SILVERCREST®

PDF ONLINE
www.lidl-service.com



MULTIFUNCTION MINI OVEN SBMD 2250 A1

(GB) (CY)
MULTIFUNCTION MINI OVEN
Operating instructions

(SI)
PEČICA DIGITAL MOBIL
Navodila za uporabo

(SK)
DIGITÁLNA PRENOSNÁ RÚRA
Návod na obsluhu

(BA)
DIGITALNA MOBILNA PEĆNICA
Uputstvo za upotrebu

(MK)
МОБИЛНА ДИГИТАЛНА РЕРНА
Упатства за работа

(RO)
CUPTOR DIGITAL MOBIL
Instrucțiuni de utilizare

(GR) (CY)
ΦΟΥΡΝΑΚΙ ΨΗΦΙΑΚΟ
Οδηγίες χρήσης

(HU)
DIGITÁLIS HORDOZHATÓ SÜTŐ
Használati utasítás

(CZ)
DIGITÁLNÍ MOBILNÍ PEČICÍ TROUBA
Návod k obsluze

(HR)
PEĆNICA DIGITAL MOBIL
Upute za upotrebu

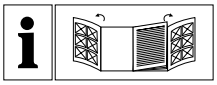
(RS)
DIGITALNA MOBILNA PEĆNICA
Uputstvo za upotrebu

(AL)
FURRA ME EKRAN DIGJITAL, E LËVIZSHME
Udhëzime përdorimi

(BG)
ЦИФРОВА ПРЕНОСИМА ФУРНА
Ръководство за експлоатация

(DE)
MINI BACKOFEN
Bedienungsanleitung

IAN 528923_2601



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

(HU) Olvasás előtt kattintson az ábrát tartalmazó oldalra és végezetül ismerje 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.

(HR) Prije nego što pročitate tekst, otvorite stranicu sa slikama i upoznajte se na osnovu toga sa svim funkcijama uređaja.

(BA) Prije čitanja, rasklopite stranicu s ilustracijama i upoznajte se sa svim funkcijama uređaja.

(RS) Pre čitanja rasklopite stranu sa slikama te se upoznajte sa svim funkcijama uređaja.

(MK) Пред да читате, одвиткајте ја страницата со илустрациите, а потоа запознајте се со сите функции на уредот.

(AL) Para se të lexoni, hapni faqen me ilustrime dhe më pas njihuni me të gjitha funksionet e pajisjes.

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

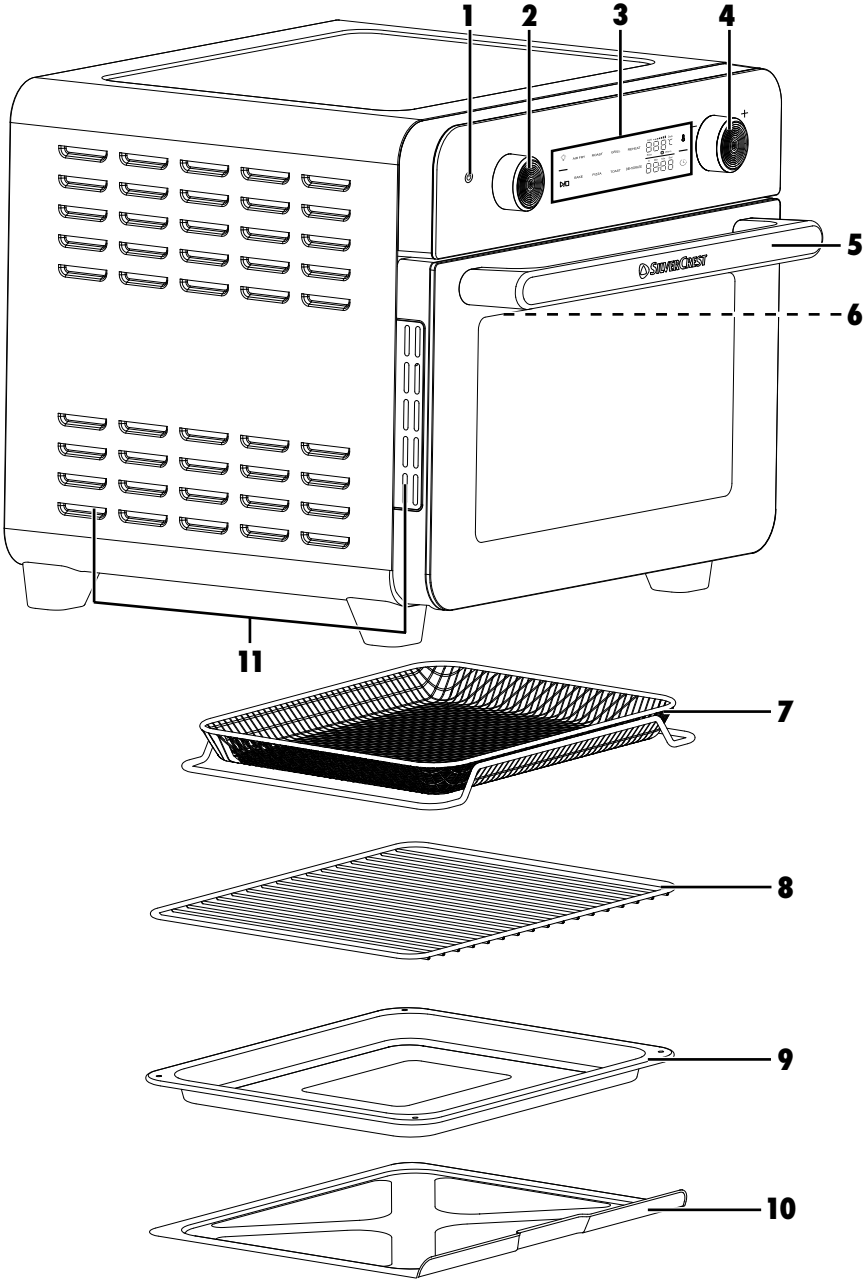
(BG) Преди да прочетете отворете страницата с фигурите и след това се запознайте с всички функции на уреда.

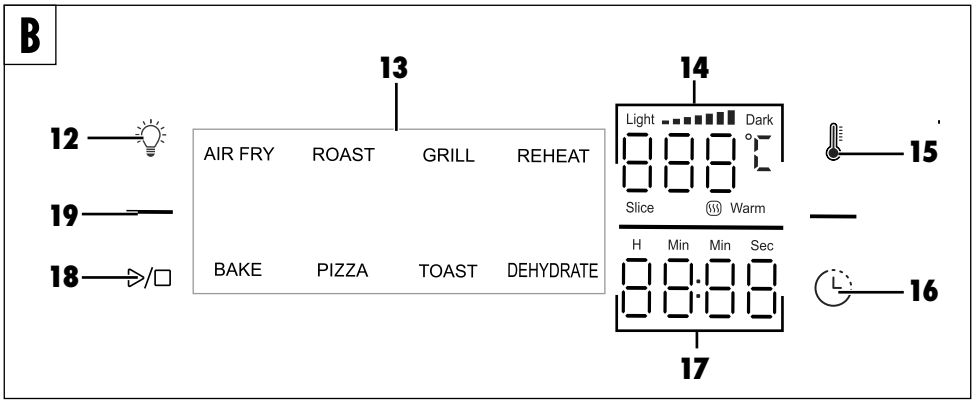
(GR) (CY) Πριν ξεκινήσετε την ανάγνωση, ανοίξτε τη σελίδα με τις εικόνες και εξοικειωθείτε με όλες τις λειτουργίες της συσκευής.

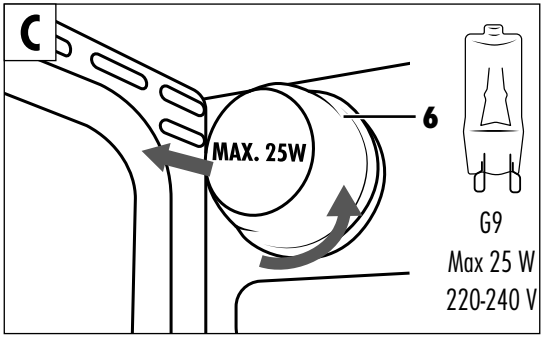
(DE) Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

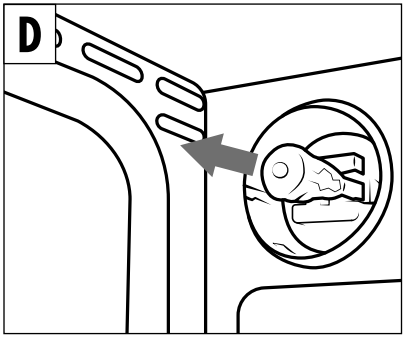
English	Original instructions	Page	1
Magyar	Az originál használati utasítás fordítása	Oldal	17
Slovenščina	Prevod originalnega navodila za uporabo	Stran	33
Česky	Překlad originálního provozního návodu	Strana	49
Slovenčina	Preklad originálneho návodu na obsluhu	Strana	65
Hrvatski	Prijevod originalnih uputa za uporabu	Stranica	81
Bosanski	Upute za upotrebu	Stranica	97
Srpski	Prevod originalnog uputstva za upotrebu	Strana	113
Македонски	Превод на оригиналните упатства за работа	Страница	131
Shqip	Përkthimi i udhëzimeve origjinale të përdorimit	Faqe	149
Română	Traducerea instrucțiunilor de utilizare original	Pagina	167
Български	Превод на оригиналното ръководство за експлоатация	Страница	183
Ελληνικά	Μετάφραση των αυθεντικών οδηγιών λειτουργίας	Σελίδα	201
Deutsch	Originalbetriebsanleitung	Seite	219

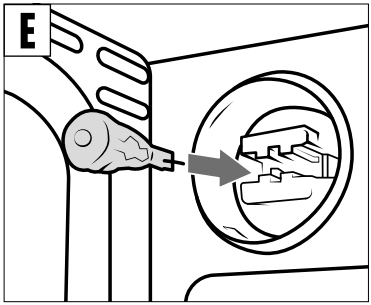
A

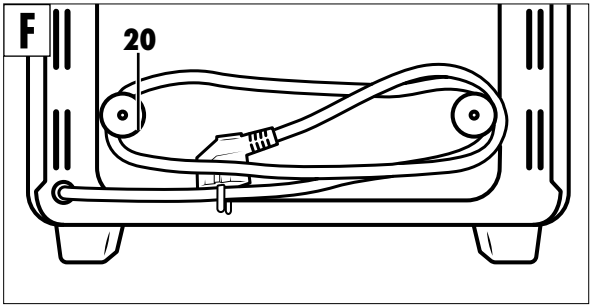


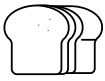

B
13
14
12
AIR FRY
ROAST
GRILL
REHEAT
Light
Dark
15
19
Slice
Warm
18
BAKE
PIZZA
TOAST
DEHYDRATE
H
Min
Min
Sec
16
17


C
MAX. 25W
6
G9
Max 25 W
220-240 V


D


E


F
20

AIR FRY		400 g max 700 g	180 °C	20 min 30 min		
		400 g max 700 g	180 °C	25 min 35 min		
		400 g max 500 g	200 °C	15 min 18 min		
ROAST		1200 g max 1500 g	200 °C	45 min 55 min		
		400 g max 600 g	170 °C	15 min 20 min		
GRILL		500 g (4) max 750 g (6)	200 °C	30 min 35 min		
REHEAT			175 °C	10 min 15 min		
BAKE		400 g max 600 g	180 °C	20 min 30 min		
		7 max 9	180 °C	12 min 14 min		
PIZZA		max 1 26-30 cm	180 °C	12 min		
TOAST		4 max 6	▬▬■	4:45 min 6:14 min		
DEHYDRATE		max 2	60 °C	8 h		
		max 2	60 °C	8 h		

Contents

1. Intended use 2

2. Warnings and symbols used 2

3. Safety information 3

4. Package contents 5

5. Unpacking 5

6. Tool description 5

7. Before first use 5

8. First use 5

9. General functions 6

9.1. Cooking accessories 6

9.2. Interior light and signal beeps 6

9.3. Standby 6

9.4. Operating elements 6

9.5. Automatic programmes 6

10. Use 7

11. Cooking table 9

12. Tips for the best cooking results 10

13. Cleaning and care 10

14. Replacing the interior light 10

15. Storage 10

16. Troubleshooting 11

17. Disposal 11

17.1. Disposal of appliance and packaging. 11

18. Technical data 11

19. Kompernass Handels GmbH warranty 12

19.1. Service 12

19.2. Importer 12

20. Ordering replacement parts 12

21. Recipes 13

1. Intended use

This appliance is intended exclusively for the preparation of foods in household quantities. The appliance is suitable for baking as well as frying and cooking with hot air. It can also be used for reheating, toasting, grilling and dehydrating food.

The appliance is intended exclusively for private use indoors. The appliance is not for commercial use.

Any other use or use beyond that specified is considered improper use. No claims of any kind will be accepted for damage arising as a result of incorrect use. The risk is borne solely by the user.

2. Warnings and symbols used

The following warnings and symbols are used in these operating instructions, on the packaging and on the appliance (where applicable):

	**DANGER!** A warning with this symbol and the signal word "DANGER" indicates an imminently hazardous situation that will result in death or serious injury if not avoided.
	**WARNING!** A warning with this symbol and the signal word "WARNING" indicates a potentially hazardous situation that could result in death or serious injury if not avoided.
	**CAUTION!** A warning with this symbol and the signal word "CAUTION" indicates a potentially hazardous situation that could result in a minor or moderate injury if not avoided.
	**ATTENTION!** A warning with this symbol and the signal word "ATTENTION" indicates a potential situation that could result in property damage if not avoided.
	**Note:** A note identifies additional information that facilitates the use of the appliance.
	**Read the instructions.** Note all instructions regarding safety and use before using the product. Please pass all product documentation on to any future owner.

	AC current/voltage
	Use the device indoors only.
	Caution, hot surfaces!
	Do not immerse in water!
	Dishwasher-proof.
	All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.
	This product satisfies the requirements of the applicable European and national regulations.
	Do not dispose of electrical appliances in the household waste!
	Dispose of the packaging in an environmentally responsible manner.
	Observe the labelling on the packaging material when sorting for disposal: The material is labelled with abbreviations (a) and numbers (b) with the following meanings: 1–7: plastics, 20–22: paper and cardboard, 80–98: composites.
	This mark confirms that the product complies with the product safety requirements applicable in the Republic of Serbia.

3. Safety information

⚠ DANGER! ELECTRIC SHOCK!

- Connect this appliance only to a properly installed mains socket with a mains voltage corresponding to that on the rating plate.
- Never immerse the appliance in liquids or allow liquids to penetrate the housing. Do not expose the appliance to humidity and do not use it outdoors. If liquid gets into the housing, disconnect the appliance from the mains power socket immediately and have it repaired by a qualified technician.
- Never immerse the appliance in water or other liquids! There is a risk of a potentially fatal electric shock if residual moisture comes into contact with live components during operation.
- Protect the appliance from water droplets or spray. Do not place any vessels containing liquid (e.g. flower vases) on or near the appliance.
- Remove the plug from the mains power socket in the event of malfunctions and before cleaning the appliance.
- To disconnect the appliance from the power outlet, pull only on the plug itself, not on the power cord.
- Never hold the appliance, the power cable or the power plug with wet hands.
- To avoid potential risks, a damaged power cord for this appliance should be replaced by the manufacturer or the manufacturer's customer service department or a similarly qualified person.
- Do not kink or crush the power cord, and always route it in such a way as to prevent people from stepping on it or tripping over it.
- Protect the power cord from contact with hot appliance parts. Never use the appliance near naked flames, a hotplate or a heated oven.
- Disconnect the appliance from the mains power source immediately after use. The appliance is completely free of electrical power only when unplugged.
- Do not open the appliance housing or attempt to repair the appliance yourself. This can lead to risks and also invalidates the warranty. Defective appliances should be repaired by qualified specialists only.
- If possible, set up the appliance close to a power outlet. Ensure that the power plug is quickly reachable in case of danger and that the cord poses no risk of tripping.
- Provide a stable location for the appliance.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- This appliance may be used by children of the age of 8 years or more and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge if they are being supervised or have been instructed with regard to the safe use of the appliance and have understood the potential risks.
- Children must not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance must not be performed by children unless they are older than 8 years of age and are supervised.

- Children younger than 8 years must be kept away from the appliance and power cord.
- Do not allow children to play with packaging materials. There is a risk of suffocation.
- Do not operate the appliance if it has been dropped or is damaged in any way. Have the appliance checked and/or repaired by a qualified technician, if necessary.
- Do not place any objects on the appliance and do not cover it during use. Keep the air inlet and outlet openings clear to ensure unimpaired air flow. Otherwise the appliance may overheat.
- The surface of the appliance can become extremely hot during use. Only touch the appliance on the handle or the operating elements.
- Never touch the glass door or the housing during use as these can get very hot. To avoid being burnt, use an oven cloth, oven glove or the like to open the glass door and to remove foods!
- Be careful when handling hot foods to avoid burns.
- Never move the appliance during operation.
- After use, allow the appliance to cool down completely before cleaning it! Risk of burns!
- There is a risk of injury if the appliance is misused! Use only as instructed.

(!) ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

- Do not use an external timer switch or a separate remote control system to operate the appliance.
- Never leave the appliance unattended while it is being used.
- Ensure that the appliance, power cord and plug do not come into contact with heat sources such as hotplates or naked flames.
- Operate the appliance only with the original accessories supplied.
- This appliance is not intended for installation. Do not use it in a cabinet. Place it on a stable, level and heat-resistant surface.
- Do not use the appliance for room heating.
- Do not place aluminium foil under the appliance, and do not use it to line the interior or cover the heating elements.
- Make sure that the food does not come into contact with the heating elements.
- Use only ovenproof cookware.
- Do not store any objects of plastic, paper or the like in the oven.
- The oven door is made of tempered safety glass that is especially resistant to impacts. Nevertheless, it could break if subjected to mechanical loads, especially at the corners. Protect the glass surface from scratches and sharp objects. Do not place objects on the opened glass door.
- Never set up the appliance underneath wall cupboards or next to curtains, cupboard walls or other flammable objects.
- Do not use abrasive or aggressive cleaning materials. These may damage the surfaces.

⚠ WARNING! DANGER TO HEALTH!

■ Acrylamide is a potentially carcinogenic substance formed when frying foodstuffs with a high starch content at above 175°C. Foods containing starch, such as chips, should therefore only be deep-fried until golden yellow instead of dark brown. This is the only way to achieve low-acrylamide cooking.

4. Package contents

The appliance is supplied with the following components as standard:

- Digital hot air mini oven
- 1 baking tray
- 1 cooking grill
- 1 frying insert
- 1 crumb tray
- Instructions for use
- Quick start guide

5. Unpacking

♦ Remove all parts of the appliance and the operating instructions from the box.

♦ Remove all packaging materials and any stickers from the appliance.

6. Tool description

Figure A:

1 On/Off button ⏻
2 Programme selector
3 Display with function buttons
4 Dial for temperature/cooking time
5 Door handle
6 Interior light
7 Frying insert
8 Cooking grill
9 Baking tray
10 Crumb tray
11 Ventilation slits

Figure B:

12 Interior light button
13 Display of cooking programme
14 Display of temperature / browning level / slices / keep warm function
15 Temperature button
16 Cooking time button
17 Cooking time display
18 Start/Stop button ▷/□
19 Operating state indicator

Figure F:

20 Cable retainer

7. Before first use

1) Place the appliance on a level, stable and heat-resistant surface. Make sure to leave enough free space around the appliance so that the air can circulate well. Keep it at least 15 cm away from nearby furniture or walls.
2) Clean the accessories as described in **13. Cleaning and care**.
3) Wipe the interior and exterior surfaces of the appliance with a damp cloth.

8. First use

■ Before first use, the appliance must be heated up once while empty. Proceed as follows.

1) Remove all accessories from the interior of the appliance.
2) Plug the mains plug into a power outlet.
3) Switch the appliance on by pressing the On/Off button **(1)** ⏻.
4) Turn the programme selector **(2)** until the BAKE cooking programme lights up in the display **(13)**.
5) The temperature display **(14)** flashes. Turn the dial **(4)** and set the temperature to 230°C.
6) Press the button **(16)** to set the cooking time. The cooking time display **(17)** flashes. Turn the dial **(4)** and set the time to 15 minutes.
7) Press the Start/Stop button **(18)** ▷/□.

ⓘ Note

► During first use, you may notice a small amount of smoke and a slight odour. This is due to production residue. This is completely normal and harmless. Ensure sufficient ventilation; for example, by opening a window.

8) At the end of the specified time, three short beeps will sound, the display will go out and the appliance will enter standby mode. Press the On/Off button **(1)** ⏻ to switch off the appliance.

The appliance is now ready for use.

9. General functions

9.1. Cooking accessories

When choosing baking tins and ovenproof pans, note the dimensions of the oven interior. This is suitable for round tins with a diameter of up to 30 cm. Oval or rectangular tins may have a maximum length of 30 cm.

The position of the various inserts influences the cooking result. We recommend using the slots as indicated in the table **9.5. Automatic programmes**.

ⓘ Note

- The crumb tray **(10)** must always be placed directly on the bottom of the oven below the heating element and remain there during operation. Clean it after every use as described in the section **13. Cleaning and care**.
- If you are preparing foods on the frying insert **(7)** or the cooking grill that could release grease or juices, such as pizza or chips, slide the baking tray underneath to collect any liquids.

9.2. Interior light and signal beeps

- During operation, the interior light is switched on. After the end of the programme, the interior light switches off. automatically after 1 minute. You can manually switch the interior light on or off at any time with the button **(12)** 💡.
- A beep sounds every time a button is pressed or the dials **(2)** and **(4)** operated. At the end of the cooking time, 3 beeps sound, the display **(3)** goes out and the appliance enters standby mode.

9.3. Standby

When the appliance is in standby, all display elements are inactive. Only the operating state indicator **(19)** is lit. Press any operating element to reactivate the display **(3)** or switch the appliance off by pressing the On/Off button **(1)** ⏻.

9.4. Operating elements

– You can set the automatic programme using the programme selector **(2)**. During the cooking process, you cannot change the programme with the programme selector **(2)**. To change the program, press the Start/Stop button **(18)** ▷/☐ twice.

– The dial **(4)** is used for setting the temperature and cooking time. You can change these at any time, even during the cooking process (see the section **10. Use**).
In the TOAST programme, this dial serves instead for setting the browning level (LIGHT-DARK) or the number of toast slices (SLICE: 1 to 6). The time is adjusted automatically.

The remaining time until the end of the programme is shown in the display **(3)** by the cooking time display **(17)**.

9.5. Automatic programmes

The appliance has 8 automatic programmes.

Programme	Using the appliance	Accessory	Slot	Presets	Setting option
AIR FRY	For frying with no or minimal oil: e.g. chips, potato wedges, chicken nuggets, chicken wings	Frying insert / baking tray	Middle	180°C - 15 min. plus 60°C - 10 min. Keep warm	60–200°C 1 min. - 2 hrs.
ROAST	For roasting vegetables and meats	Cooking grill / baking tray	Bottom	190°C - 30 min.	60–230°C 1 min. - 2 hrs.

Programme	Using the appliance	Accessory	Slot	Presets	Setting option
GRILL	For grilling meat and fish and for browning gratins	Cooking grill / baking tray	Top	200°C - 10 min.	60–200°C 1 min. - 2 hrs.
REHEAT	For reheating with or without overcooking	Cooking grill	Bottom	80°C - 20 min.	60–110°C 1 min. - 2 hrs.
BAKE	For baking cakes, quiches, muffins, rolls, soufflés as well as sweet and savoury pastries	Ovenproof tin on cooking grill / baking tray	Middle	180°C - 20 min.	60–230°C 1 min. - 2 hrs.
PIZZA	For cooking fresh or frozen pizza	Cooking grill	Middle	220°C - 15 min.	60–230°C 1 min. - 2 hrs.
TOAST	For toasting bread, flatbreads, sandwiches and bacon to the desired browning level	Cooking grill	Middle	4 slices Browning level 4 4:45 min.	1–6 slices Browning level 1–7 3:15 - 6:14 min.
DEHYDRATE	For dehydrating fruit, meat and vegetables	Frying insert / cooking grill	Middle	60°C - 6 hrs.	60–100°C 1 min. - 12 hrs.

10. Use

⚠ WARNING!

- Never touch the glass door or the housing during use as these can get very hot. To avoid being burnt, use an oven cloth, oven glove or the like to open the glass door and to remove foods!
- Be careful when handling hot foods to avoid burns.

1) Plug the mains plug into a power outlet, if not already done.
2) Place the food in the frying insert **(7)** or in a tin and/or on the cooking grill **(8)** or in the baking tray **(9)**.

ⓘ Note

- Take care not to exceed the maximum values from the section **11. Cooking table** as this could negatively influence the cooking result. Otherwise, the food could overflow or burn against the heating elements.

3) Slide the frying insert, cooking grill or baking tray into the appliance at the appropriate position (top/middle/bottom).
4) Switch on the appliance with the On/Off button **(1)** ⏻.

After switching on, the AIR FRY programme is selected by default.

5) To select an automatic programme, turn the programme selector **(2)** until the desired programme lights up in the display **(13)**. The preset temperature and cooking time are shown on the display **(3)**.

After you have selected a cooking programme, you can change the temperature and the cooking time according to your needs. This is also possible during the cooking process at any time.

6) To set the temperature, press the temperature button **(15)** 🌡. The temperature display **(14)** flashes in the display.
7) Turn the dial **(4)** towards **–** to lower the temperature or towards **+** to increase it.

ⓘ Note

- You can set the temperature in 5°C steps between 60°C and 230°C.
- The maximum temperature depends on the selected programme. For the AIR FRY and GRILL programmes, it is limited to 200°C.

8) To change the cooking time setting, press the cooking time button **(16)** 🕒. Turn the dial **(4)** towards **–** to decrease the cooking time or towards **+** to increase it.

Note

- You can set the time to between 1 minute and 2 hours. For the DEHYDRATE programme, the maximum settable time is 12 hours.

9) Press the Start/Stop button **(18)** ▷/☐ to start the programme. The operating state indicator **(19)** flashes. The remaining time until the end of the programme begins to count down in the cooking time display **(17)**. The appliance heats up.

Note

- When you open the glass door during cooking to check the progress or turn foods, the time stops, and the countdown continues once you close the glass door again. The cooking process is automatically continued.

10) At the end of the cooking time, three short beeps will sound. After 1 minute, the interior light goes out and the appliance enters standby mode.

Note

- You can stop the cooking process before the end of the cooking time by pressing the Start/Stop button **(18)** ▷/☐. The appliance enters standby mode.

11) When the food has finished cooking, pull the insert out of the oven using an oven cloth or oven glove. Place the insert on a heat-resistant surface.

12) Pull the mains plug out of the power outlet. Allow the appliance to cool completely, and clean it as described in the section **13. Cleaning and care**.

TOAST automatic programme

1) Select the TOAST programme with the programme selector **(2)**. The TOAST programme is preset to browning level 4 (4:45 minutes for 4 slices of toast). The browning indicator **(14)** flashes in the display **(3)**.
2) Turn the dial **(4)** towards **—** to decrease the browning level or towards **+** to increase it.
3) Press the cooking time button **(16)** 🕒 to set the number of slices. The number above the label SLICE flashes in the display **(14)**.
4) Turn the dial **(4)** to increase or decrease the number of slices. You can set from 1 to 6 slices. The cooking time changes automatically based on the number of slices and the selected browning level.
5) Start the programme with the Start/Stop button **(18)** ▷/☐.

Keep warm programme (only for AIR FRY)

After the cooking time has elapsed in the AIR FRY programme, a short beep sounds and the appliance automatically starts the keep warm programme. WARM lights up on the display **(14)**.

The keep warm programme is preset to 10 minutes at 60°C. After this time elapses, three short beeps sound and the appliance enters standby mode after 1 minute.

You can end the keep warm programme at any time by pressing the Start/Stop button **(18)** ▷/☐.

11. Cooking table

The cooking table provides examples of the temperatures at which specific foods must be cooked and how much time is required. The cooking times listed below are guide values only. The actual time required may vary depending on the nature and quantity of the foods. If required, adjust the values to your needs or based on your experience.

Programme	Preparation	Quantity	Temperature	Time	Turn	Recommendation
AIR FRY	Frozen chips	optimal 400 g max. 700 g	180°C	20 min. 30 min.	Yes	Preheat for 5 minutes. Turn with tongs halfway through the cooking time
	Fresh chips	optimal 400 g max. 700 g	180°C	25 min. 35 min.	Yes	Mix with 1 tbsp. oil. Preheat for 5 minutes. Turn with tongs halfway through the cooking time
	Chicken nuggets (frozen)	optimal 400 g max. 500 g	200°C	15 min. 18 min.	Yes	Turn with tongs halfway through the cooking time
ROAST	Whole chicken	optimal 1200 g max. 1500 g	200°C	45 min. 55 min.		
	Salmon steak	optimal 400 g max. 600 g	170°C	15 min. 20 min.		
GRILL	Meat patties	opt. 500 g (4 pcs.) max. 750 g (6 pcs.)	200°C	30 min. 35 min.	Yes	Turn halfway through the cooking time
REHEAT	Reheating food		100°C	10 min. 15 min.		
BAKE	Chocolate cake	optimal 400 g max. 600 g	180°C	20 min. 30 min.		
	Muffins	optimal 7 pcs. max. 9 pcs.	180°C	12 min. 14 min.		Preheat for 5 minutes Middle slot
PIZZA	Frozen pizza	opt./max. 1 pc. 26-30 cm	220°C	12 min.		Preheat for 5 minutes
TOAST	Toast bread, bruschetta	optimal 4 pcs. max. 6 pcs.	automatic	4:45 min. 6:14 min.		Preheat for 5 minutes Browning level 4
DEHYDRATE	Apples	opt./max. 2 pcs.	60°C	8 hrs.		1 cm thick slices. Rotate the insert halfway through the cooking time
	Bananas	opt./max. 2 pcs.	60°C	8 hrs.		

12. Tips for the best cooking results

- Do not exceed the maximum recommended quantities.
- Smaller foods typically require a somewhat shorter cooking time than larger foods.
- Smaller foods cook more evenly when they are rotated or turned halfway through the cooking time. Use a cooking utensil to do this, such as tongs.
- When preparing potato dishes with hot air, it is best to choose waxy varieties. Rinse the potato pieces with fresh water and dry them off carefully on a kitchen towel. This will prevent them from sticking to each other and make them extra crispy.
- Generally, no oil is required for frying with hot air. However, adding a few drops of oil can enhance the flavour.
- Follow the preparation instructions on the packaging of the food. Set the temperature and cooking time as recommended.
- For preparing cakes, quiches, bakes or muffins, you can use silicone, stainless steel, aluminium, terracotta or ceramic baking tins and dishes and place them on the cooking grill **(8)**.

13. Cleaning and care

1) After every use, pull out the crumb tray **(10)** and dispose of the crumbs. If necessary, clean the crumb tray in warm washing-up water using a soft sponge. Then rinse it off with fresh water.
2) Clean the frying insert **(7)**, the cooking grill **(8)** and the baking tray **(9)** after every use in hot water with some washing-up liquid and a non-abrasive sponge. For stubborn residues, soak the inserts in hot, soapy water for about 10 minutes beforehand. Rinse them off afterwards with fresh water.

ⓘ Note

►  All inserts except the crumb tray can also be cleaned in the dishwasher.

3) After they have cooled, clean the glass door and the interior surfaces with a damp sponge and a mild cleaning agent.
4) Remove any food residue from the heating elements using a dry cleaning brush.
5) Wipe off the outside of the appliance with a damp cloth. If necessary, put some washing-up liquid on the cloth, then wipe off afterwards with fresh water.
6) Allow the appliance and the accessories to dry completely before reusing them or putting them away.

14. Replacing the interior light

1) Switch the appliance off and pull out the mains plug. Allow the appliance to cool down completely.
2) Open the glass door. The interior light **(6)** is located at the rear on the right side wall (see Fig. **C**).
3) Hold the cover of the interior light and turn it anti-clockwise. Pull off the cover (see Fig. **C**).
4) Remove the defective light bulb by pulling it out (see Fig. **D**).
5) Insert a new light bulb of the same type (tungsten lamp, max. 25 W, 220–240 V) into the socket (see Fig. **E**).
6) Screw the cover back into place.

15. Storage

- After the appliance has cooled, wind the power cable around the cable retainer **(20)** on the back of the appliance (see Fig. **F**).
- Store the cleaned appliance in a dry, dust-free location.

16. Troubleshooting

Problem	Possible cause	Possible solution
Das Gerät funktioniert nicht	The power plug is not connected to the power supply	Plug the plug into a socket
	The socket is defective	Use another socket
	The appliance is defective	Contact customer service
The display **(3)** does not light up	The power plug is not connected to the power supply	Plug the plug into a socket
	The power cord is damaged	Contact customer service
The display shows incorrect values	Display damaged	Contact customer service
	Parts on the electronic board are damaged	Contact customer service
The cooking time is longer than expected	The glass door was frequently opened to check the cooking process	Do not interrupt the cooking process by unnecessarily opening the glass door
	Incorrect temperature setting	Check the temperature settings
Smoke and odors are generated during operation	Cleaning agent or food residues on the heating elements	Remove the food and let the appliance run with the glass door open until no more smoke is produced. Open a window for better ventilation
Display shows E1	Temperature sensor (NTC) error: short circuit	Disconnect the appliance from the power supply and reconnect it; if the problem persists, contact customer service
Display shows E2	Temperature sensor (NTC) error	
Display shows E3	Temperature in the cooking chamber above 260 °C	
Display shows E4	Fault in signal transmission on the circuit board	

17. Disposal

17.1. Disposal of appliance and packaging



The symbol of the crossed-out wheelie bin means that this appliance may not be disposed of in regular household waste at the end of its service life. The appliance must be deposited at an established collection point, recycling centre or disposal company.

Please erase all personal data before returning an appliance.

Before returning an appliance, please remove any batteries that are not permanently enclosed within the old appliance as well as any light sources that can be removed without destroying the appliance. Then dispose of these items separately.

The packaging is made from material which can be disposed of at your local recycling plant.

Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.

18. Technical data

Power supply	220-240 V ~, 50-60 Hz
Power consumption	2250 W
Power consumption in off mode	0.35 W
Light bulb	Tungsten lamp G9, max. 25 W, 220-240 V
Cooking chamber capacity	21 l

19. Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

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

Warranty conditions

The warranty period starts on the date of purchase. Please keep your receipt in a safe place. This will be required as proof of purchase. If any material or manufacturing fault occurs within three years of the date of purchase of the product, we will either repair or replace the product for you or refund the purchase price (at our discretion). This warranty service requires that you present the defective appliance and the proof of purchase (receipt) within the three-year warranty period, along with a brief written description of the fault and of when it occurred.

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

Warranty period and statutory claims for defects

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

Scope of the warranty

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

The warranty covers material faults or production faults. The warranty does not extend to product parts subject to normal wear and tear or to fragile parts which could be considered as consumable parts such as switches or parts made of glass.

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

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

Warranty claim procedure

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

- Please have the till receipt and the item number (IAN) 528923_2601 available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate on the product, an engraving on the product, on the front page of the operating instructions (below left) or on the sticker on the rear or bottom of the product.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.
- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.

19.1. Service

(GB) **Service Great Britain**
Tel.: 0800 404 7657
E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

(CY) **Service Cyprus**
Tel.: 8009 4241
E-Mail: kompernass@lidl.com.cy

IAN 528923_2601

19.2. Importer

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21 • 44867 BOCHUM • GERMANY
www.kompernass.com

20. Ordering replacement parts

You can order replacement parts for this product on the Internet at **www.kompernass.com**.

Scan the QR code with your smartphone/tablet.
You can use this QR code to go directly to our website to view and order the available spare parts.

Note

- If you have problems with your online order, you can contact our service centre by phone or e-mail.
- Always quote the article number (IAN) 528923_2601 in your order.

► Please note that online ordering of replacement parts is not possible for all countries.

21. Recipes

All recipes are provided without guarantee. All information regarding ingredients and preparation is provided as guide values. Modify the suggested recipes to suit your personal taste.

Chips

Ingredients for 2 people

- 400 g chips (frozen)
- Salt

Preparation

1) Place the frozen chips in the frying insert.
2) Select the AIR FRY programme and fry according to the instructions.
3) Halfway through the cooking time, remove the frying insert and turn or redistribute the chips with tongs.
4) At the end of the programme, place the chips in a container and add salt and seasoning to taste. Serve with a dip of your choice.

Homemade sweet potato chips

Ingredients for 2 people

- 400 g sweet potatoes
- 1 tbsp. cooking oil
- 1 tbsp. cornflour
- 1 tbsp. sesame seeds
- Coarse sea salt

Preparation

1) Peel the sweet potatoes and cut them into 1 cm thick sticks. Let soak in cold water for about 1 hour, then dry off well and sprinkle evenly with the cornflour.
2) Roast the sesame seeds in a pan without fat for about 10 minutes. Stir occasionally.
3) Leave the roasted sesame seeds to cool and then crush them together with the salt in a mortar.
4) Pour the oil into a bowl, add the sweet potato sticks and toss several times until they are coated with oil.
5) To allow any excess oil to drip off, take the sweet potato sticks out of the bowl with tongs and place them in the frying insert.
6) Fry in AIR FRY mode according to the instructions. Turn with tongs halfway through the cooking time.
7) Add the sesame salt mixture to the sweet potato chips and serve immediately.

Chicken wings

Ingredients for 2 people

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

Preparation

1) Mix the oil, vinegar, Tabasco, sugar or honey, the herbs and spices together in a bowl.
2) Place the chicken wings in the bowl and mix evenly with the marinade. Preferably, leave overnight in the refrigerator to steep.
3) Place the marinated chicken wings in a dish, and set this on the cooking grill. Cook with the ROAST programme at 190°C for about 25–30 minutes. After approx. 15 minutes, turn over with suitable utensils. Cook for a further 10-15 minutes.
4) Check the cooking progress occasionally and stop it if the chicken wings are already cooked before the preset time.

Baked vegetables

Ingredients for 4 people

- 1 courgette
- 1 red bell pepper
- 1 yellow bell pepper
- 1 red onion
- 250 g fresh mushrooms
- 1 tsp. olive oil
- Herbes de Provence
- Salt and pepper

Preparation

1) Clean and slice the mushrooms. Wash the remaining vegetables, remove the stalk and seeds and cut into small pieces. Peel the onion and cut into rings or wedges.
2) Mix the spices together with the olive oil in a bowl. Add the vegetables and mix everything well again.
3) Bake everything together with the AIR FRY programme at about 180°C for about 15 minutes. Turn halfway through the cooking time.

Filled pastries

Ingredients for 10 servings

- 150 g puff pastry (frozen or from the chiller cabinet)
- 2 tbsp. milk
- Filling as desired

Preparation

1) Cut the puff pastry into 10 squares (5 x 5 cm).
2) Place a heaped teaspoon of filling in the centre of each square.
3) Fold each square into a triangular pastry pocket by folding it over. Brush the edges with a little water and press them together with a fork.
4) Place the pastries on the baking tray lined with baking paper and brush with milk.
5) Bake with the BAKE programme at 160°C for about 15-20 minutes until golden yellow.

Suggestions for the filling

Ham and cheese:

– Mix together 50 g cream cheese and 50 g cooked ham cut into fine strips and add some pepper.

Ricotta and spinach:

– Mix 50 g ricotta with 50 g well-drained spinach, a little nutmeg, salt and grated Parmesan cheese.

Apple cinnamon:

– Cut an apple into small pieces and mix with 1 tbsp. sugar, 1 tsp. cinnamon and a few sultanas.

Salmon and cream cheese:

– Mix together 50 g cream cheese and 50 g salmon (fresh or smoked) cut into small cubes or strips and some dill.

