potegnite električni vtič iz vtičnice. Vedno potegnite za električni vtič, nikoli za električni kabel.
- ▶ Če pade naprava na tla ali je poškodovana, je ne smete več uporabljati. Napravo naj preverijo usposobljeni strokovnjaki in jo po potrebi popravijo.
- ▶ Če je električni priključni kabel pri tej napravi poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegova servisna služba ali podobno usposobljena oseba, da ne pride do nevarnosti.
- ▶ Naprave se nikoli ne dotikajte z mokrimi rokami.

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

- ▶ Naprave nikoli ne uporabljajte drugače, kot je opisano v teh navodilih. Pri napačni uporabi naprave obstaja nevarnost telesnih poškodb.
- ▶ Poskrbite za stabilno postavitve naprave.
- ▶ Električni kabel položite tako, da nihče ne more stopiti nanj ali se spotakniti čezenj.

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

- ▶ Napravo priklopite v dobro dostopno električno vtičnico. Poskrbite, da bo električni vtič v primeru nevarnosti hitro dosegljiv.
- ▶ Otroci od 8. leta starosti naprej in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, zaznavnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in/ali znanjem smejo to napravo uporabljati le, če jih pri tem nekdo nadzoruje ali jih je poučil o varni uporabi naprave in so razumeli nevarnosti, ki izhajajo iz uporabe naprave.
- ▶ Otroci ne smejo naprave čistiti ali je vzdrževati kot uporabniki, razen če so starejši od 8 let in dela izvajajo pod nadzorom.
- ▶ Otrokom, ki so mlajši od 8 let, približevanje napravi in priključni napeljavi ni dovoljeno.
- ▶ Otroci se z napravo ne smejo igrati.
- ▶ Med postopkom priprave jedi se sprošča vroča para. Bodite varno oddaljeni od pare.
- ▶ Deli naprave se med uporabo močno segrejejo. Da se izognete opeklinam, se teh delov ne dotikajte. Med delovanjem naprave se ne dotikajte njenih notranjih površin. Prijemajte samo ročaj in upravljalne elemente.
- ▶ Naprave med delovanjem ne premikajte, obstaja nevarnost opeklin!
- ▶ Pred čiščenjem ali zamenjavo pribora počakajte, da se naprava ohladi.

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST POŽARA!

- ▶ Naprava deluje samo na vroč zrak. Nikoli ne dolivajte olja ali druge tekočine neposredno v posodo. Obstaja nevarnost požara!

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST POŽARA!

- ▶ Naprave ne uporabljajte z zunanjo stikalno uro ali ločenim daljinskim sistemom.
- ▶ Naprave ne uporabljajte v bližini vročih površin ali gorljivih materialov.
- ▶ Naprave med delovanjem nikoli ne pustite brez nadzora.
- ▶ Naprave nikoli ne postavljajte v bližino ali pod gorljive predmete, še posebej ne pod zavese ali viseče omarice.
- ▶ V prezračevalne reže na hrbtni strani naprave ne vtikajte ničesar in jih ne prekrivajte.



POZOR! Vroča površina!

POZOR – POŠKODBE NAPRAVE!

- ▶ Napravo zaščitite pred vodnimi kapljicami ali brizganjem. Pazite, da v prezračevalne reže na hrbtni strani naprave ne vdre nobena tekočina.
- ▶ Oblogo proti sprijemanju zaščitite tako, da ne uporabljate kovinskih orodij, kot so noži, vilice itd. Če je obloga proti sprijemanju poškodovana, naprave ne uporabljajte več.
- ▶ Naprave ne uporabljajte brez vstavljenih košare za cvrtje!
- ▶ Napravo premikajte tako, da sežete pod njo in jo primete ob straneh. V ta namen ne uporabljajte ročajev košare za cvrtje.
- ▶ Uporabljajte samo pribor, ki ga priporoča proizvajalec.

3. Vsebina kompleta in pregled po prevozu

Naprava ob nakupu standardno vsebuje naslednje sestavne dele:

- cvrtnik na vroč zrak
- posoda
- košara za cvrtje s sitom
- navodila za uporabo

3.1 Jemanje iz embalaže

NEVARNOST

Embalažni materiali v otroških rokah predstavljajo vir nevarnosti: nevarnost zadušitve!

- ▶ Otrok nikoli ne puščajte brez nadzora z embalažo. Otroci naj se embalaži in napravi ne približujejo.

- 1) Iz škatle vzemite vse dele naprave in navodila za uporabo.
- 2) Z naprave odstranite vse embalažne materiale in morebitne nalepke.

OPOMBA

- ▶ Preverite, ali komplet vsebuje vse sestavne dele in ali ti nimajo vidnih poškodb.
- ▶ V primeru nepopolne dobave ali poškodb zaradi pomanjkljive embalaže ali prevoza se obrnite na telefonsko servisno službo (glejte poglavje **Pooblaščen serviser**).

3.2 Odlaganje embalaže med odpadke

Embalaža napravo varuje pred poškodbami med prevozom. Embalažni materiali so izbrani glede na svojo ekološko primernost in tehnične vidike odstranjevanja, zato jih je mogoče reciklirati.



Vrnitev embalaže v cikel materialov prihrani surovine in zmanjša količino odpadkov. Nepotrebne embalažne materiale zavrzite med odpadke v skladu z veljavnimi lokalnimi predpisi.



Embalažo odložite med odpadke na okoljsko primeren način.

Upoštevajte oznake na različnih embalažnih materialih in jih po potrebi ločite. Embalažni materiali so označeni s kraticami (a) in številkami (b) z naslednjim pomenom: 1–7: umetne snovi, 20–22: papir in karton, 80–98: sestavljeni materiali.

4. Predstavitev naprave








Slika A (glejte zloženo stran)

- ❶ upravljalno polje s prikazovalnikom
- ❷ košara za cvrtje
- ❸ sito (odstranljivo)
- ❹ zapora
- ❺ tipka za sprostitvev
- ❻ ročaj
- ❼ posoda
- ❽ ohišje
- ❾ električni kabel s kabelsko vezico
- ❿ prezračevalne reže

Slika B:

Na zgornjem delu upravljalnega polja ❶ so razvrščeni simboli za različne programe in funkcije. Ti zasvetijo pri izbiri programa in služijo samo prikazu.

Simboli na spodnjem delu upravljalnega polja ❶ so tako prikazi kot tudi gumbi in služijo za nastavitev. Za lažjo berljivost se v teh navodilih imenujejo tipke. Če se jih dotaknete, se oglasi kratek signal.

- ❶ simbol ventilatorja 
- ❷ prikaz programa »Mafini«
- ❸ prikaz programa »Piščanec«
- ❹ prikaz programa »Steak«
- ❺ prikaz programa »Ribe«
- ❻ prikazovalnik (prikaz temperature/časa priprave)
- ❼ tipka za izbiro programa 
- ❽ tipka za vklop/izklop 
- ❾ tipka za znižanje temperature/skrajšanje časa priprave 
- ❿ tipka za zagon/ustavitev 
- ⓫ tipka za zvišanje temperature/podaljšanje časa priprave 
- ⓬ tipka za izbiro temperature/časa priprave 
- ⓭ prikaz programa »Krompirček«
- ⓮ prikaz programa »Slanina«
- ⓯ prikaz programa »Kozice«
- ⓰ prikaz programa »Zelenjava«

5. Pred prvo uporabo

Pred prvo uporabo cvrtnika na vroč zrak očistite vse dele, kot je opisano v poglavju **Čiščenje in vzdrževanje**.


NEVARNOST POŽARA

Iz prezračevalnih rež **10** na hrbtni strani naprave uhaaja vroč zrak.

- ▶ Prezračevalnih rež nikoli ne prekrivajte.
- ▶ Naprave ne postavljajte neposredno pod viseče omarice, stenske vtičnice ali v bližino zaves, papirja ali hitro vnetljivih materialov.
- ▶ Pazite na to, da okrog naprave pustite dovolj prostora, da lahko zrak dobro kroži.

- 1) Napravo postavite na vodoravno, ravno, stabilno in proti vročini odporno površino.

OPOMBA

- ▶ Če želite cvrtnik na vroč zrak postaviti pod kuhinjsko napo na štedilnik, pazite, da je štedilnik izključen.
- 2) Električni vtič vtaknite v vtičnico. Pazite na to, da je električna vtičnica vedno dosegljiva, kadar naprava deluje.
- ✓ Vsi simboli na upravljalnem polju **1** na kratko zasvetijo, 2-krat se oglasi kratek signal.
 - ✓ Tipka za vklop/izklop  **18** trajno sveti. Naprava je zdaj pripravljena za uporabo in je v načinu pripravljenosti.

OPOMBA

- ▶ Pri prvi uporabi se lahko kot posledica ostankov pri proizvodnji pojavita rahel vonj in dim. To je popolnoma normalno in ni nevarno. Poskrbite za zadostno prezračevanje, tako da na primer odprete okno.

6. Uspešno cvrtje

- Za pripravo jedi v cvrtniku na vroč zrak praviloma ne potrebujete olja. Vendar pa lahko nekaj dodanih kapljic olja ojači okus. Praviloma je mogoče v cvrtniku na vroč zrak pripravljati vse jedi, ki uspejo v pečici s funkcijo kroženja zraka.
- Za peko v cvrtniku na vroč zrak morajo biti vsa živila čim bolj suha. Živilo za cvrtje dobro osušite, preden ga daste v košaro za cvrtje ②.
- Za pripravo krompirjevih jedi v cvrtniku na vroč zrak je najprimernejši krompir, ki pri kuhanju ostane čvrst. Splaknite narezane kose krompirja s čisto vodo, da preprečite zlepljenje med pripravo jedi. Kose krompirja skrbno osušite, preden jih daste v cvrtnik.
- Z zamrznjenih živil temeljito odstranite morebitne ledene kristale ali zamrznjeno vodo.
- Pazite na to, da se panada ne loči od paniranih živil, temveč ostane čim bolj trdno prilepljena na živilo za cvrtje.
- Upoštevajte navodila za pripravo na embalaži živil za cvrtje. Temperaturo in čas priprave nastavite v skladu s priporočilom.
- Če na embalaži živila ni priporočil za pripravo s cvrtnikom na vroč zrak, si pomagajte s podatki za pečico s funkcijo kroženja zraka.
- Izogibajte se cvrtju velikih količin naenkrat. Za najboljše rezultate zapečenosti priporočamo cvrtje največ 400–500 g zamrznjenega krompirčka naenkrat.
- Košare za cvrtje ② ne prenapolnite! Košaro za cvrtje napolnite največ do oznake MAX. Pazite, da živilo za cvrtje ne more zaiti na grelni element na zgornji strani notranjosti.
- Akrilamid je snov, ki morda povzroča raka in ki v večji meri nastaja pri cvrtju živil z vsebnostjo škroba. Zato škrobnata živila, na primer krompirček, po možnosti ocvrite le zlatorumeno, ne pa na primer temno ali rjavo. Samo tako dosežete pripravo z majhno vsebnostjo akrilamida.
- Za enakomerno zapečenost in hrustljivost, npr. pri krompirčku ali piščančjih medaljončkih, je treba živilo za cvrtje med postopkom priprave 1–2-krat pretresti ali obrniti.
 - V ta namen posodo ⑦ s košaro za cvrtje ② povlecite iz naprave in živilo za cvrtje potresite ali pa ga obrnite s pomočjo ustreznega jedilnega pribora. Potem posodo ⑦ skupaj s košaro za cvrtje ② znova vstavite.

- Program cvrtja se pri odstranitvi posode ⑦ s košaro za cvrtje ② samodejno prekine in potem samodejno nadaljuje, ko posodo ⑦ s košaro za cvrtje ② znova vstavite.
- V cvrtniku na vroč zrak lahko pripravljate tudi pecivo, kot so mafini ali manjši kolači. Pri tem pa testa **nikoli ni dovoljeno dati** neposredno v posodo ⑦ ali košaro za cvrtje ②. V ta namen uporabite majhne modelčke, na primer za mafine, in jih potem s testom položite v košaro za cvrtje ②.

7. Uporaba

NEVARNOST OPEKLIN

- ▶ Deli naprave se med uporabo močno segrejejo. Da se izognete opeklinam, se teh delov ne dotikajte.
- ▶ Kadar želite prijeti posodo ⑦ ali košaro za cvrtje ②, uporabite krpo za prijemanje loncev ali rokavice za pečico.
- ▶ Iz prezračevalnih rež ⑩ na hrbtni strani naprave uhaja vroč zrak. Ne segajte na to območje.
- ▶ Med delovanjem naprave te ne premikajte ali prestavljajte.

POZOR – MATERIALNA ŠKODA!

- ▶ Nikoli ne uporabljajte posode ⑦ brez košare za cvrtje ②.
- ▶ Košaro za cvrtje ② napolnite največ do oznake MAX in pazite na to, da se živilo za cvrtje ne dotika grelnega elementa v notranjosti ohišja ⑧.

- 1) Napravo postavite tako, kot je opisano v poglavju **Pred prvo uporabo**.
- 2) Živila pripravite po receptu in jih dajte v košaro za cvrtje ②.
- 3) Košaro za cvrtje ② vstavite v posodo ⑦. Pri tem pazite, da se ročaj ⑥ slišno zaskoči v posodi ⑦.
- 4) Zaporo ④ potisnite čez tipko za sprostitvev ⑤.
- 5) Posodo ⑦ s košaro za cvrtje ② vstavite v ohišje ⑧.

6) Pritisnite tipko za vklop/izklop  **18**, da vklopite upravljalno polje **1**.



- ✓ Oglasi se kratek signal.
- ✓ Simboli upravljalnih elementov na spodnjem delu upravljalnega polja **1** zasvetijo. Na prikazovalniku **16** se izmenjujeta vnaprej nastavljena temperatura 180°C in čas priprave 15 min .

Zdaj lahko izberete funkcijo hitrega zagona, zažene postopek priprave z ročno nastavljenim časom priprave in temperaturo ali pa uporabite enega od programov cvrtja. V ta namen preberite naslednja poglavja.

OPOMBA

- Postopek priprave jedi je mogoče zagnati le, če se je posoda **7** s košaro za cvrtje **2** pravilno zaskočila v svojem sprejemnem nastavku.




7.1 Funkcija hitrega zagona

Če ne potrebujete nobene druge nastavitve, lahko uporabite funkcijo hitrega zagona in takoj zažene postopek priprave jedi. V ta namen pritisnite tipko za zagon/ustavitev  **20**, da takoj zažene cvrtje. Naprava deluje z vnaprej nastavljeno temperaturo 180°C in za vnaprej nastavljeni čas priprave 15 min . Simbol ventilatorja  **11** med postopkom priprave utripa.





Čas priprave in temperaturo lahko kadar koli spremenite, kot je opisano v naslednjem poglavju.

7.2 Ročna nastavitev časa priprave in temperature

Ko je naprava vklopljena, so aktivne tipke na spodnjem delu upravljalnega polja **1** in svetijo. Temperaturo in čas priprave lahko kadar koli prilagodite svojim potrebam, tudi med potekom programa cvrtja. Ravnajte takole:

- 1) S tipko  **22** izberite, ali naj se na prikazovalniku **16** pojavi temperatura ali čas priprave.
- 2) Pritisnite tipko  **19**, da zmanjšate prikazane vrednosti, oz. pritisnite tipko  **21**, da jih povečate:
 - Temperaturo lahko zvišate ali znižate med 80°C in 200°C v korakih po 5°C .
 - Čas priprave lahko podaljšate ali skrajšate med 1 in 60 minutami v korakih po 1 minuto.
 - Pri vsakem pritisku na tipke se oglasi zvočni signal.



OPOMBA

- ▶ Tipko  19 ali  21 lahko držite pritisnjeno, da se vrednosti hitreje menjavajo.
- 3) Zaženite postopek priprave jedi, če ga še niste, tako da na kratko pritisnete tipko za zagon/ustavitev  20.
- ✓ Na upravljalnem polju istočasno utripata simbol ventilatorja  11 in simbol izbranega programa. Naprava se začne segreti.






7.3 Uporaba programov



Naprava ima 8 vnaprej nastavljenih programov priprave jedi. Ko izberete enega od programov, na zgornjem delu upravljalnega polja **1** zasveti ustrezni simbol programa. Na prikazovalniku **16** se prikažeta vnaprej nastavljena temperatura in čas priprave. Te nastavitve lahko spreminjate glede na recept ali lastne potrebe, kot je opisano v prejšnjem poglavju.

Program nastavite takole:

- 1) Pritisnite tipko za vklop/izklop  18, če je naprava v načinu pripravljenosti.
 - ✓ Simboli upravljalnih elementov na spodnjem delu upravljalnega polja **1** zasvetijo.
- 2) Tipko za izbiro programa  17 pritisnite tolikokrat, da simbol železnega programa zasveti na zgornjem delu upravljalnega polja **1**.
 - ✓ Na prikazovalniku **16** se izmenjaje prikažeta vnaprej nastavljena temperatura in čas priprave za ta program.




OPOMBA

- ▶ Temperatura in čas priprave se na prikazovalniku **16** izmenjata vsakih 5 sekund. Za hitrejši preklop med temperaturo in časom priprave pritisnite tipko  22.
- 3) Temperaturo in čas priprave po potrebi s tipko  19 ali  21 prilagodite svojim potrebam.
- 4) Pritisnite tipko za zagon/ustavitev  20.
 - ✓ Na upravljalnem polju istočasno utripata simbol ventilatorja  11 in simbol izbranega programa. Naprava se začne segreti.

Na koncu programa se naprava samodejno izklopi: večkrat se oglasi zvočni signal, simbol ventilatorja  11 ugasne, na prikazovalniku 16 pa nekaj sekund utripa »□□□«. Potem ugasnejo vsi prikazi, razen tipke za vklop/izklop  13. Naprava je znova v načinu pripravljenosti.



7.4 Prekinitev programa

Postopek cvrtja lahko kadar koli prekinete, npr. da preverite stopnjo zapečenosti, potresete ocvrto živilo ali ga obrnete.


- 1) Pritisnite tipko za zagon/ustavitev  20.
- ✓ Simbol ventilatorja  11 ugasne, tipka za zagon/ustavitev  20 utripa. Na prikazovalniku 16 se izmenjaje prikažeta temperatura in preostali čas. Prikaz programa neprekinjeno sveti.
- 2) Posodo 7 za ročaj 6 izvlecite iz ohišja 8.
- 3) Po potrebi obrnite ali potresite ocvrto živilo v košari za cvrtje 2.

POZOR – MATERIALNA ŠKODA!


- ▶ Posoda 7 in košara za cvrtje 2 imata oblogo proti sprijemanju. Oblogo proti sprijemanju zaščitite tako, da za obračanje ali odstranjevanje ocvrtega živila ne uporabljate kovinskih orodij, kot so noži, vilice itd.


- 4) Potem posodo 7 s košaro za cvrtje 2 znova vstavite.
- 5) Znova pritisnite tipko za zagon/ustavitev  20.
- ✓ Prikaz programa in simbol ventilatorja  11 znova istočasno utripata.
- ✓ Program se samodejno nadaljuje do konca časa priprave jedi.

OPOMBA

- ▶ Posodo 7 lahko povlečete iz naprave tudi, ne da bi pred tem pritisnili tipko za zagon/ustavitev  20. Program se samodejno zaustavi in se znova nadaljuje, ko posodo 7 znova vstavite. V ta namen ni treba pritisniti nobene tipke.

7.5 Prekinitev programa

Za prekinitev programa, predčasno zaključitev priprave jedi ali za povratek na osnovne nastavitve držite tipko za vklop/izklop  13 pritisnjeno pribl. 3 sekunde.

- ✓ Oglasi se zvočni signal. Vsi prikazi razen tipke za vklop/izklop  13 ugasnejo. Naprava je znova v načinu pripravljenosti.

7.6 Odstranjevanje ocvrtega živila

⚠ NEVARNOST OPEKLIN!

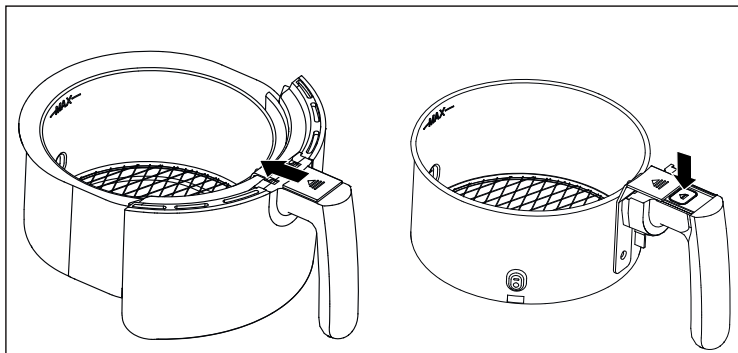
- ▶ Kadar želite prijeti posodo **7** ali košaro za cvrtje **2**, uporabite krpo za prijemanje loncev ali rokavice za pečico.

Ko je postopek cvrtja končan, se večkrat oglasi zvočni signal, na prikazovalniku **1b** pa se pojavi »0000«. Naprava se potem samodejno preklopi v način pripravljenosti.

- 1) Napravo izklopite, tako da električni vtič potegnete iz električne vtičnice.
- 2) Imejte pripravljeno proti vročini odporno podlago za posodo **7** in košaro za cvrtje **2** ter posodo, npr. krožnik ali skledo, za ocvrto živilo.
- 3) Posodo **7** za ročaj **6** izvlecite iz ohišja **8**.

POZOR – MATERIALNA ŠKODA!

- ▶ Košare za cvrtje **2** nikoli ne ločite od posode **7**, medtem ko jo držite v roki, saj bi posoda padla dol. V ta namen postavite posodo **7** na proti vročini odporno podlago.
- 4) Zaporo **4** potisnite v smeri puščice, tako da tipka za sprostitev **5** pod zaporo postane vidna.
 - 5) Pritisnite tipko za sprostitev **5** in istočasno dvignite košaro za cvrtje **2** navzgor iz posode **7**.