Marinated sesame salmon

Ingredients for 2 people

- 400 g salmon
- 1 tbsp. sesame seeds
- 25 ml soy sauce
- 25 ml lemon juice
- 1 tbsp. honey
- 1 tsp. paprika powder
- Salt and pepper

Preparation

1) Stir together the soy sauce with the sesame seeds, lemon juice, honey, paprika and salt and pepper to make a marinade.
2) Cut the salmon into cubes and mix with the marinade.
3) Cook the marinated salmon cubes at 180°C for approx. 10 minutes. Select the ROAST programme and adjust the cooking time as required.
4) Check the progress halfway through the cooking time and give the food a stir if necessary.
5) Serve immediately. It goes well with a mixed salad.

Pizza Margherita in the Neapolitan style

Ingredients for 2 pizzas

– For the batter:
- 350 g pizza flour
- 10 g extra virgin olive oil
- 4 g sugar
- 200 ml water
- 10 g salt
- 1 g fresh yeast

– For the topping:
- 160 g tinned peeled tomatoes (San Marzano)
- 1 piece of mozzarella (preferably buffalo)
- Several fresh basil leaves
- Extra virgin olive oil
- Some grated Parmigiano Reggiano or Grana Padano
- Salt

Preparation

1) Pour the water into a wooden bowl and dissolve the salt and sugar.
2) Add just over half the flour to the bowl, crumble the yeast onto the flour and mix together with a floured hand. Gradually add the remaining flour, gently folding it into the dough until the flour has absorbed the water.
3) Add the oil to the dough and continue working the dough with one hand until the oil is fully incorporated.
4) Take the dough out of the bowl and knead it with both hands on a flat, lightly floured surface for 20–25 minutes. The dough must be smooth and elastic. It should not stick. If necessary, sprinkle the surface with some flour.
5) Shape the dough into a ball and let it rest in the wooden bowl for 15 minutes. Then remove, knead briefly, return to the bowl and leave covered for a further 40 minutes.
6) Remove the dough ball and cut into 2 equal pieces. Shape these into 2 smaller balls.
7) Place both dough balls back into the wooden bowl and leave covered in a warm location for 8–12 hours.
8) Drain the peeled tomatoes and crush with a fork. Then mix in oil, salt and torn basil leaves.
9) Cut the mozzarella into cubes or strips.
10) Place a pizza stone, if available, in the oven and heat it up with the PIZZA programme at 230°C for about 30–40 minutes. Otherwise, preheat the oven for 5 minutes to 230°C.
11) In the meantime, briefly turn the dough balls in flour to coat both sides. On the floured work surface, press the dough with your fingers from the centre outwards until you have a round shape.
12) Hold the dough in the centre with one hand and gently stretch the edges with the other hand. Turn the dough and repeat.
13) Now spread the tomato sauce onto the pizza from the centre outwards in a spiral shape using the back of a spoon. Top evenly with mozzarella pieces and sprinkle with the Parmesan. Finally, add a few basil leaves and drizzle the pizza with olive oil.
14) Place the pizza on the hot pizza stone or directly on the cooking grill and bake with the PIZZA programme for about 10 minutes at 230°C. Serve immediately.

Piedmontese hazelnut cake

Ingredients

- 200 g whole, roasted hazelnuts
- 80 g wheat flour
- 200 g sugar
- 3 eggs (2 separated, 1 whole)
- 200 g melted butter
- 1 pinch of salt
- Lemon zest

Preparation

1) Spread the hazelnuts on the baking tray and roast with the ROAST programme for 10 minutes at 200°C until they are golden brown. Leave to cool and remove the skins if necessary.
2) Grind the hazelnuts to a coarse flour in a food processor.
3) Add the wheat flour and half the sugar to the ground hazelnuts and mix well. Stir in the lemon zest.
4) Beat the 2 egg yolks with the other half of the sugar until light and fluffy. Then add to the dry ingredients and mix well. Also fold the whole egg and the melted butter into the dough.
5) Add a pinch of salt to the 2 egg whites and whisk to stiff peaks. Gradually work into the dough until you have a thick batter.
6) Grease a springform tin with butter and sprinkle with breadcrumbs. Spread the batter in the tin and press a spiral pattern into the surface with the flat side of a fork.
7) Bake the cake with the BAKE programme at 190°C for 30–40 minutes until it is evenly light brown. To check the baking progress, pierce the dough in the centre with a toothpick: If no dough sticks to the toothpick when removed, the cake is done.

ⓘ Note

► The cake will remain crisp and crumbly as it is baked without yeast and does not rise. If you prefer a softer consistency, add half a sachet of baking powder to the flour.

Blueberry and banana muffins

Ingredients for 10 muffins

- 200 g wheat flour
- 2 tsp. baking powder
- 2 ripe bananas
- 2 eggs
- 40 g butter
- 1 tsp. vanilla extract
- 50 g honey
- 1 tsp. cinnamon
- 200 g blueberries

Preparation

1) Mix the flour with the baking powder in a large bowl.
2) Mash the bananas with a fork and add the flour and baking powder to the eggs, butter, vanilla extract, honey and cinnamon and mix well.
3) Carefully fold the blueberries into the batter.
4) Divide the batter into muffin cases and place these on the baking tray.
5) Bake the muffins with the BAKE programme at 180°C for about 20 minutes. To test whether the muffins are cooked, you can prick them in the middle with a wooden toothpick. If no batter sticks when you pull it out, the muffins are ready.

Banana bread

Ingredients

- 3 very ripe bananas
- 200 g wholemeal wheat flour (alternatively rye or spelt flour)
- ½ tsp. cinnamon powder
- 100 g apple, grated, or unsweetened apple sauce
- ½ sachet baking powder
- 2 eggs
- 50 g chopped walnuts

Preparation

1) Peel, core and finely grate the apple. Peel the bananas, add to the apple and mash well. Beat in the 2 eggs until light and fluffy.
2) Mix together the flour, baking powder and cinnamon, add to the banana-apple mixture and stir briefly. Finally, fold in the chopped walnuts.
3) Pour the batter into a greased loaf tin. The larger the tin, the flatter the loaf will be.
4) Bake with the BAKE programme at 180°C for about 45 minutes.
   Insert a toothpick into the bread to check if it is done.

ⓘ Note

► The loaf will rise in the oven but sink slightly as it cools. Allow it to cool completely before slicing!

Tartalomjegyzék

1. Rendeltetésszerű használat 18

2. Felhasznált figyelmeztető jelzések és szimbólumok 18

3. Biztonsági utasítások 19

4. A csomag tartalma 21

5. Kicsomagolás 21

6. A készülék leírása 21

7. Az első használat előtt 22

8. Üzembe helyezés 22

9. Általános funkciók 22

9.1. Sütési tartozékok 22

9.2. Belső világítás és hangjelzések 22

9.3. Készenlét 22

9.4. Kezelőgombok 23

9.5. Automata programok 23

10. Használat 24

11. Sütési táblázat 25

12. Tippek a legjobb sütési eredményekhez 26

13. Tisztítás és ápolás 26

14. Belső világítás cseréje 27

15. Tárolás 27

16. Hibaelhárítás 27

17. Ártalmatlanítás 28

17.1. A készülék és a csomagolás ártalmatlanítása 28

18. Műszaki adatok 28

19. A Kompernass Handels GmbH garanciája 28

19.1. Szerviz 29

19.2. Gyártja 29

20. Pótalkatrészek rendelése 29

21. Receptek 30

1. Rendeltetésszerű használat

Ez a készülék kizárólag háztartási mennyiségű élelmiszer elkészítésére alkalmas. A készülék sütésre, olajban sütésre és forró levegővel történő ételkészítésre, valamint ételek melegítésére, pirítására, grillezésére és aszalására alkalmas.

A készülék kizárólag zárt helyiségekben történő magáncélú használatra készült. Ne használja a készüléket kereskedelmi célokra.

Más vagy ezen túlmenő használat nem rendeltetésszerű használatnak minősül. Semmilyen, a nem rendeltetésszerű használatból eredő kárigény nem érvényesíthető. A kockázatot egyedül a felhasználó viseli.

2. Felhasznált figyelmeztető jelzések és szimbólumok

Ebben a használati útmutatóban, a csomagoláson és a készüléken, a következő figyelmeztető jelzéseket és szimbólumokat használjuk (ha alkalmazható):

	**VESZÉLY!** Az ezzel a szimbólummal és a „VESZÉLY” figyelmeztető szóval ellátott figyelmeztető utasítás olyan közvetlen veszélyes helyzetre figyelmeztet, amely halált vagy súlyos sérülést okoz, ha nem előzik meg.
	**FIGYELMEZTETÉS!** Az ezzel a szimbólummal és a „FIGYELMEZTETÉS” figyelmeztető szóval ellátott figyelmeztető utasítás olyan lehetséges veszélyes helyzetre figyelmeztet, amely halált vagy súlyos sérülést okozhat, ha nem előzik meg.
	**VIGYÁZAT!** Az ezzel a szimbólummal és a „VIGYÁZAT” figyelmeztető szóval ellátott figyelmeztető utasítás olyan lehetséges veszélyes helyzetre figyelmeztet, amely csekély vagy enyhe sérülést okozhat, ha nem előzik meg.
	**FIGYELEM!** Az ezzel a szimbólummal és a „FIGYELEM” figyelmeztető szóval ellátott figyelmeztető utasítás olyan lehetséges helyzetre figyelmeztet, amely anyagi károkat okozhat, ha nem előzik meg.
	**Tudnivaló:** Tudnivaló jelöli a kiegészítő információkat, amelyek megkönnyítik a készülék használatát.

	**Olvassa el az útmutatót.** A termék használata előtt olvassa el az összes használati és biztonsági utasítást. A termék harmadik személynek történő továbbadása esetén adja át a készülékhez tartozó valamennyi leírást is.
	Váltóáram/-feszültség
	Vigyázat, forró felület!
	A készülék csak belső helyiségekben használható.
	Ne merítse vízbe!
	Mosogatógépben is tisztítható.
	A készülék élelmiszerekkel érintkező részei élelmiszerbiztosak.
	Ez a termék megfelel a vonatkozó európai és nemzeti irányelvek követelményeinek.
	Ne dobjon elektromos készülékeket a háztartási hulladékba!
	Ártalmatlanítsa a csomagolóanyagot környezetbarát módon.
	A hulladékok szétválogatásánál vegye figyelembe a csomagolóanyagokon lévő jelölést: Ezek rövidítésekkel (a) és számjegyekkel (b) vannak megjelölve, amelyek jelentése a következő: 1-7: műanyagok, 20-22: papír és karton, 80-98: kompozit anyagok.
	Ez a termék megfelel a Szerb Köztársaság nemzeti irányelveiben rögzített követelményeknek.

3. Biztonsági utasítások

⚠ VESZÉLY! ÁRAMÜTÉS!

- A készüléket csak egy előírásoknak megfelelően beszerelt és a típustáblán feltüntetett hálózati feszültséggel rendelkező hálózati csatlakozóaljzathoz csatlakoztassa.
- Semmiképpen ne merítse a készüléket folyadékba és ne engedje, hogy folyadék kerüljön a készülékházba. Ne tegye ki a készüléket nedvességnek és ne használja a szabadban. Ha mégis folyadék kerül a készülékházba, azonnal húzza ki a készülék hálózati csatlakozódugóját a hálózati csatlakozóaljzatból és javíttassa meg képzett szakemberrel.
- Soha ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba! Ilyen esetben áramütés miatt életveszély alakul ki, ha működés közben folyadék kerül a feszültség alatt álló részekre.
- Védje a készüléket csöpögő és fröccsenő víztől. Ne tegyen folyadékkal töltött tárgyakat (pl. virágvázát) a készülékre vagy a készülék mellé.
- Üzemzavar esetén és a készülék tisztítása előtt húzza ki a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatból.
- A hálózati csatlakozódugót a csatlakozódugónál fogva húzza ki a csatlakozóaljzatból, ne magát a kábelt húzza.
- Soha ne fogja meg nedves kézzel a készüléket, a hálózati csatlakozóvezetéket és a csatlakozódugót.
- A veszélyek megelőzése érdekében a sérült hálózati csatlakozóvezetéket a gyártónak, a gyártó vevőszolgálatának vagy hasonló szakképzett személynek kell kicserélnie.
- Ne törje meg vagy szorítsa be a hálózati csatlakozóvezetéket, és úgy helyezze el, hogy senki ne tudjon rálépni vagy megbotlani benne.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati vezeték ne érjen hozzá a készülék forró részeihez. Soha ne használja a készüléket nyílt láng, főzőlap vagy forró tűzhely közelében.
- Használat után azonnal válassza le a készüléket az áramhálózatról. A készülék csak akkor teljesen árammentes, ha a hálózati csatlakozódugót kihúzta a hálózati csatlakozóaljzatból.
- Nem szabad kinyitni vagy javítani a készülékházat. Ez nem biztonságos és a garancia is érvényét veszti. A meghibásodott készüléket csak képzett szakemberrel javíttassa.
- A készüléket lehetőleg egy hálózati csatlakozóaljzat közelében állítsa fel. Gondoskodjon arról, hogy a hálózati csatlakozódugó veszély esetén gyorsan elérhető legyen és a hálózati vezetékben ne lehessen megbotlani.
- Gondoskodjon arról, hogy a készülék stabilan álljon.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- A készüléket 8 éves kor feletti gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi 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.
- Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
- Tisztítást és a felhasználó által végzendő karbantartást nem végezhetik 8 éven aluli vagy felügyelet nélküli gyermekek.
- Ne engedjen 8 éven aluli gyermekeket a készülék és a csatlakozóvezeték közelébe.
- A csomagolóanyag nem játékszer. Fulladásveszély áll fenn.
- Ha a készülék leesett vagy megsérült, nem szabad tovább használni. Ellenőriztesse a készüléket képzett szakemberrel és adott esetben javíttassa meg.
- Ne helyezzen semmilyen tárgyat a készülékre és ne takarja le. Hagyja szabadon a nyílásokat a levegő be- és kiáramláshoz, hogy a levegő akadálytalanul tudjon áramolni. Ellenkező esetben a készülék túlmelegedhet.
- A készülék felülete használat közben nagyon felforrósodhat. Csak a markolaton vagy a kezelőelemeken érjen a készülékhez.
- Használat közben soha ne érjen hozzá az üvegajtóhoz vagy a készülékházhoz, mert ezek felforrósodnak. Az égési sérülések megelőzése érdekében az üvegajtó kinyitásához és az ételek kivételéhez használjon edényfogót, sütőkesztyűt vagy hasonlót!
- Az égési sérülések megelőzése érdekében legyen óvatos forró ételek kezelésekor.
- Ne mozgassa a készüléket működés közben!
- Használat után hagyja lehűlni a készüléket, mielőtt megtisztítja! Égési sérülés veszélye!
- A készülék nem megfelelő használata esetén sérülésveszély áll fenn! Csak rendeltetésének megfelelően használja a készüléket.

(!) FIGYELEM! ANYAGI KÁR!

- Ne használjon külső időkapcsolót vagy külön távműködtető rendszert a készülék üzemeltetéséhez.
- Soha ne hagyja a készüléket működés közben felügyelet nélkül.
- Ügyeljen arra, hogy a készülék, a hálózati kábel vagy a hálózati csatlakozódugó ne érjen forró forrásokhoz, pl. főzőlaphoz vagy nyílt lánghoz.
- A készüléket kizárólag a mellékelt eredeti tartozékokkal működtesse.
- Ez a készülék nem beépíthető. Ne használja szekrényben. Helyezze stabil, sima és hőálló felületre.
- Ne használja a készüléket fűtésre.
- Ne helyezzen alufóliát a készülék alá, és ne burkolja be vele a belsejét vagy a fűtőelemeket.

- Ügyeljen arra, hogy az étel ne érjen a fűtőelemekhez.
- Kizárólag sütőben használható edényeket használjon.
- Ne tároljon műanyagból, papírból vagy hasonló anyagból készült tárgyakat a sütőben.
- A sütő ajtaja edzett biztonsági üvegből készült, amely különösen lökés- és ütésálló. Mechanikai terhelés hatására azonban eltörhet, különösen a sarkoknál. Óvja az üvegfelületet karcolásoktól és éles tárgyaktól. Ne tegyen tárgyakat a nyitott üvegajtóra.
- Soha ne állítsa a készüléket fali szekrény alá vagy függöny, szekrénysor, illetve más gyúlékony tárgyak mellé.
- Ne használjon súroló vagy maró hatású tisztítószereket. Ezek kárt tehetnek a felületben.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! EGÉSZSÉGKÁROSODÁS!

- Az akrilamid olyan potenciálisan rákkeltő anyag, ami keményítőtartalmú élelmiszerek 175 °C feletti hőmérsékleten történő sütésekor képződik. Ezért a keményítőtartalmú élelmiszereket, pl. a hasábburgonyát, csak addig kell sütni, amíg aranybarna lesz és nem sötétbarna. Csak így készíthető alacsony akrilamid-tartalmú étel.

4. A csomag tartalma

A készüléket alapkivitelben a következő komponensekkel szállítjuk:

- digitális forrólevegős minisütő
- 1 tepsi
- 1 grillrács
- 1 sütőkosár
- 1 morzsatálca
- használati útmutató
- rövid üzembe helyezési útmutató

5. Kicsomagolás

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

6. A készülék leírása

„A" ábra:

1 be/ki gomb ⏻
2 programválasztó kapcsoló
3 kijelző funkciógombokkal
4 forgatógomb a hőmérséklet/sütési idő beállításához
5 ajtófogantyú
6 belső világítás
7 sütőkosár
8 grillrács
9 tepsi
10 morzsatálca
11 szellőzőnyílások

„B" ábra:

12 belső világítás gomb
13 sütési programok kijelzése
14 hőmérséklet/pirítási fok/szeletek/melegen tartás kijelzése
15 hőmérséklet gomb
16 sütési idő gomb
17 sütési idő kijelzése
18 start/stop gomb ▷/□
19 működési állapot kijelzése

„F" ábra:

20 kábelcsévélő

7. Az első használat előtt

1) Állítsa a készüléket sima, stabil és hőálló felületre. Ügyeljen arra, hogy hagyjon elegendő szabad helyet a készülék körül, hogy a levegő megfelelően tudjon keringeni. Tartson legalább 15 cm távolságot a környező bútoroktól vagy falaktól.
2) Tisztítsa meg a tartozékokat a **13. Tisztítás és ápolás** fejezetben leírtak szerint.
3) Törölje át a készülék belsejét és külsejét egy nedves törlőkendővel.

8. Üzembe helyezés

■ Az első használat előtt a készüléket egyszer üresen fel kell melegíteni. Ehhez tegye a következőt.

1) Adott esetben vegye ki az összes tartozékot a készülék belsejéből.
2) Csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót egy megfelelő csatlakozóaljzatba.
3) Kapcsolja be a készüléket a be/ki gombbal **(1)** ⏻.
4) Forgassa el a programválasztó kapcsolót **(2)** úgy, hogy a kijelzőn **(13)** a BAKE sütési program világítson.
5) A hőmérséklet kijelzése **(14)** villog. Forgassa el a forgatógombot **(4)** és állítsa be a hőmérsékletet 230 °C-ra.
6) A sütési idő beállításához nyomja meg a gombot **(16)** 🕒. A sütési idő kijelzése **(17)** villog. Forgassa el a forgatógombot **(4)** és állítsa be az időt 15 percre.
7) Nyomja meg a start/stop gombot **(18)** ▷/□.

ⓘ 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.

8) A beállított idő végén három rövid hangjelzés hallható, a kijelző kialszik és a készülék készenléti üzemmódba kapcsol. A készülék kikapcsolásához nyomja meg a be/ki gombot **(1)** ⏻.

A készülék ezzel üzemkész.

9. Általános funkciók

9.1. Sütési tartozékok

Sütőformák és sütőálló serpenyők kiválasztásakor vegye figyelembe a sütő belsejének méreteit. Ez legfeljebb 30 cm átmérőjű kerek formákhoz alkalmas. Az ovális vagy téglalap alakú formák legfeljebb 30 cm hosszúak lehetnek.

A különböző behelyezhető tartozékok pozíciója befolyásolja a sütési eredményt. A **9.5. Automata programok** táblázatban megadott szintek használatát javasoljuk.

ⓘ Tudnivaló

► A morzsatálcát **(10)** mindig közvetlenül a készülék aljára, a fűtőelem alá kell helyezni, és annak működés közben ott kell maradnia. Minden használat után tisztítsa meg a **13. Tisztítás és ápolás** fejezetben leírtak szerint.

► Ha olyan ételt készít a sütőkosárban **(7)** vagy a grillrácson, amely esetében zsír vagy lé folyhat ki, pl. pizzát vagy hasábburgonyát, tolja be alá a tepsit a kifolyó folyadék összegyűjtése céljából.

9.2. Belső világítás és hangjelzések

■ Működés közben be van kapcsolva a belső világítás. A program befejezése után a belső világítás 1 perc elteltével automatikusan kikapcsol. A belső világítást bármikor be- vagy kikapcsolhatja manuálisan a gombbal **(12)** 💡.

■ Minden egyes gombnyomáskor, valamint a forgatógombok **(2)** és **(4)** működtetésekor hangjelzés hallható. A sütési idő végén 3 hangjelzés hallható, a kijelző **(3)** kialszik és a készülék készenléti üzemmódba kapcsol.

9.3. Készenlét

Ha a készülék készenléti üzemmódban van, a kijelző valamennyi kijelzése kikapcsol. Csak a működési állapot kijelzése **(19)** világít. A kijelző **(3)** újra aktiválásához nyomjon meg egy tetszőleges kezelőelemet, vagy kapcsolja ki a készüléket a be/ki gomb **(1)** ⏻ megnyomásával.

9.4. Kezelőgombok

– Állítsa be az automata programokat a programválasztó kapcsolóval **(2)**. A sütési folyamat közben nem lehet programot változtatni a programválasztó kapcsolóval **(2)**.
A program módosításához nyomja meg 2-szer a start/stop gombot **(18)** ▷/□.

– A forgatógomb **(4)** a hőmérséklet és a sütési idő beállítására szolgál. Ezek bármikor módosíthatók a sütési folyamat közben is (lásd a **10. Használat** fejezetet).
A TOAST programnál ez a forgatógomb a pirítási fok (LIGHT-DARK: világostól sötétig), illetve a pirítós szeletek számának (SLICE: 1 és 6 között) beállítására szolgál. Az idő beállítása automatikusan történik.

A program végéig hátralévő időt a kijelzőn **(3)** a sütési idő kijelzése **(17)** mutatja.

9.5. Automata programok

A készülék 8 automata programmal rendelkezik.

Program	Használat	Tartozék	Szint	Előre beállított értékek	Beállítási lehetőség
AIR FRY (forrólevegős sütés)	kevés olajjal vagy olaj nélkül történő sütéshez: pl. hasábburgonya, burgonyahasábok, csirkefalatok, csirkeszárnyak	sütőkosár/ tepsi	középső	180 °C - 15 perc plusz 60 °C - 10 perc melegen tartás	60-200 °C 1 perc - 2 óra
ROAST (sütés)	zöldségek és húsok sütéséhez	grillrács/tepsi	alsó	190 °C - 30 perc	60-230 °C 1 perc - 2 óra
GRILL (grillezés)	hús és hal grillezéséhez, valamint felfújtak gratinálásához	grillrács/tepsi	felső	200 °C - 10 perc	60-200 °C 1 perc - 2 óra
REHEAT (felmelegítés)	túlsütés nélküli felmelegítéshez	grillrács	alsó	80 °C - 20 perc	60-110 °C 1 perc - 2 óra
BAKE (sütés)	sütemények, quiche-ek, muffinok, péksütemények, felfújtak, valamint édes és sós piték sütéséhez	sütőben is használható forma grillrácson/ tepsi	középső	180 °C - 20 perc	60-230 °C 1 perc - 2 óra
PIZZA	friss vagy fagyasztott pizza sütéséhez	grillrács	középső	220 °C - 15 perc	60-230 °C 1 perc - 2 óra
TOAST (pirítás)	kenyér, lepénykenyér, szendvics és szalonna pirításához a kívánt pirítási fokig	grillrács	középső	4 szelet 4-es pirítási fok 4:45 perc	1-6 szelet 1-7 pirítási fok 3:15-6:14 perc
DEHYDRATE (aszalás)	gyümölcs, hús és zöldség aszalásához	sütőkosár/ grillrács	középső	60 °C - 6 óra	60-100 °C 1 perc - 12 óra

10. Használat

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

- ► Használat közben soha ne érjen hozzá az üvegajtóhoz vagy a készülékházhoz, mert ezek felforrósodnak. Az égési sérülések megelőzése érdekében az üvegajtó kinyitásához és az ételek kivételéhez használjon edényfogót, sütőkesztyűt vagy hasonlót!
- ► Az égési sérülések megelőzése érdekében legyen óvatos forró ételek kezelésekor.

1) Ha még nem tette meg, csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót egy megfelelő hálózati csatlakozóaljzathoz.
2) Helyezze az elkészíteni kívánt élelmiszert a sütőkosárba **(7)**, illetve egy formába és/vagy a grillrácsra **(8)** vagy a tepsire **(9)**.

ⓘ Tudnivaló

- ► Ügyeljen arra, hogy ne lépje túl a **11. Sütési táblázat** fejezetben meghatározott maximális mennyiségeket, ellenkező esetben az befolyásolhatja a sütési eredményt. Továbbá előfordulhat, hogy túlcsordul az étel vagy odaég a fűtőelemekre.

3) Tolja be a sütőkosarat, a grillrácsot vagy a tepsit a készülékbe a megfelelő pozícióba (felső/középső/alsó).
4) Kapcsolja be a készüléket a be/ki gombbal **(1)** ⏻.

Bekapcsolás után az AIR FRY program van előre beállítva.

5) Egy automata program kiválasztásához forgassa el a programválasztó kapcsolót **(2)** úgy, hogy a kívánt program világítson a kijelzőn **(13)**. A kijelzőn **(3)** megjelenik az előre beállított hőmérséklet és a sütési idő.

A sütési program kiválasztása után a hőmérséklet és a sütési idő igény szerint módosítható. Ez bármikor lehetséges a sütési folyamat alatt is.

6) A hőmérséklet beállításához nyomja meg a hőmérséklet gombot **(15)** 🌡. A hőmérséklet kijelzése **(14)** villog a kijelzőn.
7) A hőmérséklet csökkentéséhez forgassa el a forgatógombot **(4)** **–** irányba, a növeléséhez pedig **+** irányba.

ⓘ Tudnivaló

- ► A hőmérséklet 5 °C-os fokozatokban 60 °C és 230 °C között állítható be.
- ► A maximális hőmérséklet a kiválasztott programtól függ. Az AIR FRY és GRILL programok esetében a hőmérséklet 200 °C-ra van korlátozva.

8) A beállított sütési idő módosításához nyomja meg a sütési idő gombot **(16)** 🕒. A sütési idő csökkentéséhez forgassa el a forgatógombot **(4)** **–** irányba, a növeléséhez pedig **+** irányba.

ⓘ Tudnivaló

- ► Az idő egy perc és 2 óra között állítható be. A DEHYDRATE (aszalás) program esetén a maximálisan beállítható idő 12 óra.

9) A program elindításához nyomja meg a start/stop gombot **(18)** ▷/□. A működési állapot kijelzése **(19)** villog. A program végéig hátralévő idő elkezd visszaszámolni a sütési idő kijelzésénél **(17)**. A készülék felfűt.

ⓘ Tudnivaló

- ► Ha közben kinyitja az üvegajtót az étel készültségi fokának ellenőrzéséhez vagy az étel megfordításához, az idő leáll, a visszaszámlálás pedig folytatódik, amint újra becsukja az üvegajtót. A sütési folyamat automatikusan folytatódik.

10) A sütési idő végén három rövid hangjelzés hallható. 1 perc elteltével a belső világítás kialszik és a készülék készenléti üzemmódba kapcsol.

ⓘ Tudnivaló

- ► A sütési folyamatot leállíthatja a sütési idő vége előtt a start/stop gomb **(18)** ▷/□ megnyomásával. A készülék készenléti üzemmódba kapcsol.

11) Ha az étel elkészült, vegye ki a tartozékot a sütőből edényfogó vagy sütőkesztyű segítségével. Helyezze a tartozékot egy hőálló felületre.
12) Húzza ki a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatból. Hagyja a készüléket teljesen lehűlni, majd tisztítsa meg a **13. Tisztítás és ápolás** fejezetben leírtak szerint.

TOAST automata program

1) Válassza ki a TOAST programot a programválasztó kapcsolóval **(2)**. A TOAST sütési program a 4-es pirítási fokozatra van előre beállítva (4:45 perc 4 szelet pirítóshoz). A pirítás kijelzése **(14)** villog a kijelzőn **(3)**.
2) A pirítási fok csökkentéséhez forgassa el a forgatógombot **(4)** **–** irányba, a növeléséhez pedig **+** irányba.

3) A szeletek számának kiválasztásához nyomja meg a sütési idő gombot **(16)** ⏲. A SLICE (szeletek) felirat feletti szám villog a kijelzőn **(14)**.

4) A szeletek számának növeléséhez vagy csökkentéséhez forgassa el a forgatógombot **(4)**. 1 és 6 közötti szelet állítható be. A sütési idő automatikusan megváltozik a szeletek számától és a kiválasztott pirítási foktól függően.

5) Indítsa el a programot a start/stop gombbal **(18)**▷/☐.

Melegen tartás program (kizárólag AIR FRY esetén)

Miután letelt az AIR FRY program szerinti sütési idő, rövid hangjelzés hallható, a készülék pedig automatikusan elindítja a melegen tartás programot. A kijelzésen **(14)** WARM kezd világítani.

A melegen tartás program 10 percre van előre beállítva 60 °C-on. Ezen idő letelte után három rövid hangjelzés hallható és a készülék 1 perc elteltével készenléti üzemmódba kapcsol.

A melegen tartás programot bármikor leállíthatja a start/stop gomb **(18)** ▷/☐ megnyomásával.

11. Sütési táblázat

A sütési táblázatban példákat talál arra, hogy mely ételeket milyen hőmérsékleten és mennyi ideig kell sütni. Az alább felsorolt sütési idők csupán iránymutatások, ezek az étel minőségétől és mennyiségétől függően eltérhetnek. Adott esetben módosítsa az értékeket az igényeihez, illetve a tapasztalataihoz.

Program	Elkészítés	Mennyiség	Hőmérséklet	Idő	Megfordítás	Javaslat
AIR FRY (forrólevegős sütés)	fagyasztott hasábburgonya	optimális 400 g max. 700 g	180 °C	20 perc 30 perc	igen	5 perc előmelegítés. A sütési idő felénél fordítsa meg egy fogó segítségével
	friss hasábburgonya	optimális 400 g max. 700 g	180 °C	25 perc 35 perc	igen	Keverje össze 1 ek. olajjal. 5 perc előmelegítés. A sütési idő felénél fordítsa meg egy fogó segítségével
	csirkefalatok (fagyasztott)	optimális 400 g max. 500 g	200 °C	15 perc 18 perc	igen	A sütési idő felénél fordítsa meg egy fogó segítségével
ROAST (sütés)	egész csirke	optimális 1200 g max. 1500 g	200 °C	45 perc 55 perc		
	lazac steak	optimális 400 g max. 600 g	170 °C	15 perc 20 perc		
GRILL (grillezés)	húspogácsa	optimális 500 g (4 db) max. 750 g (6 db)	200 °C	30 perc 35 perc	igen	A sütési idő felénél fordítsa meg
REHEAT (felmelegítés)	ételek felmelegítése		100 °C	10 perc 15 perc		

Program	Elkészítés	Mennyiség	Hőmérséklet	Idő	Megfordítás	Javaslat
BAKE (sütés)	csokoládétorta	optimális 400 g max. 600 g	180 °C	20 perc 30 perc		
	muffin	optimális 7 db max. 9 db	180 °C	12 perc 14 perc		5 perc előmelegítés középső szint
PIZZA	fagyasztott pizza	opt./max. 1 db 26-30 cm	220 °C	12 perc		5 perc előmelegítés
TOAST (pirítás)	pirítós, bruschetta	optimális 4 db max. 6 db	automatikus	4:45 perc 6:14 perc		5 perc előmelegítés 4-es pirítási fok
DEHYDRATE (aszalás)	alma	opt./max. 2 db	60 °C	8 óra		1 cm vastag szeletek. A sütési idő felénél fordítsa meg a tartozékot
	banán	opt./max. 2 db	60 °C	8 óra		

12. Tippek a legjobb sütési eredményekhez

- Ne lépje túl a javasolt maximális mennyiségeket.
- A kisebb ételek általában csak kicsivel rövidebb sütési időt igényelnek, mint a nagyobbak.
- A kisebb ételek egyenletesebben sülnek meg, ha a sütési idő felénél megfordítja, illetve átforgatja azokat. Ehhez használjon egy konyhai eszközt, pl. egy fogót.
- Burgonyás ételek forrólevegővel történő készítéséhez a nem főzni való fajták a legalkalmasabbak. Öblítse le a burgonyadarabokat tiszta vízzel, majd alaposan törölje szárazra egy konyharuhában. Ez megakadályozza, hogy összeragadjanak, és különösen ropogósak lesznek.
- A forró levegős sütéshez általában nincs szükség olajra. Néhány csepp olaj hozzáadásával azonban fokozhatja az ízeket.
- Kövesse a sütni kívánt élelmiszer csomagolásán lévő elkészítési utasításokat. Állítsa be a hőmérsékletet és a sütési időt a javaslatoknak megfelelően.
- Sütemények, quiche-ek, felfújtak vagy muffinok készítéséhez szilikonból, rozsdamentes acélból, alumíniumból vagy terrakottából, illetve kerámiából készült sütő- vagy felfújtformát használhat és azokat a grillrácsra **(8)** helyezheti.

13. Tisztítás és ápolás

1) Minden egyes használat után húzza ki a morzsatálcát **(10)** és ürítse ki. A morzsatálcát szükség esetén mosogatószeres meleg vízben, puha szivaccsal tisztítsa meg. Ezt követően öblítse le tiszta vízzel.

2) A sütőkosarat **(7)**, a grillrácsot **(8)** és a tepsit **(9)** minden egyes használat után tisztítsa meg enyhén mosogatószeres forró vízben és nem súroló szivaccsal. Makacs szennyeződések esetén előzőleg áztassa be a tartozékokat kb. 10 percig mosogatószeres forró vízben. Ezt követően öblítse le tiszta vízzel.

Tudnivaló

►  A morzsatálca kivételével valamennyi tartozék mosogatógépben is tisztítható.

3) A lehűlt üvegajtót és a belső felületeket nedves szivaccsal és enyhe hatású tisztítószerrel tisztítsa.

4) Távolítsa el az esetleges ételmaradékokat a fűtőelemekről egy száraz tisztítókefével.

5) Törölje át a készülék külsejét egy nedves törlőkendővel. Szükség esetén tegyen kevés mosogatószert a törlőkendőre, majd törölje át egy tiszta vizes törlőkendővel.

6) Hagyja teljesen megszáradni a készüléket és a tartozékokat, mielőtt újra használja vagy elteszi azokat a helyére.

14. Belső világítás cseréje

1) Kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatból. Hagyja teljesen lehűlni a készüléket.
2) Nyissa ki a készülék üvegajtaját. A belső világítás **(6)** hátul, a jobb oldali oldalfalon található (lásd a **C** ábrát).
3) Fogja meg a belső világítás fedelét és forgassa el az óramutató járásával ellentétes irányba. Húzza le a fedelet (lásd a **C** ábrát).
4) Az eltávolításához húzza ki a meghibásodott fényforrást (lásd a **D** ábrát).
5) Helyezzen be egy azonos típusú új fényforrást (volfrámlámpa, max. 25 W, 220-240 V) a foglalatba (lásd az **E** ábrát).
6) Csavarja vissza a fedelet a helyére.

15. Tárolás

- Miután a készülék lehűlt, tekerje a hálózati kábelt a készülék hátulján lévő kábelcsévélőre **(20)** (lásd az **F** ábrát).
- Tárolja a megtisztított készüléket száraz, pormentes helyen.

16. Hibaelhárítás

Probléma	**Lehetséges ok**	**Lehetséges megoldás**
A készülék nem működik	A hálózati csatlakozó nincs csatlakoztatva az áramforráshoz	Dugja be a csatlakozót egy aljzatba
	Az aljzat meghibásodott	Használjon másik aljzatot
	A készülék meghibásodott	Vegye fel a kapcsolatot az ügyfélszolgálattal
A kijelző **(3)** nem világít	A hálózati csatlakozó nincs csatlakoztatva az áramforráshoz	Dugja be a csatlakozót egy aljzatba
	A hálózati kábel sérült	Vegye fel a kapcsolatot az ügyfélszolgálattal
A kijelző hibás értékeket mutat	A kijelző sérült	Vegye fel a kapcsolatot az ügyfélszolgálattal
	Az elektronikus kártya alkatrészei sérültek	Vegye fel a kapcsolatot az ügyfélszolgálattal
A sütési idő hosszabb a vártnál	Az üvegajtót gyakran kinyitották a sütési folyamat ellenőrzéséhez	Ne szakítsa meg a sütési folyamatot az üvegajtó szükségtelen kinyitásával
	Helytelen hőmérséklet-beállítás	Ellenőrizze a hőmérséklet-beállításokat
Működés közben füst és szagok keletkeznek	Tisztítószer- vagy ételmaradékok a fűtőelemeken	Vegye ki az ételt, és hagyja a készüléket nyitott üvegajtóval tovább működni, amíg a füstképzés meg nem szűnik. Nyisson ki egy ablakot a jobb szellőzés érdekében
A kijelző E1-et mutat	Hőmérséklet-érzékelő (NTC) hiba: rövidzárlat	Húzza ki a készüléket a hálózatból, majd csatlakoztassa újra; ha a probléma fennáll, vegye fel a kapcsolatot az ügyfélszolgálattal
A kijelző E2-t mutat	Hőmérséklet-érzékelő (NTC) hiba	
A kijelző E3-at mutat	A sütőtér hőmérséklete meghaladja a 260 °C-ot	
A kijelző E4-et mutat	Jeltovábbítási hiba az áramköri lapon	

17. Ártalmatlanítás

17.1. A készülék és a csomagolás ártalmatlanítása



Az áthúzott kerekes szeméttároló szimbóluma azt jelenti, hogy a készüléket életciklusa végén nem szabad a szokásos háztartási hulladékkal ártalmatlanítani. A készüléket erre a célra kijelölt gyűjtőhelyen, újrahasznosító központokban vagy hulladékkezelő üzemben kell leadni.

Visszaadás előtt kérjük törölje minden személyes adatát a készülékről.

A készülék visszaadása előtt kérjük, távolítsa el a hulladékká vált készülékben lévő elemeket vagy akkumulátorokat (amennyiben nem beépítettek), valamint a roncsolás nélkül eltávolítható lámpákat, és ártalmatlanítsa azokat külön.

A csomagolás anyagokból készült, amit a helyi hulladékhasznosítónál adhat le ártalmatlanításra.

Ártalmatlanítsa a csomagolást környezetbarát módon.

18. Műszaki adatok

Hálózati feszültség	220–240 V ~, 50–60 Hz
Teljesítményfelvétel	2250 W
Teljesítményfelvétel kikapcsolt állapotban	0,35 W
Fényforrás	G9 volfrámlámpa max. 25 W, 220-240 V
Sütőtér űrtartalma	21 l

19. 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 megjelenése idejének rövidleírása.

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

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 garancia 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 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 visszaélésszerű 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 kapcsolatfelvételnél tartsa készenlétben a vásárlást igazoló pénztári blokkot és a cikkszámot (IAN) 528923_2601.
- 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.

19.1. Szerviz

(HU) **Szerviz Magyarország**
Tel.: 06800 21225
E-Mail: kompernass@lidl.hu

IAN 528923_2601

19.2. Gyártja

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

20. Pótalkatrészek rendelése

A termékhez bármikor kényelmesen rendelhet pótalkatrészeket a **www.kompernass.com** weboldalon.

Szkennelje be a QR-kódot az okostelefonjával/táblagépével. Ezzel a QR-kóddal közvetlenül a weboldalunkra kerül, ahol megtekintheti és megrendelheti a rendelkezésre álló pótalkatrészeket.

Tudnivaló

- Ha probléma merül fel az online rendeléssel, forduljon az ügyfélszolgálatunkhoz telefonon vagy e-mailben.
- A rendeléshez mindig adja meg a cikkszámot (IAN) 528923_2601.
- Ne feledje, hogy nem minden országban lehetséges az alkatrészek interneten történő megrendelése.

21. Receptek

A receptek sikerét nem garantáljuk. A hozzávalókra és az elkészítésre vonatkozó adatok csak hozzávetőleges értékek. Egészítse ki a receptajánlatokat személyes tapasztalataival.

Hasábburgonya

Hozzávalók 2 személyre

- 400 g hasábburgonya (fagyasztott)
- só

Elkészítés

1) Helyezze a fagyasztott hasábburgonyát a sütőkosárba.
2) Válassza ki az AIR FRY programot és süsse meg az utasításoknak megfelelően.
3) A sütési idő felénél vegye ki a sütőkosarat és forgassa át vagy rendezze át a hasábburgonyát egy fogó segítségével.
4) A program végén tegye a hasábburgonyát egy edénybe és ízlés szerint ízesítse sóval és fűszerekkel. Tálalja választása szerinti szósszal.

Házi készítésű sült édesburgonya

Hozzávalók 2 személyre

- 400 g édesburgonya
- 1 ek. étolaj
- 1 ek. étkezési keményítő
- 1 ek. szezámmag
- nagyszemű tengeri só

Elkészítés

1) Hámozza meg az édesburgonyát és darabolja 1 cm vastag hasábokra. Áztassa hideg vízben kb. 1 órán át, majd alaposan törölje szárazra és egyenletesen szórja meg étkezési keményítővel.
2) Pirítsa a szezámmagot zsiradék nélkül kb. 10 percig egy serpenyőben, amíg kezdi érezni az illatát. Időnként keverje meg.
3) Hagyja kihűlni a pirított szezámmagot és törje össze a sóval együtt egy mozsárban.
4) Öntse az olajat egy tálba, oszlassa el benne az édesburgonya-hasábokat, majd forgassa át többször, hogy mindenhol olajos legyen.
5) Annak érdekében, hogy a felesleges olaj le tudjon csepegni, vegye ki az édesburgonya-hasábokat a tálból egy sütőfogó segítségével és helyezze a sütőkosárba.
6) Süsse meg AIR FRY üzemmódban az utasításoknak megfelelően. A sütési idő felénél forgassa át egy sütőfogó segítségével.
7) Keverje össze az édesburgonyát a szezám-só keverékkel és tálalja azonnal.

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) Tegye a pácolt csirkeszárnyakat egy formába és helyezze a grillrácsra. Süsse a ROAST programmal 190 °C-on kb. 25-30 percig. 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.

Sült zöldség

Hozzávalók 4 személyre

- 1 darab cukkini
- 1 darab piros paprika
- 1 darab sárga paprika
- 1 darab lilahagyma
- 250 g friss csiperke gomba
- 1 tk. olívaolaj
- provence-i fűszerkeverék
- 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) Süssön meg mindent együtt az AIR FRY programmal 180 °C-on kb. 15 percig. A sütési idő felénél forgassa át.

Ravioli

Hozzávalók 10 darabhoz

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

Elkészítés

1) Vágja a leveles tésztát 10 négyzetre (5 x 5 cm).
2) Minden négyzet közepére tegyen egy púpozott teáskanál tölteléket.
3) Mindegyik négyzetből hajtogasson háromszög alakú raviolit. A széleit kenje meg kevés vízzel és nyomkodja össze egy villával.
4) Helyezze a raviolit sütőpapírral bélelt tepsire és kenje meg tejjel.
5) Süsse a BAKE programmal 160 °C-on kb. 15–20 percig aranybarnára.

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.

Pácolt szezámmagos lazac

Hozzávalók 2 személyre

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

Elkészítés

1) Készítsen páclét a szójaszósz, szezámmag, 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 ROAST programot és állítsa be a megfelelő sütési időt.
4) A sütési idő fele után ellenőrizze a sütést és adott esetben kissé keverje át a sütni kívánt élelmiszert.
5) Tálalja azonnal. Vegyes saláta illik hozzá.

Margherita pizza nápolyi módra

Hozzávalók 2 pizzához

– a tésztához:
- 350 g pizzaliszt
- 10 g extra szűz olívaolaj
- 4 g cukor
- 200 ml víz
- 10 g só
- 1 g friss élesztő

– a feltéthez:
- 160 g hámozott konzerv paradicsom (San Marzano)
- 1 mozzarella (lehetőleg bivalytejből készült)
- néhány friss bazsalikomlevél
- extra szűz olívaolaj
- kevés reszelt Parmigiano Reggiano vagy Grana Padano parmezán sajt
- só

Elkészítés

1) Öntse a vizet egy fa tálba és oldja fel benne a sót és a cukrot.
2) Tegye a tálba a lisztnek valamivel több, mint a felét, morzsolja bele az élesztőt és lisztezett kézzel keverje össze. Fokozatosan adja hozzá a maradék lisztet, minden alkalommal óvatosan keverje a tésztához, amíg a liszt fel nem szívja a vizet.
3) Öntse az olajat a tésztához és folytassa egy kézzel a munkát, amíg a tészta fel nem veszi az olajat.
4) Vegye ki a tésztát a tálból és gyúrja két kézzel 20-25 percig sima, enyhén lisztes felületen. A tésztának rugalmasnak és simának kell lennie, és nem lehet ragacsos. Szükség esetén szórja meg a munkafelületet kevés liszttel.
5) Formázzon golyót a tésztából és pihentesse a fatálban 15 percig. Ezután vegye ki, gyúrja át rövid ideig, helyezze vissza a tálba és hagyja kelni letakarva további 40 percig.
6) Vegye ki a tésztagolyót és vágja fel két egyenlő darabra. Ebből formázzon két kisebb golyót.
7) Tegye vissza a két tésztagolyót a fatálba, takarja le és hagyja kelni meleg helyen 8-12 órán át.
8) Törje össze villával a meghámozott, lé nélküli paradicsomokat, majd keverje hozzá az olajat, a sót és a tépett bazsalikomleveleket.
9) Vágja kockákra vagy csíkokra a mozzarellát.
10) Ha van, helyezzen egy pizzasütőkövet a sütőbe és melegítse a PIZZA programmal 230 °C-on körülbelül 30-40 percig. Ellenkező esetben melegítse elő a sütőt 230 °C-ra 5 percig.
11) Közben a tésztagolyók mindkét oldalát forgassa meg lisztben és az ujjaival a lisztezett munkafelületen a közepüktől a szélek felé haladva dolgozza el őket, amíg kerek formát nem kap.
12) Az egyik kezével fogja meg a tésztát középen, a másikkal pedig óvatosan húzogassa meg a széleket. Fordítsa meg a tésztát és ismételje meg.
13) Ezután oszlassa el a paradicsomszószt a pizzán egy kanál hátoldalával spirál formában a pizza közepétől a szélei felé haladva, feddje be egyenletesen mozzarella darabokkal és szórja meg parmezán sajttal. Végül helyezzen rá néhány bazsalikomlevelet és locsolja meg a pizzát egy kevés olajjal.
14) Helyezze a pizzát a forró pizzasütőkőre vagy közvetlenül a rácsra, és süsse PIZZA programmal kb. 10 percig 230 °C-on. Tálalja azonnal.

Piemonti mogyorós sütemény

Hozzávalók

- 200 g egész pörkölt mogyoró
- 80 g búzaliszt
- 200 g cukor
- 3 tojás (2 szétválasztva, 1 egész)
- 200 g olvasztott vaj
- 1 csipet só
- reszelt citromhéj

Elkészítés

1) Terítse szét a mogyorót a tepsin és süsse 10 percig 200 °C-on a ROAST programmal, amíg aranybarna nem lesz. Hagyja kihűlni és szükség esetén távolítsa el a héját.
2) Aprítsa össze a mogyorót egy konyhai készülékkel, amíg durvaszemű liszt nem lesz belőle.
3) Adja a darált mogyoróhoz a búzalisztet és a cukor felét, majd alaposan keverje össze. Keverje bele a reszelt citromhéjat.
4) Keverje habosra a 2 tojássárgáját a cukor másik felével. Ezután adja hozzá a száraz hozzávalókhoz és alaposan keverje össze. Az egész tojást és az olvasztott vajat is keverje hozzá a tésztához.

5) Verje kemény habbá a 2 tojásfehérjét egy csipet sóval. Fokozatosan keverje hozzá a tésztamasszához, amíg sűrű, folyós tésztát nem kap.
6) Kenjen ki vajjal egy kapcsos sütőformát és szórja meg zsemlemorzsával. Oszlassa el benne a tésztát és a felületén nyomjon bele spirálmintát a villa lapos felével.
7) Süsse a süteményt a BAKE programmal 190 °C-on 30-40 percig, amíg egyenletesen világosbarna nem lesz. A sütemény készültségi fokának ellenőrzéséhez szúrja meg a tészta közepét egy fogpiszkálóval: ha kihúzáskor nem ragad rá tészta, a sütemény elkészült.

ⓘ Tudnivaló

► A sütemény ropogós és omlós marad, mivel élesztő nélkül készül és nem kel meg. Ha puhább állagúra szeretné, adjon fél csomag sütőport a liszthez.

Áfonyás-banános muffin

Hozzávalók 10 muffinhoz

- 200 g búzaliszt
- 2 tk. sütőpor
- 2 érett banán
- 2 tojás
- 40 g vaj
- 1 tk. vaníliakivonat
- 50 g méz
- 1 tk. fahéj
- 200 g áfonya

Elkészítés

1) Keverje el a lisztet a sütőporral egy nagy tálban.
2) Törje össze a banánokat egy villával, majd adja hozzá a sütőporos liszthez a tojásokkal, vajjal, vaníliakivonattal, mézzel és fahéjjal együtt, és jól keverje össze.
3) Óvatosan forgassa bele az áfonyát a tésztába.
4) Ossza el a tésztát muffin formákba és helyezze a tepsire.
5) Süsse a muffinokat a BAKE programmal 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.

Banánkenyér

Hozzávalók

- 3 nagyon érett banán
- 200 g teljes kiőrlésű búzaliszt (esetleg rozs- vagy tönkölyliszt)
- ½ tk. őrölt fahéj
- 100 g reszelt alma vagy cukormentes almaszósz
- ½ csomag sütőpor
- 2 tojás
- 50 g apróra vágott dió

Elkészítés

1) Hámozza meg az almát, távolítsa el a magházát és reszelje le finomra. Hámozza meg a banánokat, adja hozzá az almához és jól törje össze. Verje habosra a 2 tojást.
2) Keverje össze a lisztet, a sütőport és a fahéjat, adja hozzá a banános-almás püréhez és röviden keverje össze. Végül forgassa bele az apróra vágott diót.
3) Öntse a tésztát egy zsiradékkal kikent kenyérsütő formába. Minél nagyobb a forma, annál laposabb a kenyér.
4) Süsse a BAKE programmal 180 °C-on kb. 45 percig. Szúrjon bele egy pálcikát a tésztába és ellenőrizze, hogy megsült-e.

ⓘ Tudnivaló

► A kenyér a sütőben megkel, hűlés közben azonban kissé összeesik. Szeletelés előtt feltétlenül hagyja kihűlni!

Kazalo

1. Predvidena uporaba 34

2. Varnostna opozorila in simboli v teh navodilih 34

3. Varnostna navodila 35

4. Vsebina kompleta 37

5. Jemanje iz embalaže 37

6. Opis naprave 37

7. Pred prvo uporabo 37

8. Začetek uporabe 38

9. Splošne funkcije 38

9.1. Pribor za pripravo jedi 38

9.2. Notranja osvetlitev in zvočni signali. 38

9.3. Pripravljenost 38

9.4. Upravljalni gumbi 38

9.5. Samodejni programi 39

10. Uporaba 40

11. Preglednica priprave jedi 41

12. Nasveti za najboljše rezultate priprave jedi 42

13. Čiščenje in vzdrževanje 42

14. Zamenjava notranje osvetlitve 43

15. Shranjevanje 43

16. Odpravljanje napak 43

17. Odstranjevanje med odpadke 43

17.1. Odstranitev naprave in embalaže 43

18. Tehnični podatki 44

19. Proizvajalec 44

20. Pooblaščeni serviser 44

21. Garancijski list 44

22. Naročanje nadomestnih delov 45

23. Recepti 45

1. Predvidena uporaba

Ta naprava je predvidena izključno za pripravo živil v količinah, običajnih za gospodinjstva. Naprava je primerna tako za peko kot tudi za cvrtje in pripravo jedi z vročim zrakom, poleg tega tudi za segrevanje, opekanje, peko na žaru in sušenje živil.

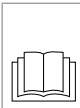
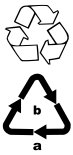
Naprava je predvidena izključno za zasebno uporabo v zaprtih prostorih. Naprave ne uporabljajte v poslovne namene.

Kakršna koli druga ali drugačna uporaba od navedene velja za nepredvideno. Uveljavljanje kakršnih koli zahtevkov zaradi škode, nastale zaradi nepredvidene uporabe, je izključeno. Tveganje nosi izključno uporabnik.

2. Varnostna opozorila in simboli v teh navodilih

V teh navodilih za uporabo, na embalaži in napravi se (lahko) uporabljajo naslednje vrste varnostnih opozoril in simbolov:

	**NEVARNOST!** Varnostno opozorilo s tem simbolom in opozorilno besedo »NEVARNOST« označuje neposredno grozečo nevarno situacijo, ki ima za posledico smrt ali hudo telesno poškodbo, če se ne prepreči.
	**OPOZORILO!** Varnostno opozorilo s tem simbolom in opozorilno besedo »OPOZORILO« označuje možno nevarno situacijo, ki bi lahko imela za posledico smrt ali hudo telesno poškodbo, če se ne prepreči.
	**PREVIDNO!** Varnostno opozorilo s tem simbolom in opozorilno besedo »PREVIDNO« označuje možno nevarno situacijo, ki bi lahko imela za posledico lažjo ali zmerno telesno poškodbo, če se ne prepreči.
	**POZOR!** Varnostno opozorilo s tem simbolom in opozorilno besedo »POZOR« označuje možno situacijo, ki bi lahko imela za posledico materialno škodo, če se ne prepreči.
	**Opomba:** Opomba označuje dodatne informacije, ki vam olajšajo delo z napravo.

	**Preberite navodila.** Preden začnete izdelek uporabljati, se seznanite z vsemi navodili za uporabo in varnost. Ob predaji izdelka drugim priložite vso dokumentacijo.
	Izmenični tok/napetost
	Pozor, vroča površina!
	Napravo uporabljajte samo v zaprtih prostorih.
	Ne potapljajte v vodo!
	Naprava je primerna za čiščenje v pomivalnem stroju.
	Vsi deli te naprave, ki pridejo v stik z živili, so primerni za živila.
	Ta izdelek izpolnjuje zahteve veljavnih evropskih in državnih predpisov.
	Električnih naprav ne odvrzite med gospodinjske odpadke!
	Embalažo odstranite na okolju prijazen način.
	Pri ločevanju odpadkov upoštevajte oznake na embalaži: Označene so s kraticami (a) in številkami (b) z naslednjim pomenom: 1-7: umetne snovi, 20-22: papir in karton, 80-98: sestavljeni materiali.
	Ta izdelek izpolnjuje zahteve veljavnih evropskih in državnih predpisov Republike Srbije.

3. Varnostna navodila

⚠ NEVARNOST! ELEKTRIČNI UDAR!

- Napravo priključite le v pravilno nameščeno električno vtičnico z omrežno napetostjo, navedeno na tipski tablici.
- Naprave nikakor ne smete polagati v tekočino in ne smete dovoliti, da v ohišje naprave stečejo tekočine. Naprave ne smete izpostavljati vlagi in je uporabljati na prostem. Če bi v ohišje naprave vseeno pritekla tekočina, električni vtič naprave takoj potegnite iz električne vtičnice in dajte napravo v popravilo usposobljenim strokovnjakom.
- Naprave nikoli ne potopite v vodo ali druge tekočine! Če pridejo med delovanjem ostanki tekočine v stik z deli pod električno napetostjo, lahko pride do smrtne nevarnosti zaradi električnega udara.
- Napravo zaščitite pred vodnimi kapljicami in brizganjem vode. Na ali poleg naprave torej ne postavljajte posod s tekočino (npr. vaz).
- V primeru motenj pri delovanju in pred začetkom čiščenja naprave električni vtič potegnite iz električne vtičnice.
- Iz električne vtičnice vedno izvlecite vtič in ne vlecite za kabel.
- Naprave, priključnega električnega kabla in vtiča se nikoli ne dotikajte z mokrimi rokami.
- 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.
- Električnega priključnega kabla ne prepogibajte ali stiskajte ter ga položite tako, da nihče ne more stopiti nanj ali se obenj spotakniti.
- Električno napeljavo zaščitite pred stiki z vročimi deli naprave. Naprave nikoli ne uporabljajte v bližini odprtega ognja, grelne plošče ali segrete pečice.
- Napravo takoj po uporabi ločite od električnega omrežja. Naprava je v celoti brez elektrike, samo če električni vtič potegnete iz električne vtičnice.
- Ohišja naprave ne smete odpirati ali popravljati. V tem primeru varnost ni zagotovljena in jamstvo preneha veljati. Okvarjeno napravo dajte v popravilo samo usposobljenim strokovnjakom.
- Napravo po možnosti postavite v bližino električne vtičnice. Poskrbite, da bo električni vtič v primeru nevarnosti hitro dosegljiv in da se ob električni kabel ne bo mogoče spotakniti.
- Poskrbite za stabilno postavitev naprave.

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

- Otroci od 8. leta starosti naprej in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, zaznavnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in 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 se z napravo ne smejo igrati.

- 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 ne smejo igrati z embalažnimi materiali.
  Obstaja nevarnost zadušitve.
- Če naprava pade na tla ali je poškodovana, je ne smete več uporabljati. Napravo naj preveri usposobljeno strokovno osebje in jo po potrebi popravi.
- Na napravo ne postavljajte nobenih predmetov in je ne pokrivajte. Poskrbite, da bodo odprtine za vstop in izstop zraka iz naprave proste, da bo mogoč nemoten pretok zraka. V nasprotnem primeru se lahko naprava pregreje.
- Površina naprave se lahko med delovanjem zelo segreje. Napravo takrat prijemajte samo za ročaj ali na upravljalnih elementih.
- Med uporabo se nikoli ne dotikajte steklenih vrat ali ohišja, saj se zelo segrejeta. Da preprečite opekline, za odpiranje steklenih vrat in jemanje jedi iz pečice uporabljajte krpo za prijemanje loncev, rokavice za pečico ipd.!
- Pri delu z vročimi jedmi bodite previdni, da preprečite opekline.
- Naprave med delovanjem ne premikajte.
- Po uporabi napravo pustite, da se ohladi, preden jo začnete čistiti! Nevarnost opeklin!
- Pri napačni uporabi naprave obstaja nevarnost telesnih poškodb! Napravo uporabljajte samo, kot je predvideno.

(!) POZOR! MATERIALNA ŠKODA!

- Naprave ne uporabljajte z zunanjo stikalno uro ali ločenim daljinskim sistemom.
- Naprave med delovanjem nikoli ne pustite brez nadzora.
- Preprečite, da bi naprava, električni kabel ali električni vtič prišli v stik z viri vročine, kot so kuhalne plošče ali odprti plamen.
- Napravo uporabljajte samo s priloženo originalno opremo.
- Naprava ni predvidena za vgradnjo. Ne uporabljajte je v omari. Napravo postavite na stabilno, ravno površino, odporno proti vročini.
- Naprave ne uporabljajte za ogrevanje.
- Pod napravo ne polagajte aluminijeve folije in s to tudi ne obložite notranjosti ali grelnih palic.
- Zagotovite, da jedi ne morejo priti v stik z grelnimi palicami.
- Uporabljajte samo posodo, primerno za pečico.
- V pečici ne shranjujte predmetov iz umetne mase, papirja ali podobnega.

- Vrata pečice so iz temperiranega varnostnega stekla, ki je posebej odporno proti sunkom in udarcem. Kljub temu se lahko zlomi zaradi mehanske obremenitve, posebej v kotih. Stekleno površino zaščitite pred praskami in ostrimi predmeti. Na odprta steklena vrata ne odlagajte nobenih predmetov.
- Naprave nikoli ne postavljajte pod viseče omarice ali poleg zaves, sten omar ali drugih vnetljivih predmetov.
- Ne uporabljajte grobih ali agresivnih čistilnih sredstev. Ta lahko poškodujejo površine.

⚠ OPOZORILO! ŠKODA ZA ZDRAVJE!

- Akrilamid je snov, ki morda povzroča raka in ki v večji meri nastaja pri cvrtju živil z vsebnostjo škroba pri temperaturah nad 175 °C. Zato škrobnata živila, na primer krompirček, po možnosti ocvrite le zlatorumeno, ne pa na primer temno rjavo. Samo tako je mogoča priprava z majhno vsebnostjo akrilamida.

4. Vsebina kompleta

Naprava ob nakupu standardno vsebuje naslednje sestavne dele:

- digitalna mini pečica z vročim zrakom
- 1 pekač
- 1 rešetka za žar
- 1 pladenj za cvrtje
- 1 pladenj za drobtine
- navodila za uporabo
- navodila za hitro uporabo

5. Jemanje iz embalaže

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

6. Opis naprave

Slika A:

1 Tipka za vklop/izklop ⏻
2 Stikalo za izbiro programa
3 Prikazovalnik s funkcijskimi tipkami
4 Vrtljivi gumb za temperaturo/čas priprave
5 Vratni ročaj
6 Notranja osvetlitev
7 Pladenj za cvrtje
8 Rešetka za žar
9 Pekač
10 Pladenj za drobtine
11 Prezračevalne reže

Slika B:

12 Tipka za notranjo osvetlitev
13 Prikaz programov priprave jedi
14 Prikaz temperature/stopnje zapečenosti/rezin/ohranjanja toplote
15 Tipka za temperaturo
16 Tipka za pripravo jedi
17 Prikaz časa priprave jedi
18 Tipka za zagon/ustavitev ▷/□
19 Prikaz stanja delovanja

Slika F:

20 Navitje kabla

7. Pred prvo uporabo

1) Napravo postavite na ravno, stabilno in proti vročini odporno površino. Pazite, da okrog naprave pustite dovolj prostora, da lahko zrak dobro kroži. Okrog naprave ohranjajte najmanj 15 cm razdalje do pohištva ali sten v okolici.
2) Dele pribora čistite, kot je opisano v poglavju **13. Čiščenje in vzdrževanje**.
3) Notranjo in zunanjo stran naprave očistite z vlažno krpo.

8. Začetek uporabe

■ Pred prvo uporabo je napravo treba enkrat segreti prazno. Pri tem ravnajte, kot sledi.

1) Po potrebi iz notranjosti naprave odstranite ves pribor.
2) Električni vtič vtaknite v primerno električno vtičnico.
3) Napravo vklopite s pritiskom tipke za vklop/izklop **(1)** ⏻.
4) Zavrtite stikalo za izbiro programa **(2)**, tako da program za pripravo jedi BAKE zasveti na prikazu **(13)**.
5) Prikaz temperature **(14)** utripa. Zavrtite vrtljivi gumb **(4)** in temperaturo nastavite na 230 °C.
6) Za nastavitev časa priprave jedi pritisnite tipko **(16)** 🕒. Prikaz časa priprave jedi **(17)** utripa. Zavrtite vrtljivi gumb **(4)** in čas nastavite na 15 minut.
7) Pritisnite tipko za zagon/ustavitev **(18)** ▷/☐.

ⓘ **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.

8) Na koncu nastavljenega časa zadonijo trije kratki zvočni signali, prikazovalnik ugasne, naprava pa preide v stanje pripravljenosti. Za izklop naprave pritisnite tipko za vklop/izklop **(1)** ⏻.

Naprava je zdaj pripravljena za uporabo.

9. Splošne funkcije

9.1. Pribor za pripravo jedi

Pri izbiri pekačev in za pečico primernih ponev upoštevajte mere notranjosti pečice. Ta je primerna za okrogle pekače premera do 30 cm. Ovalni ali štirikotni pekači so lahko dolgi največ 30 cm.

Položaj različnih vstavkov vpliva na rezultat priprave jedi. Priporočamo, da vstavke za pečico uporabljate tako, kot je navedeno v preglednici **9.5. Samodejni programi**.

ⓘ **Opomba**

► Pladenj za drobtine **(10)** je treba vedno namestiti na dnu naprave pod grelnim elementom in mora med pripravo jedi tam ostati. Po vsaki uporabi ga očistite, kot je opisano v poglavju **13. Čiščenje in vzdrževanje**.

► Če na pladnju za cvrtje **(7)** ali na rešetki za žar pripravljate jedi, pri katerih lahko iztekajo maščobe ali sokovi, npr. iz pice ali krompirčka, spodaj vstavite pekač, da prestrežete uhajajoče tekočine.

9.2. Notranja osvetlitev in zvočni signali

■ Med delovanjem je notranja osvetlitev vklopljena. Po koncu programa se notranja osvetlitev po 1 minuti samodejno izklopi. Notranjo osvetlitev lahko kadar koli ročno vklopite ali izklopite s tipko **(12)** 💡.

■ Pri vsakem pritisku na tipke in pri uporabi vrtljivih gumbov **(2)** in **(4)** se oglasi zvočni signal. Na koncu časa priprave jedi zadonijo 3 zvočni signali, prikazovalnik **(3)** ugasne, po 1 minuti naprava pa preide v stanje pripravljenosti.

9.3. Pripravljenost

Ko je naprava v stanju pripravljenosti, so vsi prikazi na prikazovalniku izklopljeni. Sveti samo prikaz stanja delovanja **(19)**. Sprožite poljuben upravljalni element, da prikazovalnik **(3)** znova vklopite, ali pa napravo izklopite s pritiskom na tipko za vklop/izklop **(1)** ⏻.

9.4. Upravljalni gumbi

– S stikalom za izbiro programa **(2)** nastavite samodejne programe. Med postopkom priprave jedi s stikalom za izbiro programa **(2)** ne morete izvesti nobene spremembe programa. Da program spremenite, 2-krat pritisnite tipko za zagon/ustavitev **(18)** ▷/☐.

– Vrtljivi gumb **(4)** je namenjen za nastavitev temperature in časa priprave jedi. Ta lahko spremenite tudi kadar koli med postopkom priprave jedi (glejte poglavje **10. Uporaba**). V programu TOAST se ta vrtljivi gumb namesto tega uporablja za nastavitev stopnje zapečenosti (LIGHT do DARK: svetla do temne) oz. števila rezin opečenca (SLICE: 1 do 6). Čas se samodejno prilagodi.

Preostali čas do konca programa se prikaže na prikazovalniku **(3)** na prikazu časa priprave jedi **(17)**.

9.5. Samodejni programi

Naprava ima 8 samodejnih programov.

Program	Uporaba	Pribor	Vstavek	Prednastavitve	Možnost nastavitve
AIR FRY (cvrtje z vročim zrakom)	Za cvrtje brez ali z malo olja: npr. krompirček, krompirjevi krhlji, krompirjevi polpeti, piščančji medaljoni, piščančje perutničke	pladenj za cvrtje/pekač	na sredini	180 °C - 15 min in dodatno 60 °C - 10 min ohranjanja toplote	60-200 °C 1 min - 2 uri
ROAST (pečenje)	Za pečeno zelenjavo in meso	rešetka za žar/pekač	spodaj	190 °C - 30 min	60-230 °C 1 min - 2 uri
GRILL (peka na žaru)	Za peko mesa in rib na žaru ter za popekanje narastkov	rešetka za žar/pekač	zgoraj	200 °C - 10 min	60-200 °C 1 min - 2 uri
REHEAT (segrevanje)	Za segrevanje brez razkuhanja	rešetka za žar	spodaj	80 °C - 20 min	60-110 °C 1 min - 2 uri
BAKE (peka)	Za peko kolačev, slanih pit, mafinov, peciva, sufleja ter sladkih in slanih paštet	za pečico primeren pekač na rešetki za žar/ pekač	na sredini	180 °C - 20 min	60-230 °C 1 min - 2 uri
PIZZA	Za pripravo sveže ali zamrznjene pice	rešetka za žar	na sredini	220 °C - 15 min	60-230 °C 1 min - 2 uri
TOAST (opekanje)	Za opekanje kruha, pite, sendvičev in slanine z želeno stopnjo zapečenosti	rešetka za žar	na sredini	4 rezine stopnja zapečenosti 4 4:45 min	1-6 rezin stopnja zapečenosti 1-7 3:15-6:14 min
DEHYDRATE (sušenje)	Za sušenje sadja, mesa in zelenjave	pladenj za cvrtje/rešetka za žar	na sredini	60 °C - 6 ur	60-100 °C 1 min - 12 ur

10. Uporaba

⚠ OPOZORILO!

- Med uporabo se nikoli ne dotikajte steklenih vrat ali ohišja, saj se zelo segrejeta. Da preprečite opekline, za odpiranje steklenih vrat in jemanje jedi iz pečice uporabljajte krpo za prijemanje loncev, rokavice za pečico ipd.!
- Pri delu z vročimi jedmi bodite previdni, da preprečite opekline.

1) Električni vtič vtaknite v primerno električno vtičnico, če ga še niste.
2) Živila za pripravo dajte na pladenj za cvrtje **(7)** oz. v pekač in/ali na rešetko za žar **(8)** ali na pekač **(9)**.

ⓘ Opomba

- Pazite, da ne presežete največjih količin iz poglavja **11. Preglednica priprave jedi**, saj bi to lahko vplivalo na rezultate priprave jedi. Poleg tega bi lahko živila tekla čez rob ali zgorela na grelnih palicah.

3) Pladenj za cvrtje, rešetko za žar ali pekač potisnite na primeren položaj (zgoraj/na sredini/spodaj) v napravi.
4) Napravo vklopite s pritiskom tipke za vklop/izklop **(1)** ⏻.

Po vklopu je takoj nastavljen program AIR FRY.

5) Za izbiro samodejnega programa zavrtite stikalo za izbiro programa **(2)**, tako da želeni program zasveti na prikazu **(13)**. Na prikazovalniku **(3)** se prikažeta vnaprej nastavljena temperatura in čas priprave.

Ko ste izbrali program priprave jedi, lahko temperaturo in čas priprave spreminjate v skladu s svojimi potrebami. To je tudi med pripravo jedi kadar koli mogoče.

6) Za nastavitev temperature pritisnite tipko za temperaturo **(15)** 🌡. Prikaz temperature **(14)** utripa na prikazovalniku.
7) Vrtljivi gumb **(4)** zavrtite v smeri −, da temperaturo znižate, ali v smeri +, da jo zvišate.

ⓘ Opomba

- Temperaturo lahko nastavljate v korakih po 5 °C med 60 °C in 230 °C.
- Najvišja temperatura je odvisna od izbranega programa. Za programe AIR FRY in GRILL je omejena na 200 °C.

8) Za preklop na nastavitev časa priprave pritisnite tipko za pripravo jedi **(16)** 🕒. Vrtljivi gumb **(4)** zavrtite v smeri −, da čas priprave skrajšate, ali v smeri +, da ga podaljšate.

ⓘ Opomba

- Nastavite lahko čas od 1 minute do 2 ur. Za program DEHYDRATE (sušenja) je mogoče nastaviti največ 12 ur časa.

9) Za zagon programa pritisnite tipko za zagon/ustavitev **(18)** ▷/□. Prikaz stanja delovanja **(19)** utripa. Preostali čas do konca programa začne teči na prikazu časa priprave jedi **(17)**. Naprava se segreva.

ⓘ Opomba

- Če steklena vrata med pripravo odprete, da bi preverili pripravo jedi ali jih obrnili, se čas zaustavi in se začne odštevati šele, ko steklena vrata znova zaprete. Postopek priprave jedi se nadaljuje samodejno.

10) Na koncu časa priprave jedi zadonijo trije kratki zvočni signali. Čez 1 minuto notranja osvetlitev ugasne, naprava pa preide v stanje pripravljenosti.

ⓘ Opomba

- Postopek priprave jedi lahko zaključite pred koncem časa priprave, tako da pritisnete tipko za zagon/ustavitev **(18)** ▷/□. Naprava se preklopi v način pripravljenosti.

11) Ko so jedi pripravljene, vzemite vstavljeni pladenj oz. pekač iz pečice s krpo za prijemanje loncev ali rokavicami za pečico. Pladenj odložite na podlago, odporno proti vročini.
12) Električni vtič povlecite iz električne vtičnice. Napravo pustite, da se dokončno ohladi, in jo očistite, kot je to opisano v poglavju **13. Čiščenje in vzdrževanje**.

Samodejni program TOAST

1) Izberite program TOAST s stikalom za izbiro programa **(2)**. Program za pripravo jedi TOAST je vnaprej nastavljen na stopnjo zapečenosti 4 (4:45 minut za 4 rezine opečenca). Prikaz zapečenosti **(14)** utripa na prikazovalniku **(3)**.
2) Vrtljivi gumb **(4)** zavrtite v smeri −, da zmanjšate stopnjo zapečenosti, ali v smeri +, da jo povečate.
3) Za izbiro števila rezin pritisnite tipko za pripravo jedi **(16)** 🕒. Številka nad napisom SLICE (rezin) utripa na prikazu **(14)**.
4) Zavrtite vrtljivi gumb **(4)**, da povečate ali zmanjšate število rezin. Nastavite lahko od 1 do 6 rezin. Čas priprave se samodejno spremeni v skladu s številom rezin in izbrano stopnjo zapečenosti.
5) Zaženite program s tipko za zagon/ustavitev **(18)** ▷/□.

Program ohranjanja toplote (samo za AIR FRY)
Po poteku časa priprave v programu AIR FRY zadoni kratek zvočni signal, naprava pa samodejno zažene postopek ohranjanja toplote. Na prikazu **(14)** zasveti napis WARM.

Program za ohranjanje toplote je vnaprej nastavljen na 10 minut pri 60 °C. Po poteku tega časa zadonijo trije kratki zvočni signali, naprava pa čez 1 minuto preide v stanje pripravljenosti.
Postopek ohranjanja toplote lahko kadar koli končate s pritiskom tipke za zagon/ustavitev **(18)** ▷/□.

11. Preglednica priprave jedi

V preglednici so navedeni primeri, katera živila je treba pripravljati pri kateri temperaturi in koliko časa je potrebnega za pripravo jedi. Spodaj navedeni časi priprave jedi so samo orientacijske vrednosti in se lahko razlikujejo glede na kakovost ter količino jedi. Po potrebi vrednosti prilagodite svojim potrebam oz. svojim izkušnjam.

Program	Priprava	Količina	Temperatura	Čas	Obračanje	Priporočilo
AIR FRY (cvrtje z vročim zrakom)	Zamrznjen krompirček	optimalno 400 g najv. 700 g	180 °C	20 min 30 min	da	5 minut predhodno segrevajte. Po polovici časa priprave obrnite s kleščami.
	Svež krompirček	optimalno 400 g najv. 700 g	180 °C	25 min 35 min	da	Pomešajte z 1 žlico olja. 5 minut predhodno segrevajte. Po polovici časa priprave obrnite s kleščami.
	Piščančji medaljoni (zamrznjeni)	optimalno 400 g najv. 500 g	200 °C	15 min 18 min	da	Po polovici časa priprave obrnite s kleščami.
ROAST (pečenje)	Cel piščanec	optimalno 1200 g najv. 1500 g	200 °C	45 min 55 min		
	Lososov steak	optimalno 400 g najv. 600 g	170 °C	15 min 20 min		
GRILL (peka na žaru)	Polpete	opt. 500 g (4 kosi) najv. 750 g (6 kosov)	200 °C	30 min 35 min	da	Po polovici časa priprave jih obrnite
REHEAT (segrevanje)	Segrevanje jedi		100 °C	10 min 15 min		
BAKE (peka)	Čokoladni kolač	optimalno 400 g najv. 600 g	180 °C	20 min 30 min		
	Mafini	optimalno 7 kosov najv. 9 kosov	180 °C	12 min 14 min		5 minut predhodno segrevajte. Vstavek na sredini

Program	Priprava	Količina	Temperatura	Čas	Obračanje	Priporočilo
PIZZA	Zamrznjena pica	opt./najv. 1 kos 26-30 cm	220 °C	12 min		5 minut predhodno segrevajte.
TOAST (opekanje)	Opečenec, brusketa	optimalno 4 kosi najv. 6 kosov	samodejno	4:45 min 6:14 min		5 minut predhodno segrevajte. Stopnja zapečenosti 4
DEHYDRATE (sušenje)	Jabolka	opt./najv. 2 kosa	60 °C	8 ur		Rezine debeline 1 cm. Po polovici časa priprave pladenj obrnite.
	Banane	opt./najv. 2 kosa	60 °C	8 ur		

12. Nasveti za najboljše rezultate priprave jedi

- Ne presegajte največjih dovoljenih količin.
- Za manjša živila običajno potrebujete le malce krajši čas priprave kot za večja živila.
- Manjša živila se pripravijo bolj enakomerno, če jih po polovici časa priprave obrnete navzgor ali v drugo stran. Pri tem si pomagajte s kuhinjskim pripomočkom, npr. s kleščami.
- Za pripravo krompirjevih jedi z vročim zrakom so najprimernejše vrste krompirja, ki pri kuhanju ostane čvrste. Kose krompirja izperite s čisto vodo in jih potem skrbno osušite s kuhinjsko krpo. Tako se ne zlepijo in postanejo še bolj hrustljavi.
- Za cvrtje jedi z vročim zrakom praviloma ne potrebujete olja. Vendar pa lahko nekaj dodanih kapljic olja okrepi okus.
- Upoštevajte navodila za pripravo na embalaži živil za cvrtje. Temperaturo in čas priprave nastavite v skladu s priporočilom.
- Za pripravo kolačev, slanih pit, narastkov ali mafinov lahko uporabite pekače ali posodo za narastke iz silikona, nerjavnega jekla, aluminija ali terakote oz. keramike, ki jih postavite na rešetko za žar **(8)**.

13. Čiščenje in vzdrževanje

1) Po vsaki uporabi izvlecite pladenj za drobtine **(10)** in drobtine odstranite. Pladenj za drobtine po potrebi očistite v topli vodi za pomivanje z mehko gobico. Nato ga sperite s čisto vodo.
2) Pladenj za cvrtje **(7)**, rešetko za žar **(8)** in pekač **(9)** po vsaki uporabi očistite v vroči vodi z nekaj sredstva za pomivanje in gobico, ki ni ostra. Pri trdovratni umazaniji pladnje najprej namakajte v vroči milnici pribl. 10 minut. Potem jih izperite s čisto vodo.

Opomba



Vse vstavne pladnje razen pladnja za drobtine lahko očistite tudi v pomivalnem stroju.

3) Ohlajena steklena vrata in notranje površine očistite z vlažno gobico ter blagim sredstvom za pomivanje.
4) Odstranite morebitne ostanke jedi z grelnih palic s suho ščetko za čiščenje.
5) Obrišite zunanjo stran naprave z vlažno krpo. Po potrebi na krpo nanesite nekaj sredstva za pomivanje in površine na koncu očistite še s čisto vodo.
6) Napravo in pribor pred ponovno uporabo ali pred shranjevanjem pustite, da se v celoti posušita.