- 6) Košaro za cvrtje **2** postavite na proti vročini odporno podlago.

POZOR – MATERIALNA ŠKODA!

► Posoda ⑦ in košara za cvrtje ② imata oblogo proti sprijemanju. Oblogo proti sprijemanju zaščitite tako, da za obračanje ali odstranjevanje ocvrtega živila ne uporabljate kovinskih orodij, kot so noži, vilice itd.

- 7) Ocvrto živilo vzemite iz košare za cvrtje ②.
- 8) Pred čiščenjem in shranjevanjem počakajte, da se naprava in pribor popolnoma ohladi.

8. Tabela programov

Vrednosti, ki so navedene v tabeli oz. vnaprej programirane v napravi, so orientacijske vrednosti. Dejanski časi priprave se lahko razlikujejo glede na lastnosti živil. Postopek priprave jedi redno preverjajte.

Simbol	Program je primeren za:	Že nastavljena temperatura (nastavljivo območje)	Že nastavljen čas priprave (nastavljivo območje)
	krompirček, krompirjevi krhlji, krompirjevi polpeti	200 °C (80–200 °C)	20 min (1–60 min)
	slanina, palčke mocarele, hrenovke v testu	180 °C (80–200 °C)	10 min (1–60 min)
	rakci, kozice (brez lupine)	160 °C (80–200 °C)	13 min (1–60 min)
	zelenjava, gobe	180 °C (80–200 °C)	22 min (1–60 min)
	mafini, pecivo, kolači	160 °C (80–200 °C)	15 min (1–60 min)
	kosi perutnine, piščančja krila ali bedra	200 °C (80–200 °C)	20 min (1–60 min)
	steak, kotleti, zrezki	200 °C (80–200 °C)	20 min (1–60 min)
	ribe, ribje palčke, kalamarji	180 °C (80–200 °C)	18 min (1–60 min)

9. Tabela časov priprave

V tabeli so navedeni primeri, katera živila je treba pripravljati pri kateri temperaturi in koliko časa je potrebnega za pripravo jedi. Če navodila na embalaži živila za pripravo odstopajo od te tabele, sledite navodilom na embalaži.

Živilo	Količina/ teža (g)	Tempe- ratura	Čas	Obra- čanje/ tresenje
Krompir in zelenjava				
Krompirček (zamrznjen)	optimalno: 400-500	200 °C	15-20 min	2-krat potresti ¹
	najv.: 800		30 min	
Krompirček (svež)	500	180 °C	20-30 min	2-krat potresti ¹
Krompirjevi krhliji (zamrznjeni)	500	180 °C	16-22 min	2-krat potresti ¹
Zelenjava (npr. bučke, paprika, jajčevci)	optimalno: 600	180 °C	22 min	3-krat potresti ³
	najv.: 750	200 °C	25 min	
Čebula	200	200 °C	8-10 min	potresti ²
Meso				
Piščancji medaljončki (zamrznjeni)	300	180 °C	15-20 min	obrniti ²
Piščancja bedra	optimalno: 4 kosi	200 °C	22-28 min	obrniti ²
Piščancje prsi	350	180 °C	10-15 min	obrniti ²
Svinjski kotleti	350	200 °C	15-25 min	obrniti ²
Zrezek (zamrznjen)	2-3 kosi	180 °C	20-25 min	obrniti ²
Slanina	4 kosi	200 °C	8 min	obrniti ²

Živilo	Količina/ teža (g)	Tempe- ratura	Čas	Obra- čanje/ tresenje
Ribe				
Panirane kozice	10-12 kosov	160 °C	6-8 min	obrniti ²
Rakci	200	160 °C	10-15 min	obrniti ²
Lososov file	400	180 °C	15-18 min	ne
Kruh				
Brusketa	4-5 kosov	200 °C	6 min	ne
Kruhove kocke	200	180 °C	5 min	ne


¹ Čez pribl. $\frac{1}{3}$ in $\frac{2}{3}$ časa priprave potresite/obrnite.

² Čez pribl. polovico časa priprave potresite/obrnite.

³ Čez pribl. vsakih 5½ oz. 6 minut potresite.

10. Čiščenje in vzdrževanje

OPOZORILO – NEVARNOST ELEKTRIČNEGA UDARA!

- ▶ Preden začnete napravo čistiti, vedno potegnite električni vtič iz električne vtičnice.
- ▶  Na noben način ne smete naprave pomočiti v tekočino!
To lahko povzroči smrtno nevarnost zaradi električnega udara in poškoduje napravo.

OPOZORILO – NEVARNOST OPEKLIN!

- ▶ Pred čiščenjem naj se naprava povsem ohladi.

POZOR – MATERIALNA ŠKODA!


- ▶ Za čiščenje ne uporabljajte jedkih ali grobih čistil/materialov, na primer abrazivnih čistil ali jeklene volne. Ta sredstva lahko poškodujejo površino naprave in oblogo pribora proti sprijemanju!

10.1 Čiščenje pribora

Za preprostejše čiščenje je mogoče sito **3** sneti.

- 1) Sito **3** potisnite na treh pritrdilnih sponkah iz košare za cvrtje **2** navzgor in ga odstranite.
- 2) Odstranite grobe ostanke živil.
- 3) V topli vodi z blagim sredstvom za pomivanje pomijte posodo **7**, košaro za cvrtje **2** in sito **3** ter jih potem sperite s čisto vodo.
- 4) V primeru trdovratne umazanije uporabite mehko gobico z blagim pomivalnim sredstvom. Vse skupaj izperite s čisto vodo, tako da odstranite vse ostanke sredstva za pomivanje.
- 5) Pred sestavljanjem vse dele dobro osušite.

OPOMBA

- ▶  Posoda **7** in košara za cvrtje **2** ter sito **3** so primerni za čiščenje v pomivalnem stroju.
- ▶ Po sušenju je lahko v votlinah še vedno prisotna vlaga. Dele pribora pustite, da se dokončno osušijo na zraku.

- 6) Znova vstavite sito ③ v košaro za cvrtje ②. Pri tem pazite, da se ne zatakne. Trdno ga potisnite na pritrdilne sponke, da se slišno zaskoči.

10.2 Čiščenje ohišja

- 1) Ohišje očistite z vlažno krpo. Po potrebi dajte na krpo še blago sredstvo za pomivanje. Potem ga temeljito obrišite še s krpo, navlaženo samo s čisto vodo. Pazite, da v prezračevalne reže ⑩ naprave ne prodre tekočina!
- 2) Nato ga osušite s kuhinjsko krpo.

10.3 Čiščenje notranjosti

- 1) Notranjost očistite z mehko gobico, navlaženo z malo vode, in nekaj kapljicami blagega sredstva za pomivanje.
- 2) Notranjost večkrat obrišite z vlažno krpo iz mikrovlaknen. Krpo vmes operite v vodi in jo ožmite.
- 3) Notranjost dobro osušite s kuhinjsko krpo.

POZOR – MATERIALNA ŠKODA!

Druga vzdrževalna dela sme izvajati samo pooblaščen strokovno podjetje ali servisna služba.

11. Shranjevanje

- 1) Napravo dvigujte ali prenašajte tako, da sežete pod njo in jo primete ob straneh. Nikoli ne uporabljajte ročaja ⑥ košare za cvrtje ②!
- 2) Električni kabel ⑨ navijte in ga pritrdite s priloženo kabelsko vezico.
- 3) Napravo shranite z vstavljenimi posodo ⑦ in košaro za cvrtje ②. Tako notranjost naprave in pribor ostaneta čista ter brez prahu.
- 4) Napravo shranite na suhem mestu brez prahu.

12. Odpravljanje napak

TEŽAVA	MOŽEN VZROK	MOŽNE REŠITVE
Naprave ni mogoče zagnati.	Posoda 7 s košaro za cvrtje 2 se ni pravilno zaskočila.	Pazite na pravilno prileganje posode 7 s košaro za cvrtje 2 v ohišju.
Naprava ne deluje.	Naprava ni priključena v električno vtičnico.	Napravo priklopite v električno vtičnico.
	Naprava je izklopljena.	Napravo vklopite s pritiskom na tipko za vklop/izklop 13 .
	Naprava je okvarjena.	Obrnite se na servisno službo.
Jedi se v nastavljenem času sploh ne ocvrejo ali se ocvrejo neenakomerno.	V košari za cvrtje 2 je prevelika količina živil.	Ne presegajte oznake MAX v košari za cvrtje 2 .
	Preveliki kosi.	Živila narežite na manjše koščke. Jedi med pripravo obrnite ali jih večkrat potresite.
	Temperatura je prenizka ali pa je čas priprave prekratek.	Zvišajte temperaturo ali podaljšajte čas priprave.
Pojav močnega dima ali vonja med postopkom priprave.	Jedi se dotikajo grelnega elementa in se na njem zažgejo.	Ne presegajte oznake MAX v košari za cvrtje 2 .

Če motenj ni mogoče odpraviti z navedenimi ukrepi ali če opazite druge vrste motenj, se obrnite na naš servis.

13. Odstranitev naprave med odpadke




Ta simbol prečrtanega smetnjaka na kolesih pomeni, da za to napravo velja Direktiva 2012/19/EU. Ta direktiva predpisuje, da naprave po koncu uporabe ni dovoljeno zavreči med običajne gospodinjske odpadke, ampak jo morate oddati na posebnih zbirališčih ali deponijah za odpadke ali pri podjetjih za odstranjevanje odpadkov.

To odstranjevanje med odpadke je za vas brezplačno. Varujte svoje okolje in odpadke ustrezno odstranite.



○ možnostih za odstranitev odsluženega izdelka vprašajte pri svoji občinski ali mestni upravi.

14. Tehnični podatki

Omrežna napetost	230 V~ (izmenični tok), 50-60 Hz
Nazivna moč	1400 W
Razred zaščite	I (⏏) zaščitna ozemljitev)
Uporabna prostornina košare za cvrtje ②	2,2 l do oznake MAX
	Vsi deli te naprave, ki pridejo v stik z živili, so primerni za stik z živili.

15. Proizvajalec

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
NEMČIJA
www.kompernass.com

16. Pooblaščen serviser

SI Servis Slovenija
Tel.: 080 080 917
E-Mail: kompernass@lidl.si

IAN 377118_2110

17. Garancijski list

1. S tem garancijskim listom Kompennass Handels GmbH jamčimo, da bo izdelek v garancijskem roku ob normalni in pravilni uporabi brezhibno deloval in se zavezujemo, da bomo ob izpolnjenih spodaj navedenih pogojih odpravili morebitne pomanjkljivosti in okvare zaradi napak v materialu ali izdelavi oziroma po svoji presoji izdelek zamenjali ali vrnilo kupnino.
2. Garancija je veljavna na ozemlju Republike Slovenije.
3. Garancijski rok za proizvod je 3 leta od datuma izročitve blaga. Datum izročitve blaga je razviden iz računa.
4. Kupec je dolžan okvaro javiti pooblaščenemu servisu oziroma se informirati o nadaljnjih postopkih na zgoraj navedeni telefonski številki. Svetujemo vam, da pred tem natančno preberete navodila o sestavi in uporabi izdelka.
5. Kupec je dolžan pooblaščenemu servisu predložiti garancijski list in račun, kot potrdilo in dokazilo o nakupu ter dnevu izročitve blaga.
6. V primeru, da proizvod popravlja nepooblaščen servis ali oseba, kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.
7. Vzroki za okvaro oziroma nedelovanje izdelka morajo biti lastnosti stvari same in ne vzroki, ki so zunaj proizvajalčeve oziroma prodajalčeve sfere. Kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije, če se ni držal priloženih navodil za sestavo in uporabo izdelka ali če je izdelek kakorkoli spremenjen ali nepravilno vzdrževan.
8. Jamčimo servis in rezervne dele še 3 leta po preteku garancijskega roka.
9. Obrabni deli oz. potrošni material so izvzeti iz garancije.
10. Vsi potrebni podatki za uveljavljanje garancije se nahajajo na dveh ločenih dokumentih (garancijski list, račun).
11. Ta garancija proizvajalca ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz odgovornosti prodajalca za napake na blagu.

Prodajalec:

Lidl Slovenija d.o.o. k.d., Pod lipami 1, SI-1218 Komenda

18. Recepti

Krompirček



Sestavine za **2** osebi

- 400 g krompirčka (zamrznjenega)
- sol

Priprava

- 1) Zamrznjen krompirček dajte v cvrtnik na vroč zrak.
- 2) Izberite program »Krompirček«.
- 3) Košaro za cvrtje na polovici časa priprave vzemite ven in krompirček v košari za cvrtje potresite ali porazdelite, tako da so spodnji kosi zgoraj. Čez 5 minut po potrebi ponovite.
- 4) Po koncu programa dajte krompirček v posodo in ga po želji posolite ter začinite. Postrezite s pomako po želji.

Sladek krompirček



Sestavine za **2** osebi

- 500 g sladkega krompirja
- 1 žlica sezama
- 1 ščepec morske soli
- 5 ml olja

Priprava

- 1) Sladek krompir olupite in ga narežite na palčke debeline 1 cm.
- 2) Sezam pražite v posodi brez maščobe pribl. 10 minut, tako da začne dišati. Sezam vmes premešajte.
- 3) Praženi sezam pustite, da se malo ohladi, in ga skupaj s soljo zdrobite v možnarju.
- 4) Surov sladki krompirček pomešajte z oljem in ga dajte v cvrtnik na vroč zrak. Specite ga s programom »Krompirček«. Po polovici časa priprave ga potresite.
- 5) Sladkemu krompirčku primešajte sezam s soljo in ga takoj postrezite.

OPOMBA

- Za bolj hrustljav krompirček tega pred pripravo 60 minut namakajte v vodi. Potem ga dobro osušite in ga enakomerno potresite z jedilnim škrobom.

Piščančja krila



Sestavine za **2** osebi

- 6 piščančjih kril
- 10 ml vinskega kisa
- nekaj brizgov tabaska
- sladka mleta paprika
- nekaj rjavega trsnega sladkorja ali medu
- 2 žlički zelišč
- sol in poper
- 5 ml olja

Priprava

- 1) V skledi zmešajte kis, olje, tabasko, sladkor ali med, zelišča in začimbe.
- 2) V skledo dajte piščančja krila in jih enakomerno premešajte v marinadi. Najbolje je, da jih čez noč pustite v hladilniku.
- 3) Marinirana piščančja krila dajte v cvrtnik na vroč zrak in izberite program »Piščanec«. Čez pribl. 15 minut jih obrnite s primernim jedilnim priborom. Cvrte jih še 10–15 minut.
- 4) Postopek priprave vmes preverite in ga po potrebi prekinite, če so piščančja krila pripravljena že pred nastavljenim časom.

Gyros



Sestavine za **2** osebi

- 500 g mlete svinjine
- 2 žlici začimb za gyros
- 10 ml olja
- sol

Priprava

- 1) Pomešajte olje in začimbo za gyros ter ju premešajte z mletim mesom. Po možnosti mešanico nekaj ur pustite v hladilniku.
- 2) Meso dajte v cvrtnik na vroč zrak in ga pri 200 °C pripravljajte pribl. 15 min. V ta namen izberite program »Steak« in prilagodite čas priprave. Vmes ga premešajte s primernim jedilnim priborom, da se meso enakomerno ocvre.

Mariniran sezamov losos



Sestavine za **4** osebe

- 400 g lososa
- 1 žlica sezama
- 25 ml sojine omake
- 25 ml limoninega soka
- 1 žlica medu
- 1 žlička mlete paprike
- sol in poper

Priprava

- 1) Sojino omako pomešajte s sezamom, limoninim sokom, medom, mleto papriko ter soljo in poprom, da nastane marinada.
- 2) Losos narežite na kocke in ga primešajte marinadi.
- 3) Marinirane kocke lososa pri 180 °C cvrite pribl. 10 minut. V ta namen izberite program »Ribe« in ustrezno prilagodite čas priprave.
- 4) Po polovici časa preverite postopek priprave in po potrebi živilo malo premešajte.
- 5) Postrezite takoj. K temu lahko ponudite pisano solato.

Pečene hrenovke



Sestavine za **4** osebe

- 1 zavitek listnatega testa
- 8 hrenovk
- karijev kečap
- gorčica

Priprava

- 1) Hrenovke pustite pribl. 5 minut v vroči vodi.
- 2) V tem času listnato testo narežite na trakove debeline pribl. 1 cm.
- 3) Hrenovke vzemite iz vode in jih obrišite do suhega.
- 4) Trakove testa ovijte okrog hrenovk, tako da oba konca ostaneta prosta.
- 5) Po 4 hrenovke dajte v cvrtnik na vroč zrak in jih cvrite pribl. 10–13 minut, tako da listnato testo postane zlatorumeno.
- 6) Postrezite jih s karijevim kečapom in gorčico.

Poljnjeni žepki iz testa



Sestavine za **16** kosov

- 200 g listnatega testa (zamrznjenega ali iz hladilnika)
- 2 žlici mleka
- polnilo po želji

Priprava

- 1) Listnato testo narežite na 16 kvadratov (5 x 5 cm).
- 2) Na sredino vsakega kvadrata dajte zvrhano žličko polnila.
- 3) Vsak kvadrat testa prepognite, tako da dobite trikoten žepok. Robove omočite z nekaj vode in jih stisnite skupaj z vilicami.
- 4) Po 8 žepkov iz testa dajte v košaro za cvrtje in jih premažite z mlekom.
- 5) Pecite jih s programom »Mafini« pri 160 °C pribl. 15–20 minut, da postanejo zlatorumeni.

Predlogi za nadev

Šunka in sir:

- Med seboj pomešajte 50 g svežega sira in 50 g kuhane šunke, narezane na tanke trakove, ter malce popra.

Rikota in špinača:

- Pomešajte 50 g rikote s 50 g dobro odcejene špinače, nekaj muškarnega oreška, soli in nstrganega parmezana.

Jabolko in cimet:

- Jabolko narežite na koščke in te premešajte z 1 žlico sladkorja, 1 žličko cimeta ter nekaj rozinami.

Losos in sveži sir:

- Med seboj pomešajte 50 g svežega sira in 50 g lososa (svežega ali dimljenega), narezanega na majhne kocke ali trakove, ter malce kopra.

Nabodala s kozicami



Sestavine za **4** nabodala

- 4 lesena nabodala
- 16–20 kozic, svežih ali odtaljenih
- 2 stroka česna
- 2 žlici oljčnega olja
- sol, poper

- 1) Česen olupite in ga fino nasekljajte. V skledi ga dobro pomešajte z oljčnim oljem.
- 2) Po potrebi kozice olupite, odstranite drobovje in jih operite, potem pa jih s papirnato kuhinjsko servieto osušite.
- 3) Kozice položite v marinado iz česna in olja, jih premešajte ter jih pustite v hladilniku najmanj 1 uro.
- 4) Nataknite po 4–5 kozic na eno nabodalo. Nabodala dajte v košaro za cvrtje in jih s programom »Kozice« cvrite 10–13 minut.
- 5) Po polovici časa priprave jih obrnite.

Pečena zelenjava



Sestavine za **4** osebe

- 1 bučka
- 1 rdeča paprika
- 1 rumena paprika
- 1 rdeča čebula
- 250 g svežih šampinjonov
- 1 žlička oljčnega olja
- provansalska zelišča
- sol in poper

Priprava

- 1) Šampinjone očistite in jih narežite na rezine. Preostalo zelenjavo operite, ji odstranite stebela in seme ter jo narežite na majhne kose. Čebulo olupite in jo narežite na kolobarje ali krhleje.
- 2) Začimbe v skledi pomešajte z oljčnim oljem. Dodajte zelenjavo in vse skupaj še enkrat dobro premešajte.
- 3) Vse skupaj dajte v košaro za cvrtje in pecite pri pribl. 180 °C pribl. 15 minut. Po polovici časa priprave zelenjavo potresite ali obrnite.

Mafini z borovnicami in bananami



Sestavine za **5** mafinov

- 100 g pšenične moke
- 1 žlička pecilnega praška
- 1 zrela banana
- 1 veliko jajce
- 20 g masla
- 1/2 žličke izvlečka vanilje
- 50 g medu
- 1/2 žličke cimeta
- 100 g borovnic

Priprava

- 1) V veliki skledi zmešajte moko in pecilni prašek.
- 2) Banano pretlačite z vilicami in jo skupaj z jajcem, maslom, izvlečkom vanilje, medom ter cimetom dodajte moki s pecilnim praškom in vse skupaj dobro premešajte.
- 3) Testu previdno primešajte borovnice.
- 4) Testo porazdelite po modelčkih za mafine in dajte modelčke v cvrtnik na vroč zrak.
- 5) Mafine pecite pri pribl. 180 °C pribl. 20 minut. Z leseno palčko lahko preverite, ali so mafini že pečeni, tako da zabodete vanje. Če na izvlečeni palčki ni prilepljeno testo, so mafini pečeni.

Obsah

1. Úvod	67
1.1 Použití v souladu s určením	67
1.2 Použitá výstražná upozornění a symboly	67
2. Bezpečnostní pokyny	69
3. Rozsah dodávky a kontrola po přepravě	72
3.1 Vybalení	72
3.2 Likvidace obalu	72
4. Seznámení s přístrojem	73
5. Před prvním použitím	74
6. Jak nejlépe fritovat	75
7. Obsluha	76
7.1 Funkce rychlého startu	77
7.2 Manuální nastavení doby přípravy a teploty	77
7.3 Použití programů	78
7.4 Přerušení programu	79
7.5 Přerušení programu	79
7.6 Vyjmutí fritovaného pokrmu	80
8. Tabulka programu	81
9. Tabulka dob fritování	82
10. Čištění a údržba	84
10.1 Čištění příslušenství	84
10.2 Čištění krytu	85
10.3 Čištění vnitřního prostoru	85
11. Skladování	85
12. Odstraňování závad	86

13. Likvidace přístroje	87
14. Technické údaje	87
15. Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH	87
15.1 Servis	89
15.2 Dovožce	89
16. Recepty	90

1. Úvod

Blahopřejeme vám k zakoupení vašeho nového přístroje.

Rozhodli jste se tím pro vysoce 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. Výrobek používejte pouze předepsaným způsobem a pro uvedené oblasti použití. Při předávání výrobku třetím osobám předejte spolu s ním i tyto podklady.

1.1 Použití v souladu s určením

Tento přístroj je určen výhradně pro přípravu pokrmů horkým vzduchem. Tento přístroj je určen k použití v domácnostech pro soukromé účely. Přístroj používejte pouze v suchých prostorách a nikdy jej nepoužívejte venku. Jiné použití než k určenému účelu nebo nad jeho rámec je považováno za použití v rozporu s určením. Přístroj není vhodný k použití v živnostenských ani v průmyslových oblastech.

Nároky na náhradu škody jakéhokoliv 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 sám uživatel.

1.2 Použitá výstražná upozornění a symboly

V tomto návodu k obsluze jsou použita následující výstražná upozornění (je-li to patřičné):

NEBEZPEČÍ

Výstražným upozorněním tohoto stupně nebezpečí je označena hrozící nebezpečná situace.

Pokud se nebezpečné situaci nezabrání, bude mít za následek vážné zranění nebo usmrcení.

- Pro zabránění nebezpečí těžké újmy na zdraví nebo usmrcení je nutno dodržovat pokyny uvedené v tomto výstražném upozornění.

VÝSTRAHA

Výstražným upozorněním tohoto stupně nebezpečí je označena možná nebezpečná situace.

Pokud se takové nebezpečné situaci nezabrání, může vést k vážným zraněním nebo usmrcení.

- ▶ Pro zabránění nebezpečí vážných zranění nebo usmrcení se musí dodržovat pokyny uvedené v tomto výstražném upozornění.

OPATRŇ

Výstražným upozorněním tohoto stupně nebezpečí je označena možná nebezpečná situace.

Pokud se takové nebezpečné situaci nezabrání, může to vést ke zraněním.

- ▶ Abyste zabránili zranění osob, je proto nutné dodržovat pokyny uvedené v tomto výstražném upozornění.

POZOR

Výstražným upozorněním tohoto stupně nebezpečí je označen možný vznik hmotné škody.

Pokud se této nebezpečné situaci nezabrání, může dojít k hmotným škodám.

- ▶ Pro zabránění hmotným škodám je proto zapotřebí dodržovat pokyny uvedené v tomto výstražném upozornění.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Upozornění označuje doplňující informace, usnadňující manipulaci s přístrojem.

2. Bezpečnostní pokyny

⚠ NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM

- ▶ Před uvedením přístroje do provozu zkontrolujte, zda síťové napětí odpovídá síťovému napětí uvedenému na typovém štítku.
- ▶ Přístroj zapojte pouze do uzemněné zásuvky.
- ▶ Síťový kabel ved'te 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 a před čištěním nebo přemístěním přístroje vždy vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky. Tahejte pouze za síťovou zástrčku, ne za síťový kabel.
- ▶ Pokud přístroj spadne nebo je poškozený, nesmíte jej již uvádět do provozu. Přístroj nechte přezkoušet a případně opravit kvalifikovaným odborným personálem.
- ▶ Pokud se napájecí kabel tohoto přístroje poškodí, musí jej vyměnit výrobce, jeho zákaznický servis nebo obdobně kvalifikovaná osoba, aby se tak zabránilo nebezpečím.
- ▶ Nikdy se nedotýkejte přístroje mokřýma rukama.

⚠ 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 zapojte do snadno přístupné zásuvky. Zajistěte, aby síťová zástrčka byla v případě nebezpečí rychle dosažitelná.
- ▶ Děti od 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a/nebo znalostí mohou tento přístroj používat pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání přístroje a porozuměly nebezpečí, které vyplývá z jeho použití.
- ▶ Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti, ledaže jsou starší 8 let a jsou pod dohledem.
- ▶ Děti mladší 8 let nesmí mít přístup k přístroji a přívodnímu kabelu.
- ▶ Děti si nesmí s přístrojem hrát.
- ▶ Během přípravy se uvolňuje horká pára. Udržujte od páry bezpečnou vzdálenost.
- ▶ Části přístroje jsou během provozu velmi horké. K zabránění popálení se jich nedotýkejte. Nedotýkejte se vnitřku přístroje, pokud je v provozu. Dotýkejte se pouze rukojeti a ovládacích prvků.
- ▶ Nepohybujte přístrojem během provozu, hrozí nebezpečí popálení!
- ▶ Před čištěním nebo výměnou příslušenství nechte přístroj vychladnout.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ POŽÁRU!

- ▶ Příklad pracuje pouze s horkým vzduchem. Nikdy nelijte olej ani jiné tekutiny přímo do pánve. Jinak hrozí 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.
- ▶ Příklad nikdy nestavte do blízkosti hořlavých předmětů ani pod ně, zejména ne pod záclony nebo závěsné skříňky.
- ▶ Nestrkejte nic do větracích otvorů na zadní straně přístroje a nezakrývejte je.

**POZOR! Horký povrch!****POZOR – POŠKOZENÍ PŘÍSTROJE!**

- ▶ Chraňte přístroj před kapající a stříkající vodou. Zabraňte vniknutí kapaliny do větracích otvorů na zadní straně přístroje.
- ▶ Chraňte nepřilnavou vrstvu tak, že nebudete používat kovové nástroje, jako jsou nůž, vidlička apod. Je-li nepřilnavá vrstva poškozená, přístroj dále nepoužívejte.
- ▶ Příklad nepoužívejte bez vloženého fritovacího koše.
- ▶ K pohybu přístroje jej uchopte bočně zespodu. Nepoužívejte k tomu rukojeť fritovacího koše.
- ▶ Používejte jen příslušenství doporučené výrobcem.

3. Rozsah dodávky a kontrola po přepravě

Přístroj se standardně dodává s následujícími komponenty:

- horkovzdušná fritéza
- pánev
- fritovací koš se sítkem
- návod k obsluze

3.1 Vybalení

NEBEZPEČÍ

Obalové materiály jsou v rukou dětí zdrojem nebezpečí: hrozí udušení!

- ▶ Nikdy nenechávejte děti bez dozoru s obalovým materiálem. Nedovolte dětem přistupovat k obalu a přístroji.

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

UPOZORNĚNÍ

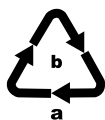
- ▶ Zkontrolujte, zda je dodávka kompletní a není viditelně poškozená.
- ▶ V případě neúplné dodávky nebo poškození vzniklého v důsledku vadného obalu nebo během přepravy kontaktujte servisní poradenskou linku (viz kapitola **Servis**).

3.2 Likvidace obalu

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



Při navrácení obalu do oběhu zpracování materiálu se šetří suroviny a snižuje produkce odpadů. Již nepotřebný obalový materiál zlikvidujte podle místních platných předpisů.



Balení zlikvidujte ekologicky. Dbejte na označení na různých obalových materiálech a v případě potřeby tyto obaly rozřídíte. Obalové materiály jsou označeny zkratkami (a) a číslicemi (b) s následujícím významem: 1–7: plasty, 20–22: papír a lepenka, 80–98: kompozitní materiály.

4. Seznámení s přístrojem

Obrázek A (viz výklopná strana)

- ❶ ovládací panel s displejem
- ❷ fritovací koš
- ❸ sítko (odnímatelné)
- ❹ ochrana proti odjištění
- ❺ odjišťovací tlačítko
- ❻ rukojed
- ❼ pánev
- ❽ těleso
- ❾ síťový kabel s kabelovými pásky
- ❿ větrací štěrby

Obrázek B:

V horní části ovládacího panelu ❶ jsou uspořádány symboly pro různé programy a funkce. Rozsvítí se, když je zvolen program, a slouží pouze k zobrazení.

Symboly ve spodní části ovládacího panelu ❶ jsou zobrazení i tlačítka a slouží k nastavení. Pro lepší čitelnost jsou zde označovány jako tlačítka. Po dotyku se ozve krátký signál.

- ❶ symbol ventilátoru 
- ❷ zobrazení programu „Muffiny“
- ❸ zobrazení programu „Kuře“
- ❹ zobrazení programu „Steak“
- ❺ zobrazení programu „Ryba“
- ❻ displej (zobrazení teploty/doby přípravy)
- ❼ tlačítko pro výběr programu 
- ❽ tlačítko vypínače 
- ❾ tlačítko snížení teploty / zkrácení doby přípravy 
- ❿ tlačítko Start/Stop 
- ⓫ tlačítko zvýšení teploty / prodloužení doby přípravy 
- ⓬ tlačítko pro výběr teploty / doby přípravy 
- ⓭ zobrazení programu „Hranolky“
- ⓮ zobrazení programu „Slanina“
- ⓯ zobrazení programu „Krevety“
- ⓰ zobrazení programu „Zelenina“

5. Před prvním použitím

Před prvním použitím horkovzdušné fritézy vyčistěte všechny díly, jak je popsáno v kapitole **Čištění a údržba**.

NEBEZPEČÍ POŽÁRU

Z větracích štěrbin **10** na zadní straně přístroje vychází horký vzduch.

- ▶ Nikdy nezakrývejte větrací štěrbinu.
- ▶ Přístroj neumísťujte přímo pod zavěšené skříňky, stěnové zásuvky, do blízkosti záclon, papíru nebo snadno zápalných materiálů.
- ▶ Dbejte na to, abyste kolem přístroje nechali dostatek volného prostoru pro dobrou cirkulaci vzduchu.

- 1) Přístroj postavte na vodorovnou, hladkou, 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 zásuvky. Ujistěte se, že je zásuvka vždy přístupná, když je přístroj v provozu.

- ✓ Všechny symboly na ovládacím panelu **1** se krátce rozsvítí a dvakrát zazní krátký signál.
- ✓ Tlačítko vypínače **13** se trvale rozsvítí. Přístroj je nyní připraven k provozu a nachází se v pohotovostním režimu (standby).

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, například otevřením okna.

6. Jak nejlépe fritovat

- K přípravě pokrmů v horkovzdušné fritéze obvykle není potřeba žádný olej. Přidáním několika kapek oleje však můžete chuť vylepšit. Obecně platí, že všechny pokrmy, které lze připravit v konvekční troubě, lze připravit i v horkovzdušné fritéze.
- Pro smažení v horkovzdušné fritéze musí být všechny potraviny co nejsušší. Fritované potraviny před vložením do fritovacího koše ② dobře osušte.
- Pro přípravu bramborových jídel v horkovzdušné fritéze jsou nejvhodnější odrůdy pevných brambor. Nakrájené kousky brambor opláchněte čistou vodou, aby se zabránilo slepování dohromady během procesu fritování. Kousky brambor před vložením do horkovzdušné fritézy pečlivě osušte.
- Z hluboko zmrazených potravin důkladně odstraňte krystalky ledu nebo zmrzlou vodu.
- Dbejte na to, aby se strouhanka neodlepovala od obalované potraviny a aby na fritovaném pokrmu co nejpevněji držela.
- Držte se pokynů k přípravě uvedených na obalu fritované potraviny. Nastavte teplotu a dobu přípravy podle doporučení.
- Pokud na obalu potraviny není uvedeno doporučení pro přípravu v horkovzdušné fritéze, postupujte podle pokynů pro konvekční troubu.
- Nesmažte velké množství najednou. Pro dosažení nejlepších výsledků zhnědnutí doporučujeme připravovat maximálně 400–500 g mražených hranolků najednou.
- Nepřepĺnujte fritovací koš ②. Fritovací koš napĺňte maximálně po značku MAX. Dbejte na to, aby se fritované potraviny nedostaly k topnému článku v horní části vnitřního prostoru.
- Akrylamid je potenciálně karcinogenní látka, která se ve zvýšené míře tvoří při fritování potravin s obsahem škrobů. Potraviny s obsahem škrobu, např. hranolky, by se proto měly fritovat pouze do zlatova, nikoliv do tmavé nebo hnědé barvy. Pouze takto budete potraviny připravovat téměř bez akrylamidů.
- Pro rovnoměrné zhnědnutí a křupavou konzistenci, např. u hranolků nebo kuřecích nuget, je třeba fritované potraviny během přípravy 1–2krát protřepat nebo obrátit.

- Za tímto účelem vytáhněte pánev 7 s fritovacím košem 2 z přístroje a fritovanou potravinu protřepejte nebo obraťte vhodným přiborem. Pánev 7 vč. fritovacího koše 2 poté opět vložte.
 - Program fritování se automaticky přeruší, jakmile je pánev 7 s fritovacím košem 2 vyjmuta, a automaticky pokračuje, jakmile je pánev 7 s fritovacím košem 2 znovu vložena.
- Horkovzdušnou fritézu lze použít také k přípravě pečiva, jako jsou muffiny nebo koláčky. Nikdy přitom nekládejte těsto přímo do pánve 7 nebo do fritovacího koše 2. Použijte malé formy na pečení, například formy na muffiny, které pak vložte spolu s těstem do fritovacího koše 2.

7. Obsluha

NEBEZPEČÍ POPÁLENÍ!

- ▶ Části přístroje jsou během provozu velmi horké. K zabránění popálení se jich nedotýkejte.
- ▶ Pokud potřebujete uchopit pánev 7 nebo fritovací koš 2, použijte chňapky nebo rukavice.
- ▶ Z větracích štěrbin 10 na zadní straně přístroje vychází horký vzduch. Nesahejte do této oblasti.
- ▶ Přístroj nepřemisťujte, když je v provozu.

POZOR, HDMOTNÉ ŠKODY!

- ▶ Nikdy nepoužívejte pánev 7 bez fritovacího koše 2.
- ▶ Naplňte fritovací koš 2 maximálně po značku MAX a dbejte na to, aby se fritované potraviny nedotýkaly topného článku uvnitř tělesa 8.

- 1) Přístroj postavte tak, jak je popsáno v kapitole **Před prvním použitím**.
- 2) Potraviny připravte podle receptu a vložte je do fritovacího koše 2.
- 3) Vložte fritovací koš 2 do pánve 7. Dbejte přitom na to, aby rukojeť 6 slyšitelně zaskočila do pánve 7.
- 4) Nasuňte ochranu proti odjištění 4 na odjišťovací tlačítko 5.
- 5) Nasadte pánev 7 včetně fritovacího koše 2 do tělesa 8.

6) Stiskněte tlačítko vypínače  **18**, pro zapnutí ovládacího panelu **1**.



- ✓ Zazní krátký signál.
- ✓ Symboly ovládacích prvků ve spodní části ovládacího panelu **1** se rozsvítí. Na displeji **16** se střídavě zobrazuje přednastavená teplota $180\text{ }^{\circ}\text{C}$ a doba přípravy 15 min .

Nyní můžete zvolit funkci rychlého startu, spustit proces přípravy s ručně nastavenou dobou přípravy a teplotou nebo použít jeden z programů fritování. Za tím účelem si přečtěte následující kapitoly.

UPOZORNĚNÍ

- Proces přípravy lze zahájit pouze tehdy, je-li pánev **7** včetně fritovacího koše **2** správně zajištěna v držáku.




7.1 Funkce rychlého startu

Pokud nepotřebujete žádné další nastavení, můžete použít funkci rychlého startu a okamžitě zahájit proces přípravy. Za tímto účelem stiskněte tlačítko Start/Stop  **20** pro okamžité zahájení fritování. Přístroj pracuje při přednastavené teplotě $180\text{ }^{\circ}\text{C}$ a po přednastavenou dobu přípravy 15 min . Během postupu přípravy bliká symbol ventilátoru  **11**.





Dobu a teplotu přípravy můžete kdykoli změnit, jak je popsáno v následující kapitole.

7.2 Manuální nastavení doby přípravy a teploty



Když je přístroj zapnutý, tlačítka ve spodní části ovládacího panelu **1** jsou aktivní a svítí. Teplotu a dobu přípravy můžete kdykoli upravit podle svých potřeb, a to i v případě, že je spuštěn program fritování. Postupujte takto:

- 1) Pomocí tlačítka  **22** vyberte, zda se na displeji **16** zobrazí teplota nebo doba přípravy.
- 2) Stisknutím tlačítka  **19** snížíte zobrazené hodnoty, resp. stisknutím tlačítka  **21** je zvýšíte:
 - Teplotu můžete zvyšovat nebo snižovat v rozmezí $80\text{ }^{\circ}\text{C}$ a $200\text{ }^{\circ}\text{C}$ v $5\text{ }^{\circ}\text{C}$ krocích.
 - Dobu přípravy lze prodloužit nebo zkrátit v rozmezí od 1 do 60 minut po 1 minutě.
 - Při každém stisknutí tlačítek zazní akustický signál.






UPOZORNĚNÍ

- ▶ Tlačítka  19 nebo  21 můžete podržet stisknutá, aby bylo možné hodnotami rychle probíhat.
- 3) Pokud jste tak ještě neučinili, spusťte proces přípravy krátkým stisknutím tlačítka Start-Stop  20.
- ✓ Na ovládacím panelu současně bliká symbol ventilátoru  11 a symbol zvoleného programu. Příklad začne nahřívát.







7.3 Použití programů



Příklad má 8 přednastavených programů přípravy. Po výběru jednoho z programů se v horní části ovládacího panelu  rozsvítí symbol příslušného programu. Na displeji  se zobrazí přednastavená teplota a doba přípravy. Tato nastavení můžete změnit v závislosti na receptu nebo podle vlastní potřeby, jak je popsáno v předchozí kapitole.

Program nastavíte takto:

- 1) Pokud je příklad v pohotovostním režimu, stiskněte tlačítko vypínače  18.
- ✓ Symboly ovládacích prvků ve spodní části ovládacího panelu  se rozsvítí.
- 2) Stiskněte tlačítko pro výběr programu  17 tak často, dokud se nerozsvítí symbol požadovaného programu v horní části ovládacího panelu .
- ✓ Na displeji  se střídavě zobrazuje přednastavená teplota a doba přípravy pro tento program.




UPOZORNĚNÍ

- ▶ Na displeji  se každých 5 sekund střídavě zobrazuje teplota a doba přípravy. Chcete-li rychleji přepínat mezi teplotou a dobou přípravy, stiskněte tlačítko  22.
- 3) V případě potřeby upravte teplotu a dobu přípravy podle svých potřeb stisknutím tlačítka  19 nebo  21.
- 4) Stiskněte tlačítko Start/Stop  20.
- ✓ Na ovládacím panelu současně bliká symbol ventilátoru  11 a symbol zvoleného programu. Příklad začne nahřívát.

Po skončení programu se přístroj automaticky vypne: několikrát zazní signální tón, symbol ventilátoru  11 zhasne a na displeji 16 několik sekund bliká „0000“. Poté zhasnou všechna zobrazení kromě tlačítka vypínače  18. Přístroj se opět nachází v režimu standby (pohotovostní režim).



7.4 Přerušení programu

Proces fritování můžete kdykoli přerušit, např. pro kontrolu stupně zhnědnutí nebo protřepání či obrácení fritovaného pokrmu.


- 1) Stiskněte tlačítko Start/Stop  20.
- ✓ Symbol ventilátoru  11 zhasne, tlačítko Start/Stop  20 bliká. Na displeji 16 se střídavě zobrazuje teplota a zbývající čas. Zobrazení programu svítí nepřetržitě.
- 2) Vytáhněte pánev 7 za rukojeť 6 z tělesa 8.
- 3) V případě potřeby fritovanou potravinu ve fritovacím 2 obraťte nebo protřepejte.

POZOR, HMOTNÉ ŠKODY!


- ▶ Pánev 7 a fritovací koš 2 mají nepřilnavou vrstvu. Chraňte nepřilnavou vrstvu tak, že k obrácení nebo vyjmutí pokrmu nebudete používat kovové nástroje, jako jsou nůž, vidlička apod.


- 4) Pánev 7 s fritovacím košem 2 opět vložte.
- 5) Opět stiskněte tlačítko Start/Stop  20.
- ✓ Zobrazení programu a symbol ventilátoru  11 opět současně blikají.
- ✓ Program automaticky pokračuje až do konce doby přípravy.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Pánev 7 můžete z přístroje vytáhnout i bez předchozího stisknutí tlačítka Start/Stop  20. Program se automaticky zastaví a pokračuje, jakmile vložíte pánev 7 zpět. K tomu není třeba stisknout tlačítko.

7.5 Přerušení programu

Chcete-li program přerušit, předčasně ukončit přípravu nebo se vrátit k základnímu nastavení, stiskněte a podržte tlačítko vypínače  18 po dobu přibližně 3 sekund.

- ✓ Zazní signál. Všechna zobrazení kromě tlačítka vypínače  18 zhasnou. Přístroj je opět v režimu standby (pohotovostní režim).

7.6 Vyjmutí fritovaného pokrmu

⚠ NEBEZPEČÍ POPÁLENÍ!

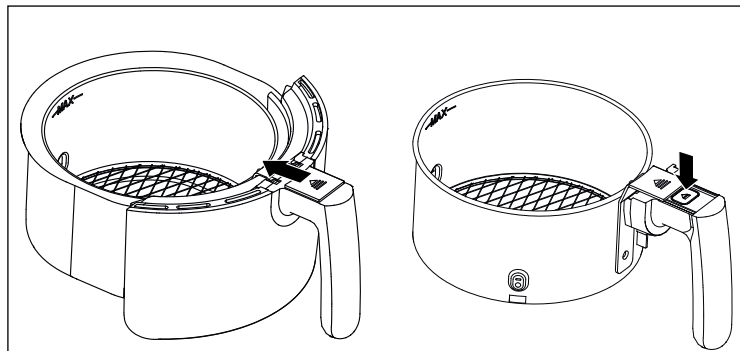
- Pokud potřebujete uchopit pánev **7** nebo fritovací koš **2**, použijte chňapky nebo rukavice.