14. Zamenjava notranje osvetlitve

1) Napravo izklopite in električni vtič potegnite iz električne vtičnice. Počakajte, da se naprava popolnoma ohladi.
2) Odprite steklena vrata. Notranja osvetlitev **(6)** je zadaj za desno stransko steno (glejte sl. **C**).
3) Primite pokrov notranje osvetlitve in ga obrnite v nasprotni smeri urnega kazalca. Snemite pokrov (glejte sl. **C**).
4) Odstranite okvarjeno sijalko, tako da jo izvlečete (glejte sl. **D**).
5) Novo sijalko enakega tipa (volframovo žarnico, najv. 25 W, 220–240 V) vstavite v pritrdilni nastavek (glejte sl. **E**).
6) Pokrov znova privijte na njegov položaj.

15. Shranjevanje

- Ko se naprava ohladi, ovijte električni kabel okrog nastavka za navitje kabla **(20)** na hrbtni strani naprave (glejte sl. **F**).
- Očiščeno napravo hranite na suhem in čistem mestu brez prahu.

16. Odpravljanje napak

Težava	Možni vzrok	Možna rešitev
Naprava ne deluje	Omrežni vtič ni priključen na napajanje	Vtaknite vtič v vtičnico
	Vtičnica je okvarjena	Uporabite drugo vtičnico
	Naprava je okvarjena	Stopite v stik s servisom
Zaslon **(3)** ne sveti	Omrežni vtič ni priključen na napajanje	Vtaknite vtič v vtičnico
	Napajalni kabel je poškodovan	Stopite v stik s servisom
Zaslon prikazuje napačne vrednosti	Zaslon je poškodovan	Stopite v stik s servisom
	Deli na elektronski plošči so poškodovani	Stopite v stik s servisom
Čas peke je daljši od pričakovanega	Steklena vrata so bila pogosto odprta za preverjanje procesa peke	Ne prekinjajte procesa peke z nepotrebnim odpiranjem steklenih vrat
	Napačna nastavitev temperature	Preverite nastavitve temperature
Med delovanjem nastajata dim in vonjave	Ostanki čistilnega sredstva ali hrane na grelnih elementih	Odstranite hrano in pustite napravo delovati z odprtimi steklenimi vrati, dokler se ne neha razvijati dim. Odprite okno za boljše prezračevanje
Zaslon prikazuje E1	Napaka senzorja temperature (NTC): kratek stik	Izključite napravo iz omrežja in jo znova priključite; če težava ostaja, stopite v stik s servisom
Zaslon prikazuje E2	Napaka senzorja temperature (NTC)	
Zaslon prikazuje E3	Temperatura v pečici nad 260 °C	
Zaslon prikazuje E4	Motnja prenosa signala na tiskani plošči	

17. Odstranjevanje med odpadke

17.1. Odstranitev naprave in embalaže



Prečrtan simbol smetnjaka pomeni, da se ta naprava po koncu življenjske dobe ne sme odlagati med gospodinjske odpadke. Napravo je treba odložiti na določenih zbirnih mestih, v centrih za recikliranje ali pri podjetjih za odstranjevanje odpadkov.

Pred vračilom naprave izbrišite vse osebne podatke.

Pred vračilom odstranite baterije ali akumulatorje, ki niso vgrajeni v staro napravo, ter svetilke, ki jih je mogoče odstraniti brez poškodb, in jih oddajte v ločeno zbiranje.

Embalaža je iz materialov in jo lahko oddate na lokalnih zbirališčih reciklažnih odpadkov.

Embalažo zavrzite na okolju prijazen način.

18. Tehnični podatki

Omrežna napetost	220-240 V~, 50-60 Hz
Poraba moči	2250 W
Vhodna moč v stanju izklopa	0,35 W
Sijalka	volframova žarnica G9, najv. 25 W, 220-240 V
Prostornina prostora za pripravo jedi	21 l

19. Proizvajalec

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

20. Pooblaščeni serviser

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

IAN 528923_2601

21. Garancijski list

1. S tem garancijskim listom KOMPERNASS 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 vrnili 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. Če izdelek ne izpolnjuje specifikacij ali nima lastnosti, navedenih v garancijskem listu ali oglaševalskem sporočilu, lahko potrošnik najprej zahteva odpravo napak. O napaki mora potrošnik obvestiti proizvajalca ali pooblaščeni servis (kontaktna številka in elektronski naslov navedena zgoraj) in zahtevati odpravo napak. Kupec je dolžan ob uveljavljanju zahtevka predložiti garancijski list in račun, kot potrdilo in dokazilo o nakupu ter dnevu izročitve blaga. Svetujemo vam, da pred tem natančno preberete navodila o sestavi in uporabi izdelka.
5. Rok za odpravo napake je 30 dni od dneva, ko je proizvajalec ali pooblaščeni servis prejel zahtevo za odpravo napake. Če napake v tem roku niso odpravljene, mora proizvajalec potrošniku brezplačno zamenjati blago z enakim, novim in brezhibnim blagom. Rok se lahko zaradi narave in kompleksnost blaga, narave in resnosti neskladnosti ter napora, ki je potreben za dokončanje popravila ali zamenjave podaljša za najkrajši čas, ki je potreben za dokončanje popravila, vendar največ za 15 dni. O številu dni podaljšanega roka in razlogih za podaljšanje mora biti potrošnik obveščen pred potekom 30 dnevnega roka za odpravo napak.
6. Če v roku 30 dni oz. v primeru podaljšanja v roku 45 dni blago ni popravljeno ali blago ni zamenjano z novim, lahko potrošnik od proizvajalca zahteva vračilo celotne kupnine ali zahteva sorazmerno znižanje kupnine. Sorazmerno znižanje kupnine je sorazmerno zmanjšanju vrednosti blaga, ki ga je potrošnik prejel, v primerjavi z vrednostjo, ki bi jo imelo blago, če bi bilo skladno.
7. Če se neskladnost pojavi v manj kot 30 dneh od dobave blaga, lahko potrošnik ob predložitvi blaga od proizvajalca takoj zahteva vračilo plačanega zneska.
8. Proizvajalec oziroma pooblaščeni servis lahko potrošniku za čas popravila blaga, za katero je bila izdana obvezna garancija, zagotovi brezplačno uporabo podobnega blaga. Če proizvajalec potrošniku ne zagotovi nadomestnega blaga v začasno uporabo, ima potrošnik pravico uveljavljati škodo, ki jo je utrpel, ker blaga ni mogel uporabljati od trenutka, ko je zahteval popravilo ali zamenjavo, do njune izvršitve.
9. Stroške za material, nadomestne dele, delo, prenos in prevoz izdelkov, ki nastanejo pri odpravljanju okvar oziroma nadomestitvi blaga z novim, krije proizvajalec.
10. V primeru zamenjave blaga ali zamenjave bistvenega dela blaga z novim se potrošniku izda nov garancijski list.
11. V primeru, da proizvod popravlja nepooblaščeni servis ali nepooblaščena oseba, kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.
12. 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.

13. Proizvajalec zagotavlja proti plačilu popravilo, vzdrževanje blaga, nadomestne dele in priklopne aparate vsaj tri leta po poteku garancijskega roka.
14. Obrabni deli oz. potrošni material so izvzeti iz garancije.
15. Vsi potrebni podatki za uveljavljanje garancije in podatki, ki identificirajo blago za katerega velja garancija se nahajajo na dveh ločenih dokumentih (garancijski list, račun).
16. Ta garancija proizvajalca ne izključuje zakonske pravice potrošnika, da zoper prodajalca v primeru neskladnosti blaga brezplačno uveljavlja jamčevalne zahtevke. Ta garancija prav tako ne izkjučuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz obveznega jamstva za skladnost blaga.

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

22. Naročanje nadomestnih delov

Nadomestne dele za ta izdelek lahko udobno naročite v spletu na **www.kompernass.com**.

Preberite kodo QR s svojim pametnim telefonom/tabličnim računalnikom. S to kodo QR pridete neposredno na naše spletno mesto, kjer si lahko ogledate in naročite razpoložljive nadomestne dele.

Opomba

- Če bi imeli težave z naročanjem na spletu, se lahko po telefonu ali e-pošti obrnete na naš servisni center.
- Pri naročilu vedno navedite številko artikla (IAN) 528923_2601.
- Upoštevajte, da spletno naročilo nadomestnih delov ni mogoče v vseh državah dostave.

23. Recepti

Vsi recepti so brez zagotovila za uspeh. Vsi podatki o sestavinah in pripravi so približni. Predloge receptov dopolnite s svojimi izkušnjami.

Krompirček

Sestavine za 2 osebi

- 400 g krompirčka (zamrznjenega)
- sol

Priprava

1) Zamrznjen krompirček dajte na pladenj za cvrtje.
2) Izberite program AIR FRY in jed ocvrite v skladu z navodili.
3) Po polovici časa priprave pladenj za cvrtje vzemite ven in krompirček obrnite ali porazdelite s kleščami.
4) Po koncu programa dajte krompirček v posodo in ga po želji posolite ter začinite. Postrezite s pomako po želji.

Domač sladek krompirček

Sestavine za 2 osebi

- 400 g sladkega krompirja
- 1 žlica jedilnega olja
- 1 žlica jedilnega škroba
- 1 žlica sezama
- groba morska sol

Priprava

1) Sladek krompir olupite in ga narežite na palčke debeline 1 cm. Pribl. 1 uro ga pustite v mrzli vodi, potem ga dobro osušite in ga enakomerno potresite z jedilnim škrobom.
2) Sezam pražite v ponvi brez maščobe pribl. 10 minut, tako da začne dišati. Med praženjem ga mešajte.
3) Pražen sezam pustite, da se ohladi, in ga skupaj s soljo zdrobite v možnarju.
4) V posodo dajte olje, po njem porazdelite palčke sladkega krompirja in te večkrat obrnite, tako da so prevlečene z oljem.
5) Da lahko odvečno olje po potrebi odteče, vzemite palčke sladkega krompirja iz posode s kuhinjskimi kleščami in jih dajte na pladenj za cvrtje.
6) Ocvrite jih v skladu z navodili v načinu AIR FRY. Po polovici časa peke jih obrnite s kuhinjskimi kleščami.
7) Sladkemu krompirčku primešajte sezam s soljo in ga takoj postrezite.

Piščančje perutničke

Sestavine za 2 osebi

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

Priprava

1) V skledi zmešajte kis, olje, tabasko, sladkor ali med, zelišča in začimbe.
2) V skledo dajte piščančje perutničke in jih enakomerno premešajte v marinadi. Najbolje je, da jih čez noč pustite v hladilniku.
3) Marinirane piščančje perutničke dajte v pekač in tega položite na rešetko za žar. S programom ROAST jih na 190 °C pecite pribl. 25–30 minut. Čez pribl. 15 minut jih obrnite s primernim jedilnim priborom. Pecite jih še 10–15 minut.
4) Postopek priprave vmes preverite in ga po potrebi prekinite, če so piščančje perutničke pripravljene že pred nastavljenim časom.

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 stebla in semena ter jo narežite na majhne kose. Čebulo olupite in jo narežite na kolobarje ali krhlje.
2) Začimbe v skledi pomešajte z oljčnim oljem. Dodajte zelenjavo in vse skupaj še enkrat dobro premešajte.
3) Vse skupaj pecite s programom AIR FRY pri pribl. 180 °C pribl. 15 minut. Po polovici časa priprave jih obrnite.

Polnjeni žepki iz testa

Sestavine za 10 kosov

- 150 g listnatega testa (zamrznjenega ali iz hladilnika)
- 2 žlici mleka
- nadev po želji

Priprava

1) Listnato testo narežite na 10 kvadratov (5 x 5 cm).
2) Na sredino vsakega kvadrata dajte zvrhano žličko nadeva.
3) Vsak kvadrat testa prepognite, tako da dobite trikoten žepek. Robove omočite z nekaj vode in jih stisnite skupaj z vilicami.
4) Žepke iz testa dajte na papir za peko na pekaču in jih premažite z mlekom.
5) S programom BAKE jih na 160 °C pecite 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 muškatnega oreška, soli in nastrganega 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.

Mariniran sezamov losos

Sestavine za 2 osebi

- 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 ROAST 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.

Pica margarita na neapeljski način

Sestavine za 2 pici

– za testo:
- 350 g moke za pico
- 10 g ekstradeviškega oljčnega olja
- 4 g sladkorja
- 200 ml vode
- 10 g soli
- 1 g svežega kvasa

– za oblogo:
- 160 g olupljenega paradižnika (San Marzano) iz konzerve
- 1 mocarela (po možnosti iz bivoljega mleka)
- nekaj listov sveže bazilike
- ekstradeviško oljčno olje
- nekaj nastrganega sira Parmigiano Reggiano ali Grana Padano
- sol

Priprava

1) Vodo dajte v leseno posodo in v njej raztopite sol ter sladkor.
2) V posodo dajte malce več kot polovico moke, na moko nadrobite kvas in oboje premešajte s pomokano roko. Počasi dodajajte preostalo moko in jo previdno umešajte v testo, tako da moka vodo vpije.
3) Testu dodajte olje in ga spet obdelujte z eno roko, tako da vpije olje.
4) Testo vzemite iz posode in ga na ravni, rahlo pomokani površini 20–25 minut gnetite z obema rokama. Testo mora postati elastično in gladko ter se ne sme zlepiti. Po potrebi delovno površino posipajte z nekaj moke.
5) Iz testa naredite kroglo in jo v leseni posodi pustite mirovati 15 minut. Potem jo vzemite ven, jo na kratko pregnetite in jo znova dajte v posodo ter jo pustite vzhajati še 40 minut.
6) Kroglo testa vzemite ven in jo razrežite na 2 enako velika kosa. Iz teh oblikujte 2 kroglici.
7) Kroglici testa dajte znova v leseno posodo in ju pokriti pustite vzhajati na toplem mestu 8–12 ur.
8) Olupljen paradižnik brez soka zmečkajte z vilicami in ga potem zmešajte z oljem, soljo ter natrganimi listi bazilike.
9) Mocarelo narežite na kocke ali palčke.
10) V pečico položite kamen za pico, če ga imate, in ga s programom PIZZA pri 230 °C segrevajte pribl. 30–40 minut. Drugače pa pečico 5 minut predhodno segrevajte na 230 °C.
11) Medtem krogli testa na obeh straneh na kratko obrnite na moki in ju na pomokani delovni površini s prsti obdelujte od sredine do robov, tako da nastane okrogla oblika.
12) Testo z eno roko držite na sredini in ga z drugo rahlo vlecite za robove. Testo obrnite in vse skupaj ponovite.
13) Potem po pici s hrbtno stranjo žlice porazdelite paradižnikovo omako od sredine proti robovom v obliki spiral, jo enakomerno obložite s kosi mocarele in potresite s parmezanom. Na koncu po pici porazdelite nekaj listov bazilike in jo poškropite z nekaj olja.
14) Pico položite na vroč kamen za pico ali neposredno na rešetko za pico in jo v programu PIZZA pribl. 10 minut pecite pri 230 °C. Postrezite takoj.

Piemontski lešnikov kolač

Sestavine

- 200 g celih praženih lešnikov
- 80 g pšenične moke
- 200 g sladkorja
- 3 jajca (2 ločeni, 1 celo)
- 200 g staljenega masla
- 1 ščepec soli
- nastrgana limonina lupina

Priprava

1) Lešnike porazdelite po pekaču in jih 10 minut pražite na 200 °C v programu ROAST, da postanejo zlatorjavi. Pustite jih, da se ohladijo, in jim po potrebi odstranite lupinico.
2) Lešnike zmeljite s kuhinjskim aparatom, tako da dobite grobo moko.
3) Zmletim lešnikom dodajte pšenično moko in polovico sladkorja ter vse skupaj dobro premešajte. Primešajte nastrgano limonino lupino.
4) Zmešajte 2 rumenjaka z drugo polovico sladkorja, tako da dobite penasto maso. Potem to dodajte suhim sestavinam in jih dobro premešajte. Testu primešajte tudi celo jajce in staljeno maslo.
5) Iz 2 beljakov s ščepcem soli stepite sneg. Tega postopoma vmešajte v testo, tako da nastane tekoča masa testa.

6) Pekač za torto premažite z maslom in ga potresite z drobtinami. Po njem porazdelite testo in na njegovi površini z vilicami plosko vtisnite spiralni vzorec.

7) Kolač pecite v programu BAKE pri 190 °C 30–40 minut, tako da postane enakomerno svetlorjav. Za preverjanje pripravljenosti jedi v testo na sredini zabodite z zobotrebcem: če na izvlečenem zobotrebcu ni prilepljenega testa, je kolač končan.

ⓘ Opomba

► Kolač ostane hrustljav in drobljiv, saj se peče brez kvasa in ne vzhaja. Če želite bolj mehko konsistenco, moki dodajte polovico zavojčka pecilnega praška.

Mafini z borovnicami in bananami

Sestavine za 10 mafinov

- 200 g pšenične moke
- 2 žlički pecilnega praška
- 2 zreli banani
- 2 jajci
- 40 g masla
- 1 žlička izvlečka vanilje
- 50 g medu
- 1 žlička cimeta
- 200 g borovnic

Priprava

1) V veliki skledi zmešajte moko in pecilni prašek.

2) Banane pretlačite z vilicami in jih 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 dajte v ustrezne modelčke za mafine, te pa položite na pekač.

5) Mafine pecite s programom BAKE pri 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.

Bananin kruh

Sestavine

- 3 zelo zrele banane
- 200 g polnozrnate pšenične moke (ali pa ržene ali pirine moke)
- ½ žličke cimeta v prahu
- 100 g jabolka, nastrganega, ali jabolčne čežane brez sladkorja
- ½ zavojčka pecilnega praška
- 2 jajci
- 50 g sesekljanih orehov

Priprava

1) Jabolka olupite, odstranite peške in jih fino nastrgajte. Banane olupite, jih dodajte k jabolkom in jih dobro pretlačite. Z 2 jajci jih stepite do penastega.

2) Zmešajte moko, pecilni prašek in cimet, jih dodajte kaši iz banan ter jabolk, in vse skupaj na kratko premešajte. Na koncu narahlo primešajte nasekljane orehe.

3) Testo dajte v namaščen model za kolače. Večji ko je pekač, bolj plosk bo kruh.

4) Pecite jih s programom BAKE pri 180 °C pribl. 45 minut. V testo zabodite palčko, da preverite, ali je že pečeno.

ⓘ Opomba

► Kolač v pečici vzhaja, vendar se pri ohlajevanju znova malce pogrezne vase. Preden ga narežete, ga obvezno pustite, da se ohladi!

Obsah

1. Použití v souladu s určením **50**

2. Použitá výstražná upozornění a symboly **50**

3. Bezpečnostní pokyny **51**

4. Rozsah dodávky **53**

5. Vybalení **53**

6. Popis přístroje **53**

7. Před prvním použitím **54**

8. Uvedení do provozu **54**

9. Obecné funkce **54**

9.1. Příslušenství pro přípravu 54

9.2. Vnitřní osvětlení a signální tóny 54

9.3. Pohotovostní režim 54

9.4. Ovládací knoflíky 54

9.5. Automatické programy 55

10. Ovládání **56**

11. Tabulka přípravy **57**

12. Tipy pro nejlepší výsledky přípravy **58**

13. Čištění a údržba **58**

14. Výměna vnitřního osvětlení **58**

15. Uložení **58**

16. Odstraňování chyb **59**

17. Likvidace **59**

17.1. Likvidace přístroje a obalu 59

18. Technické údaje **59**

19. Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH **60**

19.1. Servis 60

19.2. Dovozce 60

20. Objednávání náhradních dílů **60**

21. Recepty **61**

1. Použití v souladu s určením

Tento přístroj je určen výhradně k přípravě potravin v množství obvyklém pro domácnost. Přístroj je vhodný k pečení, fritování a tepelné úpravě horkým vzduchem, jakož i k ohřívání, opékání, grilování a sušení potravin.

Přístroj je určen výhradně pro soukromé použití v uzavřených prostorách. Přístroj nepoužívejte pro komerční účely.

Jiné použití než k určenému účelu nebo nad jeho rámec je považováno za použití v rozporu s určením. Jsou vyloučeny nároky jakéhokoliv druhu v důsledku poškození, které vzniklo na základě použití v rozporu s určením. Riziko nese výhradně sám uživatel.

2. Použitá výstražná upozornění a symboly

V tomto návodu k obsluze, na obalu a na přístroji (pokud je to možné) jsou použita následující varování a symboly:

	**NEBEZPEČÍ!** Varování s tímto symbolem a signálním slovem „NEBEZPEČÍ“ označuje bezprostředně hrozící nebezpečnou situaci, která, pokud se jí nezabrání, má za následek vážné poranění nebo smrt.
	**VÝSTRAHA!** Varování s tímto symbolem a signálním slovem „VÝSTRAHA“ označuje případně nebezpečnou situaci, která, pokud se jí nezabrání, může mít za následek vážné poranění nebo smrt.
	**OPATRNĚ!** Varování s tímto symbolem a signálním slovem „OPATRNĚ“ označuje případně nebezpečnou situaci, která, pokud se jí nezabrání, může mít za následek lehké nebo střední poranění.
	**POZOR!** Varování s tímto symbolem a signálním slovem „POZOR“ označuje případnou situaci, která, pokud se jí nezabrání, může mít za následek hmotnou škodu.
	**Upozornění:** Upozornění označuje doplňující informace, usnadňující manipulaci s přístrojem.

	**Přečtěte si návod.** Před použitím výrobku dbejte všech provozních a bezpečnostních pokynů. Při předávání výrobku třetím osobám předejte spolu s ním všechny podklady.
	Střídavý proud/napětí
	Pozor, horký povrch!
	Přístroj používejte pouze ve vnitřních prostorách.
	Neponořujte do vody!
	Je možné mýt v myčce nádobí.
	Všechny části tohoto přístroje přicházející do styku s potravinami jsou bezpečné pro potraviny.
	Tento výrobek splňuje požadavky platných evropských a národních směrnic.
	Elektrický přístroj nevyhazujte do domovního odpadu!
	Obal poté odevzdejte k ekologické likvidaci.
	Při třídění odpadu dodržujte označení obalových materiálů: Jsou označeny zkratkami (a) a číslicemi (b) s následujícím významem: 1-7: plasty, 20-22: papír a lepenka, 80-98: kompozitní materiály.
	Tento výrobek splňuje požadavky platných národních směrnic Srbské republiky.

3. Bezpečnostní pokyny

⚠ NEBEZPEČÍ! ÚRAZ ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- Přístroj zapojte pouze do síťové zásuvky instalované v souladu s předpisy, s napětím odpovídajícím jmenovitému napětí uvedenému na typovém štítku.
- Přístroj se v žádném případě nesmí namáčet do kapaliny a nedovolte, aby se do pláště přístroje dostaly jakékoliv kapaliny. Přístroj nevystavujte vlhkosti ani jej nepoužívejte venku. Pokud přesto do pláště přístroje vnikne kapalina, vytáhněte ihned zástrčku přístroje ze síťové zásuvky a nechte přístroj opravit kvalifikovaným odborným personálem.
- Přístroj nikdy neponořujte do vody nebo jiných kapalin! Pokud se během provozu dostanou zbytky tekutiny do kontaktu se součástmi, které jsou pod napětím, může dojít k ohrožení života v důsledku úrazu elektrickým proudem.
- Chraňte přístroj před kapající a stříkající vodou. Na přístroj nebo vedle něj proto nestavte žádné předměty (např. vázy) naplněné tekutinou.
- V případě provozních poruch a před čištěním přístroje vytáhněte zástrčku ze síťové zásuvky.
- Pokud síťovou zástrčku vytahujete ze síťové zásuvky, netahejte za kabel.
- Přístroje, síťového kabelu ani zástrčky se nikdy nedotýkejte vlhkýma rukama.
- Pokud se síťový přípojný kabel tohoto přístroje poškodí, musí jej vyměnit výrobce, jeho zákaznický servis nebo obdobně kvalifikovaná osoba, aby se tak zabránilo nebezpečím.
- Síťový přípojný kabel nepřehýbejte ani nestlačujte a pokládejte jej tak, aby na něj nikdo nemohl stoupnout ani o něj klopýtnout.
- Chraňte síťový kabel před kontaktem s horkými díly přístroje. Přístroj nikdy nepoužívejte v blízkosti otevřeného plamene, topné desky nebo horkých kamen.
- Ihned po použití odpojte přístroj od elektrické sítě. Pouze když je síťová zástrčka vytažena ze síťové zásuvky, je přístroj plně odpojen od proudu.
- Kryt přístroje nesmíte otvírat ani opravovat. V takovém případě není zaručena bezpečnost a zaniká záruka. Vadný přístroj nechte opravit pouze autorizovaným odborným personálem.
- Přístroj umístěte pokud možno do blízkosti zásuvky. Zajistěte, aby síťová zástrčka byla v případě nebezpečí rychle dosažitelná a aby nebylo možné zakopnout o síťový kabel.
- Zajistěte stabilní polohu přístroje.

⚠ VAROVÁNÍ! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Děti od 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a/nebo znalostí mohou používat tento přístroj pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání přístroje a porozuměly nebezpečí, které vyplývá z jeho použití.
- Děti si nesmí s přístrojem hrát.
- 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.
- Obalový materiál se nesmí používat jako hračka pro děti.
  Hrozí nebezpečí udušení.
- Pokud přístroj spadne nebo je poškozený, nesmíte jej již uvádět do provozu. Přístroj nechte přezkoušet a případně opravit kvalifikovaným odborným personálem.
- Na přístroj nepokládejte žádné předměty, ani ho nezakrývejte. Otvory vstupu a výstupu vzduchu musí kvůli zajištění volného proudění vzduchu zůstat volné. Jinak může dojít k přehřátí přístroje.
- Povrch přístroje může být během provozu velmi horký. Přístroje se dotýkejte pouze za madlo nebo ovládací prvky.
- Během používání se nikdy nedotýkejte skleněných dvířek nebo krytu, protože tyto části jsou velmi horké. K otevírání skleněných dvířek a vyjímání pokrmů používejte kuchyňské chňapky nebo rukavice do trouby, abyste se nepopálili.
- Buďte opatrní při manipulaci s horkými pokrmy, abyste se nepopálili.
- Během provozu s přístrojem nemanipulujte.
- Než se pustíte do čištění, nechte přístroj po použití dostatečně vychladnout! Nebezpečí popálení!
- Při nesprávném použití přístroje hrozí nebezpečí zranění! Používejte jej pouze podle určení.

(!) POZOR! HMOTNÉ ŠKODY!

- K provozu přístroje nepoužívejte externí spínací hodiny ani samostatné dálkové ovládání.
- Nenechávejte přístroj během provozu nikdy bez dozoru.
- Zajistěte, aby se přístroj, síťový kabel nebo síťová zástrčka nedostaly do kontaktu s tepelnými zdroji, jakými jsou například varné plotýnky nebo otevřený oheň.
- Přístroj provozujte výhradně spolu s dodaným originálním příslušenstvím.
- Tento přístroj není určen pro vestavbu. Nepoužívejte jej ve skříni. Přístroj postavte na stabilní, rovný a žáruvzdorný povrch.
- Přístroj nepoužívejte k vytápění.

- Nepokládejte pod přístroj hliníkovou fólii ani jí neobkládejte vnitřní prostor či topné tyče.
- Zajistěte, aby se potraviny nedotýkaly topných tyčí.
- Používejte pouze nádobí vhodné do trouby.
- Neuchovávejte v troubě předměty z plastu, papíru ani podobných materiálů.
- Dvířka trouby jsou vyrobena z tvrzeného bezpečnostního skla, které je odolné proti úderům a nárazům. Přesto může při mechanickém namáhání prasknout, zejména v rozích. Chraňte skleněný povrch před poškrábáním a ostrými předměty. Na otevřená skleněná dvířka nepokládejte žádné předměty.
- Přístroj nikdy nestavte pod závěsné skříňky nebo vedle záclon, skříňových stěn nebo jiných snadno zápalných předmětů.
- Nepoužívejte abrazivní nebo agresivní čisticí prostředky. Tyto by mohly poškodit povrchy.

⚠ VAROVÁNÍ! POŠKOZENÍ ZDRAVÍ!

- Akrylamid je potenciálně karcinogenní látka, která vzniká při fritování škrobových potravin při teplotách nad 175 °C. Potraviny obsahující škrob, např. hranolky, by se měly fritovat pouze dozlatova, nikoli do tmavě hněda. Pouze takto budete potraviny připravovat téměř bez akrylamidů.

4. Rozsah dodávky

Přístroj se standardně dodává s následujícími komponenty:

- Digitální mini trouba s horkým vzduchem
- 1 pečicí plech
- 1 grilovací rošt
- 1 fritovací vložka
- 1 plech na drobky
- návod k obsluze
- návod k rychlému spuštění

5. Vybalení

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

6. Popis přístroje

Obrázek A:

1 tlačítko zapnutí/vypnutí ⏻
2 volič programu
3 displej s funkčními tlačítky
4 otočný knoflík pro teplotu / dobu přípravy
5 madlo dvířek
6 vnitřní osvětlení
7 fritovací vložka
8 grilovací rošt
9 pečicí plech
10 plech na drobky
11 větrací otvory

Obrázek B:

12 tlačítko vnitřního osvětlení
13 zobrazení programů přípravy
14 indikátor teploty / stupně zhnědnutí / počtu plátků / udržování tepla
15 tlačítko teploty
16 tlačítko doby přípravy
17 indikátor doby přípravy
18 tlačítko Start/Stop ▷/□
19 indikátor provozních stavů

Obrázek F:

20 navíjení kabelu

7. Před prvním použitím

1) Přístroj postavte na stabilní, rovný a žáruvzdorný povrch. Dbejte na to, abyste kolem přístroje nechali dostatek volného prostoru pro dobrou cirkulaci vzduchu. Dodržujte vzdálenost alespoň 15 cm od okolního nábytku nebo stěn.
2) Příslušenství vyčistěte podle pokynů v kapitole **13. Čištění a údržba**.
3) Vnitřní i vnější části přístroje otřete vlhkým hadříkem.

8. Uvedení do provozu

■ Před prvním použitím je nutné přístroj jednou zahřát naprázdno. Postupujte takto.

1) Vyjměte případně veškeré příslušenství z vnitřku přístroje.
2) Zastrčte síťovou zástrčku do vhodné síťové zásuvky.
3) Přístroj zapněte stisknutím tlačítka zapnutí/vypnutí **(1)** ⏻.
4) Otáčejte voličem programu **(2)**, dokud se na zobrazení **(13)** nerozsvítí program přípravy BAKE.
5) Indikátor teploty **(14)** bliká. Otočným knoflíkem **(4)** nastavte teplotu na 230 °C.
6) Stiskněte tlačítko **(16)** ⏲ pro nastavení doby přípravy. Indikátor doby přípravy **(17)** bliká. Otočným knoflíkem **(4)** nastavte dobu přípravy na 15 minut.
7) Stiskněte tlačítko Start/Stop **(18)** ▷/□.

ⓘ Upozornění

► Při prvním uvedení do provozu může z důvodu zbytků vzniklých při výrobě dojít k výskytu lehkého kouře a zápachu. To je zcela normální a není to nebezpečné. Zajistěte dostatečné větrání, například otevřením okna.

8) Po uplynutí nastaveného času zazní tři krátké signální tóny, displej zhasne a přístroj přejde do pohotovostního režimu. Pro vypnutí přístroje stiskněte tlačítko zapnutí/vypnutí **(1)** ⏻.

Přístroj je nyní připraven k provozu.

9. Obecné funkce

9.1. Příslušenství pro přípravu

Při výběru pečicích forem a nádob vhodných do trouby dbejte na rozměry vnitřního prostoru trouby. Je vhodný pro kulaté formy o průměru až 30 cm. Oválné nebo obdélníkové formy smí mít maximální délku 30 cm.

Poloha jednotlivých vložek ovlivňuje výsledek přípravy. Doporučujeme používat úrovně podle tabulky **9.5. Automatické programy**.

ⓘ Upozornění

► Plech na drobky **(10)** musí být vždy umístěn přímo na dně přístroje pod topným článkem a musí tam zůstat během provozu. Po každém použití jej vyčistěte podle pokynů v kapitole **13. Čištění a údržba**.

► Pokud připravujete pokrmy na fritovací vložce **(7)** nebo grilovacím roštu, ze kterých může odkapávat tuk nebo šťáva, např. pizza nebo hranolky, zasuňte pod ně pečicí plech, aby zachytil vytékající tekutiny.

9.2. Vnitřní osvětlení a signální tóny

■ Během provozu je zapnuté vnitřní osvětlení. Po skončení programu se vnitřní osvětlení po 1 minutě automaticky vypne. Vnitřní osvětlení můžete kdykoliv zapnout nebo vypnout ručně tlačítkem **(12)** 💡.

■ Při každém stisknutí tlačítka nebo otočení otočného knoflíku **(2)** a **(4)** zazní akustický signál. Na konci doby přípravy zazní 3 signální tóny, displej **(3)** zhasne po 1 minutě a přístroj přejde do pohotovostního režimu.

9.3. Pohotovostní režim

V pohotovostním režimu přístroje jsou všechny zobrazené údaje vypnuté. Svítí pouze indikátor provozních stavů **(19)**. Pro opětovnou aktivaci displeje **(3)** použijte libovolný ovládací prvek nebo přístroj vypněte tlačítkem zapnutí/vypnutí **(1)** ⏻.

9.4. Ovládací knoflíky

– Voličem programu **(2)** nastavíte automatické programy. Během přípravy nelze měnit program pomocí voliče programu **(2)**. Pro změnu programu stiskněte dvakrát tlačítko Start/Stop **(18)** ▷/□.

– Otočný knoflík **(4)** slouží k nastavení teploty a doby přípravy. Tyto hodnoty lze měnit kdykoli i během přípravy (viz kapitola **10. Ovládání**).
V programu TOAST slouží tento knoflík k nastavení stupně zhnědnutí (LIGHT-DARK: světlé až tmavé) nebo počtu plátků (SLICE: 1 až 6). Čas se upraví automaticky.

Zbývající čas do konce programu se zobrazuje na displeji **(3)** indikátorem doby přípravy **(17)**.

9.5. Automatické programy

Přístroj má 8 automatických programů.

Program	Použití	Příslušenství	Úroveň	Přednastavení	Možnost nastavení
 AIR FRY (horkovzdušné fritování)	k fritování bez oleje nebo s malým množstvím oleje: např. hranolky, americké brambory, kuřecí nugety, kuřecí křídla	fritovací vložka / pečicí plech	uprostřed	180 °C - 15 min. vč. 60 °C - 10 min. udržování teploty	60-200 °C 1 min. - 2 hod.
 ROAST (opékání)	k opékání zeleniny a masa	grilovací rošt / pečicí plech	dole	190 °C - 30 min.	60-230 °C 1 min. - 2 hod.
 GRILL (grilování)	ke grilování masa, ryb a zapékání nákypů	grilovací rošt / pečicí plech	nahoře	200 °C - 10 min.	60-200 °C 1 min. - 2 hod.
 REHEAT (ohřívání)	k ohřívání bez rozvaření	grilovací rošt	dole	80 °C - 20 min.	60-110 °C 1 min. - 2 hod.
 BAKE (pečení)	k pečení koláčů, quichů, muffinů, pečiva, suflé a sladkých i slaných koláčů	forma vhodná do trouby na grilovací rošt / pečicí plech	uprostřed	180 °C - 20 min.	60-230 °C 1 min. - 2 hod.
 PIZZA	k přípravě čerstvé nebo mražené pizzy	grilovací rošt	uprostřed	220 °C - 15 min.	60-230 °C 1 min. - 2 hod.
 TOAST (opékání)	k opékání chleba, placek, sendvičů a slaniny na požadovaný stupeň zhnědnutí	grilovací rošt	uprostřed	4 plátky stupeň zhnědnutí 4 4:45 min	1-6 plátků stupeň zhnědnutí 1-7 cca 3:15 - 6:14 min
 DEHYDRATE (sušení)	k sušení ovoce, masa a zeleniny	fritovací vložka / grilovací rošt	uprostřed	60 °C - 6 hod	60-100 °C 1 min. - 12 hod.

10. Ovládání

⚠ VAROVÁNÍ!

- Během používání se nikdy nedotýkejte skleněných dvířek nebo krytu, protože tyto části jsou velmi horké. K otevírání skleněných dvířek a vyjímání pokrmů používejte kuchyňské chňapky nebo rukavice do trouby, abyste se nepopálili.
- Buďte opatrní při manipulaci s horkými pokrmy, abyste se nepopálili.

1) Pokud jste tak ještě neučinili, zasuňte síťovou zástrčku do vhodné zásuvky.
2) Vložte potraviny určené k přípravě do fritovací vložky **(7)**, resp. formy a/nebo na grilovací rošt **(8)** či pečicí plech **(9)**.

ⓘ Upozornění

- Dbejte na to, abyste nepřekročili maximální množství uvedená v kapitole **11. Tabulka přípravy**, jinak může být ovlivněn výsledek přípravy. Potraviny by mohly přetéct nebo se spálit na topných tyčích.

3) Zasuňte fritovací vložku, grilovací rošt nebo pečicí plech do vhodné polohy (nahoře/uprostřed/dole) v přístroji.
4) Zapněte přístroj tlačítkem zapnutí/vypnutí **(1)** ⏻.

Po zapnutí je přednastaven program AIR FRY.

5) K výběru automatického programu otáčejte voličem programu **(2)**, dokud se na zobrazení **(13)** nerozsvítí požadovaný program. Na displeji **(3)** se zobrazí přednastavená teplota a doba přípravy.

Po výběru programu přípravy můžete upravit teplotu a dobu přípravy podle potřeby. To je možné i vždy během tepelné úpravy.

6) K nastavení teploty stiskněte tlačítko teploty **(15)** 🌡. Indikátor teploty **(14)** bliká na displeji.
7) Otočte otočný knoflík **(4)** ve směru − pro snížení teploty nebo ve směru + pro její zvýšení.

ⓘ Upozornění

- Teplotu můžete nastavit mezi 60 °C a 230 °C v krocích po 5 °C.
- Maximální teplota závisí na zvoleném programu. U programů AIR FRY a GRILL je omezena na 200 °C.

8) Pro změnu doby přípravy stiskněte tlačítko doby přípravy **(16)** 🕒. Otočte otočný knoflík **(4)** ve směru − pro zkrácení doby přípravy nebo ve směru + pro její prodloužení.

ⓘ Upozornění

- Dobu lze nastavit od 1 minuty do 2 hodin. U programu DEHYDRATE je maximální nastavitelná doba 12 hodin.

9) Pro spuštění programu stiskněte tlačítko Start/Stop **(18)** ▷/□. Bliká indikátor provozních stavů **(19)**. Zbývající čas do konce programu začne plynout na indikátoru doby přípravy **(17)**. Přístroj se zahřívá.

ⓘ Upozornění

- Pokud během přípravy otevřete skleněná dvířka, abyste zkontrolovali stav pokrmu nebo jej obrátili, čas se zastaví a po opětovném zavření dvířek bude odpočítávání pokračovat. Proces přípravy automaticky pokračuje.

10) Na konci doby přípravy zazní tři krátké signální tóny. Po 1 minutě zhasne vnitřní osvětlení a přístroj přejde do pohotovostního režimu.

ⓘ Upozornění

- Proces přípravy můžete ukončit před koncem doby přípravy stisknutím tlačítka Start/Stop **(18)** ▷/□. Přístroj přejde do pohotovostního režimu.

11) Jakmile jsou jídla hotová, vyjměte vložku z trouby pomocí chňapek nebo rukavic do trouby. Položte vložku na žáruvzdorný povrch.
12) Vytáhněte síťovou zástrčku ze síťové zásuvky. Přístroj nechte zcela vychladnout a vyčistěte jej podle popisu v kapitole **13. Čištění a údržba**.

Automatický program TOAST

1) Zvolte program TOAST pomocí voliče programů **(2)**. Program přípravy TOAST je přednastaven na stupeň zhnědnutí 4 (4:45 minut na 4 plátky toastu). Indikátor zhnědnutí **(14)** bliká na displeji **(3)**.
2) Otočte otočný knoflík **(4)** ve směru − pro snížení stupně zhnědnutí nebo ve směru + pro jeho zvýšení.
3) Stiskněte tlačítko doby přípravy **(16)** 🕒 pro výběr počtu plátků. Počet nad nadpisem SLICE (plátky) bliká na indikátoru **(14)**.
4) Otočte otočný knoflík **(4)** pro zvýšení nebo snížení počtu plátků. Lze nastavit 1 až 6 plátků. Doba přípravy se automaticky změní podle počtu plátků a zvoleného stupně zhnědnutí.
5) Spusťte program tlačítkem Start/Stop **(18)**▷/□.

Program udržování teploty (pouze AIR FRY)
Po uplynutí doby přípravy v programu AIR FRY zazní krátký signální tón a přístroj automaticky spustí program udržování teploty. Na indikátoru **(14)** svítí WARM.

Program udržování teploty je nastaven na 10 minut při 60 °C. Po uplynutí tohoto času zazní tři krátké signální tóny a přístroj přejde po 1 minutě do pohotovostního režimu.
Program udržování teploty můžete kdykoli ukončit stisknutím tlačítka Start/Stop **(18)** ▷/□.

11. Tabulka přípravy

V tabulce přípravy jsou uvedeny příklady, které potraviny se mohou fritovat za jaké teploty a jaká doba tepelné úpravy je k tomu potřebná. Níže uvedené doby přípravy jsou pouze orientační a mohou se lišit v závislosti na kvalitě a množství potravin. Tyto hodnoty případně upravte podle svých potřeb nebo zkušeností.

Program	Příprava	Množství	Teplota	Čas	Obrácení	Doporučení
AIR FRY (horkovzdušné fritování)	mražené hranolky	optimálně 400 g max. 700 g	180 °C	20 min 30 min	ano	5 min. předehřejte. Po polovině doby přípravy obraťte kleštěmi
	čerstvé hranolky	optimálně 400 g max. 700 g	180 °C	25 min 35 min	ano	Promíchejte s 1 lžící oleje. 5 min. předehřejte. Po polovině doby přípravy obraťte kleštěmi
	kuřecí nugety (mražené)	optimálně 400 g max. 500 g	200 °C	15 min 18 min	ano	Po polovině doby přípravy obraťte kleštěmi
ROAST (opékání)	celé kuře	optimálně 1200 g max. 1500 g	200 °C	45 min 55 min		
	steak z lososa	optimálně 400 g max. 600 g	170 °C	15 min 20 min		
GRILL (grilování)	karbanátky	optimálně 500 g (4 ks) max. 750 g (6 ks)	200 °C	30 min 35 min	ano	Po polovině doby přípravy obraťte
REHEAT (ohřívání)	ohřev pokrmů		100 °C	10 min 15 min		
BAKE (pečení)	čokoládový koláč	optimálně 400 g max. 600 g	180 °C	20 min 30 min		
	muffiny	optimálně 7 ks max. 9 ks	180 °C	12 min. 14 min		5 min. předehřejte úroveň uprostřed
PIZZA	mražená pizza	opt./max. 1 ks 26-30 cm	220 °C	12 min.		5 min. předehřejte

Program	Příprava	Množství	Teplota	Čas	Obrácení	Doporučení
TOAST (opékání)	toastový chléb, bruschetta	optimálně 4 ks max. 6 ks	automaticky	4:45 min 6:14 min		5 min. předehřejte stupeň zhnědnutí 4
DEHYDRATE (sušení)	jablka	opt./max. 2 ks	60 °C	8 hod.		Plátky o tloušťce 1 cm. Po polovině doby přípravy vložku otočte
	banány	opt./max. 2 ks	60 °C	8 hod.		

12. Tipy pro nejlepší výsledky přípravy

- Nepřekračujte maximální doporučené množství.
- Menší potraviny obvykle vyžadují kratší dobu přípravy než větší potraviny.
- Menší potraviny se připraví rovnoměrněji, pokud je v polovině doby otočíte nebo obrátíte. Použijte vhodný kuchyňský nástroj, např. kleště.
- Pro přípravu pokrmů z brambor jsou nejvhodnější pevné odrůdy. Kousky brambor opláchněte čistou vodou a poté je pečlivě osušte kuchyňskou utěrkou. Zabráníte tak slepení a dosáhnete křupavého výsledku.
- Při horkovzdušném fritování obvykle není potřeba olej. Přidáním několika kapek oleje však můžete chuť vylepšit.
- Držte se pokynů k přípravě uvedených na obalu fritované potraviny. Nastavte teplotu a dobu přípravy podle doporučení.
- Pro přípravu koláčů, quichů, zapékaných pokrmů nebo muffinů můžete použít pečicí či zapékací formy ze silikonu, nerezové oceli, hliníku nebo terakoty, případně keramiky, a umístit je na grilovací rošt **(8)**.

13. Čištění a údržba

1) Po každém použití vyjměte plech na drobky **(10)** a vysypte drobky. V případě potřeby omyjte plech na drobky v teplé oplachové vodě měkkou houbičkou. Poté opláchněte čistou vodou.
2) Po každém použití vyčistěte fritovací vložku **(7)**, grilovací rošt **(8)** a pečicí plech **(9)** v horké vodě s trochou mycího prostředku a neabrazivní houbičkou. Při silném znečištění nechte vložky předem namočené v horké mýdlové vodě cca 10 minut. Poté je opláchněte čistou vodou.

ⓘ Upozornění

►  Všechny vložky kromě plechu na drobky lze mýt i v myčce nádobí.

3) Vychladlá skleněná dvířka a vnitřní plochy čistěte vlhkou houbou a jemným čisticím prostředkem.
4) Zbytky potravin z topných tyčí odstraňte suchým čisticím kartáčem.
5) Vnější část přístroje otřete vlhkým hadříkem. V případě potřeby použijte malé množství čisticího prostředku na hadřík a poté otřete čistou vodou.
6) Před dalším použitím nebo uložením nechte přístroj i příslušenství zcela vyschnout.

14. Výměna vnitřního osvětlení

1) Vypněte přístroj a vytáhněte zástrčku ze síťové zásuvky. Přístroj nechte zcela vychladnout.
2) Otevřete skleněná dvířka. Vnitřní osvětlení **(6)** se nachází vzadu na pravé boční stěně (viz obr. **C**).
3) Uchopte kryt vnitřního osvětlení a otočte jej proti směru hodinových ručiček. Stáhněte kryt (viz obr. **C**).
4) Vyjměte vadný světelný zdroj jeho vytažením (viz obr. **D**).
5) Vložte nový světelný zdroj stejného typu (wolframová žárovka, max. 25 W, 220–240 V) do objímky (viz obr. **E**).
6) Našroubujte kryt opět na místo.

15. Uložení

- Po ochlazení přístroje namotejte síťový kabel kolem navíjení kabelu **(20)** na zadní straně přístroje (viz obr. **F**).
- Vyčištěný přístroj skladujte na suchém a bezprašném místě.

16. Odstraňování chyb

Problem	**Mögliche Ursache**	**Mögliche Lösung**
Zařízení nefunguje	Síťová zástrčka není připojena k napájení	Zasuňte zástrčku do zásuvky
	Zásuvka je vadná	Použijte jinou zásuvku
	Zařízení je vadné	Kontaktujte zákaznický servis
Displej **(3)** nesvítí	Síťová zástrčka není připojena k napájení	Zasuňte zástrčku do zásuvky
	Síťový kabel je poškozen	Kontaktujte zákaznický servis
Displej zobrazuje nesprávné hodnoty	Displej poškozen	Kontaktujte zákaznický servis
	Části na elektronické desce poškozeny	Kontaktujte zákaznický servis
Doba vaření je delší než očekávaná	Skleněná dvířka byla často otevírána ke kontrole procesu vaření	Nepřerušujte proces vaření zbytečným otevíráním skleněných dvířek
	Nesprávné nastavení teploty	Zkontrolujte nastavení teploty
Během provozu vzniká kouř a zápachy	Zbytky čisticích prostředků nebo potravin na topných tělesech	Vyjměte potraviny a nechte zařízení dále fungovat s otevřenými skleněnými dvířky, dokud se nepřestane vyvíjet kouř. Otevřete okno pro lepší větrání
Displej zobrazuje E1	Chyba snímače teploty (NTC): zkrat	Odpojte zařízení od sítě a znovu jej připojte; pokud problém přetrvává, kontaktujte zákaznický servis
Displej zobrazuje E2	Chyba snímače teploty (NTC)	
Displej zobrazuje E3	Teplota v prostoru vaření překračuje 260 °C	
Displej zobrazuje E4	Porucha přenosu signálu na desce plošných spojů	

17. Likvidace

17.1. Likvidace přístroje a obalu



Symbol přeškrtnuté pojízdné popelnice znamená, že tento přístroj nesmí být po skončení životnosti likvidován společně s domovním odpadem. Přístroj musí být odevzdán v určených sběrných místech či dvorech nebo podnicích oprávněných k nakládání s odpady.

Před vrácením přístroje vymažte všechny osobní údaje.

Před vrácením vyjměte baterie nebo akumulátory, které nejsou pevnou součástí vysloužilého přístroje, a také lampy, které lze vyjmout bez jejich poškození, a odevzdejte je do odděleného sběru.

Obal se skládá z materiálů, které lze zlikvidovat v komunálních sběrných dvorech.

Obal zlikvidujte ekologicky.

18. Technické údaje

Síťové napětí	220-240 V ~, 50-60 Hz
Příkon	2250 W
Příkon v režimu vypnutí	0,35 W
Světelný zdroj	wolframová žárovka G9, max. 25 W, 220-240 V
Objem prostoru tepelné úpravy	21 l

19. Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazníku,

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

Záruční podmínky

Záruční doba začíná plynout dnem nákupu. Dobře uschovejte 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.

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

Záruční doba a zákonné nároky vyplývající ze závad

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

Rozsah záruky

Přístroj byl vyroben pečlivě podle přísných směrnic kvality a před expedicí byl svědomitě vyzkoušen. Záruka se vztahuje na materiálové nebo výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na součásti výrobku, které jsou vystaveny běžnému opotřebení, a proto je lze považovat za spotřební díly, nebo na poškození křehkých součástí, jako jsou např. spínače 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 provozovnami, 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) 528923_2601 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 poštovného na adresu, kterou Vám oznámí servis.

19.1. Servis

(CZ) **Servis Česko**

Tel.: 800143873

E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 528923_2601

19.2. Dovozce

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NĚMECKO

www.kompernass.com

20. Objednávání náhradních dílů

Náhradní díly k tomuto výrobku si můžete dodatečně objednat vždy pohodlně na internetu na adrese **www.kompernass.com**.

Naskenujte QR kód pomocí chytrého telefonu / tabletu. Pomocí tohoto kódu QR se dostanete přímo na naši webovou stránku a můžete si prohlédnout a objednat dostupné náhradní díly.

Upozornění

► Máte-li problémy s online objednávkou, můžete se telefonicky nebo e-mailem obrátit na naše servisní středisko.

- ► Při objednávání vždy uvádějte číslo výrobku (IAN) 528923_2601.
- ► Vezměte prosím na vědomí, že ne pro všechny země dodání je možné objednat náhradní díly online.

21. Recepty

Všechny recepty bez záruky. Všechny údaje o surovinách a o přípravě jsou pouze orientační. Tyto navrhované recepty doplňte podle své vlastní zkušenosti.

Hranolky

Suroviny pro 2 osoby

- 400 g hranolků (mražené)
- sůl

Příprava

1) Mražené hranolky vložte do fritovací vložky.
2) Zvolte program AIR FRY a postupujte podle návodu.
3) V polovině doby přípravy vyjměte fritovací vložku a hranolky obraťte nebo promíchejte kleštěmi.
4) Na konci programu vložte hranolky do nádoby a podle chuti je osolte a okořeňte. Podávejte s dipem podle vlastního výběru.

Domácí hranolky ze sladkých brambor

Suroviny pro 2 osoby

- 400 g sladkých brambor
- 1 PL stolního oleje
- 1 PL škrobové moučky
- 1 PL sezamu
- hrubá mořská sůl

Příprava

1) Sladké brambory oloupejte a nakrájejte na 1 cm silné hranolky. Nechte cca 1 hodinu ve studené vodě a poté dobře osušte a rovnoměrně posypte škrobem.
2) Sezamová semínka restujte bez tuku na pánvi po dobu cca 10 minut, dokud nezačnou uvolňovat vůni. Občas promíchejte.
3) Pražená semínka nechejte vychladnout a spolu se solí je rozdrťte v moždíři.
4) Nalijte olej do mísy, vložte do něj hranolky ze sladkých brambor a několikrát je promíchejte, aby byly rovnoměrně pokryté olejem.
5) Aby mohl případný přebytečný olej odkapat, vyjměte hranolky ze sladkých brambor z mísy pomocí kleští a vložte je do fritovací vložky.
6) Podle návodu fritujte v programu AIR FRY. Po polovině doby pečení obraťte kleštěmi.
7) Směs sezamu a soli vmíchejte pod hranolky ze sladkých brambor a okamžitě je podávejte.

Kuřecí křidýlka

Suroviny pro 2 osoby

- 6 kuřecích křidýlek
- 10 ml vinného octa
- pár střiků tabasca
- 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 křidýlka dejte do mísy a stejnoměrně je promíchejte s marinádou. Nejlépe je nechte přes noc odležet v chladničce.
3) Marinovaná kuřecí křidýlka dejte do formy a postavte na grilovací rošt. Pečte v programu ROAST na 190 °C po dobu cca 25–30 minut. Přibližně po 15 minutách obraťte vhodným náčiním. Fritujte dalších 10–15 minut.
4) Příležitostně kontrolujte proces přípravy a v případě potřeby jej přerušte, pokud jsou kuřecí křidýlka hotová dříve, než uplyne přednastavený čas.

Pečená zelenina

Suroviny pro 4 osoby

- 1 cuketa
- 1 červená paprika
- 1 žlutá paprika
- 1 červená cibule
- 250 g čerstvých žampiónů
- 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 pečte společně v programu AIR FRY na cca 180 °C po dobu cca 15 minut. Po polovině doby přípravy obraťte.

Plněné taštičky

Suroviny na 10 kusů

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

Příprava

1) Listové těsto nakrájejte na 10 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) Taštičky položte na pečicí plech vyložený pečicím papírem a potřete je mlékem.
5) Pečte v programu BAKE na 160 °C po dobu cca 15–20 minut dozlatova.

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.

Marinovaný losos v sezamu

Suroviny pro 2 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 solí a pepřem do marinády.
2) Lososa nakrájejte na kostičky a smíchejte s marinádou.
3) Marinované kostky lososa fritujte na 180 °C po dobu cca 10 minut. K tomu vyberte program ROAST a přizpůsobte podle toho dobu přípravy.
4) Po uplynutí poloviny času zkontrolujte proces přípravy a v případě potřeby promíchejte.
5) Okamžitě podávejte. Podávejte s barevným salátem.

Pizza Margherita neapolského typu

Suroviny na 2 pizzy

– na těsto:

- 350 g mouky na pizzu
- 10 g extra panenského olivového oleje
- 4 g cukru
- 200 ml vody
- 10 g soli
- 1 g čerstvého droždí

– na oblohu:

- 160 g loupaných rajčat (San Marzano) z konzervy
- 1 mozzarella (pokud možno z buvolího mléka)
- několik čerstvých lístků bazalky
- extra panenský olivový olej
- trochu strouhaného sýra Parmigiano Reggiano nebo Grana Padano
- sůl

Příprava

1) Do dřevěné mísy nalijte vodu a rozpusťte v ní sůl a cukr.
2) Do mísy dejte o něco více než polovinu mouky, na mouku rozdrobte droždí a obojí promíchejte rukou poprášenou moukou. Postupně přidávejte zbylou mouku a vždy ji jemně zapracujte do těsta, dokud nevstřebá vodu.
3) Přidejte do těsta olej a dále jej zpracovávejte jednou rukou, dokud se olej nevstřebá.
4) Těsto vyjměte z mísy a na rovné, lehce pomoučené ploše ho hněťte oběma rukama 20–25 minut. Těsto musí být pružné a hladké a nesmí lepit. V případě potřeby pracovní plochu lehce posypte moukou.
5) Vytvarujte z těsta kouli a nechte ji 15 minut odpočívat v dřevěné míse. Poté ji vyjměte, krátce prohněťte, vraťte do mísy a nechte dalších 40 minut kynout v přikryté míse.
6) Těsto vyjměte a rozdělte na 2 stejně velké části. Z nich vytvarujte 2 menší koule.
7) Obě koule těsta vraťte do dřevěné mísy a nechte je přikryté kynout na teplém místě 8–12 hodin.
8) Rozmačkejte oloupaná rajčata bez šťávy vidličkou, poté přidejte olej, sůl a natrhané lístky bazalky a vše promíchejte.
9) Mozzarellu nakrájejte na kostky nebo proužky.
10) Pokud máte k dispozici kámen na pizzu, vložte jej do trouby a předehřejte v programu PIZZA na 230 °C po dobu cca 30–40 minut. V opačném případě předehřejte troubu na 230 °C po dobu 5 minut.
11) Mezitím obalte koule těsta z obou stran v mouce a na pomoučené pracovní ploše je prsty od středu směrem k okrajům vytvarujte do kulatého tvaru.
12) Těsto přidržujte jednou rukou uprostřed a druhou rukou jej na okrajích lehce vytahujte. Těsto otočte a postup opakujte.
13) Nyní rozetřete rajčatovou omáčku od středu k okrajům pomocí zadní strany lžíce spirálovitě na pizzu, rovnoměrně ji pokládejte kousky mozzarelly a posypte parmazánem. Nakonec rozložte několik lístků bazalky a pizzu pokapejte trochou oleje.
14) Pizzu položte na rozpálený kámen na pizzu nebo přímo na grilovací rošt a pečte v programu PIZZA na 230 °C po dobu cca 10 minut. Okamžitě podávejte.

Piemontský koláč z lískových oříšků

Suroviny

- 200 g celých, pražených lískových oříšků
- 80 g pšeničné mouky
- 200 g cukru
- 3 vejce (2 oddělit, 1 celé)
- 200 g rozpuštěného másla
- 1 špetka soli
- citronová kůra

Příprava

1) Lískové oříšky rozložte na pečicí plech a opékejte je 10 minut na 200 °C v programu ROAST, dokud nezezlátnou. Nechte vychladnout a v případě potřeby odstraňte slupku.
2) Lískové oříšky rozmixujte kuchyňským přístrojem, dokud nevznikne hrubá mouka.
3) Pšeničnou mouku a polovinu cukru přidejte k mletým lískovým oříškům a dobře promíchejte. Vmíchejte citronovou kůru.
4) 2 žloutky ušlehejte s druhou polovinou cukru do pěny. Poté přidejte k suchým surovinám a dobře promíchejte. Celé vejce a rozpuštěné máslo rovněž vmíchejte do těsta.
5) 2 bílky se špetkou soli vyšlehejte na sníh. Postupně zapracujte do těsta, dokud nevznikne husté těsto.
6) Dortovou formu vymažte máslem a vysypte strouhankou. Těsto rovnoměrně rozprostřete do formy a na povrchu vytvořte spirálový vzor pomocí ploché vidličky.
7) Koláč pečte v programu BAKE na 190 °C po dobu cca 30–40 minut, dokud není rovnoměrně světle hnědý. Pro kontrolu propečení zapíchněte do středu těsta párátko: pokud se těsto nelepí na párátko, je koláč hotový.

Upozornění

► Koláč zůstává křupavý a drobivý, protože se peče bez droždí a nenakyne. Pokud chcete jemnější konzistenci, přidejte do mouky půl balíčku prášku do pečiva.

Borůvkovo-banánové muffiny

Suroviny na 10 muffinů

- 200 g pšeničné mouky
- 2 ČL prášku do pečiva
- 2 zralé banány
- 2 vejce
- 40 g másla
- 1 ČL vanilkového extraktu
- 50 g medu
- 1 ČL skořice
- 200 g borůvek

Příprava

1) Ve velké míse smíchejte mouku s práškem do pečiva.
2) Banány rozmačkejte vidličkou a přidejte k mouce spolu s práškem do pečiva, vejci, máslem, vanilkovým extraktem, medem a skořicí a dobře promíchejte.
3) Do těsta opatrně vmíchejte borůvky.
4) Těsto rozdělte do muffinových formiček a položte je na pečicí plech.
5) Muffiny pečte v programu BAKE na 180 °C po dobu cca 20 minut. Zda jsou muffiny upečené, můžete vyzkoušet tak, že je uprostřed propíchnete párátkem. Pokud se těsto nelepí na párátko, jsou muffiny hotové.

Banánový chléb

Suroviny

- 3 velmi zralé banány
- 200 g pšeničné celozrnné mouky (případně žitná nebo špaldová mouka)
- ½ ČL mleté skořice
- 100 g nastrouhaného jablka nebo jablečného pyré bez cukru
- ½ balíčku prášku do pečiva
- 2 vejce
- 50 g nasekaných vlašských ořechů

Příprava

1) Jablko oloupejte, zbavte jádřince a jemně nastrouhejte. Banány oloupejte, přidejte k jablku a dobře rozmačkejte. Spolu s 2 vejci vyšlehejte do pěny.
2) Mouku, prášek do pečiva a skořici smíchejte, přidejte k banánovo-jablečné směsi a krátce promíchejte. Nakonec vmíchejte nasekané vlašské ořechy.
3) Těsto dejte do vymazané hranaté formy. Čím větší forma, tím nižší bude chléb.
4) Pečte v programu BAKE na 180 °C po dobu cca 45 minut. Pro kontrolu propečení zapíchněte do těsta špejli.

ⓘ Upozornění

► Koláč v troubě nakyne, ale při chladnutí mírně klesne. Před krájením nechte bezpodmínečně vychladnout!

Obsah

1. Používanie v súlade s určeným účelom 66

2. Použité výstražné upozornenia a symboly 66

3. Bezpečnostné pokyny 67

4. Obsah balenia 69

5. Vybalenie 69

6. Opis prístroja 69

7. Pred prvým použitím 70

8. Uvedenie do prevádzky 70

9. Všeobecné funkcie 70

9.1. Príslušenstvo na tepelnú úpravu 70

9.2. Vnútorné osvetlenie a signálne tóny 70

9.3. Pohotovostný režim 70

9.4. Ovládacie prvky 70

9.5. Automatické programy 71

10. Obsluha 72

11. Tabuľka tepelnej úpravy 73

12. Tipy pre najlepšie výsledky tepelnej úpravy 74

13. Čistenie a údržba 74

14. Výmena vnútorného osvetlenia 75

15. Uskladnenie 75

16. Odstraňovanie chýb 75

17. Likvidácia 76

17.1. Likvidácia prístroja a obalu 76

18. Technické údaje 76

19. Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH 76

19.1. Servis 77

19.2. Dovozca 77

20. Objednávanie náhradných dielov 77

21. Recepty 77

1. Používanie v súlade s určeným účelom

Tento prístroj je určený výlučne na prípravu potravín v množstvách bežných v domácnosti. Prístroj je vhodný na pečenie, fritovanie a teplovzdušné varenie, ako aj ohrievanie, hriankovanie, grilovanie a sušenie potravín.

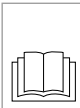
Prístroj je koncipovaný výhradne na súkromné použitie v uzavretých priestoroch. Prístroj nepoužívajte na komerčné účely.

Iné používanie alebo používanie nad tento rámec sa považuje za používanie v rozpore s určeným účelom. Nároky akéhokoľvek druhu za škody spôsobené používaním v rozpore s účelom sú vylúčené. Riziko nesie výlučne používateľ.

2. Použité výstražné upozornenia a symboly

V tomto návode na obsluhu, na obale a na prístroji sú použité nasledujúce výstražné upozornenia a symboly (ak je to relevantné):

	**NEBEZPEČENSTVO!** Výstražné upozornenie s týmto symbolom a signálnym slovom „NEBEZPEČENSTVO“ označuje bezprostrednú nebezpečnú situáciu, ktorá, ak sa jej nezabráni, má za následok smrť alebo ťažké poranenie.
	**VÝSTRAHA!** Výstražné upozornenie s týmto symbolom a signálnym slovom „VÝSTRAHA“ označuje možnú nebezpečnú situáciu, ktorá, ak sa jej nezabráni, by mohla mať za následok smrť alebo ťažké poranenie.
	**OPATRNE!** Výstražné upozornenie s týmto symbolom a signálnym slovom „OPATRNE“ označuje možnú nebezpečnú situáciu, ktorá, ak sa jej nezabráni, by mohla mať za následok malé alebo mierne poranenie.
	**POZOR!** Výstražné upozornenie s týmto symbolom a signálnym slovom „POZOR“ označuje možnú situáciu, ktorá, ak sa jej nezabráni, by mohla mať za následok vecnú škodu.
	Upozornenie: Upozornenie obsahuje dodatočné informácie, ktoré uľahčujú manipuláciu s prístrojom.

	**Prečítajte si návod.** Pred použitím výrobku sa oboznámte so všetkými pokynmi na obsluhu a bezpečnostnými pokynmi. Pri postúpení výrobku tretej osobe odovzdajte spolu s ním aj všetky dokumenty.
	Striedavý prúd/striedavé napätie
	Pozor: horúci povrch!
	Prístroj používajte iba vo vnútorných priestoroch.
	Neponárať do vody!
	Vhodné na umývanie v umývačke riadu.
	Všetky diely tohto prístroja, ktoré sa dostávajú do kontaktu s potravinami, sú bezpečné z hľadiska používania s potravinami.
	Tento výrobok spĺňa požiadavky platných európskych a národných smerníc.
	Nevyhadzujte elektrické prístroje do komunálneho odpadu!
	Obal odovzdajte na ekologickú likvidáciu.
	Pri triedení odpadu dbajte na označenie obalových materiálov: Sú označené skratkami (a) a číslicami (b) s nasledujúcim významom: 1 - 7: plasty, 20 - 22: papier a lepenka, 80 - 98: kompozitné materiály.
	Tento výrobok spĺňa požiadavky platných národných smerníc Srbskej republiky.

3. Bezpečnostné pokyny

⚠ NEBEZPEČENSTVO! ZÁSAH ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

- Prístroj zapojte len do sieťovej zásuvky, ktorá je nainštalovaná podľa predpisov a v ktorej je sieťové napätie zodpovedajúce údajom na typovom štítku.
- V žiadnom prípade nesmiete prístroj ponárať do kvapaliny a musíte zabrániť vniknutiu akýchkoľvek kvapalín do telesa prístroja. Prístroj nesmiete vystaviť vlhkosti ani ho používať vonku. Ak by do telesa prístroja predsa len vnikla kvapalina, ihneď vytiahnite sieťovú zástrčku prístroja zo sieťovej zásuvky a nechajte prístroj opraviť kvalifikovaným odborným personálom.
- Nikdy neponárajte prístroj do vody ani do iných kvapalín! Môže dôjsť k ohrozeniu života v dôsledku zásahu elektrickým prúdom, keď sa pri prevádzke dostanú zvyšky kvapaliny na diely, ktoré sú pod napätím.
- Chráňte prístroj pred kvapkajúcou a striekajúcou vodou. Neklaďte preto na prístroj alebo vedľa neho žiadne predmety naplnené tekutinami (napr. vázy s kvetinami).
- V prípade prevádzkových porúch a pred každým čistením prístroja vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- Keď vyťahujete sieťovú zástrčku zo zásuvky, neťahajte za samotný kábel.
- Na prístroj, pripojovací sieťový kábel a sieťovú zástrčku nikdy nesiahajte mokrými rukami.
- Ak sa pripojovací sieťový kábel tohto prístroja poškodí, musí sa nechať vymeniť výrobcom, jeho zákazníckym servisom alebo podobne kvalifikovanou osobou, aby sa zabránilo ohrozeniam.
- Pripojovací sieťový kábel neohýbajte ani nestláčajte a umiestnite ho tak, aby naň nikto nemohol stúpiť ani oň zakopnúť.
- Chráňte sieťové vedenie pred kontaktom s horúcimi časťami prístroja. Prístroj nikdy nepoužívajte v blízkosti otvoreného ohňa, varnej dosky alebo rozpálenej rúry.
- Prístroj ihneď po použití odpojte od elektrickej siete. Iba po vytiahnutí sieťovej zástrčky zo sieťovej zásuvky je prístroj úplne odpojený od napájania.
- Teleso prístroja nesmiete otvárať ani opravovať. V takom prípade je ohrozená bezpečnosť a zanikne záruka. Chybný prístroj smie opraviť len kvalifikovaný odborný personál.
- Podľa možnosti postavte prístroj v blízkosti zásuvky. Postarajte sa o to, aby sieťová zástrčka bola v prípade nebezpečenstva rýchlo dostupná a aby sieťové vedenie nepredstavovalo riziko zakopnutia.
- Postarajte sa o bezpečné umiestnenie prístroja.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- 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.
- Deti sa s prístrojom nesmú hrať.
- Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, ibaže sú staršie ako 8 rokov a sú pod dohľadom.
- Deti mladšie ako 8 rokov nesmú mať prístup k prístroju ani k napájaciemu káblu.
- Obalové materiály nesmú používať deti na hranie.
  Hrozí nebezpečenstvo udusenia.
- Ak prístroj spadne alebo je poškodený, nesmiete ho už používať. Nechajte prístroj skontrolovať a podľa potreby opraviť kvalifikovaným odborným personálom.
- Na prístroj neklaďte žiadne predmety ani ho nezakrývajte. Udržiavajte otvory pre vstup a výstup vzduchu voľné, aby nič nebránilo prúdeniu vzduchu. V opačnom prípade sa môže prístroj prehriať.
- Povrch prístroja sa môže počas prevádzky veľmi zohriať. Prístroja sa dotýkajte iba za rukoväť alebo ovládacie prvky.
- Počas prevádzky sa nikdy nedotýkajte sklenených dvierok ani telesa, pretože sú veľmi horúce. Na otváranie sklenených dvierok a vybratie pokrmov používajte chňapku, kuchynské rukavice a i., aby ste zabránili popáleninám!
- Buďte opatrní pri manipulácii s horúcimi jedlami, aby ste zabránili popáleninám.
- Prístrojom počas prevádzky nepohybujte.
- Skôr, než začnete prístroj po použití čistiť, nechajte ho vychladnúť! Nebezpečenstvo popálenia!
- Pri nesprávnom používaní prístroja hrozí nebezpečenstvo poranenia! Používajte ho iba na určený účel.

(!) POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- Na prevádzkovanie prístroja nepoužívajte externý časový spínač ani samostatný systém diaľkového ovládania.
- Počas prevádzky nikdy nenechávajte prístroj bez dozoru.
- Zabezpečte, aby sa prístroj, sieťový kábel alebo sieťová zástrčka nemohli dostať do kontaktu s horúcimi zdrojmi, ako sú varné platne alebo otvorený oheň.
- Prístroj používajte výhradne s originálnym príslušenstvom, ktoré je súčasťou dodávky.
- Tento prístroj nie je vhodný na zabudovanie. Nepoužívajte ho v skrini. Postavte ho na stabilný, rovný a tepelne odolný povrch.
- Prístroj nepoužívajte na kúrenie.

- Nedávajte pod prístroj hliníkovú fóliu ani ňou nevykladajte vnútorný priestor alebo výhrevné tyče.
- Dávajte pozor, aby sa jedlo nedostalo do kontaktu s výhrevnými tyčami.
- Používajte riad vhodný do rúry.
- V rúre nenechávajte predmety z plastu, papiera alebo podobne.
- Dvierka rúry pozostávajú z tvrdeného bezpečnostného skla, ktoré je mimoriadne odolné proti nárazom a úderom. Napriek tomu sa môže pri mechanickej záťaži rozbiť, najmä v rohoch. Chráňte povrch skla pred poškriabaním a ostrými predmetmi. Na otvorené sklenené dvierka neukladajte žiadne predmety.
- Prístroj nikdy neumiestňujte pod závesné skrinky alebo vedľa záclon, skriňových stien, prípadne iných horľavých predmetov.
- Nepoužívajte žiadne abrazívne ani agresívne čistiace prostriedky. Tieto môžu poškodiť povrchy.

⚠ VÝSTRAHA! OHROZENIE ZDRAVIA!

- Akrylamid je látka, ktorá je podľa možnosti karcinogénna a vytvára sa pri teplote viac ako 175 °C pri fritovaní potravín obsahujúcich škrob. Potraviny obsahujúce škrob, napríklad hranolčeky, by sa preto mali fritovať len do zlatožlta, nie do tmavohneda. Len tak pripravíte pokrm s nízkym obsahom akrylamidu.

4. Obsah balenia

Prístroj sa štandardne dodáva s nasledujúcimi komponentmi:

- digitálna mini teplovzdušná rúra
- 1 plech na pečenie
- 1 grilovací rošt
- 1 fritovací kôš
- 1 plech na omrvinky
- návod na obsluhu
- príručka na rýchle spustenie

5. Vybalenie

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

6. Opis prístroja

Obrázok A:

1 tlačidlo ZAP/VYP ⏻
2 prepínač programov
3 displej s funkčnými tlačidlami
4 otočný gombík pre teplotu/čas tepelnej úpravy
5 dverová úchytka
6 vnútorné osvetlenie
7 fritovací kôš
8 grilovací rošt
9 plech na pečenie
10 plech na omrvinky
11 vetracie štrbiny

Obrázok B:

12 tlačidlo vnútorné osvetlenie
13 indikácia programov tepelnej úpravy
14 indikácia teploty/stupňa zhnednutia/hrianok/udržiavania teploty
15 tlačidlo teplota
16 tlačidlo čas tepelnej úpravy
17 indikácia času tepelnej úpravy
18 tlačidlo štart/stop ▷/□
19 indikácia prevádzkového stavu

Obrázok F:

20 navinutie kábla

7. Pred prvým použitím

1) Prístroj postavte na rovný, stabilný a tepelne odolný podklad. Dávajte pozor na to, aby ste okolo prístroja nechali dostatočný voľný priestor, aby mohol dobre cirkulovať vzduch. Ponechajte aspoň 15 cm odstup od okolitého nábytku alebo stien.
2) Príslušenstvo čistite podľa opisu v časti **13. Čistenie a údržba**.
3) Vonkajšiu a vnútornú stranu prístroja utrite vlhkou utierkou.

8. Uvedenie do prevádzky

■ Pred prvým použitím sa musí prístroj nechať jedenkrát nahriať naprázdno. Postupujte podľa nasledujúcich pokynov.

1) Vytiahnite príp. zvnútra prístroja všetko príslušenstvo.
2) Zastrčte sieťovú zástrčku do vhodnej sieťovej zásuvky.
3) Zapnite prístroj stlačením tlačidla ZAP/VYP **(1)** ⏻.
4) Otočte prepínač programov **(2)**, kým sa na indikácii **(13)** nerozsvieti program tepelnej úpravy BAKE.
5) Indikácia teploty **(14)** bliká. Otočte otočný gombík **(4)** a nastavte teplotu na 230 °C.
6) Stlačte tlačidlo **(16)** 🕒 na nastavenie času tepelnej úpravy. Indikácia času tepelnej úpravy **(17)** bliká. Otočte otočný gombík **(4)** a nastavte čas na 15 minút.
7) Stlačte tlačidlo štart/stop **(18)** ▷/□.

ⓘ 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. Postarajte sa o dostatočné vetranie, napríklad otvorte okno.

8) Na konci nastaveného času zaznejú tri krátke signálne tóny, displej zhasne a prístroj prejde do pohotovostného režimu. Na vypnutie prístroja stlačte tlačidlo ZAP/VYP **(1)** ⏻.

Prístroj je teraz pripravený na prevádzku.

9. Všeobecné funkcie

9.1. Príslušenstvo na tepelnú úpravu

Pri výbere foriem na pečenie a panvíc vhodných do rúry zohľadnite rozmery vnútorného priestoru rúry. Vhodné sú okrúhle formy s priemerom až do 30 cm. Oválne a pravouhlé formy nesmú byť dlhšie ako 30 cm.

Poloha rozličných nadstavcov má vplyv na výsledok tepelnej úpravy. Odporúčame používať polohy tak, ako je uvedené v tabuľke **9.5. Automatické programy**.

ⓘ Upozornenie

► Plech na omrvinky **(10)** sa musí vždy položiť na dno prístroja pod vyhrievací prvok a musí tam zostať počas celej prevádzky. Vyčistite ho po každom použití podľa opisu v časti **13. Čistenie a údržba**.

► Keď vo fritovacom koši **(7)** alebo na grilovacom rošte pripravujete jedlá, z ktorých môže vytiecť tuk alebo šťava, napríklad pizzu alebo hranolčeky, dajte pod neho plech na pečenie na zachytenie vytekajúcich tekutín.

9.2. Vnútorné osvetlenie a signálne tóny

■ Počas prevádzky je vnútorné osvetlenie zapnuté. 1 minútu po ukončení programu sa vnútorné osvetlenie automaticky vypne. Vnútorné osvetlenie môžete kedykoľvek manuálne zapnúť alebo vypnúť pomocou tlačidla **(12)** 💡.

■ Pri stlačení tlačidla a aktivovaní otočných gombíkov **(2)** a **(4)** zaznie akustický signál. Na konci času tepelnej úpravy zaznejú 3 signálne tóny, displej **(3)** zhasne po 1 minúte a prístroj prejde do pohotovostného režimu.

9.3. Pohotovostný režim

Keď je prístroj v pohotovostnom režime, všetky indikácie na displeji sú vypnuté. Svieti iba indikácia prevádzkového stavu **(19)**. Stlačte ľubovoľný ovládací prvok, aby ste znovu aktivovali displej **(3)** alebo prístroj vypnite stlačením tlačidla ZAP/VYP **(1)** ⏻.

9.4. Ovládacie prvky

– Pomocou prepínača programov **(2)** nastavíte automatické programy. Počas procesu tepelnej úpravy nemôžete vykonať zmenu program pomocou prepínača programov **(2)**. Na zmenu programu 2-krát stlačte tlačidlo štart/stop **(18)** ▷/□.

– Otočný gombík **(4)** slúži na nastavenie teploty a času tepelnej úpravy. Oboje môžete kedykoľvek zmeniť aj počas tepelnej úpravy (pozri časť **10. Obsluha**).

– V programe TOAST slúži tento otočný gombík miesto toho na nastavenie stupňa zhnednutia (LIGHT-DARK: svetlý až tmavý), prípadne počtu hrianok (SLICE: 1 až 6). Čas sa prispôsobí automaticky.

Čas zostávajúci do konca programu sa zobrazí na displeji **(3)** ako indikácia času tepelnej úpravy **(17)**.

9.5. Automatické programy

Prístroj má 8 automatických programov.

Program	Použitie	Príslušenstvo	Poloha	Predbežné nastavenia	Možnosť nastavenia
 AIR FRY (teplovzdušné fritovanie)	na fritovanie bez oleja alebo s minimálnym množstvom oleja, napr. hranolčeky, americké zemiaky, kuracie nugetky, kuracie krídelká	fritovací kôš/plech na pečenie	stredná	180 °C - 15 min. plus 60 °C - 10 min. udržiavanie teploty	60 - 200 °C 1 min. - 2 h
 ROAST (pečenie)	na pečenie zeleniny a mäsa	grilovací rošt/plech na pečenie	spodná	190 °C - 30 min.	60 - 230 °C 1 min. - 2 h
 GRILL (grilovanie)	na grilovanie mäsa a rýb a zapečenie nákypov	grilovací rošt/plech na pečenie	horná	200 °C - 10 min.	60 - 200 °C 1 min. - 2 h
 REHEAT (ohrievanie)	na ohrievanie bez rozvarenia	grilovací rošt	spodná	80 °C - 20 min.	60 - 110 °C 1 min. - 2 h
 BAKE (pečenie)	na pečenie koláčov, quiche, muffinov, pečiva, soufflé, ako aj sladkých a výdatných paštét	forma vhodná do rúry na grilovací rošt/ plech na pečenie	stredná	180 °C - 20 min.	60 - 230 °C 1 min. - 2 h
 PIZZA	na pečenie čerstvej alebo hlbokozmrazenej pizze	grilovací rošt	stredná	220 °C - 15 min.	60 - 230 °C 1 min. - 2 h
 TOAST (hriankovanie)	na hriankovanie chleba, placiek, sendvičov a slaniny so zvoleným stupňom zhnednutia	grilovací rošt	stredná	4 ks stupeň zhnednutia 4 4:45 min.	1 - 6 ks stupeň zhnednutia 1 - 7 3:15 - 6:14 min.
 DEHYDRATE (sušenie)	na sušenie ovocia, mäsa a zeleniny	fritovací kôš/ grilovací rošt	stredná	60 °C - 6 h	60 - 100 °C 1 min. - 12 h

10. Obsluha

⚠ VÝSTRAHA!