Po dokončení fritování se několikrát ozve akustický signál, zatímco na displeji **16** se zobrazí „000“. Přístroj se automaticky přepne do režimu standby (pohotovostní režim).

- 1) Vypněte přístroj vytažením síťové zástrčky ze zásuvky.
- 2) Připravte si žáruvzdorný podklad pro pánev **7** a fritovací koš **2** a také nádobu, např. talíř nebo mísu, na fritovaný pokrm.
- 3) Vytáhněte pánev **7** za rukojeť **6** z tělesa **8**.

POZOR, Hmotné škody!

- Nikdy neoddělujte fritovací koš **2** od pánve **7**, když ji držíte v ruce, jinak vám spadne. Pánev **7** postavte na žáruvzdorný podklad.
- 4) Nasuňte ochranu proti odjištění **4** ve směru šipky, aby pod ní umístěné odjišťovací tlačítko **5** bylo volné.
 - 5) Stiskněte odjišťovací tlačítko **5** a současně vyvedněte fritovací koš **2** nahoru z pánve **7**.



- 6) Fritovací koš **2** postavte na žáruvzdorný podklad.









POZOR, HMOTNÉ ŠKODY!

- Pánev ⑦ a fritovací koš ② mají nepřilnavou vrstvu. Chraňte nepřilnavou vrstvu tak, že k obrácení nebo vyjmutí pokrmu nebudete používat kovové nástroje, jako jsou nůž, vidlička apod.

- 7) Vyjměte fritovaný pokrm z fritovacího koše ②.
- 8) Před čištěním a uložením nechte přístroj a příslušenství zcela vychladnout.

8. Tabulka programu

V tabulkách uvedené, resp. v přístroji předem naprogramované hodnoty jsou orientační hodnoty. Skutečné doby přípravy se mohou lišit podle vlastností potraviny. Proces přípravy pravidelně kontrolujte.

Symbol	Program vhodný pro:	Předem nastavená teplota (nastavitelný rozsah)	Předem nastavená doba přípravy (nastavitelný rozsah)
	hranolky, americké brambory, růsti	200 °C (80-200 °C)	20 min (1-60 min)
	slanina, mozzarellové tyčinky, párky v těstíčku	180 °C (80-200 °C)	10 min (1-60 min)
	krevety, garnáty (bez skořápky)	160 °C (80-200 °C)	13 min (1-60 min)
	zelenina, houby	180 °C (80-200 °C)	22 min (1-60 min)
	muffiny, pečivo, koláče	160 °C (80-200 °C)	15 min (1-60 min)
	části drůbeže, kuřecí křídla nebo kuřecí stehna	200 °C (80-200 °C)	20 min (1-60 min)
	steaky, kotlety, řízky	200 °C (80-200 °C)	20 min (1-60 min)
	ryby, rybí prsty, kalamáry	180 °C (80-200 °C)	18 min (1-60 min)

9. 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	Množství/ hmotnost (g)	Teplota	Čas	Obrácení/ protřepání
Brambory a zelenina				
hranolky (mražené)	optimálně: 400–500	200 °C	15–20 min	2krát protřepat ¹
	max.: 800		30 min	
hranolky (čerstvé)	500	180 °C	20–30 min	2krát protřepat ¹
americké brambory (mražené)	500	180 °C	16–22 min	2krát protřepat ¹
zelenina (např. cuketa, paprika, lilek)	optimálně: 600	180 °C	22 min	3krát protřepat ³
	max.: 750	200 °C	25 min	
cibule	200	200 °C	8–10 min	protřepat ²
Maso				
kuřecí nugety (mražené)	300	180 °C	15–20 min	obrátit ²
kuřecí stehna	optimálně: 4 kusy	200 °C	22–28 min	obrátit ²
kuřecí prsa	350	180 °C	10–15 min	obrátit ²
vepřové kotlety	350	200 °C	15–25 min	obrátit ²
řízek (mražený)	2–3 kusy	180 °C	20–25 min	obrátit ²
slanina	4 ks	200 °C	8 min	obrátit ²

Potravina	Množství/ hmotnost (g)	Teplota	Čas	Obrácení/ protřepání
Ryba				
obalované krevety	10-12 kusů	160 °C	6-8 min	obrátit ²
krevety	200	160 °C	10-15 min	obrátit ²
filet z lososa	400	180 °C	15-18 min	ne
Chléb				
bruschetta	4-5 kusů	200 °C	6 min.	ne
krutony	200	180 °C	5 min	ne


¹ Po uplynutí cca $\frac{1}{3}$ a $\frac{2}{3}$ doby přípravy protřepejte/obráťte.

² Po uplynutí cca poloviny doby přípravy protřepejte/obráťte.

³ Vždy po cca 5 $\frac{1}{2}$, resp. 6 minutách protřepejte.

10. Čištění a údržba

VÝSTRAHA – NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- ▶ Než začnete přístroj čistit, vytáhněte vždy sírovou 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 zcela vychladnout.

POZOR – HMOTNÉ ŠKODY!


- ▶ K čištění nepoužívejte leptavé nebo abrazivní čisticí prostředky/materiály, jako jsou čisticí prášky či abrazivní emulze nebo ocelová vlna. Ty mohou poškodit povrch přístroje a nepřilnavou vrstvu příslušenství!

10.1 Čištění příslušenství

Pro snadnější čištění lze sítko **3** vyjmout.

- 1) Sítko **3** vytlačte na třech aretačních sponách z fritovacího koše **2** směrem nahoru.
- 2) Neodstraňujte hrubé zbytky potravin.
- 3) Pánev **7**, fritovací koš **2** a sítko **3** umyjte v teplé vodě s jemným mycím prostředkem a poté opláchněte čistou vodou.
- 4) V případě silného znečištění použijte lehce neabrazivní houbu s jemným čisticím prostředkem. Opláchněte čistou vodou, abyste odstranili případné zbytky mycích prostředků.
- 5) Před opětovným složením všechny díly dobře vytřete do sucha.

UPOZORNĚNÍ

- ▶  Pánev **7** a fritovací koš **2** se sítkem **3** jsou vhodné k mytí v myčce nádobí.
- ▶ Po vyschnutí může být v dutinách stále vlhkost. Díly příslušenství nechejte důkladně vyschnout na vzduchu.

- 6) Sítko ③ opět vložte do fritovacího koše ②. Dbejte přitom na to, aby se nedeformovalo. Pevně jej zatlačte do tří aretačních spon, aby slyšitelně zaskočilo.

10.2 Čištění krytu

- 1) Přístroj otřete vlhkým hadříkem. V případě potřeby dejte na hadřík jemný mycí prostředek. Poté důkladně vytřete hadříkem navlhčeným pouze ve vodě. Dbejte na to, aby do větracích štěrbin ⑩ přístroje nevnikla tekutina!
- 2) Potom ho osušte utěrkou.

10.3 Čištění vnitřního prostoru

- 1) Vnitřní prostor čistěte měkkou houbičkou navlhčenou pouze trochou vody a několika kapkami jemného mycího prostředku.
- 2) Několikrát otřete vlhkou utěrkou z mikrovlákna. Mezitím ji vyperte ve vodě a vyždímejte.
- 3) Vnitřek dobře osušte utěrkou.

POZOR – HMOTNÉ ŠKODY!

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

11. Skladování

- 1) Zvedejte nebo přenášejte přístroj tak, že přístroj oběma rukama uchopíte zespodu. Nikdy k tomu nepoužívejte rukojeť ⑥ fritovacího koše ②!
- 2) Smotejte síťový kabel ⑨ a upevněte jej dodanými kabelovými pásky.
- 3) Přístroj uložte i s vloženou pánví ⑦ a fritovacím košem ②. Tím zůstanou vnitřek přístroje a příslušenství čisté a bez prachu.
- 4) Přístroj uchovávejte na suchém a čistém místě.

12. Odstraňování závad

PROBLÉM	MOŽNÁ PŘÍČINA	MOŽNÁ ŘEŠENÍ
Přístroj nelze spustit.	Pánev ⑦ s fritovacím košem ② není správně zasunuta.	Ujistěte se, že je pánev ⑦ s fritovacím košem ② správně usazena v tělese.
Přístroj nefunguje.	Zástrčka přístroje není zapojená do síťové zásuvky.	Zapojte přístroj do zásuvky.
	Přístroj je vypnutý.	Přístroj zapněte stisknutím tlačítka vypínače ⑮.
	Přístroj je vadný.	Obraťte se na zákaznický servis.
Pokrm po uplynutí nastaveného času ještě není hotový nebo je nerovnoměrně osmažený.	Příliš mnoho potravin ve fritovacím koši ②.	Nepřekračujte značku MAX ve fritovacím koši ②.
	Příliš velké kusy.	Potravinu nakrájejte na menší kousky. Během postupu přípravy pokrm obraťte nebo několikrát protřepejte.
	Teplota je příliš nízká nebo doba přípravy je krátká.	Zvyšte teplotu nebo prodlužte dobu přípravy.
Silný vývin kouře nebo zápachu během přípravy.	Pokrm se dotýkájí topného článku a připalují se na něm.	Nepřekračujte značku MAX ve fritovacím koši ②.

Pokud poruchy nelze odstranit nebo pokud zjistíte jakoukoli jinou závadu, obraťte se na náš servis.

13. Likvidace přístroje




Symbol přeškrtnuté pojízdné popelnice uvedený vedle označuje, že tento přístroj podléhá směrnici č. 2012/19/EU. Tato směrnice uvádí, že tento přístroj se na konci své životnosti nesmí likvidovat s běžným domovním odpadem, ale musí se odevzdat v určených sběrných místech či dvorech nebo podnicích oprávněných k nakládání s odpady.

Tato likvidace je pro Vás zdarma. Chraňte životní prostředí a zajistěte odbornou likvidaci přístroje.



Informace o možnostech likvidace vysloužilého výrobku vám podá obecní nebo městská správa.

14. Technické údaje

Síťové napětí	230 V ~ (střídavý proud), 50–60 Hz
Jmenovitý výkon	1400 W
Třída ochrany	I (⏚) ochranné uzemnění)
Užitečný objem fritovacího koše ②	2,2 l až po značku MAX
	Všechny části tohoto přístroje přicházející do styku s potravinami jsou bezpečné pro potraviny.

15. Záruka společnosti Kompennass 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 pokladní doklad. Tento doklad je potřebný jako důkaz o koupi.

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

Vztahují-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 materiállové nebo výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na součásti výrobku, které jsou vystaveny běžnému opotřebení, a proto je lze považovat za spotřební díly, nebo na poškození křehkých součástí, jako jsou např. spínače, akumulátory nebo díly, 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 (IAN) 377118_2110 jako doklad o koupi.
- Číslo výrobku naleznete na typovém štítku na výrobku, rytině na výrobku, na titulní straně návodu k obsluze (vlevo dole) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně výrobku.
- 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 si můžete stáhnout tyto a mnoho dalších příruček, videí o výrobku a instalační software.

Pomocí kódu QR se dostanete přímo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a můžete pomocí zadání čísla výrobku (IAN) 377118_2110 otevřít svůj návod k obsluze.

15.1 Servis



Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 377118_2110

15.2 Dovoze

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NĚMECKO

www.kompernass.com

16. Recepty

Hranolky



Suroviny pro **2** osoby

- 400 g hranolek (zmrazené)
- sůl

Příprava

- 1) Mražené hranolky dejte do horkovzdušné fritézy.
- 2) Vyberte program „Hranolky“.
- 3) V polovině doby přípravy vyjměte fritovací koš a protřepejte nebo přerozdělte hranolky ve fritovacím koši tak, aby se ty spodní dostaly nahoru. V případě potřeby opakujte po dalších 5 minutách.
- 4) Na konci programu vložte hranolky do nádoby a podle chuti je osolte a okořeňte. Podávejte s dipem podle vlastního výběru.

Hranolky ze sladkých brambor



Suroviny pro **2** osoby

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

Příprava

- 1) Sladké brambory oloupejte a nakrájejte na 1 cm silné hranolky.
- 2) Sezamová semínka restujte bez tuku na pánvi po dobu cca 10 minut, dokud nezačnou uvolňovat vůni. Mezitím sezamová semínka promíchejte.
- 3) Pražená semínka nechejte trochu vychladnout a spolu se solí je rozdrťte v moždíři.
- 4) Syrové hranolky ze sladkých brambor smíchejte s olejem a vložte do horkovzdušné fritézy. Připravujte s programem „Hranolky“.
Po polovině doby pečení protřepejte.
- 5) Směs sezamu a soli vmíchejte pod hranolky ze sladkých brambor a okamžitě je podávejte.

UPOZORNĚNÍ

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

Kuřecí křídýlka



Suroviny 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, olej, tabasco, cukr nebo med, bylinky a koření v míse.
- 2) Kuřecí křídýlka dejte do misky a stejnoměrně je promíchejte s marinádou. Nejlépe je nechte přes noc odležet v chladničce.
- 3) Vložte marinovaná kuřecí křídýlka do horkovzdušné fritézy a zvolte program „Kuře“. Přibližně po 15 minutách obraťte vhodným náčiním. Fritujte dalších 10–15 minut.
- 4) Příležitostně kontrolujte proces přípravy a v případě potřeby jej přerušete, pokud jsou kuřecí křídýlka hotová dříve, než uplyne přednastavený čas.

Gyros



Suroviny pro **2** osoby

- 500 g na plátky nakrájeného vepřového masa
- 2 PL gyros koření
- 10 ml oleje
- 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 „Steak“ a přizpůsobte dobu přípravy. Příležitostně promíchejte vhodným náčiním, aby se maso připravilo rovnoměrně.

Marinovaný losos v sezamu



Suroviny pro **4** osoby

- 400 g lososa
- 1 PL sezamu
- 25 ml sójové omáčky
- 25 ml citrónové šťávy
- 1 PL medu
- 1 ČL papriky
- sůl a pepř

Příprava

- 1) Smíchejte sójovou omáčku se sezamem, citrónovou šťávou, medem, práškovou paprikou a slatinou a pepřem do marinády.
- 2) Lososa nakrájejte na kostičky a smíchejte s marinádou.
- 3) Marinované kostky lososa fritujte při 180 °C asi 10 minut. K tomu vyberte program „Ryba“ a přizpůsobte podle toho dobu přípravy.
- 4) Po uplynutí poloviny času zkontrolujte proces přípravy a v případě potřeby promíchejte.
- 5) Ihned podávejte. Podávejte s barevným salátem.

Pečené klobásy



Suroviny pro **4** osoby

- 1 balíček listového těsta
- 8 klobás k ohřívání
- kari kečup
- hořčice

Příprava

- 1) Klobásy nechejte táhnout cca 5 minut v horké vodě.
- 2) Mezitím nakrájejte listové těsto na asi 1 cm tenké proužky.
- 3) Klobásy vyjměte z vody a osušte.
- 4) Proužky těsta omotejte kolem klobás, přičemž oba konce nechte volné.
- 5) Do horkovzdušné fritézy vložte postupně 4 klobásy a smažte je asi 10–13 minut, dokud listové těsto nezezlátne.
- 6) Podávejte s kari kečupem a hořčicí.

Plněné taštičky



Suroviny na **16** kusů

- 200 g listového těsta (mražené nebo chlazené)
- 2 PL mléka
- náplň podle chuti

Příprava

- 1) Listové těsto nakrájejte na 16 čtverců (5 × 5 cm).
- 2) Do středu každého čtverce dejte vrchovatou lžičku náplně.
- 3) Z každého čtverce vytvořte přeložením trojúhelníkovou taštičku. Okraje potřete trochou vody a vidličkou přitlačte k sobě.
- 4) Do fritovacího koše vložte 8 taštiček a potřete je mlékem.
- 5) Pečte dozlatova s programem „Muffiny“ při 160 °C cca 15–20 minut.

Návrhy na náplň

Šunka a sýr:

- Smíchejte 50 g smetanového sýra a 50 g vařené šunky nakrájené na jemné proužky a trochu pepře.

Ricotta a špenát:

- Smíchejte 50 g ricotty s 50 g dobře okapaného špenátu, trochou muškátového oříšku, solí a strouhaným parmazánem.

Jablko a skořice:

- Jablko nakrájejte na malé kousky a smíchejte s 1 PL cukru, 1 ČL skořice a několika rozinkami.

Losos a smetanový sýr:

- Smíchejte 50 g smetanového sýra a 50 g lososa (čerstvého nebo uzeného) nakrájeného na malé kostičky nebo proužky a trochu kopru.

Krevetové špízy



Suroviny pro **4** osoby

- 4 dřevěné špejle
- 16–20 krevet, čerstvých nebo rozmrazených
- 2 stroužky česneku
- 2 PL olivového oleje
- sůl, pepř

Příprava

- 1) Česnek oloupejte a nakrájejte na jemné plátky. V míse dobře promíchejte s olivovým olejem.
- 2) Krevety oloupejte, zbavte vnitřností a v případě potřeby je omyjte a osušte papírovou kuchyňskou utěrkou.
- 3) Krevety vložte do česnekovo-olejové marinády, důkladně promíchejte a nechte v chladničce alespoň 1 hodinu odležet.
- 4) Na každou špejli napíchněte 4–5 krevet. Vložte špízy do fritovacího koše a smažte 10–13 minut s programem „Krevety“.
- 5) Po uplynutí poloviny času obraťte.

Pečená zelenina



Suroviny pro **4** osoby

- 1 cuketa
- 1 červená paprika
- 1 žlutá paprika
- 1 červená cibule
- 250 g čerstvých žampionů
- 1 ČL olivového oleje
- provensálské koření
- sůl a pepř

Příprava

- 1) Žampiony očistěte a nakrájejte na plátky. Zbylou zeleninu omyjte, odstraňte stonky a jádra a nakrájejte na malé kousky. Cibuli oloupejte a nakrájejte na kolečka nebo klínky.
- 2) V míse smíchejte koření s olivovým olejem. Přidejte zeleninu a vše ještě jednou dobře promíchejte.
- 3) Vše dejte společně do fritovacího koše a pečte při cca 180 °C cca 15 minut. Po polovině doby přípravy promíchejte nebo obraťte.

Borůvkovo-banánové muffiny



Suroviny na **5** muffinů

- 100 g pšeničné mouky
- 1 ČL prášku do pečiva
- 1 zralý banán
- 1 velké vejce
- 20 g másla
- 1/2 ČL vanilkového extraktu
- 50 g medu
- 1/2 ČL skořice
- 100 g borůvek

Příprava

- 1) Ve velké míse smíchejte mouku s práškem do pečiva.
- 2) Banán rozmačkejte vidličkou a přidejte k mouce spolu s práškem do pečiva, vejcem, máslem, vanilkovým extraktem, medem a skořicí a dobře promíchejte.
- 3) Do těsta opatrně vmíchejte borůvky.
- 4) Těsto rozdělte do formiček na muffiny a vložte je do horkovzdušné fritézy.
- 5) Muffiny pečte cca 20 minut při cca 180 °C. Zda jsou muffiny upečené, můžete vyzkoušet tak, že je uprostřed propíchnete párátkem. Pokud se těsto nelepí na párátko, jsou muffiny hotové.

Obsah

1. Úvod	99
1.1 Používanie v súlade s účelom	99
1.2 Použité výstražné upozornenia a symboly	99
2. Bezpečnostné pokyny	101
3. Rozsah dodávky a kontrola po preprave	104
3.1 Vybalenie	104
3.2 Likvidácia obalu	104
4. Oboznámenie sa s prístrojom	105
5. Pred prvým použitím	106
6. Takto dosiahnete najlepší výsledok fritovania	107
7. Obsluha	108
7.1 Funkcia rýchleho štartu	109
7.2 Manuálne nastavenie času dusenia a teploty	109
7.3 Používanie programov	110
7.4 Prerušenie programu	111
7.5 Prerušenie programu	111
7.6 Vybratie potravín na fritovanie	112
8. Tabuľka programov	113
9. Tabuľka času dusenia	114
10. Čistenie a údržba	116
10.1 Čistenie príslušenstva	116
10.2 Čistenie krytu	117
10.3 Čistenie vnútorného priestoru	117
11. Uskladnenie	117
12. Odstraňovanie chýb	118

13. Likvidácia prístroja	119
14. Technické údaje	119
15. Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH	120
15.1 Servis	121
15.2 Dovožca	121
16. Recepty	122

1. Úvod

Srdečne vám gratulujeme ku kúpe vášho nového prístroja.

Touto kúpou ste sa rozhodli pre výrobok vysokej kvality. Návod na obsluhu je súčasťou tohto výrobku. Obsahuje dôležité upozornenia týkajúce sa bezpečnosti, používania a likvidácie.



Pred použitím výrobku sa oboznámte so všetkými pokynmi na obsluhu a bezpečnostnými pokynmi. Výrobok používajte iba podľa opisu a v uvedených oblastiach použitia. Pri postúpení výrobku tretej osobe odovzdajte spolu s ním aj všetky dokumenty.

1.1 Používanie v súlade s účelom

Tento prístroj je určený výlučne na dusenie potravín horúcim vzduchom. Prístroj je navrhnutý výlučne na používanie v súkromných domácnostiach. Prístroj používajte iba v suchých miestnostiach a nikdy ho nepoužívajte na voľnom priestranstve. Iné používanie alebo používanie nad tento rámec sa považuje za používanie v rozpore s účelom. Prístroj nie je určený na používanie v komerčných alebo priemyselných oblastiach.

Nároky akéhokoľvek druhu za škody spôsobené používaním v rozpore s určeným účelom, neodbornými opravami, nepovolenými úpravami alebo použitím nepovolených náhradných dielov sú vylúčené. Riziko nesie samotný používateľ.

1.2 Použitie výstražné upozornenia a symboly

V tomto návode na obsluhu sú použité nasledujúce výstražné upozornenia (ak je to relevantné):

NEBEZPEČENSTVO

Výstražné upozornenie s týmto stupňom nebezpečenstva označuje hroziacu nebezpečnú situáciu.