- Počas prevádzky sa nikdy nedotýkajte sklenených dvierok ani telesa, pretože sú veľmi horúce. Na otváranie sklenených dvierok a vybratie pokrmov používajte chňapku, kuchynské rukavice a i., aby ste zabránili popáleninám!
- Buďte opatrní pri manipulácii s horúcimi jedlami, aby ste zabránili popáleninám.

1) Zastrčte sieťovú zástrčku do vhodnej sieťovej zásuvky, ak ste to ešte neurobili.
2) Potraviny, ktoré sa majú tepelne upraviť, vložte do fritovacieho koša **(7)** alebo do formy a/alebo na grilovací rošt **(8)** či plech na pečenie **(9)**.

ⓘ Upozornenie

- Dbajte na to, aby ste neprekročili maximálne množstvá z časti **11. Tabuľka tepelnej úpravy**, pretože by to mohlo ovplyvniť výsledok tepelnej úpravy. Okrem toho by mohli potraviny vytiecť alebo zhorieť na vyhrievacích tyčiach.

3) Fritovací kôš, grilovací rošt alebo plech na pečenie vložte vo vhodnej polohe (hore/v strede/dole) do prístroja.
4) Zapnite prístroj tlačidlom ZAP/VYP **(1)** ⏻.

Po zapnutí je prednastavený program AIR FRY.

5) Na zvolenie automatického programu otáčajte prepínač programov **(2)** dovtedy, kým sa na indikácii **(13)** nerozsvieti požadovaný program. Na displeji **(3)** sa zobrazí prednastavená teplota a čas tepelnej úpravy.

Keď si zvolíte program tepelnej úpravy, môžete podľa svojich potrieb zmeniť teplotu a čas tepelnej úpravy. Je to možné aj kedykoľvek počas tepelnej úpravy.

6) Na nastavenie teploty stlačte tlačidlo teplota **(15)** 🌡. Indikácia teploty **(14)** na displeji bliká.
7) Otočením otočného gombíka **(4)** v smere − znížite teplotu, v smere + ju zvýšite.

ⓘ Upozornenie

- Teplotu môžete nastavovať v krokoch po 5 °C v rozsahu 60 °C až 230 °C.
- Maximálna teplota závisí od zvoleného programu. Pre programy AIR FRY a GRILL je obmedzená na 200 °C.

8) Na zmenu nastavenia času tepelnej úpravy stlačte tlačidlo čas tepelnej úpravy **(16)** 🕒. Otočením otočného gombíka **(4)** v smere − znížite čas tepelnej úpravy, v smere + ho zvýšite.

ⓘ Upozornenie

- Čas môžete nastavovať v rozsahu jednej minúty a 2 hodín. Pri programe DEHYDRATE (sušenie) je možné nastaviť čas na maximálne 12 hodín.

9) Na spustenie programu stlačte tlačidlo štart/stop **(18)** ▷/□. Indikácia prevádzkového stavu **(19)** bliká. Čas zostávajúci do konca programu sa začne odpočítavať v indikácii času tepelnej úpravy **(17)**. Prístroj sa zohrieva.

ⓘ Upozornenie

- Keď občas otvoríte sklenené dvierka, aby ste skontrolovali stav tepelnej úpravy alebo obrátili jedlo, čas sa zastaví. Odpočítavanie bude pokračovať, hneď ako sklenené dvierka znovu zavriete. Proces tepelnej úpravy bude automaticky pokračovať.

10) Na konci času tepelnej úpravy zaznejú tri krátke signálne tóny. Po 1 minúte vnútorné osvetlenie zhasne a prístroj prejde do pohotovostného režimu.

ⓘ Upozornenie

- Proces tepelnej úpravy môžete ukončiť pred koncom času tepelnej úpravy tak, že stlačíte tlačidlo štart/stop **(18)** ▷/□. Prístroj prejde do pohotovostného režimu.

11) Keď je jedlo hotové, pomocou chňapky alebo kuchynských rukavíc vytiahnite nádobu z rúry. Nádobu položte na tepelne odolný povrch.
12) Vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky. Nechajte prístroj úplne vychladnúť a vyčistite ho podľa opisu v časti **13. Čistenie a údržba**.

Automatický program TOAST

1) Pomocou prepínača programov **(2)** si vyberte program TOAST. Program TOAST je nastavený na stupeň zhnednutia 4 (4:45 minút pre 4 hrianky). Indikácia stupňa zhnednutia **(14)** na displeji **(3)** bliká.
2) Otočením otočného gombíka **(4)** v smere − znížite stupeň zhnednutia, v smere + ho zvýšite.
3) Stlačením tlačidla čas tepelnej úpravy **(16)** 🕒 vyberte počet hrianok. Nad nápisom SLICE (hrianky) na indikácii **(14)** bliká číslo.

4) Otočením otočného gombíka **(4)** zvýšite alebo znížite počet hrianok. Môžete si zvoliť 1 až 6 hrianok. Čas tepelnej úpravy sa automaticky zmení podľa počtu hrianok a zvoleného stupňa zhnednutia.
5) Spusťte program tlačidlom štart/stop **(18)** ▷/□.

Program udržiavania teploty (iba pre AIR FRY)

Po uplynutí času tepelnej úpravy v programe AIR FRY zaznie krátky signálny tón a prístroj automaticky prejde do programu udržiavania teploty. Na indikácii **(14)** sa rozsvieti WARM.

Program udržiavania teploty je nastavený na 10 minút pri 60 °C. Po uplynutí tohto času zaznejú tri krátke signálne tóny a prístroj prejde po 1 minúte do pohotovostného režimu.

Program udržiavania teploty môžete kedykoľvek ukončiť stlačením tlačidla štart/stop **(18)** ▷/□.

11. Tabuľka tepelnej úpravy

V tabuľke tepelnej úpravy sú uvedené príklady, pri akých teplotách sa musia pripravovať jednotlivé potraviny a aký dlhý čas tepelnej úpravy na to potrebujete. Uvedené časy tepelnej úpravy sú iba orientačné hodnoty a môžu sa líšiť v závislosti od kvality a množstva jedál. Hodnoty príp. prispôsobte svojim potrebám alebo podľa svojich skúseností.

Program	Príprava	Množstvo	Teplota	Čas	Obrátiť	Odporúčanie
AIR FRY (teplovzdušné fritovanie)	hlbokozmrazené hranolčeky	optimálne 400 g max. 700 g	180 °C	20 min. 30 min.	áno	predhriať 5 min. Po uplynutí polovice času tepelnej úpravy otočiť pomocou kliešťí
	čerstvé hranolčeky	optimálne 400 g max. 700 g	180 °C	25 min. 35 min.	áno	zmiešať s 1 PL oleja. Predhriať 5 min. Po uplynutí polovice času tepelnej úpravy otočiť pomocou kliešťí
	kuracie nugetky (hlbokozmrazené)	optimálne 400 g max. 500 g	200 °C	15 min. 18 min.	áno	po uplynutí polovice času tepelnej úpravy otočiť pomocou kliešťí
ROAST (pečenie)	celé kurča	optimálne 1200 g max. 1500 g	200 °C	45 min. 55 min.		
	steak z lososa	optimálne 400 g max. 600 g	170 °C	15 min. 20 min.		
GRILL (grilovanie)	fašírky	opt. 500 g (4 ks) max. 750 g (6 ks)	200 °C	30 min. 35 min.	áno	po uplynutí polovice času tepelnej úpravy otočiť
REHEAT (ohrievanie)	ohrievanie jedál		100 °C	10 min. 15 min.		

Program	Príprava	Množstvo	Teplota	Čas	Obrátiť	Odporúčanie
BAKE (pečenie)	čokoládový koláč	optimálne 400 g max. 600 g	180 °C	20 min. 30 min.		
	muffiny	optimálne 7 ks max. 9 ks	180 °C	12 min. 14 min.		predhriať 5 min. stredná poloha
PIZZA	hlbokozmrazená pizza	opt./max. 1 ks 26 - 30 cm	220 °C	12 min.		predhriať 5 min.
TOAST (hriankovanie)	toast, bruschetta	optimálne 4 ks max. 6 ks	automaticky	4:45 min. 6:14 min.		predhriať 5 min. stupeň zhnednutia 4
DEHYDRATE (sušenie)	jablká	opt./max. 2 ks	60 °C	8 h		plátky hrubé 1 cm po uplynutí polovice času tepelnej úpravy nádobu otočiť
	banány	opt./max. 2 ks	60 °C	8 h		

12. Tipy pre najlepšie výsledky tepelnej úpravy

- Neprekračujte maximálne odporúčané množstvá.
- Menšie potraviny potrebujú zvyčajne o niečo kratší čas tepelnej úpravy ako väčšie potraviny.
- Menšie potraviny sa tepelne upravia rovnomernejšie, ak ich po polovici času tepelnej úpravy pretočíte alebo obrátite. Použite na to kuchynskú pomôcku, napríklad kliešte.
- Na prípravu pokrmov zo zemiakov pomocou horúceho vzduchu sú najvhodnejšie odrody určené na varenie. Nakrájané zemiaky umyte čistou vodou a potom dôkladne usušte kuchynskou utierkou. Takto sa nezlepia a budú mimoriadne chrumkavé.
- Na fritovanie pomocou horúceho vzduchu nie je spravidla potrebný olej. Pridaním niekoľkých kvapiek oleja sa však môže zvýrazniť chuť.
- Dodržte pokyny na prípravu uvedené na obale potravín na fritovanie. Teplotu a čas tepelnej úpravy nastavte tak, ako je odporúčané.
- Na prípravu koláčov, quiche, nákypov alebo muffinov môžete použiť formy na pečenie alebo nákyp zo silikónu, ušľachtilej ocele, hliníka alebo terakoty, prípadne keramiky, ktoré položíte na grilovací rošt **(8)**.

13. Čistenie a údržba

1) Po každom použití vytiahnite plech na omrvinky **(10)** a omrvinky zlikvidujte. V prípade potreby vyčistite plech na omrvinky teplou vodou s prostriedkom na umývanie riadu a jemnou špongiou. Potom ho opláchnite čistou vodou.
2) Po každom použití vyčistite fritovací kôš **(7)**, grilovací rošt **(8)** a plech na pečenie **(9)** horúcou vodou s trochou prostriedku na umývanie riadu a jemnou špongiou. Ak sa z nich nečistoty nedajú odstrániť, namočte nádoby vopred na cca 10 minút do horúceho mydlového lúhu. Potom ich opláchnite čistou vodou.

Upozornenie



Všetky nádoby okrem plechu na omrvinky je možné umývať aj v umývačke riadu.

3) Vychladené sklenené dvierka a vnútorné plochy vyčistite vlhkou špongiou a jemným čistiacim prostriedkom.
4) Prípadné zvyšky jedla na vyhrievacích tyčiach odstráňte suchou čistiacou kefkou.
5) Vonkajšiu stranu prístroja utrite vlhkou handričkou. V prípade potreby dajte na handričku trochu prostriedku na umývanie riadu a potom prístroj utrite handričkou namočenou v čistej vode.
6) Prístroj a príslušenstvo nechajte pred ďalším používaním alebo uložením úplne vysušiť.

14. Výmena vnútorného osvetlenia

1) Vypnite prístroj a vytiahnite zástrčku zo sieťovej zásuvky. Prístroj nechajte úplne vychladnúť.
2) Otvorte sklenené dvierka. Vnútorné osvetlenie **(6)** sa nachádza na pravej bočnej stene vzadu (pozri obr. **C**).
3) Uchopte kryt vnútorného osvetlenia a otočte ho proti smeru hodinových ručičiek. Kryt vytiahnite (pozri obr. **C**).
4) Chybný osvetľovací prostriedok odstránite tak, že ho vytiahnete (pozri obr. **D**).
5) Zasuňte do uchytenia nový osvetľovací prostriedok rovnakého typu (volfrámová žiarovka, max. 25 W, 220 – 240 V) (pozri obr. **E**).
6) Kryt znovu naskrutkujte do polohy.

15. Uskladnenie

- Po vychladnutí prístroja naviňte sieťový kábel okolo navinutia kábla **(20)** na zadnej strane prístroja (pozri obr. **F**).
- Vyčistený prístroj uskladnite na suchom bezprašnom mieste.

16. Odstraňovanie chýb

Problém	**Možná príčina**	**Možné riešenie**
Zariadenie nefunguje	Sieťová zástrčka nie je pripojená k napájaniu	Zasuňte zástrčku do zásuvky
	Zásuvka je chybná	Použite inú zásuvku
	Zariadenie je chybné	Kontaktujte zákaznícky servis
Displej (3) nesvieti	Sieťová zástrčka nie je pripojená k napájaniu	Zasuňte zástrčku do zásuvky
	Sieťový kábel je poškodený	Kontaktujte zákaznícky servis
Displej zobrazuje nesprávne hodnoty	Displej poškodený	Kontaktujte zákaznícky servis
	Časti na elektronickej doske poškodené	Kontaktujte zákaznícky servis
Čas varenia je dlhší ako očakávaný	Sklenené dvierka boli často otvárané na kontrolu procesu varenia	Neprerušujte proces varenia zbytočným otváraním sklenených dvierok
	Nesprávne nastavenie teploty	Skontrolujte nastavenia teploty
Počas prevádzky vzniká dym a zápachy	Zvyšky čistiacich prostriedkov alebo potravín na ohrievacích prvkoch	Vyberte potraviny a nechajte zariadenie ďalej fungovať s otvorenými sklenými dvierkami, kým sa neprestane vyvíjať dym. Otvorte okno pre lepšie vetranie
Displej zobrazuje E1	Chyba snímača teploty (NTC): skrat	Odpojte zariadenie od siete a znovu ho pripojte; ak problém pretrváva, kontaktujte zákaznícky servis
Displej zobrazuje E2	Chyba snímača teploty (NTC)	
Displej zobrazuje E3	Teplota v priestore varenia prekračuje 260 °C	
Displej zobrazuje E4	Porucha prenosu signálu na doske plošných spojov	

17. Likvidácia

17.1. Likvidácia prístroja a obalu



Symbol preškrtnutej odpadovej nádoby znamená, že tento prístroj sa nesmie po skončení životnosti likvidovať ako bežný komunálny odpad. Prístroj je potrebné odovzdať na zriadených zberných miestach, v zberných dvoroch alebo v prevádzkach na likvidáciu odpadov.

Pred vrátením vymažte všetky osobné údaje.

Pred vrátením vyberte batérie alebo akumulátory, ktoré nie sú uzavreté v starom prístroji, ako aj žiarovky, ktoré je možné vybrať bez poškodenia, a odovzdajte ich na samostatný zber.

Obal je vyrobený z materiálov, ktoré môžete odovzdať v miestnych recyklačných strediskách.

Obal zlikvidujte ekologicky.

18. Technické údaje

Sieťové napätie	220 - 240 V ~, 50 - 60 Hz
Príkon	2250 W
Príkon vo vypnutom stave	0,35 W
Osvetľovací prostriedok	volfrámová žiarovka G9, max. 25 W, 220 - 240 V
Objem priestoru na tepelnú úpravu	21 l

19. Záruka spoločnosti Kompernass 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 výrobnej 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. Opravou alebo výmenou výrobku nezačína plynúť žiadna nová záručná doba.

Záručná doba a zákonné nároky na odstránenie chýb

Záručná doba sa záručným plnením nepredĺži. 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 prísnymi 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 opotrebiteľné diely, ani na poškodenia krehkých dielov, ako sú napríklad spínače 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) 528923_2601 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.

19.1. Servis

(SK) **Servis Slovensko**

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

IAN 528923_2601

19.2. Dovozca

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

20. Objednávanie náhradných dielov

Náhradné diely pre tento produkt si môžete trvalo pohodlne doobjednať na internete na **www.kompernass.com**.

Naskenujte QR-kód pomocou vášho smartfónu/tabletu. Pomocou tohto QR kódu sa dostanete priamo na našu webovú stránku a môžete si prezrieť a objednať dostupné náhradné diely.

Upozornenie

- Ak by ste mali mať problémy s online objednávkou, môžete sa obrátiť telefonicky alebo e-mailom na naše servisné centrum.
- Pri objednávke vždy uveďte číslo výrobku (IAN) 528923_2601.
- Zohľadnite, prosím, že online objednávanie náhradných dielov nie je možné pre všetky krajiny.

21. Recepty

Všetky recepty sú bez záruky. Všetky informácie o prísadách a príprave sú orientačné. Doplňte si tieto návrhy receptov o svoje osobné skúsenosti.

Hranolčeky

Prísady pre 2 osoby

- 400 g hranolčekov (hlbokozmrazených)
- soľ

Príprava

1) Vložte do fritovacieho koša mrazené hranolčeky.
2) Zvoľte si program AIR FRY a fritujte podľa návodu.
3) Fritovací kôš po polovici času tepelnej úpravy vytiahnite a hranolčeky obráťte alebo premiešajte pomocou kliešťí.
4) Po ukončení programu dajte hranolčeky do nádoby a podľa chuti ich osoľte a okoreňte. Servírujte s dipom podľa výberu.

Domáce hranolčeky zo sladkých zemiakov

Prísady pre 2 osoby

- 400 g sladkých zemiakov
- 1 PL stolového oleja
- 1 PL škrobu
- 1 PL sezamu
- hrubozrnná morská soľ

Príprava

1) Sladké zemiaky ošúpte a nakrájajte na hranolčeky hrúbky 1 cm. Nechajte ich postáť cca 1 hodinu v studenej vode, potom ich dobre osušte a rovnomerne posypte škrobom.
2) Sezam opražte bez tuku na panvici cca 10 minút, kým nezačne voňať. Občas ho premiešajte.
3) Opražený sezam nechajte vychladnúť a roztlčte ho spolu so soľou v mažiari.
4) Dajte do misky olej. Dajte do nej sladké zemiaky a viackrát ich premiešajte, aby nasiakli olejom.
5) Vytiahnite sladké zemiaky z misky pomocou kuchynských kliešťí, aby z nich mohol odkvapkať prípadný prebytočný olej a vložte ich do fritovacieho koša.
6) Fritujte podľa návodu v režime AIR FRY. Po polovici času pečenia ich obráťte kuchynskými kliešťami.
7) Primiešajte zmes sezamu a soli k hranolčekom zo sladkých zemiakov a ihneď ich servírujte.

Kuracie krídelká

Prísady pre 2 osoby

- 6 kuracích krídeliek
- 10 ml vínneho octu
- pár strekov tabasca
- 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 nasiaknuť v chladničke.
3) Marinované kuracie krídelká vložte do formy a položte na grilovací rošt. Zvoľte si program ROAST a pečte ich pri teplote 190 °C cca 25 – 30 minút. Po cca 15 minútach ich obráťte pomocou vhodného príboru. Nechajte ich piecť ďalších 10 – 15 minút.
4) Z času na čas skontrolujte proces tepelnej úpravy a príp. ho prerušte, ak sú kuracie krídelká upečené pred nastaveným časom.

Pečená zelenina

Prísady pre 4 osoby

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

Príprava

1) Šampiňóny očistite 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) Zvoľte si program AIR FRY a všetko pečte spolu pri cca 180 °C cca 15 minút. Po uplynutí polovice času tepelnej úpravy obráťte.

Plnené taštičky

Prísady na 10 kusov:

- 150 g lístkového cesta (hlbokozmrazené alebo z chladiaceho regálu)
- 2 PL mlieka
- plnka podľa chuti

Príprava

1) Lístkové cesto nakrájajte na 10 štvorcov (5 x 5 cm).
2) Do stredu každého štvorca umiestnite kopcovitú čajovú lyžičku plnky.
3) Každý štvorec preložte a vytvorte trojrohú taštičku. Okraje potrite štetcom navlhčeným vo vode a pritlačte vidličkou.
4) Na plech dajte papier na pečenie, naukladajte naň taštičky a potrite ich mliekom.
5) Pomocou programu BAKE ich pečte pri teplote 160 °C cca 15 – 20 minút do zlatožlta.

Návrhy na plnku

Šunka a syr:

– Zmiešajte navzájom 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, trochou muškátového orieška, soľou a nastrúhaným parmezánom.

Jablko a škorica:

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

Losos a čerstvý syr:

– Zmiešajte navzájom 50 g čerstvého syra a 50 g lososa (čerstvého alebo údeného), nakrájaného na malé kocky alebo pásiky a trochu kôpru.

Marinovaný losos so sezamom

Prísady pre 2 osoby

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

Príprava

1) Sójovú omáčku zmiešajte so sezamom, citrónovou šťavou, medom, mletou paprikou, ako aj soľou a čiernym korením na marinádu.
2) Lososa nakrájajte na kocky a zmiešajte s marinádou.

3) Marinované kocky lososa duste pri 180 °C cca 10 minút. Zvoľte za tým účelom program ROAST a prispôsobte čas tepelnej úpravy.
4) Po uplynutí polovice času skontrolujte proces tepelnej úpravy a jedlo príp. trochu premiešajte.
5) Ihneď servírujte. Hodí sa k tomu pestrý šalát.

Pizza Margherita na neapolský spôsob

Prísady na 2 pizze

– Na cesto:
- 350 g múky na pizzu
- 10 g extra panenského olivového oleja
- 4 g cukru
- 200 ml vody
- 10 g soli
- 1 g čerstvého droždia

– Na obloženie:
- 160 g lúpaných paradajok (San Marzano) z plechovky
- 1 mozzarella (najlepšie z byvolieho mlieka)
- zopár čerstvých lístkov bazalky
- extra panenský olivový olej
- trochu nastrúhaného syra Parmigiano Reggiano alebo Grana Padano
- soľ

Príprava

1) Do drevenej misky dajte vodu a rozpusťte v nej soľ a cukor.
2) Pridajte do misky viac ako polovicu múky. Rozdrobte nad ňou droždie a zmiešajte ho v múke pomúčenou rukou. Postupne pridávajte zvyšnú múku a jemne mieste cesto, kým múka nepojme všetku vodu.
3) Pridajte do cesta olej a mieste cesto rukou ďalej, kým sa olej nezapracuje do cesta.
4) Vyberte cesto z misky a oboma rukami ho 20 – 25 minút mieste na rovnej ploche jemne posypanej múkou. Cesto musí byť vláčne a hladké a nesmie sa lepiť. V prípade potreby posypte pracovnú plochu trochou múky.
5) Vypracujte z cesta guľu a nechajte ho v drevenej miske 15 minút odpočívať. Potom cesto vyberte, krátko premieste, znovu ho dajte do misky, zakryte ho a nechajte ho ďalších 40 minút kysnúť.
6) Guľu cesta vytiahnite a rozkrojte na 2 rovnako veľké kusy. Vyformujte z nich 2 menšie gule.
7) Obe gule cesta dajte do drevenej misky, zakryte ich a nechajte ich na teplom mieste 8 – 12 hodín kysnúť.
8) Vidličkou popučte lúpané paradajky bez šťavy, pridajte potom olej, soľ a natrhané lístky bazalky.
9) Nakrájajte mozzarellu na kocky alebo hranolčeky.
10) Dajte do rúry pizza kameň, ak ho máte, zvoľte si program PIZZA a nechajte ho 30 – 40 minút zohrievať pri 230 °C. Ak ho nemáte, nechajte rúru 5 minút predhriať na 230 °C.
11) Medzitým guľami cesta krátko prejdite po múke a na pomúčenej pracovnej ploche z nich prstami vyformujte okrúhly tvar. Postupujte od stredu k okrajom.
12) Cesto pridržte jednou rukou v strede a druhou jemne ťahajte po okrajoch. Cesto obráťte a postup zopakujte.
13) Teraz pomocou zadnej časti lyžice dajte na pizzu paradajkovú omáčku v tvare špirály od stredu k okrajom. Rovnomerne naukladajte kúsky mozzarelly a posypte parmezánom. Nakoniec naukladajte lístky bazalky a pokvapkajte pizzu olejom.
14) Položte pizzu na horúci pizza kameň alebo priamo na rošt a nechajte ju pri programe PIZZA piecť cca 10 minút pri 230 °C. Ihneď servírujte.

Piemontský koláč s lieskovými orieškami

Prísady

- 200 g celých pražených lieskových orieškov
- 80 g pšeničnej múky
- 200 g cukru
- 3 vajcia (2 oddelené, 1 celé)
- 200 g rozpusteného masla
- 1 štipka soli
- Citrónová kôra

Príprava

1) Lieskové oriešky dajte na plech na pečenie a nechajte ich v programe ROAST pražiť 10 minút pri teplote 200 °C do zlatohneda. Nechajte ich vychladnúť a v prípade potreby ich ošúpte.
2) V mixéri alebo mlynčeku rozomeľte lieskové oriešky na hrubú múku.
3) K pomletým orieškom pridajte pšeničnú múku a polovicu cukru a dobre navzájom premiešajte. Pridajte do toho citrónovú kôru.

4) Druhú polovicu cukru vymiešajte s 2 žĺtkami do penistej hmoty. Hmotu pridajte k suchým prísadám a dobre premiešajte. Potom primiešajte do cesta aj celé vajce a rozpustené maslo.
5) Z 2 bielkov a jednej štipky soli vymiešajte snehovú penu. Postupne ju zapracujte do cesta, kým nevznikne hustá hmota.
6) Vytrite tortovú formu maslom a vysypte strúhankou. Vylejte do nej hmotu cesta a plochou vidličkou vytvorte na povrchu špirálový tvar.
7) Zvoľte si program BAKE a nechajte koláč 30 – 40 minút piecť pri 190 °C, kým nebude rovnomerne svetlohnedý. Stav prepečenia skontrolujete tak, že do stredu koláča pichnete špáradlom: keď pri vytiahnutí nezostane na ňom žiadne nalepené cesto, je koláč hotový.

ⓘ Upozornenie

► Koláč je chrumkavý a drobí sa, pretože sa pečie bez kvasníc a nekysne. Ak si prajete, aby bol jemnejší, pridajte do múky polovicu vrecúška prášku do pečiva.

Čučoriedkovo-banánové muffiny

Prísady na 10 muffinov

- 200 g pšeničnej múky
- 2 ČL prášku do pečiva
- 2 zrelé banány
- 2 vajcia
- 40 g masla
- 1 ČL vanilkového extraktu
- 50 g medu
- 1 ČL škorice
- 200 g čučoriedok

Príprava

1) Vo veľkej miske zmiešajte múku s práškom do pečiva.
2) Banány roztlačte vidličkou. Spolu s vajcami, maslom, vanilkovým extraktom, medom a škoricou ich pridajte k múke s práškom do pečiva a dobre premiešajte.
3) Opatrne vmiešajte do cesta čučoriedky.
4) Nalejte cesto do foriem na muffiny a tie poukladajte na plech na pečenie.
5) Zvoľte si program BAKE a pečte muffiny cca 20 minút pri 180 °C. Aby ste zistili, či sú muffiny upečené, môžete do stredu pichnúť drevenou paličkou. Keď na nej nezostane nalepené žiadne cesto, muffiny sú hotové.

Banánový chlieb

Prísady

- 3 veľmi zrelé banány
- 200 g celozrnnej pšeničnej múky (alternatívne ražnej alebo špaldovej múky)
- ½ ČL mletej škorice
- 100 g nastrúhaných jabĺk alebo jablkového pyré bez cukru
- ½ balíčka prášku do pečiva
- 2 vajcia
- 50 g nasekaných vlašských orechov

Príprava

1) Ošúpte jablká, odstráňte z nich jadierka a najemno ich nastrúhajte. Ošúpte banány, pridajte ich k jablkám a dobre ich poroztláčajte. Zmes spolu s 2 vajcami vyšľahajte do peny.
2) Pridajte do banánovo-jablčnej zmesi múku, prášok do pečiva a škoricu a krátko premiešajte. Nakoniec primiešajte nasekané vlašské orechy.
3) Cesto vylejte do vymastenej hranatej formy. Čím väčšia bude forma, tým plochší bude chlieb.
4) Zvoľte si program BAKE a pečte cca 45 minút pri 180 °C. Stav prepečenia skontrolujete tak, že do cesta pichnete paličkou.

ⓘ Upozornenie

► Koláč v rúre narastie, no pri ochladení trochu zmenší objem. Pred krájaním ho určite nechajte vychladnúť!

Sadržaj

1. Namjenska uporaba **82**

2. Korištena upozorenja i simboli **82**

3. Sigurnosne napomene **83**

4. Opseg isporuke **85**

5. Raspakiranje **85**

6. Opis uređaja **85**

7. Prije prve uporabe **85**

8. Puštanje u rad **86**

9. Opće funkcije **86**

9.1. Pribor za pečenje 86

9.2. Unutarnja rasvjeta zvučni signali 86

9.3. Stanje pripravnosti 86

9.4. Upravljačke tipke 86

9.5. Automatski programi 87

10. Rukovanje **88**

11. Tablica pečenja **89**

12. Savjeti za najbolje rezultate pečenja **90**

13. Čišćenje i održavanje **90**

14. Zamjena unutarnje rasvjete **91**

15. Skladištenje **91**

16. Otklanjanje poteškoća **91**

17. Zbrinjavanje **92**

17.1. Zbrinjavanje uređaja i ambalaže 92

18. Tehnički podaci **92**

19. Jamstvo tvrtke Kompernass Handels GmbH **92**

19.1. Servis 93

19.2. Uvoznik 93

20. Naručivanje rezervnih dijelova **93**

21. Recepti **93**

1. Namjenska uporaba

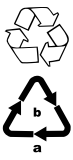
Ovaj je uređaj namijenjen isključivo za pripremu hrane u količinama uobičajenima za kućanstva. Uređaj je prikladan za pečenje, prženje i kuhanje vrućim zrakom, kao i za zagrijavanje, tostiranje, roštiljanje i dehidraciju hrane.

Uređaj je namijenjen isključivo za privatnu uporabu u unutrašnjim prostorijama. Uređaj ne koristite u komercijalne svrhe.

Svaki drugi način uporabe i svaka uporaba izvan navedenih okvira smatra se nenamjenskom. Isključena su sva potraživanja bilo koje vrste na temelju štete nastale nenamjenskom uporabom. Rizik snosi isključivo sam korisnik.

2. Korištena upozorenja i simboli

U ovim uputama za uporabu, na pakiranju i na uređaju, korištena su sljedeća upozorenja i simboli (ako je primjenjivo):

⚠	**OPASNOST!** Upozorenje s ovim simbolom i signalnom riječi „OPASNOST“ označava neposrednu opasnu situaciju koja će, ako se ne izbjegne, rezultirati smrću ili teškim ozljedama.
⚠	**UPOZORENJE!** Upozorenje s ovim simbolom i signalnom riječi „UPOZORENJE“ označava moguću opasnu situaciju koja će, ako se ne izbjegne, rezultirati smrću ili teškim ozljedama.
⚠	**OPREZ!** Upozorenje s ovim simbolom i signalnom riječi „OPREZ“ označava moguću opasnu situaciju koja će, ako se ne izbjegne, rezultirati lakšim ili srednje teškim ozljedama.
!	**POZOR!** Upozorenje s ovim simbolom i signalnom riječi „POZOR“ označava moguću situaciju koja će, ako se ne izbjegne, uzrokovati materijalnu štetu.
i	**Napomena:** Napomena označava dodatne informacije za jednostavnije rukovanje uređajem.
📖	**Pročitajte upute.** Prije korištenja proizvoda pročitajte sve upute za uporabu i sve sigurnosne napomene. U slučaju predaje proizvoda trećim osobama predajte i svu dokumentaciju.
~	Izmjenična struja / napon
	Oprez, vruća površina!
	Uređaj koristite samo u zatvorenom prostoru.
	Ne uranjajte u vodu!
	Može se prati u perilici posuđa.
	Svi dijelovi ovog uređaja koji dolaze u dodir s namirnicama neškodljivi su za namirnice.
CE	Ovaj proizvod ispunjava zahtjeve važećih europskih i nacionalnih direktiva.
	Električni uređaj ne bacajte u kućni otpad!
	Ambalažu zbrinite na ekološki prihvatljiv način.
	Prilikom odvajanja otpada vodite računa o oznakama na materijalu ambalaže: Isti su označeni kraticama (a) i brojkama (b) sljedećeg značenja: 1-7: Plastika, 20-22: Papir i karton, 80-98: Kompozitni materijali.
	Ovaj proizvod ispunjava zahtjeve važećih nacionalnih direktiva Republike Srbija.

3. Sigurnosne napomene

⚠ OPASNOST! STRUJNI UDAR!

- Uređaj priključite isključivo na propisno instaliranu mrežnu utičnicu s mrežnim naponom koji odgovara podacima na tipskoj pločici.
- Uređaj ni u kom slučaju ne smijete uranjati u tekućine i ne smijete dozvoliti da tekućina dospije u kućište uređaja. Uređaj ne smijete izlagati vlazi i ne smijete ga koristiti na otvorenom. Ako tekućina ipak dospije u kućište uređaja, odmah izvucite utikač uređaja iz utičnice, a uređaj predajte na popravak kvalificiranom stručnom osoblju.
- Uređaj nikada ne uranjajte u vodu ili u druge tekućine! Postoji opasnost od strujnog udara ako preostala tekućina dođe u kontakt s dijelovima pod naponom tijekom rada.
- Zaštitite uređaj od kapanja ili prskanja vode. Zbog toga ne postavljajte predmete napunjene vodom (npr. vaze za cvijeće) na uređaj ili pokraj njega.
- U slučaju smetnji u radu uređaja i prije čišćenja uređaja obavezno izvucite utikač iz utičnice.
- Izvucite ga držeći za utikač. Ne potežite za kabel.
- Uređaj, mrežni kabel i utikač nikada ne dirajte mokrim rukama.
- Ako dođe do oštećenja mrežnog kabela, isti mora zamijeniti proizvođač, servis za kupce ili kvalificirana osoba, kako bi se izbjegle opasnosti.
- Ne presavijajte i ne gnječite mrežni priključni kabel i postavite ga tako da nitko na njega ne može stati ili se preko njega spotaknuti.
- Mrežni kabel zaštitite od kontakta s vrućim dijelovima uređaja. Uređaj nikada ne koristite u blizini otvorenog plamena, vruće ploče štednjaka ili pećnice.
- Odmah nakon uporabe uređaj odvojite od električne mreže. Uređaj nije pod naponom samo kada je mrežni utikač izvučen iz utičnice.
- Kućište uređaja ne smijete otvarati niti popravljati. U tom slučaju sigurnost više nije zajamčena i jamstvo prestaje važiti. Neispravan uređaj smije popravljati isključivo ovlašteno stručno osoblje.
- Uređaj po mogućnosti postavite u blizini utičnice. Pobrinite se za to da mrežni utikač u slučaju opasnosti bude brzo dostupan te da se nitko ne može spotaknuti preko kabela.
- Pobrinite se da uređaj sigurno stoji na podlozi.

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEDA!

- Djeca od navršenih 8 godina kao i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i/ili znanja uređaj smiju koristiti ako su pod nadzorom, ili ako su primile i razumjele upute o uporabi uređaja, kao i opasnosti koje proizlaze iz uporabe uređaja.
- Djeca se ne smiju igrati uređajem.

- Čišćenje i održavanje koje provodi korisnik ne smiju obavljati djeca ako nisu navršila 8 godina i ako nisu pod nadzorom.
- Djecu mlađu od 8 godina treba držati podalje od uređaja i priključnog voda.
- Djeca ne smiju koristiti ambalažu za igranje. Postoji opasnost od gušenja.
- Ako je uređaj pao ili je oštećen, više ga ne smijete uključivati. Uređaj mora provjeriti kvalificirano stručno osoblje i eventualno ga popraviti.
- Ne postavljajte nikakve predmete na uređaj i ne prekrivajte ga. Oslobodite otvore za ulaz i izlaz zraka u svrhu neometanog strujanja zraka. U protivnom se uređaj može pregrijati.
- Površina uređaja za vrijeme rada može postati vrlo vruća. Na uređaju dodirujte samo ručku ili upravljačke elemente.
- Nikada ne dodirujte staklena vrata ili kućište tijekom rada uređaja jer postaju vrlo vrući. Za otvaranje staklenih vrata i vađenje hrane koristite krpe za lonce, rukavice za pećnicu, ili slično kako biste izbjegli opekline!
- Budite oprezni pri rukovanju vrućom hranom kako biste izbjegli opekline.
- Ne pomičite uređaj dok radi.
- Uređaj nakon rada ostavite da se dobro ohladi, prije nego što ga krenete čistiti! Opasnost od opeklina!
- Zlouporaba uređaja može uzrokovati ozljede! Koristite ga samo u svrhu za koju je namijenjen.

(!) POZOR! MATERIJALNA ŠTETA!

- Ne upotrebljavajte vanjski uklopni sat ili posebne sustave za daljinsko upravljanje uređajem.
- Uređaj za vrijeme rada nikada ne ostavljajte bez nadzora.
- Pazite da uređaj, mrežni kabel ili mrežni utikač ne dođu u dodir s izvorima topline kao što su ploče štednjaka ili otvoreni plamen.
- Uređaj koristite isključivo s isporučenom originalnom opremom.
- Uređaj nije namijenjen za ugradnju. Ne koristite ga u ormaru. Postavite ga na stabilnu, ravnu podlogu otpornu na visoke temperature.
- Uređaj ne koristite za grijanje.
- Ne stavljajte aluminijsku foliju ispod uređaja niti njome prekrivajte unutrašnjost ili grijaće elemente.
- Pazite da hrana ne dođe u kontakt s grijačima.
- Koristite samo posuđe prikladno za uporabu u pećnici.
- U pećnici ne čuvajte predmete od plastike, papira ili sličnih materijala.
- Vrata pećnice izrađena su od kaljenog sigurnosnog stakla, koje je posebno otporno na udarce. Međutim, može se slomiti uslijed mehaničkog naprezanja, posebno na uglovima. Zaštitite staklenu površinu od ogrebotina i oštrih predmeta. Ne postavljajte predmete na otvorena staklena vrata.

- Uređaj nikada ne stavljajte pod viseće ormariće ili pokraj zavjesa, zidnih ormara ili drugih zapaljivih predmeta.
- Ne koristite abrazivna ili agresivna sredstva za čišćenje. Ova sredstva mogu oštetiti površine uređaja.

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST PO ZDRAVLJE!

- Akrilamid je potencijalno kancerogena tvar koja nastaje prženjem škrobne hrane na temperaturi iznad 175 °C. Škrobna jela, poput pomfrita, stoga bi se trebala pržiti samo dok ne postanu zlatnožuta, a ne tamnosmeđa. To je jedini način za postizanje pripreme s niskim udjelom akrilamida.
- **⚠ Oprez! ⚠ Upozorenje:** Mogućnost strujnog udara! Ne otvarati kućište proizvoda!

4. Opseg isporuke

Uređaj se standardno isporučuje sa sljedećim sastavnim dijelovima:

- Digitalna mini pećnica s vrućim zrakom
- 1 lim za pečenje
- 1 rešetka za roštiljanje
- 1 uložak za prženje
- 1 ladica za mrvice
- Upute za uporabu
- Upute za brzi početak rada

5. Raspakiranje

- Izvadite sve dijelove uređaja i upute za rukovanje iz kartona.
- Uklonite svu ambalažu i eventualne naljepnice s uređaja.