Ak sa tejto nebezpečnej situácii nezabráni, bude to mať za následok ťažké zranenia alebo smrť.

- Aby ste predišli nebezpečenstvu usmrtenia alebo ťažkých zranení osôb, riadte sa pokynmi uvedenými v tomto výstražnom upozornení.

VÝSTRAHA

Výstražné upozornenie s týmto stupňom nebezpečenstva označuje možnú nebezpečnú situáciu.

Ak sa tejto nebezpečnej situácii nezabráni, môže to mať za následok ťažké zranenia alebo smrť.

- ▶ Aby ste predišli nebezpečenstvu ťažkých zranení alebo usmrtenia, riadte sa pokynmi uvedenými v tomto výstražnom upozornení.

POZOR

Výstražné upozornenie s týmto stupňom nebezpečenstva označuje možnú nebezpečnú situáciu.

Ak sa tejto nebezpečnej situácii nezabráni, môže to mať za následok zranenia.

- ▶ Aby ste predišli zraneniam osôb, riadte sa pokynmi uvedenými v tomto výstražnom upozornení.

POZOR

Výstražné upozornenie s týmto stupňom nebezpečenstva označuje možné vecné škody.

Ak sa tejto nebezpečnej situácii nezabráni, môže to mať za následok vecné škody.

- ▶ Aby ste predišli vecným škodám, riadte sa pokynmi uvedenými v tomto výstražnom upozornení.


UPOZORNENIE

- ▶ Upozornenie obsahuje dodatočné informácie, ktoré uľahčujú manipuláciu s prístrojom.

2. Bezpečnostné pokyny

⚠ NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM

- ▶ Pred uvedením prístroja do prevádzky skontrolujte, či sa sieťové napätie zhoduje so sieťovým napätím uvedeným na typovom štítku.
- ▶ Prístroj zapojte iba do uzemnenej zásuvky.
- ▶ Ved'te prívodný kábel tak, aby sa nikde nemohol zakliesniť ani inak poškodiť.
- ▶ Prístroj používajte len v suchých priestoroch, nie vonku.

 Nikdy neponárajte prístroj, prívodný kábel alebo sieťovú zástrčku do vody ani do iných tekutín! V opačnom prípade hrozí nebezpečenstvo ohrozenia života v dôsledku zásahu elektrickým prúdom!

- ▶ Po použití, na čistenie alebo na pohyb prístroja vždy vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky. Ťahajte len za samotnú sieťovú zástrčku, nie za prívodný kábel.
- ▶ Ak prístroj spadne alebo je poškodený, nesmiete ho viac používať. Nechajte prístroj skontrolovať a podľa potreby opraviť kvalifikovaným odborným personálom.
- ▶ Ak sa prívodný kábel tohto prístroja poškodí, musí sa nechať vymeniť výrobcom, jeho zákazníckym servisom alebo podobne kvalifikovanou osobou, aby sa predišlo ohrozeniam.
- ▶ Nikdy sa nedotýkajte prístroja mokrými rukami.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

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

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Prívodný kábel umiestnite tak, aby naň nikto nemohol stúpiť ani oň zakopnúť.
- ▶ Prístroj zapojte do ľahko prístupnej zásuvky. Zabezpečte, aby bola sieťová zástrčka v prípade nebezpečenstva rýchlo dostupná.
- ▶ Tento prístroj môžu používať deti staršie ako 8 rokov, ako aj osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatočnými skúsenosťami a/alebo znalosťami, ak sú pod dohľadom alebo boli dostatočne poučené o bezpečnom používaní prístroja a pochopili súvisiace riziká.
- ▶ Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, okrem prípadov, ak sú staršie než 8 rokov a sú pod dozorom.
- ▶ Deti mladšie ako 8 rokov nesmú mať prístup k prístroju ani k prívodnému káblu.
- ▶ Deti sa s prístrojom nesmú hrať.
- ▶ Počas dusenia sa uvoľňuje horúca para. Udržujte bezpečnú vzdialenosť od pary.
- ▶ Časti prístroja sú počas prevádzky veľmi horúce. Nedotýkajte sa ich, aby ste sa nepopálili. Nedotýkajte sa vnútra prístroja, kým je v prevádzke. Chytajte iba rukoväť a ovládacie prvky.
- ▶ Prístrojom počas prevádzky nepohybujte, existuje nebezpečenstvo popálenia!
- ▶ Pred čistením alebo výmenou príslušenstva nechajte prístroj vychladnúť.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO POŽIARU!

- ▶ Prístroj pracuje iba s horúcim vzduchom. Nikdy nedávajte priamo do panvice olej alebo iné tekutiny. V opačnom prípade hrozí nebezpečenstvo požiaru!
- ▶ Na prevádzkovanie prístroja nepoužívajte externý časový spínač ani samostatný systém diaľkového ovládania.
- ▶ Nepoužívajte prístroj v blízkosti horúcich povrchov alebo horľavých materiálov.
- ▶ Počas prevádzky nikdy nenechávajte prístroj bez dozoru.
- ▶ Nikdy neumiestňujte prístroj na miesta, ktoré sú v blízkosti horľavých predmetov alebo pod nimi, predovšetkým nie pod záclony alebo závesné skrinky.
- ▶ Nedávajte nič do vetracích štrbín na zadnej strane prístroja a nezakrývajte ich.

**POZOR! Horúci povrch!****POZOR – POŠKODENIA PRÍSTROJA!**

- ▶ Chráňte prístroj pred vniknutím kvapkajúcej a striekajúcej vody. Nedovoľte, aby sa do vetracích štrbín na zadnej strane prístroja dostala tekutina.
- ▶ Chráňte nepríľnavú vrstvu tak, že nebudete používať kovové pomôcky ako nože, vidličky atď. Ak je nepríľnavá vrstva poškodená, prístroj už nepoužívajte.
- ▶ Prístroj nepoužívajte bez vloženého fritovacieho koša!
- ▶ Keď chcete prístroj premiestniť, uchopte ho zdola a z boku. Na tento účel nepoužívajte rukoväť fritovacieho koša.
- ▶ Používajte len príslušenstvo odporúčané výrobcom.

3. Rozsah dodávky a kontrola po preprave

Prístroj sa štandardne dodáva s nasledujúcimi komponentmi:

- teplovzdušná fritéza
- panvica
- fritovací kôš so sitovou vložkou
- návod na obsluhu

3.1 Vybalenie

NEBEZPEČENSTVO

Obalové materiály sú v rukách detí zdrojom nebezpečenstva: nebezpečenstvo udusenía!

- ▶ Nikdy nenechávajte obalový materiál v blízkosti detí bez dozoru. Obal a prístroj uchovávajte mimo dosahu detí.

- 1) Vyberte z kartónového obalu všetky diely prístroja a návod na obsluhu.
- 2) Odstráňte z prístroja všetok obalový materiál a prípadné nálepky.

UPOZORNENIE

- ▶ Skontrolujte kompletnosť dodávky a viditeľné poškodenia.
- ▶ V prípade nekompletnej dodávky alebo poškodení spôsobených nedostatočným balením alebo prepravou sa obráťte na zákaznícku linku servisu (pozri kapitolu **Servis**).

3.2 Likvidácia obalu

Obal chráni prístroj pred poškodením počas prepravy. Pri výbere obalových materiálov sa prihliadalo na ekologické hľadisko a odborné možnosti likvidácie, a preto ich možno recyklovať.



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



Obal zlikvidujte ekologicky. Dbajte na označenie na rôznych obalových materiáloch a triedte ich osobitne. Obalové materiály sú označené skratkami (a) a číslicami (b) s nasledujúcim významom: 1 – 7: plasty, 20 – 22: papier a lepenka, 80 – 98: kompozitné materiály.

4. Oboznámenie sa s prístrojom








Obrázok A (pozri roztváraciu stranu)

- ❶ Ovládací panel s displejom
- ❷ Fritovací kôš
- ❸ Sitová vložka (odoberateľná)
- ❹ Ochrana proti uvoľneniu
- ❺ Uvoľňovacie tlačidlo
- ❻ Rukoväť
- ❼ Panvica
- ❽ Kryt
- ❾ Prívodný kábel so sťahovacou páskou
- ❿ Vetracie štrbiny

Obrázok B:

V hornej časti ovládacieho panela ❶ sú umiestnené symboly pre rozličné programy a funkcie. Rozsvietia sa, keď sa zvolí program, a slúžia iba ako indikátory.


Symboly v spodnej časti ovládacieho panela ❶ sú tak indikátory, ako aj ikonky a slúžia na nastavenie. Pre zjednodušenie ich budeme označovať ako tlačidlá. Keď sa ich dotknete, zaznie krátky signál.

- ❶ Symbol ventilátora 
- ❷ Indikátor pre program „Muffiny“
- ❸ Indikátor pre program „Kurča“
- ❹ Indikátor pre program „Steak“
- ❺ Indikátor pre program „Ryba“
- ❻ Displej (indikátor teploty/času dusenia)
- ❼ Tlačidlo výberu programu 
- ❽ Tlačidlo Zap/Vyp 
- ❾ Tlačidlo na zníženie teploty/skrátenie času dusenia 
- ❿ Tlačidlo Štart/Stop 
- ⓫ Tlačidlo na zvýšenie teploty/predĺženie času dusenia 
- ⓬ Tlačidlo na zvolenie teploty/času dusenia 
- ⓭ Indikátor pre program „Hranolčky“
- ⓮ Indikátor pre program „Slanina“
- ⓯ Indikátor pre program „Garnáty“
- ⓰ Indikátor pre program „Zelenina“

5. Pred prvým použitím

Skôr ako použijete teplovzdušnú fritézu prvýkrát, vyčistíte všetky diely podľa opisu v kapitole **Čistenie a údržba**.

NEBEZPEČENSTVO POŽIARU

Z vetracích štrbín  na zadnej strane prístroja prúdi horúci vzduch.




- ▶ Vetracie štrbiny nikdy nezakrývajte.
- ▶ Prístroj neumiestňujte priamo pod horné skrinky, nástenné elektrické zásuvky alebo v blízkosti záclon, papiera alebo horľavých materiálov.
- ▶ Dávajte pozor na to, aby ste okolo prístroja nechali dostatočný voľný priestor, aby mohol vzduch dobre cirkulovať.

1) Postavte prístroj na vodorovný, rovný, stabilný a teplovzdorný podklad.

UPOZORNENIE

- ▶ Ak chcete postaviť teplovzdušnú fritézu na sporák pod odsávač pár, dbajte na to, aby bol sporák vypnutý.

2) Zastrčte sieťovú zástrčku do zásuvky. Pri používaní prístroja dbajte na to, aby bola vždy dostupná zásuvka.

- ✓ Všetky symboly na ovládacom paneli  sa krátko rozsvietia a zaznie 2-krát krátky signál.
- ✓ Tlačidlo Zap/Vyp   svieti nepretržite. Prístroj je teraz pripravený na prevádzku a nachádza sa v pohotovostnom režime.

UPOZORNENIE

- ▶ Pri prvom uvedení do prevádzky môže dôjsť k miernemu dymeniu a zápachu spôsobenému zvyškami z výroby. Je to úplne normálne a nie je to nebezpečné. Zabezpečte dostatočné vetranie, napríklad otvorte okno.

6. Takto dosiahnete najlepší výsledok fritovania

- Na prípravu jedál v teplovzdušnej fritéze spravidla nebude potrebný žiadny olej. Pridanie niekoľkých kvapiek oleja však môže zvýrazniť chuť. Všeobecne sa dajú v teplovzdušnej fritéze pripravovať všetky jedlá, ktoré sa pripravujú v teplovzdušnej rúre.
- Na fritovanie v teplovzdušnej fritéze musia byť všetky potraviny podľa možnosti suché. Potraviny na fritovanie dobre vysušte, skôr ako ich dáte do fritovacieho koša ②.
- Na prípravu zemiakových pokrmov v teplovzdušnej fritéze sú najvhodnejšie pevné druhy zemiakov. Narezané kúsky zemiakov opláchnite čistou vodou, aby sa počas dusenia nezlepili. Kúsky zemiakov starostlivo vysušte, skôr ako ich dáte do teplovzdušnej fritézy.
- Z hlbokozmrazených potravín dôkladne odstráňte prípadné kryštály ľadu alebo zamrznutú vodu.
- Dávajte pozor na to, aby sa z vyprázaných potravín neuvoľnila strúhanka, ale aby pevne držala na potravinách na fritovanie.
- Dodržte pokyny na prípravu uvedené na obale potraviny na fritovanie. Teplotu a čas dusenia nastavte tak, ako je odporúčané.
- Ak na obale potraviny nie sú uvedené žiadne odporúčania na prípravu v teplovzdušnej fritéze, riadte sa údajmi pre teplovzdušnú rúru.
- Vyvarujte sa fritovania veľkých množstiev naraz. Pre najlepšie zhnednutie odporúčame pripravovať naraz maximálne 400 – 500 g hlbokozmrazených hranolčekov.
- Fritovací kôš ② neprepĺňajte! Fritovací kôš naplňte maximálne po značku MAX. Dávajte pozor na to, aby sa potraviny na fritovanie nemohli dostať na ohrievací prvok na hornej strane vnútorného priestoru.
- Akrylamid je látka, ktorá pravdepodobne spôsobuje rakovinu a vytvára sa pri fritovaní potravín obsahujúcich škrob. Potraviny obsahujúce škrob, napríklad hranolčky, by sa preto mali fritovať len do zlatožltá, nie do tmava alebo do hnedá. Len tak pripravíte pokrm s nízkym obsahom akrylamidu.
- Pre rovnomerné zhnednutie a chrumkavú konzistenciu, napr. pri hranolčkoch alebo kuracích nugetkách, sa musia potraviny na fritovanie počas dusenia 1- až 2-krát obrátiť alebo sa nimi musí potriasť.

- Vytiahnite preto panvicu ⑦ s fritovacím košom ② z prístroja a potraďte potravinami na fritovanie alebo ich obráťte pomocou vhodného náradia. Potom panvicu ⑦ vrátane fritovacieho koša ② znova vložte.
 - Program fritovania sa pri vytažení panvice ⑦ s fritovacím košom ② automaticky preruší. Automaticky pokračuje, hneď ako sa panvica ⑦ s fritovacím košom ② znova vložia.
- Pomocou teplovzdušnej fritézy môžete pripraviť tiež múčniky ako muffiny alebo malé koláče. V takom prípade sa cesto **nikdy nesmie dať** priamo do panvice ⑦ alebo fritovacieho koša ②. Použite malé formy na pečenie, napríklad formičky na muffiny, ktoré naplníte cestom a postavíte do fritovacieho koša ②.

7. Obsluha


NEBEZPEČENSTVO POPÁLENIA

- ▶ Časti prístroja sú počas prevádzky veľmi horúce. Nedotýkajte sa ich, aby ste sa nepopálili.
- ▶ Keď musíte panvicu ⑦ alebo fritovací kôš ② uchopiť, použite chňapku alebo kuchynskú rukavicu.
- ▶ Z vetracích štrbín ⑩ na zadnej strane prístroja prúdi horúci vzduch. Nedotýkajte sa tejto časti.
- ▶ Keď je prístroj v prevádzke, nepohybujte ním ani ho nepremiestňujte.

POZOR, VECNÉ ŠKODY!

- ▶ Nikdy nepoužívajte panvicu ⑦ bez fritovacieho koša ②.
- ▶ Fritovací kôš ② naplňte maximálne po značku MAX a dávajte pozor na to, aby sa potraviny na fritovanie nedotýkali ohrievacieho prvku vnútri krytu ⑧.

- 1) Prístroj postavte tak, ako je opísané v kapitole **Pred prvým použitím**.
- 2) Potraviny pripravte podľa receptu a dajte ich do fritovacieho koša ②.
- 3) Fritovací kôš ② vložte do panvice ⑦. Dbajte pritom na to aby rukoväť ⑥ v panvici ⑦ počuteľne zaskočila.
- 4) Ochranu proti uvoľneniu ④ posuňte nad uvoľňovacie tlačidlo ⑤.
- 5) Panvicu ⑦ vrátane fritovacieho koša ② vložte do krytu ⑧.



- 6) Stlačte tlačidlo Zap/Vyp  **18**, aby ste zapli ovládací panel **1**.
- ✓ Zaznie krátky signál.
 - ✓ Symboly ovládacích prvkov v spodnej časti ovládacieho panela **1** sa rozsvietia. Na displeji **16** sa strieda prednastavená teplota **180 °C** a čas dusenia **15 min.**

Teraz môžete buď zvoliť funkciu rýchleho štartu, spustiť proces dusenia s manuálne nastaveným časom dusenia a teplotou, alebo použiť jeden z fritovacích programov. Prečítajte si viac v nasledujúcej kapitole.

UPOZORNENIE

- Proces dusenia sa dá spustiť iba vtedy, keď panvica **7** vrátane fritovacieho koša **2** zaskočí správne do svojho uchytenia.




7.1 Funkcia rýchleho štartu

Keď nepotrebuje žiadne ďalšie nastavenie, môžete využiť funkciu rýchleho štartu a ihneď spustiť proces dusenia. Stlačte tlačidlo Štart/Stop  **20**, aby ste hneď začali s fritovaním. Prístroj pracuje pri prednastavenej teplote **180 °C** a prednastavenom čase dusenia **15 min.** Počas dusenia bliká symbol ventilátora  **11**.

Čas dusenia a teplotu môžete kedykoľvek zmeniť, ako je opísané v nasledujúcej kapitole.



7.2 Manuálne nastavenie času dusenia a teploty

Keď je prístroj zapnutý, tlačidlá v spodnej časti ovládacieho panela **1** sú aktívne a svietia. Teplotu a čas dusenia si môžete kedykoľvek, aj keď práve beží fritovací program, prispôbiť svojim potrebám. Postupujte takto:



- 1) Pomocou tlačidla  **22** zvolíte, či sa na displeji **16** zobrazí teplota alebo čas dusenia.
- 2) Stlačte tlačidlo  **19**, aby ste zobrazené hodnoty znížili, resp. stlačte tlačidlo  **21**, aby ste ich zvýšili:
 - Teplotu môžete zvýšiť alebo znížiť v rozmedzí **80 °C** až **200 °C** v krokoch po **5 °C**.
 - Čas dusenia môžete zvýšiť alebo znížiť v rozmedzí **1** až **60 minút** v krokoch po **1 minúte**.
 - Pri každom stlačení tlačidiel zaznie akustický signál.

UPOZORNENIE






- ▶ Tlačidlá  19 alebo  21 môžete podržať stlačené, aby mohli hodnoty prebiehať rýchlo.

- 3) Spustíte proces dusenia, ak sa tak už nestalo, tak, že krátko stlačíte tlačidlo  20 Štart/Stop.
- ✓ Na ovládacom paneli blikajú súčasne symbol ventilátora  11 a symbol zvoleného programu. Prístroj sa začne zohrievať.



7.3 Používanie programov





Prístroj má 8 prednastavených programov dusenia. Keď zvolíte jeden z programov, v hornej časti ovládacieho panela  sa rozsvieti príslušný symbol programu. Na displeji  sa zobrazí prednastavený čas dusenia a teplota. Tieto nastavenia môžete meniť podľa receptu alebo vlastnej potreby, ako je opísané v predchádzajúcej kapitole.



Takto nastavíte program:

- 1) Stlačte tlačidlo Zap/Vyp  18 v prípade, že sa prístroj nachádza v pohotovostnom režime.
- ✓ Symboly ovládacích prvkov v spodnej časti ovládacieho panela  sa rozsvietia.
- 2) Tlačidlo výberu programu  17 stláčajte dovtedy, kým sa v hornej časti ovládacieho panela  nerozsvieti symbol želaného programu.
- ✓ Na displeji  sa striedavo zobrazujú čas dusenia a teplota prednastavené pre tento program.

UPOZORNENIE




- ▶ Na displeji  sa teplota a čas dusenia striedajú každých 5 sekúnd. Aby bolo možné rýchlejšie prepínať medzi teplotou a časom dusenia, stlačte tlačidlo  22.

- 3) Prípadne si podľa svojich potrieb prispôsobte teplotu a čas dusenia pomocou tlačidla  19 alebo  21.
 - 4) Stlačte tlačidlo Štart/Stop  20.
- ✓ Na ovládacom paneli blikajú súčasne symbol ventilátora  11 a symbol zvoleného programu. Prístroj sa začne zohrievať.

Na konci programu sa prístroj automaticky vypne: viackrát zaznie signálny tón, symbol ventilátora  11 zhasne a na displeji 16 niekoľko sekúnd bliká „0000“. Potom zhasnú všetky indikátory okrem tlačidla Zap/Vyp  18. Prístroj je znova v pohotovostnom režime.



7.4 Prerušenie programu

Proces fritovania môžete kedykoľvek prerušiť, napr. na kontrolu stupňa zhnednutia alebo na potrasenie potravinami na fritovanie alebo na ich obrátenie.


- 1) Stlačte tlačidlo Štart/Stop  20.
- ✓ Symbol ventilátora  11 zhasne, tlačidlo Štart/Stop  20 bliká. Na displeji 16 sa striedavo zobrazujú teplota a zvyšný čas. Indikátor programu nepretržite svieti.
- 2) Vytiahnite panvicu 7 za rukoväť 6 z krytu 8.
- 3) Otočte potraviny na fritovanie vo fritovacom koši 2 alebo nimi potraсте.

POZOR, VEČNÉ ŠKODY!


► Panvica 7 a fritovací kôš 2 sú vybavené neprilnavou vrstvou. Chráňte neprilnavú vrstvu tak, že nebudete na obracanie alebo vyberanie duseného jedla používať kovové pomôcky ako nože, vidličky atď.


- 4) Panvicu 7 s fritovacím košom 2 znova vložte.
- 5) Stlačte opäť tlačidlo Štart/Stop  20.
- ✓ Indikátor programu a symbol ventilátora  11 blikajú znova súčasne.
- ✓ Program automaticky pokračuje až do ukončenia času dusenia.