6. Opis uređaja

Slika A:

1 Tipka za uključivanje / isključivanje ⏻
2 Prekidač za odabir programa
3 Zaslon s funkcijskim tipkama
4 Okretni gumb za temperaturu / vrijeme pečenja
5 Ručka vrata
6 Unutarnja rasvjeta
7 Uložak za prženje
8 Rešetka roštilja
9 Lim za pečenje
10 Ladica za mrvice
11 Ventilacijski otvori

Slika B:

12 Tipka za unutarnju rasvjetu
13 Indikator programa
14 Indikator temperature / stupnja tamnjenja / broja kriški / održavanja topline
15 Tipka za temperaturu
16 Tipka za vrijeme pečenja
17 Prikaz vremena pečenja
18 Tipka Start / stop ▷/□
19 Indikator radnog stanja

Slika F:

20 Namatač za kabel

7. Prije prve uporabe

1) Postavite uređaj na ravnu, stabilnu površinu otpornu na toplinu. Obavezno ostavite dovoljno prostora oko uređaja za dobru cirkulaciju zraka. Držite razmak od najmanje 15 cm od okolnog namještaja ili zidova.
2) Očistite pribor na način opisan u **13. Čišćenje i održavanje**.
3) Obrišite unutrašnjost i vanjštinu uređaja vlažnom krpom.

8. Puštanje u rad

■ Uređaj se mora zagrijati prazan prije prve upotrebe. Postupite na sljedeći način.

1) Ako je potrebno, uklonite sav pribor iz unutrašnjosti uređaja.
2) Mrežni utikač utaknite u odgovarajuću mrežnu utičnicu.
3) Uključite uređaj pritiskom na tipku za uključivanje / isključivanje **(1)** ⏻.
4) Okrenite prekidač za odabir programa **(2)** dok se na indikatoru **(13)** ne pojavi program BAKE (PEČENJE).
5) Prikaz temperature **(14)** treperi. Okrenite okretni gumb **(4)** i postavite temperaturu na 230 °C.
6) Pritisnite tipku **(16)** 🕒 kako biste postavili vrijeme pečenja. Prikaz vremena pečenja **(17)** treperi. Okrenite okretni gumb **(4)** i postavite vrijeme na 15 minuta.
7) Pritisnite tipku Start / stop **(18)** ▷/☐.

ⓘ Napomena

► Prilikom prvog puštanja u rad zbog naslaga preostalih prilikom izrade uređaja može doći do laganog dimljenja i pojave mirisa. Ovo je potpuno normalno i bezopasno. Osigurajte dostatno prozračivanje, primjerice otvorite prozor.

8) Na kraju postavljenog vremena, oglasit će se tri kratka zvučna signala, zaslon će se ugasiti i uređaj će prijeći u stanje pripravnosti. Kako biste isključili uređaj, pritisnite tipku za uključivanje / isključivanje **(1)** ⏻.

Uređaj je sada spreman za rad.

9. Opće funkcije

9.1. Pribor za pečenje

Prilikom odabira kalupa za pečenje i posuda za pečenje u pećnici uzmite u obzir dimenzije unutrašnjosti pećnice. Prikladna je za okrugle kalupe promjera do 30 cm. Ovalni ili pravokutni oblici smiju biti dugački maksimalno 30 cm.

Položaj različitih umetaka utječe na rezultat pečenja. Preporučujemo korištenje utora kao što je prikazano u tablici **9.5. Automatski programi**.

ⓘ Napomena

► Ladica za mrvice **(10)** mora se uvijek postaviti izravno na dno uređaja ispod grijača i ostati tamo tijekom rada. Očistite je nakon svake upotrebe, kako je opisano u poglavlju **13. Čišćenje i održavanje**.

► Prilikom pripreme hrane na ulošku za prženje **(7)** ili na rešetki za roštilj gdje može curiti masnoća ili sok, poput pizze ili pomfrita, stavite lim za pečenje ispod kako biste prikupili tekućinu.

9.2. Unutarnja rasvjeta zvučni signali

■ Unutarnja rasvjeta je uključena tijekom rada. Nakon završetka programa, unutarnja rasvjeta se automatski isključuje nakon 1 minute. Unutarnju rasvjetu možete ručno uključiti ili je isključiti u bilo kojem trenutku pomoću tipke **(12)** 💡.

■ Zvučni signal oglašava se svaki put kada se pritisne tipka i kada se aktiviraju okretni gumbi **(2)** i **(4)**. Na kraju vremena pečenja, oglašavaju se 3 zvučna signala, zaslon **(3)** se gasi i uređaj prelazi u stanje pripravnosti.

9.3. Stanje pripravnosti

Kada je uređaj u stanju pripravnosti, svi indikatori na zaslonu su isključeni. Svijetli samo indikator radnog stanja **(19)**. Pritisnite bilo koji upravljački element za ponovno aktiviranje zaslona **(3)** ili isključite uređaj pritiskom na tipku za uključivanje / isključivanje **(1)** ⏻.

9.4. Upravljačke tipke

– Za postavljanje automatskih programa koristite prekidač za odabir programa **(2)**. Tijekom pečenja ne možete mijenjati program pomoću prekidača za odabir programa **(2)**. Za promjenu programa, dvaput pritisnite tipku Start / stop **(18)**▷/☐.

– Okretni gumb **(4)** koristi se za postavljanje temperature i vremena pečenja. Možete ih promijeniti u bilo kojem trenutku tijekom procesa pečenja (vidi poglavlje **10. Rukovanje**).
U programu TOAST, ovaj se okretni gumb koristi za postavljanje stupnja tamnjenja (LIGHT-DARK: od svijetlog do tamnog) ili broja kriški tosta (SLICE: od 1 do 6). Vrijeme se postavlja automatski.

Preostalo vrijeme do kraja programa prikazuje se na zaslonu **(3)** pomoću prikaza vremena pečenja **(17)**.

9.5. Automatski programi

Uređaj ima 8 automatskih programa.

Program	Primjena	Pribor	Utor	Zadana postavka	Mogućnosti postavljanja
AIR FRY (Prženje vrućim zrakom)	Za prženje s malo ili bez ulja: npr. pomfrit, kriške krumpira, pileći medaljoni, pileća krilca	Uložak za prženje / lim za pečenje	Srednji	180 °C - 15 min plus 60 °C - 10 min Održavanje topline	60 - 200 °C 1 min - 2 h
ROAST (Pečenje)	Za pečenje povrća i mesa	Rešetka roštilja / lim za pečenje	Donji	190 °C - 30 min	60 - 230 °C 1 min - 2 h
GRILL (Roštiljanje)	Za roštiljanje mesa i ribe i za zapecanje složenaca	Rešetka za roštilj / lim za pečenje	Gornji	200 °C - 10 min	60 - 200 °C 1 min - 2 h
REHEAT (Podgrijavanje)	Za podgrijavanje bez prekuhavanja	Rešetka roštilja	Donji	80 °C - 20 min	60 - 110 °C 1 min - 2 h
BAKE (Pečenje)	Za pečenje kolača, quichea, muffina, peciva, suflea, kao i slatkih i slanih pita	Vatrostalni kalup na rešetki za roštilj / limu za pečenje	Srednji	180 °C - 20 min	60 - 230 °C 1 min - 2 h
PIZZA	Za pripremu svježe ili smrznute pizze	Rešetka roštilja	Srednji	220 °C - 15 min	60 - 230 °C 1 min - 2 h
TOAST (Tostiranje)	Za tostiranje kruha, lepinja, sendviča i slanine do željenog stupnja tamnjenja	Rešetka roštilja	Srednji	4 kriške Stupanj tamnjenja 4 4:45 min	1 - 6 kriški Stupanj tamnjenja 1 - 7 3:15 - 6:14 min
DEHYDRATE (Sušenje)	Za sušenje voća, mesa i povrća	Uložak za prženje / rešetka za roštiljanje	Srednji	60 °C - 6 h	60 - 100 °C 1 min - 12 h

10. Rukovanje

⚠ UPOZORENJE!

- Nikada ne dodirujte staklena vrata ili kućište tijekom rada uređaja jer postaju vrlo vrući. Za otvaranje staklenih vrata i vađenje hrane koristite krpe za lonce, rukavice za pećnicu, ili slično kako biste izbjegli opekline!
- Budite oprezni pri rukovanju vrućom hranom kako biste izbjegli opekline.

1) Ako već niste, utaknite mrežni utikač u odgovarajuću mrežnu utičnicu.
2) Stavite hranu koju želite peći u uložak za prženje **(7)** ili u kalup i/ili na rešetku roštilja **(8)** ili u lim za pečenje **(9)**.

ⓘ Napomena

- Pazite da ne prekoračite maksimalne količine iz poglavlja **11. Tablica pečenja**, u suprotnom može doći do slabih rezultata pečenja. Osim toga, hrana bi se mogla preliti ili zagorjeti na grijačima.

3) Umetnite uložak za prženje, rešetku roštilja ili lim za pečenje u odgovarajući položaj (gore / u sredini / dolje) u uređaju.
4) Uključite uređaj tipkom za uključivanje / isključivanje **(1)** ⏻.

Nakon uključivanja unaprijed je odabran program AIR FRY.

5) Za odabir automatskog programa, okrenite prekidač za odabir programa **(2)** dok se željeni program ne osvijetli na zaslonu **(13)**. Na zaslonu **(3)** prikazuju se unaprijed postavljena temperatura i vrijeme pečenja.

Nakon odabira programa pečenja, temperaturu i vrijeme pečenja možete prilagoditi svojim potrebama. To je također moguće u bilo kojem trenutku tijekom procesa pečenja.

6) Kako biste postavili temperaturu, pritisnite tipku za temperaturu **(15)** 🌡. Prikaz temperature **(14)** treperi na zaslonu.
7) Okrenite okretni gumb **(4)** prema **−** za smanjenje temperature ili prema **+** za povećanje.

ⓘ Napomena

- Temperaturu možete postaviti u koracima od 5 °C između 60 °C i 230 °C.
- Maksimalna temperatura ovisi o odabranom programu. Za programe AIR FRY i GRILL, temperatura je ograničena na 200 °C.

8) Za prelazak na postavku vremena pečenja pritisnite tipku za vrijeme pečenja **(16)** 🕒. Okrenite okretni gumb **(4)** prema **−** za smanjenje vremena pečenja ili prema **+** za povećanje.

ⓘ Napomena

- Možete postaviti vrijeme između jedne minute i 2 sata. Za program DEHYDRATE (Sušenje) maksimalno vrijeme postavljanja je 12 sati.

9) Pritisnite tipku Start / stop **(18)** ▷/☐ za početak programa. Indikator radnog stanja **(19)** treperi. Preostalo vrijeme do kraja programa počinje se odbrojavati na zaslonu vremena pečenja **(17)**. Uređaj se zagrijava.

ⓘ Napomena

- Ako u međuvremenu otvorite staklena vrata kako biste provjerili stupanj pečenja ili okrenuli hranu, vrijeme se zaustavlja i odbrojavanje se nastavlja čim ponovno zatvorite staklena vrata. Postupak pečenja se automatski nastavlja.

10) Na kraju vremena pečenja oglašavaju se tri kratka zvučna signala. Nakon 1 minute, unutarnja rasvjeta se gasi i uređaj prelazi u stanje pripravnosti.

ⓘ Napomena

- Proces pečenja možete zaustaviti i prije kraja vremena pečenja pritiskom na tipku Start / stop **(18)** ▷/☐. Uređaj prelazi u stanje pripravnosti.

11) Kada je hrana pečena, izvadite uložak iz pećnice pomoću kuhinjske rukavice ili krpe za lonce. Postavite uložak na površinu otpornu na toplinu.
12) Izvucite mrežni utikač iz utičnice. Ostavite uređaj da se potpuno ohladi i očistite ga kako je opisano u poglavlju **13. Čišćenje i održavanje**.

Automatski program TOAST

1) Odaberite program TOAST pomoću prekidača za odabir programa **(2)**. Program pečenja TOAST unaprijed je postavljen na stupanj tamnjenja 4 (4:45 minute za 4 kriške tosta). Indikator stupnja tamnjenja **(14)** treperi na zaslonu **(3)**.
2) Okrenite okretni gumb **(4)** prema **−** za smanjenje stupnja tamnjenja ili prema **+** za povećanje.
3) Pritisnite tipku za vrijeme pečenja **(16)** 🕒 kako biste odabrali broj kriški. Broj iznad natpisa SLICE (kriške) treperi na zaslonu **(14)**.

4) Okrenite okretni gumb **(4)** za povećanje ili smanjenje broja kriški. Možete postaviti od 1 do 6 kriški. Vrijeme pečenja se automatski mijenja ovisno o broju kriški i odabranom stupnju tamnjenja.
5) Program pokrenite pomoću tipke Start / stop **(18)** ▷/☐.

Program održavanja topline (samo za AIR FRY)

Nakon što istekne vrijeme pečenja u programu AIR FRY, oglašava se kratki zvučni signal i uređaj automatski pokreće program održavanja topline. Na indikatoru **(14)** svijetli WARM.

Program održavanja topline unaprijed je postavljen na 10 minuta na 60 °C. Nakon isteka tog vremena, oglasit će se tri kratka zvučna signala i uređaj će nakon 1 minute prijeći u stanje pripravnosti.

Program održavanja topline možete u bilo kojem trenutku završiti pritiskom na tipku Start / stop **(18)** ▷/☐.

11. Tablica pečenja

Tablica pečenja daje primjere koje namirnice treba peći na kojoj temperaturi i koliko je vremena potrebno za pečenje. Navedena vremena pečenja samo su smjernice i mogu varirati ovisno o kvaliteti i količini hrane. Po potrebi prilagodite vrijednosti svojim potrebama ili iskustvu.

Program	Priprema	Količina	Temperatura	Vrijeme	Okretanje	Preporuka
AIR FRY (Prženje vrućim zrakom)	Duboko zamrznuti pomfrit	optimalno 400 g maks. 700 g	180 °C	20 min 30 min	da	Zagrijavanje 5 min. Okrenite nakon pola vremena pečenja pomoću hvataljke
	Svježi pomfrit	optimalno 400 g maks. 700 g	180 °C	25 min 35 min	da	Pomiješajte s 1 jušnom žlicom ulja. Zagrijavanje 5 min. Okrenite nakon pola vremena pečenja pomoću hvataljke
	Pileći medaljoni (duboko zamrznuti)	optimalno 400 g maks. 500 g	200 °C	15 min 18 min	da	Okrenite nakon pola vremena pečenja pomoću hvataljke
ROAST (Pečenje)	cijelo pile	optimalno 1200 g maks. 1500 g	200 °C	45 min 55 min		
	Odrezak lososa	optimalno 400 g maks. 600 g	170 °C	15 min 20 min		
GRILL (Roštiljanje)	Kosani odrezak	opt. 500 g (4 kom) maks 750 g (6 kom)	200 °C	30 min 35 min	da	Okrenite nakon pola vremena pečenja
REHEAT (Podgrijavanje)	Podgrijavanje jela		100 °C	10 min. 15 min		

Program	Priprema	Količina	Temperatura	Vrijeme	Okretanje	Preporuka
BAKE (Pečenje)	Čokoladni kolač	optimalno 400 g maks. 600 g	180 °C	20 min 30 min		
	Muffini	optimalno 7 kom. maks. 9 kom.	180 °C	12 min 14 min		Zagrijavanje 5 min. Srednji utor
PIZZA	Duboko zamrznuta pizza	opt./maks. 1 kom. 26-30 cm	220 °C	12 min		Zagrijavanje 5 min.
TOAST (Tostiranje)	Tost kruh, bruschetta	optimalno 4 kom. maks. 6 kom.	automatski	4:45 min 6:14 min		Zagrijavanje 5 min. Stupanj tamnjenja 4
DEHYDRATE (sušenje)	Jabuke	opt./maks. 2 kom.	60 °C	8 h		Kriške debljine 1 cm. Okrenite uložak nakon pola vremena
	Banane	opt./maks. 2 kom.	60 °C	8 h		

12. Savjeti za najbolje rezultate pečenja

- Ne prekoračujte maksimalne preporučene količine.
- Manja jela obično zahtijevaju nešto kraće vrijeme pečenja od većih jela.
- Manja jela će se ravnomjernije speći ako ih okrenete ili preokrenete na pola vremena pečenja. Za to će vam trebati kuhinjski pribor, npr. hvataljke.
- Čvršće sorte krumpira najprikladnije su za pripremu jela od krumpira pomoću vrućeg zraka. Isperite komade krumpira čistom vodom, a zatim ih pažljivo osušite kuhinjskom krpom. To sprječava njihovo lijepljenje i čini ih posebno hrskavima.
- Za prženje vrućim zrakom obično nije potrebno ulje. Međutim, dodavanje nekoliko kapi ulja može poboljšati okus.
- Slijedite upute za pripremu na pakiranju hrane za prženje. Postavite temperaturu i vrijeme prženja prema preporuci.
- Za pripremu kolača, quichea, složenaca ili muffina možete koristiti kalupe za pečenje ili složence od silikona, nehrđajućeg čelika, aluminija, terakote ili keramike i staviti ih na rešetku roštilja **(8)**.

13. Čišćenje i održavanje

1) Nakon svake upotrebe izvucite ladicu za mrvice **(10)** i bacite mrvice. Po potrebi očistite ladicu za mrvice u toploj otopini deterdženta za posuđe mekom spužvom. Zatim je isperite čistom vodom.
2) Očistite uložak za prženje **(7)**, rešetku roštilja **(8)** i lim za pečenje **(9)** nakon svake upotrebe u vrućoj vodi s malo deterdženta za posuđe i neabrazivnom spužvom. Za tvrdokornu prljavštinu, uloške prethodno namočite u vrućoj otopini deterdženta za posuđe oko 10 minuta. Zatim ih isperite čistom vodom.

Napomena

►  Svi ulošci osim ladice za mrvice mogu se prati i u perilici posuđa.

3) Očistite ohlađena staklena vrata i unutarnje površine vlažnom spužvom i blagim deterdžentom.
4) Uklonite ostatke hrane s grijaćih elemenata pomoću četke za suho čišćenje.
5) Obrišite vanjštinu uređaja vlažnom krpom. Ako je potrebno, nanesite malo sredstvo za pranje posuđa na krpu i zatim prebrišite čistom vodom.
6) Prije ponovne upotrebe ili skladištenja, ostavite uređaj i pribor da se potpuno osuše.

14. Zamjena unutarnje rasvjete

1) Isključite uređaj i izvucite mrežni utikač iz mrežne utičnice. Ostavite uređaj da se potpuno ohladi.
2) Otvorite staklena vrata. Unutarnja rasvjeta **(6)** nalazi se straga na desnoj bočnoj stjenci (vidi sliku **C**).
3) Uhvatite poklopac unutarnje rasvjete i okrenite ga u smjeru suprotnom od kazaljke na satu. Skinite poklopac (vidi sliku **C**).
4) Izvucite neispravnu žarulju (vidi sliku **D**).
5) Umetnite novu žarulju istog tipa (volframova žarulja, maks. 25 W, 220-240 V) u sjedište (vidi sliku **E**).
6) Ponovno zavrnite poklopac.

15. Skladištenje

- Nakon što se uređaj ohladi, omotajte mrežni kabel oko namatača za kabel **(20)** na stražnjoj strani uređaja (vidi sliku **F**).
- Očišćeni uređaj čuvajte na suhom mjestu bez prašine.

16. Otklanjanje poteškoća

Problem	**Mogući uzrok**	**Moguće rješenje**
Uređaj ne radi	Mrežni utikač nije priključen na napajanje	Utaknite utikač u utičnicu
	Utičnica je neispravna	Koristite drugu utičnicu
	Uređaj je neispravan	Kontaktirajte korisničku podršku
Zaslon **(3)** ne svijetli	Mrežni utikač nije priključen na napajanje	Utaknite utikač u utičnicu
	Mrežni kabel je oštećen	Kontaktirajte korisničku podršku
Zaslon prikazuje pogrešne vrijednosti	Zaslon oštećen	Kontaktirajte korisničku podršku
	Dijelovi na elektroničkoj ploči oštećeni	Kontaktirajte korisničku podršku
Vrijeme pečenja dulje je od očekivanog	Staklena vrata su se često otvarala kako bi se provjerio proces pečenja	Ne prekidajte proces pečenja nepotrebnim otvaranjem staklenih vrata
	Pogrešna postavka temperature	Provjerite postavke temperature
Tijekom rada nastaju dim i mirisi	Ostaci sredstava za čišćenje ili hrane na grijačima	Izvadite hranu i ostavite uređaj da nastavi raditi s otvorenim staklenim vratima dok se ne prestane razvijati dim. Otvorite prozor za bolje prozračivanje
Zaslon prikazuje E1	Greška senzora temperature (NTC): kratki spoj	Odspojite uređaj s mreže i ponovo ga priključite; ako problem ostaje, kontaktirajte korisničku podršku
Zaslon prikazuje E2	Greška senzora temperature (NTC)	
Zaslon prikazuje E3	Temperatura u prostoru za pečenje iznad 260 °C	
Zaslon prikazuje E4	Kvar prijenosa signala na tiskanoj pločici	

17. Zbrinjavanje

17.1. Zbrinjavanje uređaja i ambalaže



Simbol prekrižene kante za smeće na kotačićima znači da se ovaj uređaj ne smije odlagati s kućnim otpadom pri kraju njegovog životnog vijeka. Uređaj se mora predati na za to predviđenim sabirnim mjestima, centrima za recikliranje ili tvrtkama za odlaganje otpada.

Prije povrata artikla izbrišite sve osobne podatke.

Prije povrata uređaja uklonite sve baterije ili akumulatore koji nisu priloženi u starom uređaju, kao i svjetiljke koje se mogu izvaditi a da se ne unište te ih odložite odvojeno.

Ambalaža se sastoji od materijala koji se mogu zbrinuti preko mjesnih ispostava za recikliranje.

Ambalažu zbrinite na ekološki prihvatljiv način.

18. Tehnički podaci

Mrežni napon	220-240 V ~, 50-60 Hz
Snaga uređaja	2250 W
Potrošnja u isključenom stanju	0,35 W
Rasvjetno tijelo	Wolframova žarulja G9, maks. 25 W, 220-240 V
Zapremina pećnice	21 l

19. Jamstvo tvrtke Kompernass Handels GmbH

Poštovani kupci,

Za ovaj uređaj odobrava se jamstvo u trajanju od 3 godine od datuma kupnje. U slučaju nedostataka ovoga proizvoda, Vama pripadaju zakonska prava na teret prodavača proizvoda. U nastavku izloženo jamstvo ne ograničava ova zakonska prava.

Uvjeti jamstva

Jamstveni rok započinje danom kupnje. Molimo, sačuvajte račun. Potreban je kao dokaz o kupnji. Ako u roku od tri godine od datuma kupnje ovog proizvoda nastupi greška na materijalu ili tvornička greška proizvod će biti - po našem izboru - za Vas besplatno popravljen ili zamijenjen, ili će Vam se vratiti novac. Za takvo ispunjenje jamstvene obveze potrebno je unutar trogodišnjeg roka predočiti uređaj s nedostatkom i dokaz o kupnji (račun), te pisanim putem ukratko opisati u čemu se sastoji greška proizvoda i kada se pojavila. Ako je kvar pokriven našim jamstvom, poslat ćemo Vam popravljen ili novi proizvod.

1. U slučaju manjeg popravka jamstveni rok se produljuje onoliko koliko je kupac bio lišen uporabe stvari.
2. Međutim, kad je zbog neispravnosti stvari izvršena njezina zamjena ili njezin bitni popravak, jamstveni rok počinje teći ponovno od zamjene, odnosno od vraćanja popravljene stvari.
3. Ako je zamijenjen ili bitno popravljen samo neki dio stvari, jamstveni rok počinje teći ponovno samo za taj dio.

Jamstveni rok i zakonsko pravo u slučaju nedostataka

Korištenje prava na jamstvo ne produžuje jamstveni rok. To vrijedi i za zamijenjene i popravljene dijelove. Štete i nedostatke koji eventualno postoje već prilikom kupnje treba javiti neposredno nakon raspakiranja. Nakon isteka jamstvenog roka izvršeni popravci se naplaćuju.

Opseg jamstva

Uređaj je pažljivo proizveden sukladno strogim smjernicama u pogledu kvalitete i prije isporuke brižljivo provjeren.

Ovo jamstvo vrijedi za greške u materijalu i izradi. Ovo jamstvo ne pokriva dijelove proizvoda koji su izloženi uobičajenom habanju i stoga se smatraju dijelovima brzog habanja ili za štetu lomljivih dijelova, npr. prekidača ili dijelova koji su proizvedeni iz stakla.

Ovo jamstvo propada ako je proizvod oštećen, i ako nije stručno korišten ili servisiran. Za stručno korištenje proizvoda potrebno je točno poštivati sve naputke navedene u uputama za uporabu. Uporabne namjene i radnje, koje se u uputama ne preporučuju ili na koje se upozorava, obavezno se moraju izbjegavati.

Proizvod je namijenjen isključivo za privatnu, nekomercijalnu uporabu. Jamstvo prestaje vrijediti u slučaju zloporabe, nenamjenskog korištenja, primjene sile i zahvata na uređaju koje nije obavila za to ovlaštena podružnica servisa.

Realizacija u slučaju jamstvenog zahtjeva

Kako bismo zajamčili brzu obradu Vašeg zahtjeva, molimo slijedite sljedeće napomene:

- Molimo Vas da za sve upite u pripravnosti držite blagajnički račun i broj artikla (IAN) 528923_2601 kao dokaz o kupnji.
- Broj artikla možete pronaći na tipskoj pločici na proizvodu, u obliku gravure na proizvodu, na naslovnoj stranici uputa za uporabu (dolje lijevo) ili u obliku naljepnice na stražnjoj ili donjoj strani proizvoda.

- Ako dođe do smetnji u radu ili drugih nedostataka, najprije **telefonski** ili **preko elektronske pošte** kontaktirajte servisni odjel naveden u nastavku.
- Proizvod registriran kao neispravan onda možete zajedno s priloženim dokazom o kupnji (blagajnički račun) i s opisom nedostatka i kada se pojavio, besplatno poslati na dobivenu adresu servisa.

19.1. Servis

(HR) **Servis Hrvatska**
Tel.: 0800 777 999
E-Mail: kompernass@lidl.hr

IAN 528923_2601

19.2. Uvoznik

Lidl Hrvatska d. o. o. k. d.,
Ulica kneza Ljudevita Posavskog 53,
HR-10410 Velika Gorica, Hrvatska

Proizvođač
KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
NJEMAČKA
www.kompernass.com

20. Naručivanje rezervnih dijelova

Rezervne dijelove za ovaj proizvod uvijek možete naručiti na Internetu na **www.kompernass.com**.

Skenirajte QR kôd pomoću pametnog telefona / tableta. Pomoću ovog QR kôda možete izravno otići na našu web stranicu i vidjeti i naručiti dostupne rezervne dijelove.

Napomena

- Ako imate problema s online narudžbom, našem se servisnom centru možete obratiti putem telefona ili e-pošte.
- Prilikom narudžbe uvijek navedite broj artikla (IAN) 528923_2601.
- Imajte na umu da rezervne dijelove putem interneta nije moguće naručiti za sve zemlje.

21. Recepti

Svi recepti su dati bez jamstva. Svi podaci o sastojcima i pripremi su okvirni podaci. Dopunite ove prijedloge recepata svojim osobnim iskustvima.

Pomfrit

Sastojci za 2 osobe

- 400 g pomfrita (duboko zamrznutog)
- sol

Priprema

1) Stavite zamrznuti pomfrit u uložak za prženje.
2) Odaberite program AIR FRY i pržite prema uputama.
3) Izvadite uložak za prženje na pola vremena pečenja i okrenite ili preraspodijelite i preokrenite krumpiriće pomoću hvataljke.
4) Nakon završetka programa, stavite pomfrit u posudu i začinite solju i začinima po želji. Poslužite s umakom po vašem izboru.

Domaći pomfrit od batata

Sastojci za 2 osobe

- 400 g batata
- 1 jušna žlica ulja
- 1 jušna žlica kukuruznog škroba
- 1 jušna žlica sezama
- krupna morska sol

Priprema

1) Ogulite batat i narežite ga na štapiće debljine 1 cm. Ostavite da se namače u hladnoj vodi oko 1 sat, zatim dobro osušite i ravnomjerno pospite kukuruznim škrobom.
2) Sezamove sjemenke pecite u tavi bez ulja oko 10 minuta, dok ne počnu mirisati. Povremeno promiješajte.
3) Ostavite pržene sjemenke sezama da se ohlade, a zatim ih zajedno sa solju zdrobite u mužaru.
4) Ulijte ulje u zdjelu, stavite štapiće batata u nju i okrećite ih nekoliko puta dok se ne naulje.
5) Kako biste omogućili da se višak ulja ocijedi, izvadite štapiće batata iz posude hvataljkom za kuhanje i stavite ih u uložak za prženje.
6) Pržite prema uputama u načinu rada AIR FRY. Nakon pola vremena pečenja okrenite hvataljkom.
7) Umiješajte smjesu sezama i soli u pomfrit od batata i odmah poslužite.

Pileća krilca

Sastojci za 2 osobe

- 6 pilećih krilaca
- 10 ml vinskog octa
- 1 nekoliko mlazova Tabasco umaka
- slatka paprika
- malo smeđeg šećera od trske ili meda
- 2 čajne žličice začinskog bilja
- sol i papar
- 5 ml ulja

Priprema

1) U zdjeli pomiješajte ocat, ulje, Tabasco, šećer ili med, začinsko bilje i začine.
2) Stavite pileća krilca u zdjelu i ravnomjerno ih promiješajte s marinadom. Najbolje je ostaviti da se namače preko noći u hladnjaku.
3) Marinirana pileća krilca stavite u posudu i stavite je na rešetku roštilja. Pecite na programu ROAST na 190 °C otprilike 25-30 minuta. Okrenite nakon otprilike 15 minuta odgovarajućim priborom. Pecite još 10-15 minuta.
4) Povremeno provjeravajte proces pečenja i po potrebi ga zaustavite ako su pileća krilca pečena prije unaprijed postavljenog vremena.

Pečeno povrće

Sastojci za 4 osobe

- 1 tikvica
- 1 crvena paprika
- 1 žuta paprika
- 1 crveni luk
- 250 g svježih šampinjona
- 1 čajna žličica maslinovog ulja
- provansalsko začinsko bilje
- sol i papar

Priprema

1) Šampinjone očistite i narežite na ploške. Preostalo povrće operite, uklonite stabljike i sjemenke te narežite na male komadiće. Luk ogulite i narežite na kolutiće ili kriške.
2) Pomiješajte začine s maslinovim uljem u zdjeli. Dodajte povrće i sve još jednom dobro promiješajte.
3) Sve zajedno pecite na programu AIR FRY na otprilike 180 °C oko 15 minuta. Okrenite nakon pola vremena pečenja.

Punjeni džepići od tijesta

Sastojci za 10 komada

- 150 g lisnatog tijesta (smrznutog ili iz hladnjaka)
- 2 jušne žlice mlijeka
- nadjev po želji

Priprema

1) Lisnato tijesto narežite na 10 kvadrata (5 x 5 cm).
2) U sredinu svakog kvadrata stavite punu čajnu žličicu nadjeva.
3) Svaki kvadrat preklopite u trokutasti džep od tijesta. Rubove premažite s malo vode i pritisnite ih vilicom.
4) Džepove od tijesta stavite na lim za pečenje obložen papirom za pečenje i premažite mlijekom.
5) Pecite na programu BAKE na 160 °C otprilike 15-20 minuta dok ne dobiju zlatnožutu boju.

Prijedlozi za nadjev

Šunka i sir:

– Pomiješajte 50 g svježeg sira, 50 g tanko narezane kuhane šunke i malo papra.

Špinat i ricotta:

– Pomiješajte 50 g ricotta sira s 50 g dobro ocijeđenog špinata, malo muškatnog oraščića, soli i naribanim parmezanom.

Jabuka s cimetom:

– Narežite jabuku na male komadiće i pomiješajte s 1 jušnom žlicom šećera, 1 čajnom žličicom cimeta i nekoliko grožđica.

Losos sa svježim sirom:

– Pomiješajte 50 g svježeg sira i 50 g lososa (svježeg ili dimljenog) narezanog na male kockice ili trakice te malo kopra.

Marinirani losos sa sezamom

Sastojci za 2 osobe

- 400 g lososa
- 1 jušna žlica sezama
- 25 ml sojinog umaka
- 25 ml soka od limuna
- 1 jušna žlica meda
- 1 jušna žličica mljevene paprike
- sol i papar

Priprema

1) Pomiješajte sojin umak sa sezamom, limunovim sokom, medom, mljevenom paprikom, soli i paprom kako biste napravili marinadu.
2) Losos narežite na kockice i pomiješajte s marinadom.
3) Marinirane kockice lososa pecite na 180 °C oko 10 minuta. Odaberite program ROAST i prilagodite vrijeme pečenja u skladu s tim.
4) Provjerite proces pečenja nakon pola vremena i po potrebi promiješajte hranu.
5) Odmah poslužite. Uz ovo dobro prija šarena salata.

Pizza Margherita na napuljski način

Sastojci za 2 pizze

– za tijesto:
- 350 g brašna za pizzu
- 10 g ekstra djevičanskog maslinovog ulja
- 4 g šećera
- 200 ml vode
- 10 g soli
- 1 g svježeg kvasca

– za nadjev:
- 160 g konzerviranih oguljenih rajčica (San Marzano)
- 1 mozzarella (po mogućnosti od bivoljeg mlijeka)
- nekoliko svježih listova bosiljka
- ekstra djevičansko maslinovo ulje
- malo ribanog parmezana ili Grana Padano
- sol

Priprema

1) Vodu ulijte u drvenu posudu i u njoj otopite sol i šećer.
2) U zdjelu stavite malo više od polovice brašna, razdrobite kvasac u brašno i pomiješajte oboje pobrašnjenom rukom. Postupno dodajte preostalo brašno, lagano ga miješajući u tijesto put dok brašno ne upije vodu.
3) Dodajte ulje u tijesto i nastavite raditi jednom rukom dok se ulje ne upije.
4) Izvadite tijesto iz zdjele i mijesite ga objema rukama 20-25 minuta na ravnoj, lagano pobrašnjenoj površini. Tijesto mora biti elastično i glatko i ne smije biti ljepljivo. Po potrebi pospite radnu površinu s malo brašna.
5) Tijesto oblikujte u kuglu i ostavite da odstoji u drvenoj posudi 15 minuta. Zatim izvadite, kratko premijesite, vratite u zdjelu i ostavite pokriveno da se diže još 40 minuta.
6) Izvadite kuglu tijesta i prerežite je na 2 jednaka dijela. Od toga oblikujte dvije manje kuglice.
7) Vratite dvije kuglice tijesta u drvenu zdjelu, pokrijte i ostavite da se dižu na toplom mjestu 8-12 sati.
8) Oguljene rajčice bez soka zgnječite vilicom, a zatim umiješajte ulje, sol i natrgane listove bosiljka.
9) Mozzarellu narežite na kockice ili štapiće.
10) Ako ga imate, stavite kamen za pizzu u pećnicu i zagrijavajte ga koristeći program PIZZA na 230 °C otprilike 30-40 minuta. U protivnom zagrijte pećnicu na 230 °C 5 minuta.
11) U međuvremenu, kuglice tijesta kratko uvaljajte u brašno s obje strane i prstima ih oblikujte na pobrašnjenoj radnoj površini od središta prema rubovima dok ne dobijete okrugli oblik.
12) Tijesto držite jednom rukom u sredini, a drugom ga lagano povucite uz rubove. Okrenite tijesto i ponovite.
13) Sada, stražnjom stranom žlice, spiralno rasporedite umak od rajčice od središta prema rubovima pizze, ravnomjerno prekrijte komadićima mozzarelle i pospite parmezanom. Na kraju pospite listovima bosiljka i prelijte malo ulja preko pizze.
14) Stavite pizzu na vrući kamen za pizzu ili izravno na rešetku i pecite na programu PIZZA otprilike 10 minuta na 230 °C. Odmah poslužite.

Pijemontski kolač od lješnjaka

Sastojci

- 200 g cijelih, prženih lješnjaka
- 80 g pšeničnog brašna
- 200 g šećera
- 3 jaja (2 odvojena, 1 cijelo)
- 200 g rastopljenog maslaca
- 1 prstohvat soli
- korica limuna

Priprema

1) Rasporedite lješnjake na lim za pečenje i pecite 10 minuta na 200 °C koristeći program ROAST dok ne postanu zlatnosmeđi. Ostavite da se ohladi i po potrebi uklonite kožicu.

2) Lješnjake usitnite kuhinjskim aparatom dok ne postanu grubo brašno.
3) Mljevenim lješnjacima dodajte pšenično brašno i polovicu šećera te dobro promiješajte. Umiješajte koricu limuna.
4) Miksajte 2 žumanjka s drugom polovicom šećera dok ne postane pjenasto. Zatim dodajte suhim sastojcima i dobro promiješajte. U tijesto umiješajte i cijelo jaje i rastopljeni maslac.
5) 2 bjelanjka s prstohvatom soli utucite u čvrst snijeg. Postupno umiješajte u tijesto dok se ne stvori gusto, viskozno tijesto.
6) Namažite kalup s odvojivim dnom maslacem i pospite krušnim mrvicama. Rasporedite smjesu tijesta unutra i pritisnite spiralni uzorak na površinu pomoću plosnate vilice.
7) Pecite kolač na programu BAKE na 190 °C 30-40 minuta, dok ne postane ravnomjerno svijetlosmeđe boje. Da biste provjerili je li kolač pečen, probodite tijesto u sredini čačkalicom: ako se tijesto ne lijepi za nju kada je izvučete, kolač je gotov.

ⓘ Napomena

► Kolač ostaje hrskav i mrvičast jer se peče bez kvasca i ne diže se. Ako želite mekšu konzistenciju, u brašno dodajte pola vrećice praška za pecivo.

Muffini od borovnica i banana

Sastojci za 10 muffina

- 200 g pšeničnog brašna
- 2 čajne žličice praška za pecivo
- 2 zrele banane
- 2 jaja
- 40 g maslaca
- 1 čajna žličica ekstrakta vanilije
- 50 g meda
- 1 čajna žličica cimeta
- 200 g borovnica

Priprema

1) Pomiješajte brašno i prašak za pecivo u velikoj zdjeli.
2) Zgnječite banane vilicom i dodajte ih brašnu i prašku za pecivo zajedno s jajima, maslacem, ekstraktom vanilije, medom i cimetom te dobro promiješajte.
3) Pažljivo umiješajte borovnice u tijesto.
4) Tijesto rasporedite u kalupiće za muffine i stavite ih na lim za pečenje.
5) Pecite muffine na programu BAKE na 180 °C otprilike 20 minuta. Da biste provjerili jesu li muffini pečeni, možete ih probosti u sredini drvenim štapićem. Ako se tijesto ne lijepi kada ga izvadite, muffini su gotovi.

Kruh od banana

Sastojci

- 3 vrlo zrele banane
- 200 g integralnog pšeničnog brašna (alternativno raženo ili pirovo brašno)
- ½ čajne žličice cimeta u prahu
- 100 g naribane jabuke ili umaka od jabuka bez šećera
- ½ paketić praška za pecivo
- 2 jaja
- 50 g sjeckanih oraha

Priprema

1) Jabuke ogulite, očistite od koštica i sitno naribajte. Ogulite banane, dodajte ih jabukama i dobro zgnječite. 2 jaja pjenasto umutite.
2) Umiješajte brašno, prašak za pecivo i cimet, dodajte u pire od banane i jabuke te kratko promiješajte. Na kraju umiješajte nasjeckane orahe.
3) Tijesto ulijte u namašćeni kalup. Što je kalup veći, kruh je plosnatiji.
4) Pecite na programu BAKE na 180 °C otprilike 45 minuta. Štapićem probodite tijesto i provjerite je li pečeno.