UPOZORNENIE

► Panvicu 7 môžete tiež vytiahnuť z prístroja bez toho, aby ste stlačili tlačidlo Štart/Stop  20. Program sa zastaví automaticky a bude pokračovať, hneď ako znova vložíte panvicu 7. Netreba stlačiť žiadne tlačidlo.

7.5 Prerušenie programu

Na prerušenie programu, predčasné ukončenie dusenia alebo na návrat na základné nastavenia podržte tlačidlo Zap/Vyp  18 stlačené cca 3 sekundy.

- ✓ Zaznie signál. Všetky indikátory okrem tlačidla Zap/Vyp  18 zhasnú. Prístroj je znova v pohotovostnom režime.

7.6 Vybratie potravín na fritovanie

⚠ NEBEZPEČENSTVO POPÁLENIA!

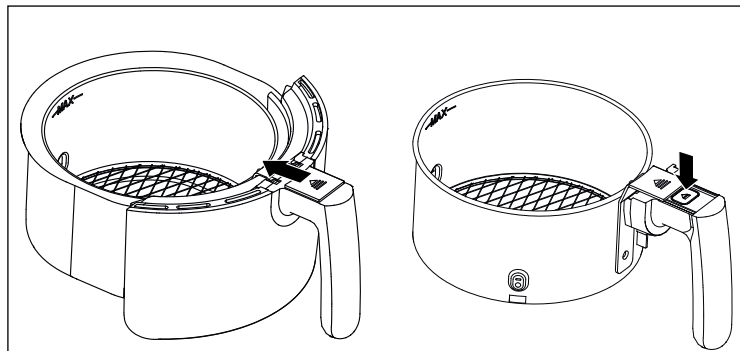
- ▶ Keď musíte panvicu **7** alebo fritovací kôš **2** uchopiť, použite chňapku alebo kuchynskú rukavicu.

Keď je proces fritovania ukončený, zaznie viackrát akustický signál, zatiaľ čo sa na displeji **15** zobrazí „000“. Prístroj sa potom automaticky prepne do pohotovostného režimu.

- 1) Vypnite prístroj tak, že vytiahnete sieťovú zástrčku zo zásuvky.
- 2) Pripravte si teplovzdornú podložku pre panvicu **7** a fritovací kôš **2**, ako aj nádobu na fritované potraviny, napr. tanier alebo misku.
- 3) Vytiahnite panvicu **7** za rukoväť **6** z krytu **8**.

POZOR, VECNÉ ŠKODY!

- ▶ Nikdy neoddeľujte fritovací kôš **2** od panvice **7**, keď ju držíte v ruke, pretože by mohla spadnúť. Postavte panvicu **7** na teplovzdornú podložku.
- 4) Ochranu proti uvoľneniu **4** posuňte v smere šípky tak, aby sa uvoľnilo uvoľňovacie tlačidlo **5** pod ňou.
 - 5) Stlačte uvoľňovacie tlačidlo **5** a súčasne vytiahnite fritovací kôš **2** nahor z panvice **7**.



- 6) Fritovací kôš **2** postavte na teplovzdornú podložku.









POZOR, VECNÉ ŠKODY!

- Panvica ⑦ a fritovací kôš ② sú vybavené neprilnavou vrstvou. Chráňte neprilnavú vrstvu tak, že nebudete na obracanie alebo vyberanie duseného jedla používať kovové pomôcky ako nože, vidličky atď.

- 7) Vyberte fritované potraviny z fritovacieho koša ②.
- 8) Nechajte prístroj a príslušenstvo úplne vychladnúť skôr, než ho vyčistíte alebo odložíte.

8. Tabuľka programov

Hodnoty uvedené v tabuľkách, resp. predprogramované v prístroji sú orientačné. Skutočné časy dusenia sa môžu podľa charakteru potravín meniť. Proces dusenia pravidelne kontrolujte.

Symbol	Vhodné potraviny	Prednastavená teplota (nastaviteľný rozsah)	Prednastavený čas dusenia (nastaviteľný rozsah)
	Hranolčky, americké zemiaky, zemiakové placky	200 °C (80 - 200 °C)	20 min. (1 - 60 min.)
	Slanina, tyčinky z mozzarely, párky v ceste	180 °C (80 - 200 °C)	10 min. (1 - 60 min.)
	Garnáty, krevety (lúpané)	160 °C (80 - 200 °C)	13 min. (1 - 60 min.)
	Zelenina, huby	180 °C (80 - 200 °C)	22 min. (1 - 60 min.)
	Muffiny, pečivo, koláče	160 °C (80 - 200 °C)	15 min. (1 - 60 min.)
	Časti hydiny, kuracie krídelká alebo kuracie stehienka	200 °C (80 - 200 °C)	20 min. (1 - 60 min.)
	Steaky, kotlety, rezne	200 °C (80 - 200 °C)	20 min. (1 - 60 min.)
	Ryba, rybie prsty, kalamáre	180 °C (80 - 200 °C)	18 min. (1 - 60 min.)

9. Tabuľka času dusenia

V tabuľke sú uvedené príklady, pri akých teplotách sa musia dusiť jednotlivé potraviny a aký dlhý čas dusenia na to potrebujete. Ak sa pokyny na obale potraviny na dusenie líšia od pokynov v tejto tabuľke, riadte sa pokynmi na obale.

Potravina	Množstvo/ hmotnosť (g)	Teplota	Čas	Obrátiť/ potriasť
Zemiaky a zelenina				
Hranolčky (hlbokozmrazené)	optimálne: 400 - 500	200 °C	15 - 20 min.	2-krát potriasť ¹
	max.: 800		30 min.	
Hranolčky (čerstvé)	500	180 °C	20 - 30 min.	2-krát potriasť ¹
Americké zemiaky (hlbokozmrazené)	500	180 °C	16 - 22 min.	2-krát potriasť ¹
Zelenina (napr. cuketa, paprika, baklažán)	optimálne: 600	180 °C	22 min.	3-krát potriasť ³
	max.: 750	200 °C	25 min.	
Cibuľa	200	200 °C	8 - 10 min.	potriasť ²
Mäso				
Kuracie nugetky (hlbokozmrazené)	300	180 °C	15 - 20 min.	obrátiť ²
Kuracie stehná	optimálne: 4 kusy	200 °C	22 - 28 min.	obrátiť ²
Kuracie prsia	350	180 °C	10 - 15 min.	obrátiť ²
Bravčové kotlety	350	200 °C	15 - 25 min.	obrátiť ²
Rezeň (hlbokozmrazený)	2 - 3 kusy	180 °C	20 - 25 min.	obrátiť ²
Slanina	4 kusy	200 °C	8 min.	obrátiť ²

Potravina	Množstvo/ hmotnosť (g)	Teplota	Čas	Obrátiť/ potriasť
Ryba				
Vyprážené krevety	10 - 12 kusov	160 °C	6 - 8 min.	obrátiť ²
Garnáty	200	160 °C	10 - 15 min.	obrátiť ²
Filet z lososa	400	180 °C	15 - 18 min.	nie
Chlieb				
Bruschetta	4 - 5 kusov	200 °C	6 min.	nie
Krutóny	200	180 °C	5 min.	nie


¹ Po cca 1/3 a 2/3 času dusenia potriasť/obrátiť.

² Po cca polovici času dusenia potriasť/obrátiť.

³ Vždy po cca 5 1/2, resp. 6 minútach potriasť.

10. Čistenie a údržba

VÝSTRAHA – NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

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

VÝSTRAHA – NEBEZPEČENSTVO POPÁLENIA!






- ▶ Pred čistením nechajte prístroj úplne vychladnúť.

POZOR – VECNÉ ŠKODY!





- ▶ Na čistenie nepoužívajte žieravé ani abrazívne čistiace prostriedky/materiály, ako je prostriedok na drhnutie alebo drôtenka. Môžu poškodiť povrch prístroja a nepríľnavú vrstvu príslušenstva!

10.1 Čistenie príslušenstva

Pre jednoduchšie čistenie sa dá odobrať sitová vložka .

- 1) Sitovú vložku  stlačte za tri aretačné svorky a vytiahnite ju z fritovacieho koša  smerom nahor.
- 2) Odstráňte väčšie zvyšky potravín.
- 3) Panvicu , fritovací kôš  a sitovú vložku  umyte v teplej vode s jemným prostriedkom na umývanie riadu a následne vypláchnite čistou vodou.
- 4) Na odolné nečistoty použite nedrhnúcu špongiu s jemným prostriedkom na umývanie riadu. Opláchnite čistou vodou, aby sa odstránili prípadné zvyšky prostriedku na umývanie riadu.
- 5) Pred zložením dôkladne osušte všetky časti.

UPOZORNENIE

- ▶  Panvica  a fritovací kôš  so sitovou vložkou  sú vhodné do umývačky riadu.
- ▶ Po vysušení sa môže ešte nachádzať vlhkosť v dutinách. Diely príslušenstva nechajte úplne vysušiť na vzduchu.

- 6) Sitovú vložku ❸ vložte znova do fritovacieho koša ❷. Dávajte pritom pozor na to, aby sa nevzpriečila. Zatláčajte ju pevne do troch aretačných svoriek, až počutelne zaskočí.

10.2 Čistenie krytu

- 1) Prístroj očistite vlhkou utierkou. V prípade potreby dajte na utierku jemný prostriedok na umývanie riadu. Potom prístroj dôkladne vyutierajte utierkou navlhčenou iba vo vode. Dávajte pozor na to, aby sa do vetracích štrbín ❶ prístroja nedostala žiadna tekutina!
- 2) Potom ho osušte utierkou na riad.

10.3 Čistenie vnútorného priestoru

- 1) Vnútorý priestor vyčistite mäkkou, jemne navlhčenou špongiou s niekoľkými kvapkami jemného čistiaceho prostriedku.
- 2) Viackrát vyutierajte vlhkou mikrovláknovou utierkou. Z času načas ju preperte vo vode a vyžmýkajte.
- 3) Vnútorý priestor dobre osušte utierkou na riad.

POZOR – VECNÉ ŠKODY!

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

11. Uskladnenie

- 1) Prístroj zdvíhajte a noste tak, že ho chytíte z boku a zospodu oboma rukami. Nikdy na to nepoužívajte rukoväť ❹ fritovacieho koša ❷!
- 2) Zviňte prírodný kábel ❸ a zafixujte ho dodanou sťahovacou páskou.
- 3) Prístroj uložte s vloženou panvicou ❶ a fritovacím košom ❷. Tak zostane vnútro prístroja a príslušenstvo čisté a bez prachu.
- 4) Prístroj uskladnite na suchom a bezprašnom mieste.

12. Odstraňovanie chýb

PROBLÉM	MOŽNÁ PRÍČINA	MOŽNÉ RIEŠENIA
Prístroj sa nedá spustiť.	Panvica ⑦ s fritovacím košom ② nie je správne zaskočená.	Dbajte na správne osadenie panvice ⑦ s fritovacím košom ② v kryte.
Prístroj nefunguje.	Prístroj nie je zapojený do sieťovej zásuvky.	Zapojte prístroj do sieťovej zásuvky.
	Prístroj je vypnutý.	Zapnite prístroj stlačením tlačidla Zap/Vyp ⑬.
	Prístroj je poškodený.	Obráťte sa na zákaznícky servis.
Jedlá sa počas nastaveného času neudusili alebo sa rovnomerne nevypražili.	Príliš veľké množstvo potravín vo fritovacom koši ②.	Neprekračujte značku MAX vo fritovacom koši ②.
	Príliš veľké kusy.	Nakrájajte potraviny na menšie kusy. Počas procesu dusenia jedlá viackrát obráťte alebo nimi potraďte.
	Teplota je príliš nízka alebo čas dusenia je príliš krátky.	Zvýšte teplotu alebo predĺžte čas dusenia.
Silné dymenie alebo zápach počas dusenia.	Jedlá sa dotýkajú ohrievacieho prvku a potom sa spália.	Neprekračujte značku MAX vo fritovacom koši ②.

Ak by sa poruchy nedali odstrániť alebo ak zistíte iné druhy porúch, obráťte sa, prosím, na náš servis.

13. Likvidácia prístroja




Symbol preškrtnutej odpadovej nádoby na kolieskach upozorňuje, že tento prístroj podlieha smernici č. 2012/19/EU. Táto smernica stanovuje, že tento prístroj po uplynutí doby používania nesmiete zlikvidovať s normálnym domovým odpadom, ale musíte ho odovzdať v špeciálne zriadených zberných miestach, zberných dvoroch alebo v prevádzkach na likvidáciu odpadov.

Táto likvidácia je pre vás bezplatná. Chráňte životné prostredie a likvidujte odborne.



Informácie o možnostiach likvidácie výrobku, ktorý doslúžil, získate od svojej obecnej alebo mestskej samosprávy.

14. Technické údaje

Sieťové napätie	230 V ~ (striedavý prúd), 50 - 60 Hz
Menovitý výkon	1400 W
Trieda ochrany	I (⊥ uzemnenie)
Užitočný objem fritovacieho koša ②	2,2 l po značku MAX
	Všetky diely tohto prístroja, ktoré sa dostávajú do kontaktu s potravinami, sú bezpečné z hľadiska používania s potravinami.

15. Záruka spoločnosti Kompennass Handels GmbH

Vážená zákazníčka, vážený zákazník,

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

Záručné podmienky

Záručná doba začína plynúť dátumom zakúpenia. Prosím, uschovajte si pokladničný blok. Tento bude potrebný ako dôkaz o zakúpení.

Ak v priebehu troch rokov od dátumu zakúpenia tohto výrobku dôjde k chybe materiálu alebo výrobné chybe, výrobok vám – podľa nášho uváženia – bezplatne opravíme, vymeníme alebo uhradíme kúpnu cenu. Podmienkou tohto záručného plnenia je, že počas trojročnej lehoty sa poškodený prístroj a doklad o zakúpení (pokladničný blok) predloží so stručným opisom, v čom spočíva nedostatok prístroja a kedy sa vyskytol.

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

Záručná doba a zákonné nároky na odstránenie chýb

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

Rozsah záruky

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

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

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

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

Vybavenie v prípade záruky

Na zaručenie rýchleho vybavenia Vašej žiadosti postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

- Na všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (IAN) 377118_2110 ako doklad o nákupe.
- Číslo výrobku nájdete na typovom štítku na výrobku, na gravúre na výrobku, na titulnej stránke návodu na obsluhu (dole vľavo) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane výrobku.
- Ak dôjde k funkčným poruchám alebo iným nedostatkom, kontaktujte najprv nižšie uvedené servisné oddelenie **telefonicky** alebo **e-mailom**.
- Výrobok, zaevidovaný ako poruchový, môžete potom spolu s dokladom o nákupe (pokladničný blok) a uvedením popisu chyby a dátumu, kedy k nej došlo, bezplatne odoslať na adresu servisného strediska, ktorá Vám bude oznámená.



Na webovej stránke www.lidl-service.com si môžete stiahnuť tieto a mnoho ďalších príručiek, videá o výrobkoch a inštalačný softvér.

Pomocou tohto QR-kódu sa dostanete priamo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a pomocou zadania čísla výrobku (IAN) 377118_2110 otvoríte váš návod na obsluhu.

15.1 Servis

SK Servis Slovensko
Tel. 0850 232001
E-Mail: kompernass@lidl.sk

IAN 377118_2110

15.2 Dovožca

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NEMECKO

www.kompernass.com

16. Recepty

Hranolčky



Prísady pre **2** osoby

- 400 g hranolčekov (hlbokozmrazených)
- soľ

Príprava

- 1) Dajte do teplovzdušnej fritézy zmrazené hranolčky.
- 2) Zvoľte program „Hranolčky“.
- 3) V polovici času dusenia fritovací kôš vyberte a hranolčky vo fritovacom koši premiešajte alebo nimi potraсте, aby sa spodné dostali nahor. V prípade potreby zopakujte po ďalších 5 min.
- 4) Po ukončení programu dajte hranolčky do nádoby a podľa chuti ich osolte a okoreňte. Servírujte s dipom podľa výberu.

Hranolčky zo sladkých zemiakov



Prísady pre **2** osoby

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

Príprava

- 1) Sladké zemiaky ošúpte a nakrájajte na tyčinky hrúbky 1 cm.
- 2) Sezam nasucho opražte na panvici cca 10 minút, kým nezačne voňať. Priebežne sezam premiešajte.
- 3) Opražený sezam nechajte trochu vychladnúť a roztlčte ho spolu so soľou v maziari.
- 4) Surové hranolčky zo sladkých zemiakov zmiešajte s olejom a dajte do teplovzdušnej fritézy. Na pečenie použite program „Hranolčky“. Po polovici času pečenia hranolčkami potraсте.
- 5) Primiešajte zmes sezamu a soli k hranolčekom zo sladkých zemiakov a ihneď podávajte.

UPOZORNENIE

- Aby ste dosiahli chrumkavejší výsledok, nechajte pred dusením postáť tyčinky zo sladkých zemiakov vo vode 60 minút. Potom ich dobre vysušte a rovnomerne posypte jedlým škrobom.

Kuracie krídelká



Prísady pre **2** osoby

- 6 kuracích krídeliek
- 10 ml vínného octu
- niekoľko strekov tabasco
- sladká paprika
- trochu hnedého trstinového cukru alebo medu
- 2 ČL byliniek
- soľ a čierne korenie
- 5 ml oleja

Príprava

- 1) Ocot, olej, tabasco, cukor alebo med, bylinky a koreniny zmiešajte v miske.
- 2) Pridajte do misky kuracie krídelká a rovnomerne ich premiešajte s marinádou. Najlepšie bude, ak ich necháte cez noc v chladničke.
- 3) Marinované kuracie krídelká dajte do teplovzdušnej fritézy a zvolte program „Kurča“. Po cca 15 minútach obráťte pomocou vhodného náradia. Duste ďalších 10 – 15 minút.
- 4) Z času na čas skontrolujte proces dusenia a v prípade, že sa kuracie krídelká udusia pred nastaveným časom, dusenie prerušte.

Gyros



Prísady pre **2** osoby

- 500 g bravčového soté
- 2 PL korenia gyros
- 10 ml oleja
- soľ

Príprava

- 1) Zmiešajte olej a korenie gyros a premiešajte to so soté. Podľa možnosti nechajte odležať pár hodín v chladničke.
- 2) Dajte mäso do teplovzdušnej fritézy a duste ho pri 200 °C cca 15 min. Zvoľte program „Steak“ a prispôbte čas dusenia. Z času na čas premiešajte vhodným kuchynským náradím, aby sa mäso rovnomerne udusilo.

Marinovaný losos so sezamom



Prísady pre **4** osoby

- 400 g lososa
- 1 PL sezamu
- 25 ml sójovej omáčky
- 25 ml citrónovej šľavy
- 1 PL medu
- 1 ČL mletej papriky
- soľ a čierne korenie

Príprava

- 1) Sójovú omáčku zmiešajte so sezamom, citrónovou šľavou, medom, mletou paprikou, ako aj soľou a čiernym korením, aby ste pripravili marinádu.
- 2) Lososa nakrájajte na kocky a zmiešajte s marinádou.
- 3) Marinované kocky lososa duste pri 180 °C cca 10 minút. Zvoľte program „Ryba“ a prispôsobte čas dusenia.
- 4) Po uplynutí polovice času skontrolujte proces dusenia a dusené jedlo trochu premiešajte.
- 5) Ihneď servírujte. Hodí sa k tomu pestrý šalát.

Pečené párky



Prísady pre **4** osoby

- 1 balík lístkového cesta
- 8 párkov
- karí kečup
- horčica

Príprava

- 1) Párky nechajte cca 5 minút v horúcej vode.
- 2) Medzitým nakrájajte lístkové cesto na cca 1 cm tenké pásiky.
- 3) Vyberte párky z vody a vyutierajte dosucha.
- 4) Pásiky cesta oviňte okolo párkov tak, aby obidva konce ostali voľné.
- 5) Dajte vždy 4 párky do teplovzdušnej fritézy a duste cca 10 - 13 minút, kým nebude lístkové cesto zlatožlté.
- 6) Servírujte s karí kečupom a horčicou.

Plnené taštičky



Prísady na **16** kusov

- 200 g lístkového cesta (hlbokozmrazené alebo chladené)
- 2 PL mlieka
- plnka podľa chuti

Príprava

- 1) Lístkové cesto nakrájajte na 16 štvorcov (5 x 5 cm).
- 2) Do stredu každého štvorca dajte kopcovitú čajovú lyžičku plnky.
- 3) Každý štvorec preložte a vytvorte trojrohú taštičku. Okraje potrite štetcom navlhčeným vo vode a zatlačte vidličkou.
- 4) Do fritovacieho koša dajte vždy 8 taštičiek a potrite ich mliekom.
- 5) Zvoľte program „Muffiny“ a pečte pri teplote 160 °C cca 15 – 20 minút do zlatožlta.

Návrhy na plnku

Šunka a syr:

- Zmiešajte 50 g čerstvého syra a 50 g varenej šunky nakrájanej na tenké pásiky a trochu čierneho korenia.

Ricotta a špenát:

- Zmiešajte 50 g ricotty s 50 g dobre odkvapkaného špenátu, trochu muškátového orieška, soľou a nastrúhaným parmezánom.

Jablko a škoricica:

- Jablko nakrájajte na malé kúsky a zmiešajte s 1 PL cukru, 1 ČL škoricice a pár hrozienkami.

Losos a čerstvý syr:

- Zmiešajte 50 g čerstvého syra a 50 g lososa nakrájaného na tenké pásiky (čerstvého alebo údeného) a trochu kôpru.

Krevetové špízy



Prísady na **4** špízy

- 4 drevené špízy
- 16 – 20 kreviet, čerstvých alebo rozmrazených
- 2 strúčiky cesnaku
- 2 PL olivového oleja
- soľ, čierne korenie

Príprava

- 1) Cesnak očistíte a najemno nasekáte. Dajte ho do misky a dobre ho premiešajte s olivovým olejom.
- 2) Krevety v prípade potreby olúpte, zbavte vnútorností, umyte a trochu osušte kuchynskou papierovou utierkou.
- 3) Dajte krevety do cesnakovo-olejovej marinády, premiešajte a nechajte odležať v chladničke minimálne 1 hodinu.
- 4) Na jeden špíz napichnete 4 – 5 kreviet. Špízy dajte do fritovacieho koša a duste pomocou programu „Garnáty“ 10 – 13 minút.
- 5) Po uplynutí polovice času obráťte.

Pečená zelenina



Prísady pre **4** osoby

- 1 cuketa
- 1 červená paprika
- 1 žltá paprika
- 1 červená cibuľa
- 250 g čerstvých šampiňónov
- 1 ČL olivového oleja
- provensálske bylinky
- soľ a čierne korenie

Príprava

- 1) Šampiňóny vyčistíte a nakrájajte na plátky. Zvyšnú zeleninu umyte, odstráňte stopku a jadierka a nakrájajte na malé kúsky. Očistite cibuľu a nakrájajte ju na krúžky alebo prúžky.
- 2) Koreniny premiešajte v miske spolu s olivovým olejom. Pridajte zeleninu a ešte raz všetko dobre premiešajte.
- 3) Všetko dajte do fritovacieho koša a pečte pri cca 180 °C cca 15 minút. Po polovici času dusenia potraсте alebo obráťte.

Čučoriedkovo-banánové muffiny



Prísady na **5** muffinov

- 100 g pšeničnej múky
- 1 ČL prášku do pečiva
- 1 zrelý banán
- 1 veľké vajce
- 20 g masla
- 1/2 ČL vanilkového extraktu
- 50 g medu
- 1/2 ČL škorice
- 100 g čučoriedok

Príprava

- 1) V jednej veľkej miske zmiešajte múku s práškom do pečiva.
- 2) Banán roztláčajte vidličkou. Spolu s vajcom, maslom, vanilkovým extraktom, medom a škoricom pridajte k múke s práškom do pečiva a dobre premiešajte.
- 3) Čučoriedky opatrne vmiešajte do cesta.
- 4) Rozdeľte cesto do formičiek na muffiny a dajte ich do teplovzdušnej fritézy.
- 5) Muffiny pečte pri cca 180 °C cca 20 minút. Aby ste zistili, či sú muffiny upečené, môžete do stredu pichnúť drevenou paličkou. Keď pri vytiahnutí neostane nalepené žiadne cesto, muffiny sú hotové.

Inhaltsverzeichnis

1. Einleitung	131
1.1 Bestimmungsgemäße Verwendung	131
1.2 Verwendete Warnhinweise und Symbole	131
2. Sicherheitshinweise	133
3. Lieferumfang und Transportinspektion	136
3.1 Auspacken	136
3.2 Entsorgung der Verpackung	136
4. Gerät kennenlernen	137
5. Vor dem ersten Gebrauch	138
6. So gelingt das Frittieren am besten	139
7. Bedienen	140
7.1 Schnellstart-Funktion	141
7.2 Garzeit und Temperatur manuell einstellen	141
7.3 Programme verwenden	142
7.4 Programm unterbrechen	143
7.5 Programm abbrechen	143
7.6 Frittiergut entnehmen	144
8. Programmtabelle	145
9. Tabelle Garzeiten	146
10. Reinigen und Pflegen	148
10.1 Zubehör reinigen	148
10.2 Gehäuse reinigen	149
10.3 Innenraum reinigen	149
11. Aufbewahren	149
12. Fehler beheben	150
13. Gerät entsorgen	151

14. Technische Daten	151
15. Garantie der Kompernaß Handels GmbH	152
15.1 Service	154
15.2 Importeur	154
16. Rezepte	155

1. Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. 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 das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

1.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist ausschließlich für das Garen von Lebensmitteln mit heißer Luft vorgesehen. Das Gerät ist für die Benutzung in privaten Haushalten konzipiert. Benutzen Sie das Gerät nur in trockenen Räumen und verwenden Sie es niemals im Freien. Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß. Das Gerät ist nicht zur Verwendung in gewerblichen oder industriellen Bereichen vorgesehen.

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

1.2 Verwendete Warnhinweise und Symbole

In dieser Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise verwendet (falls zutreffend):

GEFAHR

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine drohende gefährliche Situation.

Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, wird dies zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen.

- Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um die Gefahr des Todes oder schwerer Verletzungen von Personen zu vermeiden.

WARNUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation.

Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, kann dies zu schweren Verletzungen oder zum Tode führen.

- ▶ Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um die Gefahr von schweren Verletzungen oder des Todes zu vermeiden..

VORSICHT

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation.

Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, kann dies zu Verletzungen führen.

- ▶ Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um Verletzungen von Personen zu vermeiden.

ACHTUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet einen möglichen Sachschaden.

Falls die Situation nicht vermieden wird, kann dies zu Sachschäden führen.

- ▶ Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um Sachschäden zu vermeiden.

HINWEIS

- ▶ Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit dem Gerät erleichtern.

2. Sicherheitshinweise

⚠ STROMSCHLAGGEFAHR

- ▶ Prüfen Sie vor der Inbetriebnahme des Gerätes, ob die Netzspannung mit der auf dem Typenschild angegebenen Netzspannung übereinstimmt.
- ▶ Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an.
- ▶ 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. Ziehen Sie nur am Netzstecker selbst, nicht am Netzkabel.
- ▶ 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.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ▶ Berühren Sie das Gerät niemals mit nassen Händen.

⚠ 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.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Verlegen Sie das Netzkabel so, dass niemand darauf treten oder darüber stolpern kann.
- ▶ Schließen Sie das Gerät an eine leicht zugängliche Steckdose an. Sorgen Sie dafür, dass der Netzstecker bei Gefahr schnell erreichbar ist.
- ▶ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie 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 Benutzerwartung 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. Halten Sie einen sicheren Abstand zum Dampf.
- ▶ Teile des Gerätes werden während des Betriebs sehr heiß. Berühren Sie diese nicht, um Verbrennungen zu vermeiden. Berühren Sie das Innere des Gerätes nicht, wenn es in Betrieb ist. Fassen Sie nur den Griff und die Bedienelemente an.
- ▶ Bewegen Sie das Gerät nicht während des Betriebs, es besteht Verbrennungsgefahr!
- ▶ Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen oder Zubehör wechseln.

WARNUNG! BRANDGEFAHR!

- ▶ Das Gerät arbeitet nur mit Heißluft. Füllen Sie niemals Öl oder andere Flüssigkeiten direkt in die Pfanne. Es besteht sonst 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 von oder unter brennbaren Gegenständen auf, insbesondere nicht unter Gardinen oder Hängeschränke.
- ▶ Stecken Sie nichts in die Lüftungsschlitze auf der Rückseite des Gerätes und decken Sie diese nicht ab.



ACHTUNG! Heiße Oberfläche!

ACHTUNG – GERÄTESCHÄDEN!

- ▶ Schützen Sie das Gerät vor Tropf- und Spritzwasser. Lassen Sie keine Flüssigkeit in die Lüftungsschlitze auf der Rückseite des Gerätes gelangen.
- ▶ Schützen Sie die Antihftbeschichtung, indem Sie keine metallischen Werkzeuge wie Messer, Gabel usw. benutzen. Wenn die Antihftbeschichtung beschädigt ist, benutzen Sie das Gerät nicht weiter.
- ▶ Benutzen Sie das Gerät nicht ohne eingesetzten Frittierkorb!
- ▶ Fassen Sie seitlich unter das Gerät, um es zu bewegen. Verwenden Sie dazu nicht den Griff des Frittierkorbs.
- ▶ Verwenden Sie nur vom Hersteller empfohlenes Zubehör.

3. Lieferumfang und Transportinspektion

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Heißluftfritteuse
- Pfanne
- Frittierkorb mit Siebeinsatz
- Bedienungsanleitung

3.1 Auspacken

GEFAHR

Verpackungsmaterialien sind in den Händen von Kindern eine Gefahrenquelle: Erstickungsgefahr!

► Lassen Sie Kinder niemals unbeaufsichtigt mit dem Verpackungsmaterial. Halten Sie Kinder von der Verpackung und vom Gerät fern.

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

HINWEIS

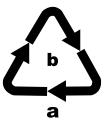
- Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- Bei einer unvollständigen Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport wenden Sie sich an die Service-Hotline (siehe Kapitel **Service**).

3.2 Entsorgung der Verpackung

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



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



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert. Die Verpackungsmaterialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung: 1–7: Kunststoffe, 20–22: Papier und Pappe, 80–98: Verbundstoffe.

4. Gerät kennenlernen








Abbildung A (siehe Ausklappseite)

- ❶ Bedienfeld mit Display
- ❷ Frittierkorb
- ❸ Siebeinsatz (abnehmbar)
- ❹ Entriegelungsschutz
- ❺ Entriegelungstaste
- ❻ Griff
- ❼ Pfanne
- ❽ Gehäuse
- ❾ Netzkabel mit Kabelbinder
- ❿ Lüftungsschlitze

Abbildung B:

Im oberen Bereich des Bedienfelds ❶ sind Symbole für die verschiedenen Programme und Funktionen angeordnet. Sie leuchten auf, wenn ein Programm gewählt wird und dienen nur der Anzeige.

Die Symbole im unteren Bereich des Bedienfelds ❶ sind sowohl Anzeigen als auch Schaltflächen und dienen der Einstellung. Sie werden hier zur besseren Lesbarkeit als Tasten bezeichnet. Wenn sie berührt werden, ertönt ein kurzes Signal.

- ❶ Lüftersymbol 
- ❷ Anzeige Programm „Muffins“
- ❸ Anzeige Programm „Hähnchen“
- ❹ Anzeige Programm „Steak“
- ❺ Anzeige Programm „Fisch“
- ❻ Display (Anzeige Temperatur/Garzeit)
- ❼ Taste Programmwahl 
- ❽ Taste Ein/Aus 
- ❾ Taste Temperatur verringern/Garzeit verkürzen 
- ❿ Taste Start/Stop 
- ⓫ Taste Temperatur erhöhen/Garzeit verlängern 
- ⓬ Taste Temperatur/Garzeit wählen 
- ⓭ Anzeige Programm „Pommes frites“
- ⓮ Anzeige Programm „Speck“
- ⓯ Anzeige Programm „Shrimps“
- ⓰ Anzeige Programm „Gemüse“

5. Vor dem ersten Gebrauch

Bevor Sie die Heißluftfritteuse zum ersten Mal benutzen, reinigen Sie alle Teile wie im Kapitel **Reinigen und Pflegen** beschrieben.


BRANDGEFAHR

Aus den Lüftungsschlitzen **10** auf der Rückseite des Gerätes entströmt heiße Luft.

- ▶ Verdecken Sie niemals die Lüftungsschlitze.
- ▶ Stellen Sie das Gerät nicht direkt unter Oberschränken, Wandsteckdosen oder in der Nähe von Gardinen, Papier oder leicht entzündlichen Materialien auf.
- ▶ Achten Sie darauf, genügend Freiraum um das Gerät zu lassen, damit die Luft gut zirkulieren kann.

- 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 Steckdose. Achten Sie darauf, dass die Steckdose stets erreichbar ist, wenn das Gerät im Betrieb ist.
- ✓ Alle Symbole im Bedienfeld **1** leuchten kurz auf und ein kurzes Signal ertönt 2 Mal.
 - ✓ Die Taste Ein/Aus  **18** leuchtet permanent. Das Gerät ist nun betriebsbereit und befindet sich im Standby-Modus.

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 ausreichende Belüftung, öffnen Sie zum Beispiel ein Fenster.

6. So gelingt das Frittieren am besten

- Für die Zubereitung von Speisen in der Heißluftfritteuse wird in der Regel kein Öl benötigt. Die Zugabe von einigen Tropfen Öl kann jedoch den Geschmack verstärken. Generell lassen sich mit der Heißluftfritteuse alle Speisen zubereiten, die im Umluftbackofen gelingen.
- Für das Frittieren in der Heißluftfritteuse müssen alle Lebensmittel möglichst trocken sein. Trocknen Sie das Frittiertgut gut ab, bevor Sie es in den Frittierkorb ② einfüllen.
- 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.
- Entfernen Sie eventuelle Eiskristalle oder gefrorenes Wasser gründlich von tiefgefrorenen Lebensmitteln.
- Achten Sie darauf, dass die Panade sich nicht von panierten Lebensmitteln löst, sondern möglichst fest am Frittiertgut anhaftet.
- Halten Sie sich an den Zubereitungshinweisen auf der Verpackung des Frittiertguts. Stellen Sie die Temperatur und die Garzeit so ein wie empfohlen.
- Wenn auf der Verpackung der Lebensmittel keine Empfehlungen für die Zubereitung mit der Heißluftfritteuse vorhanden sind, orientieren Sie sich an den Angaben für Umluftbackofen.
- Vermeiden Sie es, große Mengen auf einmal zu frittieren. Für beste Bräunungsergebnisse empfehlen wir, maximal 400–500 g tiefgefrorene Pommes frites auf einmal zuzubereiten.
- Überfüllen Sie den Frittierkorb ② nicht! Füllen Sie den Frittierkorb maximal bis zur MAX Markierung. Achten Sie darauf, dass das Frittiertgut nicht an das Heizelement an der Oberseite des Innenraums gelangen kann.
- Acrylamid ist ein möglicherweise krebserzeugender Stoff, der beim Frittieren von stärkehaltigen Lebensmitteln gebildet wird. Stärkehaltige Lebensmittel, wie zum Beispiel Pommes frites, sollten daher nur goldgelb anstatt dunkel oder braun frittiert werden. Nur so erreichen Sie eine acrylamidarme Zubereitung.
- Für eine gleichmäßige Bräunung und eine krosse Konsistenz, z. B. bei Pommes frites oder Chicken Nuggets, muss das Frittiertgut während des Garvorgangs 1–2 Mal geschüttelt oder gewendet werden.

- Hierzu ziehen Sie die Pfanne ⑦ mit Frittierkorb ② aus dem Gerät und schütteln Sie das Frittiergut oder wenden Sie es unter Zuhilfenahme von geeignetem Besteck. Setzen Sie dann die Pfanne ⑦ inkl. Frittierkorb ② wieder ein.
 - Das Frittierprogramm wird beim Herausziehen der Pfanne ⑦ mit Frittierkorb ② automatisch unterbrochen und läuft automatisch weiter, sobald die Pfanne ⑦ mit Frittierkorb ② wieder eingesetzt wird.
- Sie können mit der Heißluftfritteuse auch Backwaren wie Muffins oder kleine Kuchen zubereiten. Dabei darf der Teig **auf keinen Fall** direkt in die Pfanne ⑦ oder in den Frittierkorb ② gegeben werden. Nutzen Sie hierfür kleine Backformen wie Muffinförmchen, die Sie dann mit dem Teig in den Frittierkorb ② stellen.

7. Bedienen


VERBRENNUNGSGEFAHR

- ▶ Teile des Gerätes werden während des Betriebs sehr heiß. Berühren Sie diese nicht, um Verbrennungen zu vermeiden.
- ▶ Verwenden Sie Topflappen oder Ofenhandschuhe, wenn Sie die Pfanne ⑦ oder den Frittierkorb ② anfassen müssen.
- ▶ Aus den Lüftungsschlitzen ⑩ auf der Rückseite des Gerätes entströmt heiße Luft. Fassen Sie nicht in diesen Bereich.
- ▶ Bewegen oder versetzen Sie das Gerät nicht, wenn es in Betrieb ist.

ACHTUNG SACHSCHADEN!

- ▶ Verwenden Sie die Pfanne ⑦ nie ohne Frittierkorb ②.
- ▶ Füllen Sie den Frittierkorb ② maximal bis zur MAX Markierung und achten Sie darauf, dass das Frittiergut das Heizelement im Inneren des Gehäuses ⑧ nicht berührt.

- 1) Stellen Sie das Gerät so auf, wie im Kapitel **Vor dem ersten Gebrauch** beschrieben.
- 2) Bereiten Sie die Lebensmittel nach Rezept vor und geben Sie sie in den Frittierkorb ②.
- 3) Setzen Sie den Frittierkorb ② in die Pfanne ⑦. Achten Sie dabei darauf, dass der Griff ⑥ hörbar in der Pfanne ⑦ einrastet.
- 4) Schieben Sie den Entriegelungsschutz ④ über die Entriegelungstaste ⑤.
- 5) Setzen Sie die Pfanne ⑦ inkl. Frittierkorb ② in das Gehäuse ⑧.



- 6) Drücken Sie die Taste Ein/Aus  **18**, um das Bedienfeld **1** einzuschalten.
- ✓ Ein kurzes Signal ertönt.
 - ✓ Die Symbole der Bedienelemente im unteren Abschnitt des Bedienfelds **1** leuchten auf. Im Display **16** wechseln sich die voreingestellte Temperatur *180 °C* und die Garzeit *15 min* ab.

Sie können nun entweder die Schnellstart-Funktion wählen, einen Garvorgang mit manuell eingestellter Garzeit und Temperatur starten oder eines der Frittierprogramme verwenden. Lesen Sie hierzu die nachfolgenden Kapitel.

HINWEIS

- Der Garvorgang lässt sich nur starten, wenn die Pfanne **7** inkl. Frittierkorb **2** korrekt in ihrer Aufnahme eingerastet ist.




7.1 Schnellstart-Funktion

Wenn Sie keine weitere Einstellung benötigen, können Sie die Schnellstart-Funktion nutzen und den Garvorgang sofort starten. Drücken Sie hierzu die Taste Start/Stopp  **20**, um sofort mit dem Frittieren zu beginnen. Das Gerät arbeitet mit der voreingestellten Temperatur *180 °C* und für die voreingestellte Garzeit von *15 min*. Das Lüftersymbol  **11** blinkt während des Garvorgangs.






Sie können die Garzeit und die Temperatur jederzeit verändern, wie im nächsten Kapitel beschrieben.

7.2 Garzeit und Temperatur manuell einstellen



Wenn das Gerät eingeschaltet ist, sind die Tasten im unteren Abschnitt des Bedienfelds **1** aktiv und leuchten. Sie können jederzeit, auch wenn gerade ein Frittierprogramm läuft, die Temperatur und die Garzeit Ihren Bedürfnissen anpassen. Gehen Sie hierzu wie folgt vor:

- 1) Wählen Sie mit der Taste  **22**, ob die Temperatur oder die Garzeit im Display **16** angezeigt wird.
- 2) Drücken Sie die Taste  **19**, um die angezeigten Werte zu verringern bzw. drücken Sie die Taste  **21**, um sie zu erhöhen:
 - Die Temperatur können Sie zwischen 80 °C und 200 °C in Schritten von 5 °C erhöhen oder reduzieren.
 - Die Garzeit können Sie zwischen 1 und 60 Minuten in Schritten von 1 Minute erhöhen oder reduzieren.
 - Bei jedem Betätigen der Tasten ertönt ein akustisches Signal.






HINWEIS

- ▶ Sie können die Tasten  19 oder  21 gedrückt halten, um die Werte schnell durchlaufen zu lassen.
- 3) Starten Sie den Garvorgang, falls nicht schon geschehen, indem Sie die Taste  Start-Stopp  kurz drücken.
- ✓ Im Bedienfeld blinken das Lüftersymbol  11 und das Symbol des gewählten Programms gleichzeitig. Das Gerät beginnt aufzuheizen.







7.3 Programme verwenden




Das Gerät verfügt über 8 voreingestellte Garprogramme. Wenn Sie eines der Programme wählen, leuchtet im oberen Abschnitt des Bedienfelds  das entsprechende Programmsymbol auf. Die voreingestellte Temperatur und Garzeit werden im Display  angezeigt. Diese Einstellungen können Sie je nach Rezept oder eigenem Bedarf verändern, wie im vorigen Kapitel beschrieben.

So stellen Sie ein Programm ein:

- 1) Drücken Sie die Taste Ein/Aus  13, falls sich das Gerät im Standby-Modus befindet.
- ✓ Die Symbole der Bedienelemente im unteren Abschnitt des Bedienfelds  leuchten auf.
- 2) Drücken Sie die Taste Programmwahl  17 so oft, bis das Symbol des gewünschten Programms im oberen Abschnitt des Bedienfelds  aufleuchtet.
- ✓ Die für dieses Programm voreingestellte Temperatur und die Garzeit werden im Display  abwechselnd angezeigt.

HINWEIS









- ▶ Im Display  wechseln sich Temperatur und Garzeit alle 5 Sekunden ab. Um schneller zwischen Temperatur und Garzeit zu wechseln, drücken Sie die Taste  22.
- 3) Passen Sie ggf. Temperatur und Garzeit mit der Taste  19 oder  21 an Ihre Bedürfnisse an.
- 4) Drücken Sie die Taste Start/Stopp  20.
- ✓ Im Bedienfeld blinken das Lüftersymbol  11 und das Symbol des gewählten Programms gleichzeitig. Das Gerät beginnt aufzuheizen.

Bei Programmende schaltet sich das Gerät automatisch ab: Ein Signalton ertönt mehrmals, das Lüftersymbol  11 erlischt und im Display  blinkt „000“ einige Sekunden lang. Danach erlöschen alle Anzeigen bis auf die Taste Ein/Aus  13.



Das Gerät befindet sich wieder im Standby-Modus.





7.4 Programm unterbrechen

Sie können den Frittiervorgang jederzeit unterbrechen, z. B. um den Bräunungsgrad zu überprüfen oder das Frittiergut zu schütteln oder zu wenden.




- 1) Drücken Sie die Taste Start/Stop  20.
- ✓ Das Lüftersymbol  11 erlischt, die Taste Start/Stop  20 blinkt. Temperatur und Restzeit werden abwechselnd im Display  angezeigt. Die Programmanzeige leuchtet durchgehend.
- 2) Ziehen Sie die Pfanne  7 am Griff  6 aus dem Gehäuse  8 heraus.
- 3) Wenden oder schütteln Sie ggf. das Frittiergut im Frittierkorb  2.

ACHTUNG SACHSCHADEN!


- ▶ Die Pfanne  7 und der Frittierkorb  2 sind mit einer Antihafbeschichtung versehen. Schützen Sie die Antihafbeschichtung, indem Sie keine metallischen Werkzeuge wie Messer, Gabel usw. benutzen, um das Gargut zu wenden oder herauszunehmen.


- 4) Setzen Sie die Pfanne  7 mit Frittierkorb  2 wieder ein.
- 5) Drücken Sie wieder die Taste Start/Stop  20.
- ✓ Die Programmanzeige und das Lüftersymbol  11 blinken wieder gleichzeitig.
- ✓ Das Programm wird bis zum Ende der Garzeit automatisch fortgeführt.

HINWEIS

- ▶ Sie können die Pfanne  7 auch aus dem Gerät ziehen, ohne vorher die Taste Start/Stop  20 zu drücken. Das Programm stoppt automatisch und wird wieder fortgeführt, sobald Sie die Pfanne  7 wieder einsetzen. Es muss dafür keine Taste gedrückt werden.

7.5 Programm abbrechen

Um ein Programm abzubrechen, den Garvorgang vorzeitig zu beenden oder zu den Grundeinstellungen zurückzukehren, halten Sie die Taste Ein/Aus  13 ca. 3 Sekunden lang gedrückt.

- ✓ Ein Signal ertönt. Alle Anzeigen außer der Taste Ein/Aus  13 erlöschen. Das Gerät ist wieder im Standby-Modus.

7.6 Frittiergut entnehmen

⚠ VERBRENNUNGSGEFAHR!

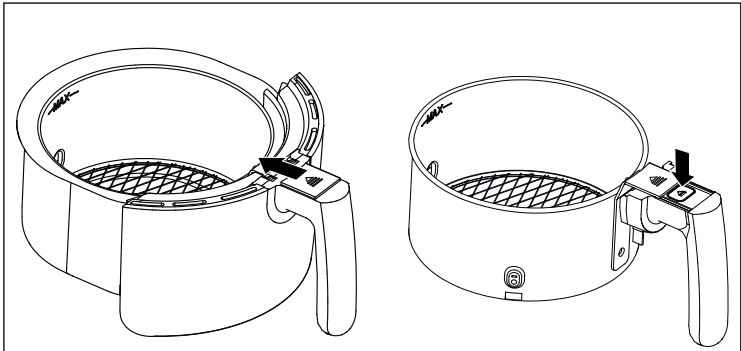
- ▶ Verwenden Sie Topflappen oder Ofenhandschuhe, wenn Sie die Pfanne **7** oder den Frittierkorb **2** anfassen müssen.

Wenn der Frittiervorgang beendet ist, ertönt mehrmals ein akustisches Signal, während im Display **16** „000“ angezeigt wird. Das Gerät schaltet dann automatisch in den Standby-Modus.

- 1) Schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- 2) Halten Sie eine hitzebeständige Unterlage für die Pfanne **7** und den Frittierkorb **2** sowie ein Gefäß, z. B. Teller oder Schüssel, für das Frittiergut bereit.
- 3) Ziehen Sie die Pfanne **7** am Griff **6** aus dem Gehäuse **8** heraus.

ACHTUNG SACHSCHADEN!

- ▶ Trennen Sie niemals den Frittierkorb **2** von der Pfanne **7**, während Sie diese in der Hand halten, da sie sonst herunterfallen würde. Stellen Sie hierfür die Pfanne **7** auf eine hitzebeständige Unterlage.
- 4) Schieben Sie den Entriegelungsschutz **4** in Pfeilrichtung, so dass die darunter liegende Entriegelungstaste **5** freigelegt wird.
 - 5) Drücken Sie die Entriegelungstaste **5** und heben Sie gleichzeitig den Frittierkorb **2** nach oben aus der Pfanne **7** heraus.



- 6) Stellen Sie den Frittierkorb **2** auf eine hitzebeständige Unterlage.









ACHTUNG SACHSCHADEN!

- Die Pfanne **7** und der Frittierkorb **2** sind mit einer Antihafbeschichtung versehen. Schützen Sie die Antihafbeschichtung, indem Sie keine metallischen Werkzeuge wie Messer, Gabel usw. benutzen, um das Gargut zu wenden oder herauszunehmen.

- Entnehmen Sie das Frittiergut aus dem Frittierkorb **2**.
- Lassen Sie das Gerät und das Zubehör vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen und wegräumen.

8. Programmtabelle

Die in den Tabellen angegebenen bzw. im Gerät vorprogrammierten Werte sind Orientierungshilfen. Die tatsächlichen Garzeiten können je nach Beschaffenheit der Lebensmittel variieren. Kontrollieren Sie den Garvorgang regelmäßig.

Symbol	Programm geeignet für:	voreingestellte Temperatur (einstellbarer Bereich)	voreingestellte Garzeit (einstellbarer Bereich)
	Pommes frites, Kartoffelspalten, Rösti	200 °C (80 - 200 °C)	20 Min. (1 - 60 Min.)
	Speck, Mozzarellasticks, Würstchen im Teigmantel	180 °C (80 - 200 °C)	10 Min. (1 - 60 Min.)
	Shrimps, Garnelen (ohne Schale)	160 °C (80 - 200 °C)	13 Min. (1 - 60 Min.)
	Gemüse, Pilze	180 °C (80 - 200 °C)	22 Min. (1 - 60 Min.)
	Muffins, Backwaren, Kuchen	160 °C (80 - 200 °C)	15 Min. (1 - 60 Min.)
	Geflügelteile, Hähnchenflügel oder Hähnchenkeulen	200 °C (80 - 200 °C)	20 Min. (1 - 60 Min.)
	Steak, Koteletts, Schnitzel	200 °C (80 - 200 °C)	20 Min. (1 - 60 Min.)
	Fisch, Fischstäbchen, Calamares	180 °C (80 - 200 °C)	18 Min. (1 - 60 Min.)

9. 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 den Anweisungen auf der Verpackung.

Lebensmittel	Menge / Gewicht (g)	Temperatur	Zeit	wenden/schütteln
Kartoffeln und Gemüse				
Pommes frites (TK)	optimal: 400-500	200 °C	15 - 20 Min	2 Mal schütteln ¹
	max.: 800		30 Min	
Pommes frites (frisch)	500	180 °C	20 - 30 Min.	2 Mal schütteln ¹
Kartoffelspalten (TK)	500	180 °C	16 - 22 Min.	2 Mal schütteln ¹
Gemüse (z. B. Zucchini, Paprika, Auberginen)	optimal: 600	180 °C	22 Min.	3 Mal schütteln ³
	max.: 750	200 °C	25 Min.	
Zwiebeln	200	200 °C	8 - 10 Min.	schütteln ²
Fleisch				
Chicken Nuggets (TK)	300	180 °C	15 - 20 Min.	wenden ²
Hähnchen-Schenkel	optimal: 4 Stück	200 °C	22 - 28 Min.	wenden ²
Hähnchen-Brust	350	180 °C	10 - 15 Min.	wenden ²
Schweinekoteletts	350	200 °C	15 - 25 Min.	wenden ²
Schnitzel (TK)	2 - 3 Stück	180 °C	20 - 25 Min.	wenden ²
Speck	4 Stück	200 °C	8 Min.	wenden ²

Lebensmittel	Menge / Gewicht (g)	Temperatur	Zeit	wenden/schütteln
Fisch				
Panierte Garnelen	10 - 12 Stück	160 °C	6 - 8 Min.	wenden ²
Shrimps	200	160 °C	10 - 15 Min.	wenden ²
Lachsfilet	400	180 °C	15 - 18 Min.	nein
Brot				
Bruschetta	4 - 5 Stück	200 °C	6 Min.	nein
Croûtons	200	180 °C	5 Min.	nein


¹ Nach ca. $\frac{1}{3}$ und $\frac{2}{3}$ der Garzeit schütteln/wenden.

² Nach ca. der Hälfte der Garzeit schütteln/wenden.

³ Nach jeweils ca. 5½ bzw. 6 Minuten schütteln.

10. Reinigen und Pflegen

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 vollständig abkühlen.

ACHTUNG – SACHSCHADEN!


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

10.1 Zubehör reinigen

Zur einfacheren Reinigung lässt sich der Siebeinsatz **3** abnehmen.

- 1) Drücken Sie den Siebeinsatz **3** an den drei Arretierungsklammern aus dem Frittierkorb **2** nach oben heraus.
- 2) Entfernen Sie grobe Lebensmittelreste.
- 3) Spülen Sie die Pfanne **7**, den Frittierkorb **2** und den Siebeinsatz **3** in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel und spülen Sie sie anschließend mit klarem Wasser nach.
- 4) Nutzen Sie bei hartnäckigen Verschmutzungen einen nicht scheuernden Schwamm mit einem milden Spülmittel. Wischen Sie mit klarem Wasser nach, um eventuelle Spülmittelreste zu entfernen.
- 5) Trocknen Sie alle Teile vor dem Zusammenbauen gut ab.

HINWEIS

- ▶  Die Pfanne **7** und der Frittierkorb **2** samt Siebeinsatz **3** sind spülmaschinengeeignet.
- ▶ Nach dem Abtrocknen kann sich immer noch Feuchtigkeit in Hohlräumen befinden. Lassen Sie die Zubehörteile vollständig an der Luft trocknen.

- 6) Setzen Sie den Siebeinsatz ③ wieder in den Frittierkorb ②. Achten Sie dabei darauf, dass er sich nicht verkantet. Drücken Sie ihn fest in die drei Arretierungsklammern, bis er hörbar einrastet.

10.2 Gehäuse reinigen

- 1) 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 die Lüftungsschlitze ⑩ des Gerätes gelangt!
- 2) Trocknen Sie anschließend mit einem Geschirrtuch ab.

10.3 Innenraum reinigen

- 1) Reinigen Sie den Innenraum mit einem weichen Schwamm, der mit nur wenig Wasser angefeuchtet wurde, und einigen Tropfen eines milden Reinigungsmittels.
- 2) Wischen Sie mehrmals mit einem feuchten Mikrofasertuch nach. Waschen Sie es zwischendurch in Wasser aus und wringen Sie es aus.
- 3) Trocknen Sie den Innenraum mit einem Geschirrtuch gut ab.

ACHTUNG – SACHSCHADEN!

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

11. Aufbewahren

- 1) Heben oder tragen Sie das Gerät, indem Sie mit beiden Händen seitlich unter das Gerät fassen. Nutzen Sie dazu niemals den Griff ⑥ des Frittierkorbs ②!
- 2) Rollen Sie das Netzkabel ⑨ zusammen und fixieren Sie es mit dem mitgelieferten Kabelbinder.
- 3) Verstauen Sie das Gerät mit eingesetzter Pfanne ⑦ und Frittierkorb ②. So bleiben das Innere des Gerätes und das Zubehör sauber und staubfrei.
- 4) Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen und staubfreien Ort auf.

12. Fehler beheben

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	MÖGLICHE LÖSUNGEN
Das Gerät lässt sich nicht starten.	Die Pfanne 7 mit Frittierkorb 2 ist nicht richtig eingerastet.	Achten Sie auf einen korrekten Sitz der Pfanne 7 mit Frittierkorb 2 im Gehäuse.
Das Gerät funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht mit einer Netzsteckdose verbunden.	Schließen Sie das Gerät an eine Netzsteckdose an.
	Das Gerät ist ausgeschaltet.	Schalten Sie das Gerät durch Drücken der Taste Ein/Aus 18 ein.
	Das Gerät ist defekt.	Wenden Sie sich an den Kundenservice.
Die Speisen sind in der eingestellten Zeit noch nicht gar oder ungleichmäßig frittiert.	Zu große Menge an Lebensmitteln im Frittierkorb 2 .	Überschreiten Sie nicht die MAX Markierung im Frittierkorb 2 .
	Zu große Stücke.	Schneiden Sie die Lebensmittel in kleinere Stücke. Wenden Sie die Speisen oder schütteln Sie sie mehrmals während des Garvorgangs.
	Die Temperatur ist zu niedrig oder die Garzeit zu kurz.	Erhöhen Sie die Temperatur oder verlängern Sie die Garzeit.
Starke Rauch- oder Geruchsentwicklung während des Garvorgangs.	Speisen berühren das Heizelement und verbrennen daran.	Überschreiten Sie nicht die MAX Markierung im Frittierkorb 2 .

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

13. Gerät entsorgen



Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EU unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen.

Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht.


Für den deutschen Markt gilt:

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, das entsprechende Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 qm sowie Lebensmittelhändler mit einer Verkaufsfläche von mindestens 800 qm, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind außerdem verpflichtet, Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer sind als 25 cm. LIDL bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Informieren Sie sich auch bei Ihrem Händler über die Rücknahmemöglichkeiten vor Ort.



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

14. Technische Daten

Netzspannung	230 V ~ (Wechselstrom), 50–60 Hz
Nennleistung	1400 W
Schutzklasse	I (⊕) Schutzerde
Nutzvolumen Frittierkorb ②	2,2 l bis zur MAX-Markierung
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

15. 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 Kassenbon gut auf. Dieser 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, ersetzt oder der Kaufpreis erstattet. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus 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 Servicenerlassung 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 (IAN) 377118_2110 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- 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 Serviceanschrift übersenden.



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

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 377118_2110 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

15.1 Service

DE Service Deutschland
Tel.: 0800 5435 111 (kostenfrei aus dem dt. Festnetz/Mobilfunknetz)
E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich
Tel.: 0820 201 222
E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz
Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 377118_2110

15.2 Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

16. Rezepte

Pommes frites



Zutaten für **2** Personen

- 400 g Pommes frites (TK)
- Salz

Zubereitung

- 1) Die gefrorenen Pommes frites in die Heißluftfritteuse geben.
- 2) Das Programm „Pommes frites“ wählen.
- 3) Den Frittierkorb bei der Hälfte der Garzeit herausnehmen und die Pommes im Frittierkorb schütteln oder umverteilen, so dass die unteren nach oben kommen. Ggf. nach weiteren 5 Min. wiederholen.
- 4) Nach Programmende die Pommes in ein Gefäß geben und nach Belieben salzen und würzen. Mit einem Dip nach Wahl servieren.

Süßkartoffel-Pommes



Zutaten für **2** Personen

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

Zubereitung

- 1) Süßkartoffeln schälen und in 1 cm dicke Stäbchen schneiden.
- 2) Sesam ohne Fett ca. 10 Minuten in einer Pfanne rösten, bis er zu duften beginnt. Rühren Sie den Sesam zwischenzeitlich durch.
- 3) Den gerösteten Sesam ein wenig abkühlen lassen und zusammen mit dem Salz in einem Mörser zerstoßen.
- 4) Die rohen Süßkartoffelpommes mit dem Öl vermengen und in die Heißluftfritteuse geben. Mit dem Programm „Pommes frites“ backen. Nach der Hälfte der Backzeit schütteln.
- 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 gut ab und bestreuen Sie sie gleichmäßig mit Speisestärke.

Hähnchenflügel



Zutaten für **2** Personen

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

Zubereitung

- 1) Essig, Öl, Tabasco, Zucker oder Honig, Kräuter und Gewürze in einer Schüssel vermengen.
- 2) Die Hähnchenflügel in die Schüssel geben und gleichmäßig mit der Marinade durchmischen. Am besten über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.
- 3) Die marinierten Hähnchenflügel in die Heißluftfritteuse geben und das Programm „Hähnchen“ wählen. Nach ca 15 Minuten mit einem geeigneten Besteck wenden. Weitere 10-15 Minuten garen.
- 4) Den Garvorgang zwischendurch kontrollieren und ggf. abrechen, wenn die Hähnchenflügel vor der voreingestellten Zeit gar sind.

Gyros



Zutaten für **2** Personen

- 500 g Schweinegeschnetzeltes
- 2 EL Gyrosgewürz
- 10 ml Öl
- 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 „Steak“ und passen Sie die Garzeit an. Zwischendurch mit einem geeigneten Besteck umrühren, damit das Fleisch gleichmäßig gegart wird.

Marinierter Sesam-Lachs



Zutaten für **4** Personen

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

Zubereitung

- 1) Die Sojasoße mit dem Sesam, Zitronensaft, Honig, Paprikapulver sowie Salz und Pfeffer zu einer Marinade verrühren.
- 2) Den Lachs in Würfel schneiden und mit der Marinade vermengen.
- 3) Die marinierten Lachswürfel bei 180 °C ca. 10 Minuten garen. Wählen Sie dazu das Programm „Fisch“ und passen Sie die Garzeit entsprechend an.
- 4) Kontrollieren Sie nach der Hälfte der Zeit den Garvorgang und mischen Sie das Gargut ggf. etwas durch.
- 5) Sofort servieren. Dazu passt ein bunter Salat.

Gebackene Würstchen



Zutaten für **4** Personen

- 1 Päckchen Blätterteig
- 8 Brühwürstchen
- Curry-Ketchup
- Senf

Zubereitung

- 1) Die Würstchen für ca. 5 Minuten in heißem Wasser ziehen lassen.
- 2) In der Zwischenzeit den Blätterteig in ca. 1 cm dünne Streifen schneiden.
- 3) Die Brühwürstchen aus dem Wasser nehmen und trocken tupfen.
- 4) Die Teigstreifen um die Würstchen wickeln, so dass die beiden Enden frei bleiben.
- 5) Jeweils 4 Würstchen in die Heißluftfritteuse geben und ca. 10–13 Minuten garen, bis der Blätterteig goldgelb ist.
- 6) Mit dem Curry-Ketchup und dem Senf servieren.

Gefüllte Teigtaschen



Zutaten für **16** Stück

- 200 g Blätterteig (tiefgefroren oder aus dem Kühlregal)
- 2 EL Milch
- Füllung nach Belieben

Zubereitung

- 1) Blätterteig in 16 Quadrate (5 x 5 cm) schneiden.
- 2) Auf jedes Quadrat einen gehäuften Teelöffel Füllung in die Mitte platzieren.
- 3) Aus jedem Quadrat eine dreieckige Teigtasche durch Umschlagen falten. Die Ränder mit etwas Wasser bepinseln und mit einer Gabel zusammendrücken.
- 4) Jeweils 8 Teigtaschen in den Frittierkorb geben und mit Milch bestreuen.
- 5) Mit dem Programm „Muffins“ bei 160 °C ca. 15–20 Minuten goldgelb backen.

Vorschläge für die Füllung

Schinken-Käse:

- 50 g Frischkäse und 50 g in feinen Streifen geschnittenen Kochschinken und etwas Pfeffer miteinander vermischen.

Ricotta-Spinat:

- 50 g Ricotta mit 50 g gut abgetropften Spinat, etwas Muskat, Salz und geriebenem Parmesankäse vermengen.

Apfel-Zimt:

- Einen Apfel in kleine Stücke schneiden und mit 1 EL Zucker, 1 TL Zimt und ein paar Rosinen vermengen.

Lachs-Frischkäse:

- 50 g Frischkäse und 50 g in kleine Würfeln oder Streifen geschnittenen Lachs (frisch oder geräuchert) und etwas Dill miteinander vermengen.

Garnelenspieße



Zutaten für **4** Spieße

- 4 Holzspieße
- 16–20 Garnelen, frisch oder aufgetaut
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

- 1) Knoblauch schälen und fein hacken. In einer Schüssel zusammen mit dem Olivenöl gut vermengen.
- 2) Garnelen ggf. schälen, entdarmen und waschen, anschließend mit Küchenpapier trocken tupfen.
- 3) Garnelen in die Knoblauch-Öl-Marinade legen, durchmischen und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen.
- 4) Jeweils 4–5 Garnelen auf ein Spieß stecken. Spieße in den Frittierkorb geben und mit dem Programm „Shrimps“ 10–13 Minuten garen.
- 5) Nach der Hälfte der Zeit wenden.

Gebackenes Gemüse



Zutaten für **4** Personen

- 1 Stück Zucchini
- 1 Stück Paprika rot
- 1 Stück Paprika gelb
- 1 Stück rote Zwiebel
- 250 g frische Champignons
- 1 TL Olivenöl
- Kräuter der Provence
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

- 1) Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Das restliche Gemüse waschen, Strunk und Kerne entfernen und in kleine Stücke schneiden. Zwiebel schälen und in Ringe oder Spalten schneiden.
- 2) Die Gewürze zusammen mit dem Olivenöl in einer Schüssel vermengen. Das Gemüse zugeben und nochmals alles gut mischen.
- 3) Alles zusammen in den Frittierkorb geben und bei ca 180°C ca. 15 Minuten backen. Nach der Hälfte der Garzeit schütteln oder wenden.

Blaubeer-Bananen-Muffins



Zutaten für **5** Muffins

- 100 g Weizenmehl
- 1 TL Backpulver
- 1 reife Banane
- 1 großes Ei
- 20 g Butter
- 1/2 TL Vanille-Extrakt
- 50 g Honig
- 1/2 TL Zimt
- 100 g Blaubeeren

Zubereitung

- 1) Das Mehl mit dem Backpulver in einer großen Schüssel mischen.
- 2) Die Banane mit einer Gabel zerdrücken und mit dem Ei, der Butter, dem Vanille-Extrakt, dem Honig und dem Zimt zum Mehl mit Backpulver hinzugeben und gut durchmischen.
- 3) Die Blaubeeren vorsichtig in den Teig unterheben.
- 4) Den Teig in Muffin-Förmchen verteilen und diese in die Heißluftfritteuse geben.
- 5) Die Muffins bei ca 180 °C für ca. 20 Minuten backen. Um zu testen, ob die Muffins gar sind, kann man sie mit einem Holzstiel in die Mitte stechen. Wenn beim Herausziehen kein Teig kleben bleibt, sind die Muffins fertig.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Információk állása · Stanje informacij · Stav informací

Stav informácií · Stand der Informationen:

03/2022 · Ident.No.: SHFD1400B2-122021-2

IAN 377118_2110