ⓘ Napomena

► Kolač se diže u pećnici, ali će lagano pasti dok se hladi. Obavezno ostavite da se potpuno ohladi prije rezanja!

Sadržaj

1. Namjenska upotreba **98**

2. Korištena upozorenja i simboli **98**

3. Sigurnosne napomene **99**

4. Opseg isporuke **101**

5. Raspakiranje **101**

6. Opis uređaja **101**

7. Prije prve upotrebe **101**

8. Puštanje u rad **102**

9. Opće funkcije **102**

9.1. Pribor za pečenje 102

9.2. Unutrašnje osvjetljenje i zvučni signali. 102

9.3. Stanje pripravnosti. 102

9.4. Upravljački regulatori 102

9.5. Automatski programi 103

10. Rukovanje **104**

11. Tabela pečenja **105**

12. Savjeti za najbolje rezultate pečenja **106**

13. Čišćenje i održavanje **106**

14. Zamjena unutrašnjeg osvjetljenja **107**

15. Pospremanje **107**

16. Otklanjanje poteškoća **107**

17. Odlaganje u otpad **108**

17.1. Odlaganje u otpad ambalaže 108

18. Tehnički podaci **108**

19. Garancija preduzeća Kompernass Handels GmbH **108**

19.1. Servis 109

19.2. Uvoznik. 109

20. Naručivanje rezervnih dijelova **109**

21. Recepti **109**

1. Namjenska upotreba

Ovaj uređaj je namijenjen isključivo za pripremu hrane u količinama uobičajenim za domaćinstvo. Uređaj je pogodan za pečenje, prženje i pripremu hrane vrućim zrakom, kao i za podgrijavanje, tostiranje, roštiljanje i sušenje hrane.

Uređaj je namijenjen isključivo za privatnu upotrebu u zatvorenim prostorijama. Nemojte koristiti uređaj u komercijalne svrhe.

Drugačija ili šira upotreba smatra se nenamjenskom. Zahtjevi bilo koje vrste za naknadu štete nastale usljed nepropisne upotrebe su isključeni. Sav rizik snosi isključivo korisnik.

2. Korištena upozorenja i simboli

Sljedeća upozorenja i simboli koriste se u ovom Uputstvu za upotrebu, na ambalaži i na uređaju (gdje je to primjenjivo):

	**OPASNOST!** Upozorenje s ovim simbolom i signalnom riječju „OPASNOST“ označava neposrednu opasnu situaciju koja će, ako se ne izbjegne, rezultirati smrću ili teškim tjelesnim povredama.
	**UPOZORENJE!** Upozorenje s ovim simbolom i signalnom riječju „UPOZORENJE“ označava neposrednu opasnu situaciju koja bi, ako se ne izbjegne, mogla rezultirati smrću ili teškim tjelesnim povredama.
	**OPREZ!** Znak upozorenja s ovim simbolom i signalnom riječju „OPREZ“ označava potencijalnu opasnost koja, ako se ne izbjegne, može rezultirati lakšim ili umjerenim tjelesnim povredama.
	**POZOR!** Znak upozorenja s ovim simbolom i signalnom riječju „POZOR“ označava potencijalnu situaciju koja, ako se ne izbjegne, može rezultirati materijalnom štetom.
	**Napomena:** Napomena označava dodatne informacije koje olakšavaju korištenje uređaja.
	**Pročitajte upute.** Pročitajte sva uputstva za upotrebu i sigurnosne napomene prije upotrebe. Ako proizvod dajete drugim osobama na korištenje, uručite im svu njegovu prateću dokumentaciju.
	Naizmjenična struja/napon

	Oprez! Vruća površina!
	Uređaj koristite samo u zatvorenom prostoru.
	Ne uranjati u vodu!
	Pogodno za pranje u mašini za pranje posuđa.
	Svi dijelovi ovog uređaja koji dolaze u kontakt s hranom su sigurni za hranu.
	Ovaj proizvod je u skladu sa zahtjevima važećih evropskih i nacionalnih direktiva.
	Ne odlažite električne uređaje s kućnim otpadom!
	Zbrinite ambalažu na ekološki prihvatljiv način.
	Prilikom odvajanja otpada, molimo vas da obratite pažnju na označavanje ambalažnih materijala: Oni su označeni skraćenicama (a) i brojevima (b) sa sljedećim značenjima: 1-7: plastika, 20-22: papir i karton, 80-98: kompozitni materijali.
	Ovaj proizvod je u skladu sa zahtjevima važećih evropskih i nacionalnih direktiva Republike Srbije.

3. Sigurnosne napomene

⚠ OPASNOST! STRUJNI UDAR!

- Uređaj priključujte samo na propisno instaliranu električnu utičnicu sa mrežnim naponom koji odgovara vrijednosti navedenoj na tipskoj pločici.
- Ni u kom slučaju ne smijete uranjati uređaj u tečnost niti dopustiti da tečnost dospije u kućište uređaja. Ne izlažite uređaj vlazi niti ga koristite na otvorenom. Ako tečnost uđe u kućište uređaja, odmah ga iskopčajte iz mrežne utičnice i odnesite ga na popravak kvalifikovanom osoblju.
- Nikada ne uranjajte uređaj u vodu ili druge tečnosti! Postoji opasnost po život od strujnog udara ako tokom rada ostaci tečnosti dospiju na dijelove pod naponom.
- Zaštitite uređaj od kapanja i prskanja vode. Zbog toga ne postavljajte predmete napunjene tečnošću (npr. vaze za cvijeće) na uređaj ili pored uređaja.
- U slučaju kvara i prije čišćenja uređaja iskopčajte utikač iz mrežne utičnice.
- Izvucite mrežni utikač iz utičnice, ne povlačite za kabal.
- Nikada ne dodirujte uređaj, mrežni kabal i utikač mokrim rukama.
- Ako je kabal za napajanje ovog uređaja oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač ili njegova servisna služba ili slično kvalifikovana osoba kako bi se izbjegle opasnosti.
- Ne savijajte niti pritišćite mrežni kabal i postavite ga tako da niko ne može stati na njega niti se spotaknuti o njega.
- Zaštitite mrežni kabal od dodira s vrućim dijelovima uređaja. Nikada ne koristite uređaj u blizini otvorenog plamena, grijaće ploče ili zagrijane pećnice.
- Odmah nakon upotrebe isključite uređaj iz električne mreže. Uređaj je u potpunosti bez napona samo kada izvučete mrežni utikač iz utičnice.
- Ne smijete otvarati kućište uređaja niti ga popravljati. Sigurnost u takvom slučaju nije zagarantovana, a garancija će biti nevažeća. Neispravan uređaj smije popravljati isključivo kvalifikovano stručno osoblje.
- Uređaj postavite što bliže mrežnoj utičnici. Osigurajte da je mrežni utikač u slučaju opasnosti brzo dostupan i da mrežni kabal ne predstavlja opasnost od spoticanja.
- Osigurajte da uređaj stoji stabilno.

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD TJELESNE POVREDE!

- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca od 8 godina naviše, kao i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i/ili znanja, ako su pod nadzorom ili su upućene u sigurnu upotrebu uređaja te razumiju opasnosti koje iz toga proizlaze.
- Djeca se ne smiju igrati uređajem.

- Čišćenje i korisničko održavanje ne smiju obavljati djeca, osim ako su starija od 8 godina i pod nadzorom.
- Djeca mlađa od 8 godina moraju se držati podalje od uređaja i priključnog kabla.
- Ambalažni materijali ne smiju se koristiti za igru djece.
  Postoji opasnost od gušenja.
- Ako je uređaj pao ili je oštećen, ne smijete ga više stavljati u rad. Neka kvalifikovano stručno osoblje pregleda uređaj i, po potrebi, izvrši popravku.
- Ne stavljajte nikakve predmete na uređaj i ne prekrivajte ga. Otvore za ulaz i izlaz zraka držite slobodnima kako bi protok zraka bio nesmetan. U suprotnom može doći do pregrijavanja uređaja.
- Površina uređaja može tokom rada postati vrlo vruća. Uređaj dodirujte samo na ručki ili upravljačkim elementima.
- Nikada ne dodirujte staklena vrata niti kućište tokom upotrebe jer postaju vrlo vrući.
  Za otvaranje staklenih vrata i vađenje hrane koristite kuhinjsku krpu, rukavice za pećnicu ili slično kako biste izbjegli opekotine!
- Budite oprezni pri rukovanju vrućom hranom kako biste izbjegli opekotine.
- Ne pomjerajte uređaj tokom rada.
- Ostavite uređaj da se ohladi nakon upotrebe prije nego što ga očistite! Opasnost od opekotina!
- Pri zloupotrebi uređaja postoji opasnost od tjelesnih povreda! Koristite ga samo u skladu s njegovom namjenom.

(!) POZOR! OPASNOST OD OŠTEĆENJA MATERIJALA!

- Ne koristite vanjski tajmer niti odvojeni sistem daljinskog upravljanja za rad uređaja.
- Nikada ne ostavljajte uređaj bez nadzora tokom rada.
- Osigurajte da uređaj, mrežni kabal ili mrežni utikač ne dolaze u dodir s izvorima toplote, kao što su ploče za kuhanje ili otvoreni plamen.
- Uređaj koristite samo sa originalnim priborom koji je uz njega isporučen.
- Ovaj uređaj nije predviđen za ugradnju. Ne koristite ga u ormariću. Postavite ga na stabilnu, ravnu i toplotno otpornu površinu.
- Ne koristite uređaj za grijanje.
- Ne stavljajte aluminijsku foliju ispod uređaja niti njome oblažite unutrašnjost ili grijače.
- Osigurajte da hrana ne dolazi u dodir s grijačima.
- Koristite samo posuđe otporno na temperaturu pećnice.
- Ne čuvajte predmete od plastike, papira ili slično u pećnici.

- Vrata pećnice izrađena su od kaljenog sigurnosnog stakla koje je posebno otporno na udarce. Ipak, može doći do lomljenja usljed mehaničkog opterećenja, naročito na uglovima. Zaštitite staklenu površinu od ogrebotina i oštrih predmeta. Ne stavljajte nikakve predmete na otvorena staklena vrata.
- Nikada ne postavljajte uređaj ispod visećih ormarića niti pored zavjesa, zidova ormara ili drugih zapaljivih predmeta.
- Ne koristite abrazivna niti agresivna sredstva za čišćenje. Ona mogu oštetiti površine.

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST PO ZDRAVLJE!

- Akrilamid je potencijalno kancerogena supstanca koja nastaje pri prženju škrobnih namirnica na temperaturama iznad 175 °C. Namirnice bogate škrobom, kao što je npr. pomfrit, treba pržiti samo do zlatnožute boje, a ne do tamnosmeđe. Samo tako ćete postići pripremu s niskim udjelom akrilamida.

4. Opseg isporuke

Uređaj standardno dolazi sa sljedećim komponentama:

- Digitalna mini pećnica s vrućim zrakom
- 1 pleh za pečenje
- 1 rešetka za roštilj
- 1 dodatak za prženje
- 1 pleh za mrvice
- Uputstvo za upotrebu
- Uputstvo za brzo pokretanje

5. Raspakiranje

- Izvadite sve dijelove uređaja i Uputstvo za upotrebu iz kutije.
- Uklonite sav ambalažni materijal i eventualne naljepnice s uređaja.

6. Opis uređaja

Slika A:

1 Tipka za uključivanje/isključivanje ⏻
2 Regulator za izbor programa
3 Ekran s funkcijskim tipkama
4 Okretni regulator za temperaturu / vrijeme pečenja
5 Ručka vrata
6 Unutrašnje osvjetljenje
7 Dodatak za prženje
8 Rešetka za roštilj
9 Pleh za pečenje
10 Pleh za mrvice
11 Ventilacijski otvori

Slika B:

12 Tipka za unutrašnje osvjetljenje
13 Prikaz programa pečenja
14 Prikaz temperature / stepena zapečenosti / broja kriški / održavanja toplote
15 Tipka Temperatura
16 Tipka Vrijeme pečenja
17 Prikaz vremena pečenja
18 Tipka za pokretanje/zaustavljanje ▷/□
19 Prikaz statusa rada

Slika F:

20 Namotaj za kabal

7. Prije prve upotrebe

1) Postavite uređaj na ravnu, stabilnu i toplotno otpornu površinu. Pazite da ostavite dovoljno slobodnog prostora oko uređaja kako bi zrak mogao nesmetano cirkulirati. Održavajte razmak od najmanje 15 cm od okolnog namještaja ili zidova.
2) Očistite dodatke kako je opisano u **13. Čišćenje i održavanje**.
3) Obrišite unutrašnjost i vanjsku stranu uređaja vlažnom krpom.

8. Puštanje u rad

■ Prije prve upotrebe uređaj se mora jednom zagrijati bez sadržaja. Postupite na sljedeći način.

1) Po potrebi uklonite sav pribor iz unutrašnjosti uređaja.
2) Utaknite mrežni utikač u odgovarajuću utičnicu.
3) Uključite uređaj pritiskom na tipku za uključivanje/isključivanje **(1)** ⏻.
4) Okrećite regulator za izbor programa **(2)** dok se u prikazu **(13)** ne pojavi program pečenja BAKE.
5) Prikaz temperature **(14)** treperi. Okrenite okretni regulator **(4)** i podesite temperaturu na 230 °C.
6) Pritisnite tipku **(16)** 🕒 kako biste podesili vrijeme pečenja. Prikaz vremena pečenja **(17)** treperi. Okrenite okretni regulator **(4)** i podesite vrijeme na 15 minuta.
7) Pritisnite tipku za pokretanje/zaustavljanje **(18)** ▷/☐.

ⓘ Napomena

► Tokom prve upotrebe može doći do blagog stvaranja dima i neugodnog mirisa zbog ostataka iz proizvodnog procesa. To je potpuno normalno i bezopasno. Osigurajte dovoljnu ventilaciju, na primjer otvorite prozor.

8) Na kraju podešenog vremena oglašavaju se tri kratka zvučna signala, ekran se gasi i uređaj prelazi u stanje pripravnosti. Za isključivanje uređaja pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje **(1)** ⏻.

Uređaj je sada spreman za rad.

9. Opće funkcije

9.1. Pribor za pečenje

Pri odabiru kalupa za pečenje i posuda otpornih na temperaturu pećnice obratite pažnju na dimenzije unutrašnjosti pećnice. Pogodna je za okrugle kalupe promjera do 30 cm. Ovalni ili pravougaoni kalupi smiju biti dugi maksimalno 30 cm.

Položaj različitih dodataka utiče na rezultat pečenja. Preporučujemo da vodilice koristite onako kako je navedeno u tabeli **9.5. Automatski programi**.

ⓘ Napomena

► Pleh za mrvice **(10)** mora se uvijek postaviti direktno na dno uređaja ispod grijača i tokom rada ostati na tom mjestu. Očistite ga nakon svake upotrebe kako je opisano u poglavlju **13. Čišćenje i održavanje**.

► Ako pripremate hranu na dodatku za prženje **(7)** ili na rešetki za roštilj kod koje može doći do isticanja masnoće ili soka, kao što su npr. pizza ili pomfrit, gurnite pleh za pečenje ispod kako biste sakupili istekle tečnosti.

9.2. Unutrašnje osvjetljenje i zvučni signali

■ Tokom rada unutrašnje osvjetljenje je uključeno. Nakon završetka programa unutrašnje osvjetljenje se automatski isključuje nakon 1 minute. Unutrašnje osvjetljenje možete u svakom trenutku ručno uključiti ili isključiti pomoću tipke **(12)** 💡.

■ Pri svakom pritisku na tipku i okretanju regulatora **(2)** i **(4)** oglašava se zvučni signal. Na kraju vremena pečenja oglašavaju se 3 zvučna signala, ekran **(3)** se gasi nakon 1 minute i uređaj prelazi u stanje pripravnosti.

9.3. Stanje pripravnosti

Kada je uređaj u stanju pripravnosti, svi prikazi na ekranu su isključeni. Samo prikaz statusa rada **(19)** svijetli. Aktivirajte bilo koji upravljački element kako biste ponovo aktivirali ekran **(3)** ili isključite uređaj pritiskom na tipku za uključivanje/isključivanje **(1)** ⏻.

9.4. Upravljački regulatori

– Pomoću regulatora za izbor programa **(2)** podešavate automatske programe. Tokom procesa pečenja ne možete izvršiti promjenu programa pomoću regulatora za izbor programa **(2)**. Za promjenu programa pritisnite tipku za pokretanje/zaustavljanje **(18)** ▷/☐ 2 puta.

– Okretni regulator **(4)** služi za podešavanje temperature i vremena pečenja. Ove postavke možete promijeniti u bilo kojem trenutku, čak i tokom procesa pečenja (vidi poglavlje **10. Rukovanje**).

U programu TOAST ovaj okretni regulator služi za podešavanje stepena zapečenosti (LIGHT – DARK: svijetlo do tamno), odnosno broja kriški tosta (SLICE: 1 do 6). Vrijeme se automatski prilagođava.

Preostalo vrijeme do završetka programa prikazuje se na ekranu **(3)** putem prikaza vremena pečenja **(17)**.

9.5. Automatski programi

Uređaj ima 8 automatskih programa.

Program	Upotreba	Pribor	Vodilica	Unaprijed podešene vrijednosti	Mogućnost podešavanja
AIR FRY (prženje vrućim zrakom)	Za prženje bez ulja ili s malo ulja: npr. pomfrit, kriške krompira, pileći nuggets, pileća krilca	Dodatak za prženje / pleh za pečenje	Sredina	180 °C - 15 min i dodatno 60 °C - 10 min Održavanje toplote	60 - 200 °C 1 min - 2 sata
ROAST (pečenje)	Za pečenje povrća i mesa	Rešetka za roštilj / pleh za pečenje	Dolje	190 °C - 30 min	60 - 230 °C 1 min - 2 sata
GRILL (roštiljanje)	Za roštiljanje mesa i ribe te za zapeći složence	Rešetka za roštilj / pleh za pečenje	Gore	200 °C - 10 min	60 - 200 °C 1 min - 2 sata
REHEAT (podgrijavanje)	Za podgrijavanje bez prekuhavanja	Rešetka za roštilj	Dolje	80 °C - 20 min	60 - 110 °C 1 min - 2 sata
BAKE (pečenje)	Za pečenje kolača, quichea, muffina, peciva, suflea te slatkih i slanih pita	Kalup otporan na temperaturu pećnice na rešetki za roštilj/ plehu za pečenje	Sredina	180 °C - 20 min	60 - 230 °C 1 min - 2 sata
PIZZA	Za pripremu svježe ili duboko zamrznute pizze	Rešetka za roštilj	Sredina	220 °C - 15 min	60 - 230 °C 1 min - 2 sata
TOAST (tostiranje)	Za tostiranje hljeba, somuna, sendviča i slanine uz željeni stepen zapečenosti	Rešetka za roštilj	Sredina	4 kriške Stepen zapečenosti 4 4:45 min	1 - 6 kriški Stepen zapečenosti 1 - 7 3:15 - 6:14 min
DEHYDRATE (sušenje)	Za sušenje voća, mesa i povrća	Dodatak za prženje / rešetka za roštilj	Sredina	60 °C - 6 sati	60 - 100 °C 1 min - 12 sati

10. Rukovanje

⚠ UPOZORENJE!

- Nikada ne dodirujte staklena vrata niti kućište tokom upotrebe jer postaju vrlo vrući. Za otvaranje staklenih vrata i vađenje hrane koristite kuhinjsku krpu, rukavice za pećnicu ili slično kako biste izbjegli opekotine!
- Budite oprezni pri rukovanju vrućom hranom kako biste izbjegli opekotine.

1) Ako to već niste učinili, utaknite mrežni utikač u odgovarajuću utičnicu.
2) Stavite namirnice koje želite pripremati u dodatak za prženje **(7)**, odnosno u kalup i/ili na rešetku za roštilj **(8)** ili pleh za pečenje **(9)**.

ⓘ Napomena

- Pazite da ne prekoračite maksimalne količine navedene u odgovarajućem poglavlju **11. Tabela pečenja** jer to može uticati na rezultat pečenja. Osim toga, hrana se može preliti ili zagorjeti na grijačima.

3) Umetnite dodatak za prženje, rešetku za roštilj ili pleh za pečenje u odgovarajuću poziciju (gore/sredina/dolje) u uređaj.
4) Uključite uređaj pomoću tipke za uključivanje/isključivanje **(1)** ⏻.

Nakon uključivanja unaprijed je podešen program AIR FRY.

5) Za odabir automatskog programa okrećite regulator za izbor programa **(2)** dok se željeni program ne pojavi u prikazu **(13)**. Unaprijed podešena temperatura i vrijeme pečenja prikazuju se na ekranu **(3)**.

Nakon što odaberete program pečenja, možete podesiti temperaturu i vrijeme pečenja prema svojim potrebama. To je moguće u bilo kojem trenutku, čak i tokom procesa pečenja.

6) Za podešavanje temperature pritisnite tipku Temperatura **(15)** 🌡. Prikaz temperature **(14)** treperi na ekranu.
7) Okrećite okretni regulator **(4)** u smjeru — kako biste smanjili temperaturu ili u smjeru + kako biste je povećali.

ⓘ Napomena

- Temperaturu možete podesiti u koracima od 5 °C u rasponu od 60 °C do 230 °C.
- Maksimalna temperatura zavisi od odabranog programa. Za programe AIR FRY i GRILL ograničena je na 200 °C.

8) Za prelazak na podešavanje vremena pečenja pritisnite tipku Vrijeme pečenja **(16)** 🕒. Okrećite okretni regulator **(4)** u smjeru — kako biste smanjili vrijeme pečenja ili u smjeru + kako biste ga povećali.

ⓘ Napomena

- Vrijeme možete podesiti između jedne minute i 2 sata. Za program DEHYDRATE (sušenje) maksimalno podesivo vrijeme iznosi 12 sati.

9) Pritisnite tipku za pokretanje/zaustavljanje **(18)** ▷/☐ kako biste pokrenuli program. Prikaz statusa rada **(19)** treperi. Preostalo vrijeme do završetka programa počinje odbrojavati na prikazu vremena pečenja **(17)**. Uređaj se zagrijava.

ⓘ Napomena

- Ako tokom rada otvorite staklena vrata kako biste provjerili stepen pečenja ili okrenuli hranu, vrijeme se zaustavlja, a odbrojavanje se nastavlja čim ponovo zatvorite staklena vrata. Proces pečenja se automatski nastavlja.

10) Na kraju vremena pečenja oglašavaju se tri kratka zvučna signala. Nakon 1 minute unutrašnje osvjetljenje se gasi i uređaj prelazi u stanje pripravnosti.

ⓘ Napomena

- Proces pečenja možete završiti prije isteka vremena pečenja pritiskom na tipku za pokretanje/zaustavljanje **(18)** ▷/☐. Uređaj prelazi u stanje pripravnosti.

11) Kada je hrana gotova, izvadite dodatak iz pećnice pomoću kuhinjske krpe ili rukavica za pećnicu. Stavite dodatak na toplotno otpornu površinu.
12) Izvucite mrežni utikač iz mrežne utičnice. Ostavite uređaj da se potpuno ohladi i očistite ga kako je opisano u poglavlju **13. Čišćenje i održavanje**.

Automatski program TOAST

1) Odaberite program TOAST pomoću regulatora za izbor programa **(2)**. Program TOAST je unaprijed podešen na stepen zapečenosti 4 (4:45 minuta za 4 kriške tosta). Prikaz stepena zapečenosti **(14)** treperi na ekranu **(3)**.
2) Okrećite okretni regulator **(4)** u smjeru — kako biste smanjili stepen zapečenosti ili u smjeru + kako biste ga povećali.

3) Pritisnite tipku Vrijeme pečenja **(16)** ⏲ kako biste odabrali broj kriški. Broj iznad oznake SLICE (kriške) treperi na prikazu **(14)**.
4) Okrećite okretni regulator **(4)** kako biste povećali ili smanjili broj kriški. Možete podesiti od 1 do 6 kriški. Vrijeme pečenja se automatski mijenja u skladu s brojem kriški i odabranim stepenom zapečenosti.
5) Pokrenite program pritiskom na tipku za pokretanje/zaustavljanje **(18)** ▷/□.

Program održavanja toplote (samo za AIR FRY)

Nakon isteka vremena pečenja u programu AIR FRY oglašava se kratak zvučni signal i uređaj automatski pokreće program održavanja toplote. Na prikazu **(14)** pojavljuje se oznaka WARM.

Program održavanja toplote unaprijed je podešen na 10 minuta pri 60 °C. Nakon isteka tog vremena oglašavaju se tri kratka zvučna signala i uređaj nakon 1 minute prelazi u stanje pripravnosti.

Program održavanja toplote možete u svakom trenutku prekinuti pritiskom na tipku za pokretanje/zaustavljanje **(18)** ▷/□.

11. Tabela pečenja

Tabela pečenja daje primjere koje namirnice treba pripremati na kojoj temperaturi i koliko vremena je za to potrebno. Dolje navedena vremena pečenja su samo orijentacione vrijednosti i mogu varirati ovisno o kvaliteti i količini hrane. Po potrebi prilagodite vrijednosti svojim potrebama, odnosno vlastitom iskustvu.

Program	Priprema	Količina	Temperatura	Vrijeme	Okretanje	Preporuka
AIR FRY (prženje vrućim zrakom)	Duboko zamrznuti pomfrit	optimalno 400 g maks. 700 g	180 °C	20 min 30 min	da	5 min prethodno zagrijavanje. Na polovini vremena pečenja okrenite pomoću hvataljke
	Svježi pomfrit	optimalno 400 g maks. 700 g	180 °C	25 min 35 min	da	Pomiješajte s 1 kašikom ulja. 5 min prethodno zagrijavanje. Na polovini vremena pečenja okrenite pomoću hvataljke
	Pileći nuggets (duboko zamrznuti)	optimal. 400 g maks. 500 g	200 °C	15 min 18 min	da	Na polovini vremena pečenja okrenite pomoću hvataljke
ROAST (pečenje)	cijelo pile	optimalno 1200 g maks. 1500 g	200 °C	45 min 55 min		
	Odrezak od lososa	optimalno 400 g maks. 600 g	170 °C	15 min 20 min		
GRILL (roštiljanje)	Faširani odresci	opt. 500 g (4 kom.) maks. 750 g (6 kom.)	200 °C	30 min 35 min	da	Na polovini vremena pečenja okrenite

Program	Priprema	Količina	Temperatura	Vrijeme	Okretanje	Preporuka
REHEAT (podgrijavanje)	Podgrijavanje hrane		100 °C	10 min 15 min		
BAKE (pečenje)	Čokoladni kolač	optimalno 400 g maks. 600 g	180 °C	20 min 30 min		
	Muffini	optimalno 7 kom. maks. 9 kom.	180 °C	12 min 14 min		5 min prethodno zagrijavanje Vodilica na sredini
PIZZA	Duboko zamrznuta pizza	opt./maks. 1 kom. 26 - 30 cm	220 °C	12 min		5 min prethodno zagrijavanje
TOAST (tostiranje)	Tost hljeb, bruschetta	optimalno 4 kom. maks. 6 kom.	automatski	4:45 min 6:14 min		5 min prethodno zagrijavanje Stepen zapečenosti 4
DEHYDRATE (sušenje)	Jabuke	opt./maks. 2 kom.	60 °C	8 sati		Kriške debljine 1 cm. Na polovini vremena pečenja okrenite dodatak
	Banane	opt./maks. 2 kom.	60 °C	8 sati		

12. Savjeti za najbolje rezultate pečenja

- Ne prekoračujte maksimalno preporučene količine.
- Manje namirnice obično zahtijevaju nešto kraće vrijeme pečenja nego veće.
- Manje namirnice se ravnomjernije peku ako ih na polovini vremena pečenja okrenete. Za to koristite kuhinjski pribor, npr. hvataljku.
- Za pripremu jela od krompira vrućim zrakom najpogodnije su sorte koje ostaju čvrste pri kuhanju. Isperite komade krompira čistom vodom, a zatim ih pažljivo osušite kuhinjskom krpom. Na taj način se neće lijepiti jedni za druge i bit će posebno hrskavi.
- Za prženje vrućim zrakom u pravilu nije potrebno ulje. Dodavanje nekoliko kapi ulja ipak može poboljšati okus.
- Pridržavajte se uputa za pripremu navedenih na pakovanju hrane za prženje. Podesite temperaturu i vrijeme pečenja prema preporuci.
- Za pripremu kolača, quichea, složenaca ili muffina možete koristiti kalupe za pečenje ili posude za složence od silikona, nehrđajućeg čelika, aluminija ili terakote, odnosno keramike, te ih postaviti na rešetku za roštilj **(8)**.

13. Čišćenje i održavanje

1) Nakon svake upotrebe izvucite pleh za mrvice **(10)** i uklonite mrvice. Po potrebi očistite pleh za mrvice u toploj vodi s deterdžentom za suđe pomoću mekane spužve. Nakon toga ga isperite čistom vodom.
2) Nakon svake upotrebe očistite dodatak za prženje **(7)**, rešetku za roštilj **(8)** i pleh za pečenje **(9)** u vrućoj vodi s malo deterdženta za suđe i neabrazivnom spužvom. U slučaju tvrdokornih zaprljanja prethodno potopite dodatke u vrućoj sapunici oko 10 minuta. Nakon toga ih isperite čistom vodom.

Napomena



Svi dodaci, osim pleha za mrvice, mogu se prati i u mašini za suđe.

3) Očistite ohlađena staklena vrata i unutrašnje površine vlažnom spužvom i blagim sredstvom za čišćenje.
4) Uklonite eventualne ostatke hrane s grijača pomoću suhe četke za čišćenje.
5) Obrišite vanjsku stranu uređaja vlažnom krpom. Po potrebi nanesite malo deterdženta za suđe na krpu, a zatim prebrišite čistom vodom.
6) Prije ponovne upotrebe ili odlaganja ostavite uređaj i pribor da se potpuno osuše.

14. Zamjena unutrašnjeg osvjetljenja

1) Isključite uređaj i izvucite utikač iz utičnice. Pustite da se uređaj potpuno ohladi.
2) Otvorite staklena vrata. Unutrašnje osvjetljenje **(6)** nalazi se straga na desnoj bočnoj strani (vidi sl. **C**).
3) Uhvatite poklopac unutrašnjeg osvjetljenja i okrenite ga suprotno od smjera kazaljke na satu. Skinite poklopac (vidi sl. **C**).
4) Uklonite neispravno svjetlo tako što ćete ga izvući (vidi sl. **D**).
5) Umetnite novo svjetlo istog tipa (volframova sijalica, maks. 25 W, 220 – 240 V) u ležište (vidi sl. **E**).
6) Zavrnite poklopac nazad u odgovarajući položaj.

15. Pospremanje

- Nakon što se uređaj ohladi, namotajte mrežni kabal oko namotaja za kabal **(20)** na zadnjoj strani uređaja (vidi sl. **F**).
- Čuvajte očišćen uređaj na suhom mjestu s malo prašine.

16. Otklanjanje poteškoća

Problem	**Mogući uzrok**	**Moguće rješenje**
Uređaj ne radi	Mrežni utikač nije priključen na napajanje	Utaknite utikač u utičnicu
	Utičnica je neispravna	Koristite drugu utičnicu
	Uređaj je neispravan	Kontaktirajte korisničku podršku
Displej **(3)** ne svijetli	Mrežni utikač nije priključen na napajanje	Utaknite utikač u utičnicu
	Mrežni kabel je oštećen	Kontaktirajte korisničku podršku
Displej prikazuje pogrešne vrijednosti	Displej oštećen	Kontaktirajte korisničku podršku
	Dijelovi na elektroničkoj ploči oštećeni	Kontaktirajte korisničku podršku
Vrijeme kuhanja dulje je od očekivanog	Staklena vrata su se često otvarala kako bi se provjerio proces kuhanja	Ne prekidajte proces kuhanja nepotrebnim otvaranjem staklenih vrata
	Pogrešna postavka temperature	Provjerite postavke temperature
Tijekom rada nastaju dim i mirisi	Ostaci sredstava za čišćenje ili hrane na grijačima	Izvadite hranu i ostavite uređaj da nastavi raditi s otvorenim staklenim vratima dok se ne prestane razvijati dim. Otvorite prozor za bolje provjetravanje
Displej prikazuje E1	Greška senzora temperature (NTC): kratki spoj	Odspojite uređaj s mreže i ponovo ga priključite; ako problem ostaje, kontaktirajte korisničku podršku
Displej prikazuje E2	Greška senzora temperature (NTC)	
Displej prikazuje E3	Temperatura u prostoru za kuhanje iznad 260 °C	
Displej prikazuje E4	Kvar prijenosa signala na štampanoj pločici	

17. Odlaganje u otpad

17.1. Odlaganje u otpad ambalaže



Simbol precrtane kante za smeće na točkićima znači da se ovaj uređaj ne smije odlagati s kućnim otpadom na kraju svog vijeka trajanja. Uređaj se mora odnijeti na određena mjesta za sakupljanje, centre za recikliranje ili postrojenja za odlaganje otpada.

Molimo vas da izbrišete sve lične podatke prije vraćanja uređaja u takve centre.

Prije vraćanja starog uređaja, molimo vas da uklonite sve baterije ili akumulatore koji nisu u njemu, kao i sve lampice koje se mogu ukloniti bez oštećenja, i odložite ih na posebno mjesto za prikupljanje.

Ambalaža je napravljena od materijala koji se mogu odložiti u vašem lokalnom centru za reciklažu.

Odložite ambalažu na ekološki odgovoran način.

18. Tehnički podaci

Mrežni napon	220 - 240 V ~, 50 - 60 Hz
Potrošnja energije	2250 W
Potrošnja energije u isključenom režimu	0,35 W
Izvor svjetlosti	Volframova sijalica G9, maks. 25 W, 220 - 240 V
Zapremina komore za pečenje	21 l

19. Garancija preduzeća Kompernass Handels GmbH

Poštovani kupci,

Na ovaj uređaj imate garanciju od 3 godine od datuma kupnje. U slučaju da ovaj proizvod ima nedostataka i grešaka, imate zakonsko pravo na poduzimanje mjera protiv prodavatelja proizvoda. Ta u nastavku opisana zakonska prava nisu ograničena našom garancijom.

Uslovi garancije

Garantni rok počinje teći od datuma kupovine. Molimo vas da sačuvate fiskalni račun. On je potreban kao dokaz o kupovini. Ako se u roku tri godine od datuma kupovine na ovom proizvodu pojavi greška u materijalu ili fabrička greška, mi ćemo ga - po svojem nahođenju - besplatno popraviti, zamijeniti ili ćemo vam vratiti novac od kupovine. Ova garancijska usluga zahtijeva da se neispravan uređaj i dokaz o kupovini (fiskalni račun) predoče u roku od tri godine, zajedno s kratkim opisom greške i navodom kada se ona pojavila.

Ako je greška pokrivena našom garancijom, dobit ćete popravljeni ili novi proizvod. Nakon popravka ili zamjene proizvoda ne počinje teći novi garantni rok.

Garantni rok i zakonska prava iz garancije

Garantni rok se ne produžava garancijom. To se odnosi i na zamijenjene i popravljene dijelove. Sva oštećenja ili nedostaci koji postoje u trenutku kupovine moraju se prijaviti odmah nakon raspakivanja. Popravke potrebne nakon isteka garantnog roka morate platiti.

Opseg garancije

Uređaj je pažljivo proizveden u skladu sa strogim smjernicama za kvalitet i temeljito testiran prije isporuke. Garancija pokriva nedostatke u materijalu ili fabričke greške. Garancija ne obuhvata dijelove proizvoda koji se troše normalnom upotrebom i stoga se smatraju dijelovima podložnim trošenju, niti oštećenja lomljivih dijelova, kao što su prekidači ili staklene komponente.

Ova garancija ne važi ako je proizvod oštećen, nepravilno korišten ili nepravilno održavan. Za pravilnu upotrebu proizvoda morate precizno slijediti sve upute u Uputstvu za upotrebu. Upotreba i radnje koje se ne preporučuju ili na koje se upozorava u Uputstvu za upotrebu moraju se strogo izbjegavati. Proizvod je namijenjen samo za privatnu, nekomercijalnu upotrebu. Garancija ne važi u slučajevima zloupotrebe, nepravilnog rukovanja, upotrebe sile i popravki koje nije izvršio naš ovlašteni servisni centar.

Postupak za reklamaciju

Da biste osigurali brzu obradu vašeg zahtjeva, slijedite ove upute:

- Za sve upite, molimo vas da pripremite fiskalni račun i broj artikla (IAN) 528923_2601 kao dokaz o kupovini.
- Broj artikla možete pronaći na tipskoj pločici proizvoda, gravuri na proizvodu, naslovnoj stranici Uputstva za upotrebu (dolje lijevo) ili naljepnici na stražnjoj ili donjoj strani proizvoda.
- U slučaju kvarova ili drugih nedostataka, prvo se **telefonski** obratite servisnom odjelu navedenom u nastavku ili porukom putem **e-pošte**.
- Ako se utvrdi da je proizvod neispravan, možete ga poslati besplatno na adresu servisa koju ste dobili, prilažući dokaz o kupovini (fiskalni račun) uz opis kvara i navoda kada se isti pojavio.

19.1. Servis

(BA) **Servis za Bosnu**

Tel.: 0800 82912
E-pošta: kompernass@lidl.de

IAN 528923_2601

19.2. Uvoznik

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

20. Naručivanje rezervnih dijelova

Rezervne dijelove za ovaj proizvod možete uvijek naručiti online na **www.kompernass.com**.

Skenirajte QR kod sa svojim pametnim telefonom/tabletom. Ovaj QR kod će vas direktno odvesti na našu web stranicu gdje možete pregledati i naručiti dostupne rezervne dijelove.

Napomena

- Ukoliko imate bilo kakvih problema s vašom online narudžbom, možete kontaktirati naš servisni centar telefonom ili e-poštom.
- Uvijek navedite broj artikla (IAN) 528923_2601 uz vašu narudžbu.
- Imajte na umu da online naručivanje rezervnih dijelova nije dostupno za sve zemlje isporuke.

21. Recepti

Svi recepti su bez garancije. Sve navedene količine sastojaka i upute za pripremu su okvirne. Dopunite ove prijedloge recepata sadržajima iz vlastitog iskustva.

Pomfrit

Sastojci za 2 osobe

- 400 g pomfrita (duboko zamrznutog)
- sol

Priprema

1) Zamrznuti pomfrit stavite u dodatak za prženje.
2) Odaberite program AIR FRY i pržite prema uputama.
3) Na polovini vremena pripreme izvadite dodatak za prženje, a pomfrit okrenite ili rasporedite pomoću kuhinjskih hvataljki.
4) Po završetku programa pomfrit prebacite u posudu i po želji posolite i začinite. Poslužite uz dip po izboru.

Domaći pomfrit od batata

Sastojci za 2 osobe

- 400 g batata
- 1 kašika jestivog ulja
- 1 kašika gustina
- 1 kašika susama
- krupna morska sol

Priprema

1) Ogulite batate i narežite ih na štapiće debljine 1 cm. Ostavite ih oko 1 sat u hladnoj vodi, zatim ih dobro osušite i ravnomjerno pospite gustinom.
2) Prepržite susam bez masnoće u tavi oko 10 minuta, dok ne počne mirisati. Povremeno promiješajte.
3) Ostavite prepršeni susam da se ohladi, zatim ga zajedno sa solju usitnite u mužaru.
4) Stavite ulje u posudu, dodajte štapiće batata i više puta ih promiješajte dok se ravnomjerno ne oblože uljem.
5) Kako bi se eventualni višak ulja ocijedio, izvadite štapiće batata iz posude pomoću kuhinjskih hvataljki i stavite ih u dodatak za prženje.
6) Pržite prema uputama u režimu AIR FRY. Na polovini vremena pečenja okrenite pomoću kuhinjskih hvataljki.
7) Umiješajte mješavinu susama i soli u pomfrit od batata i odmah poslužite.

Pileća krilca

Sastojci za 2 osobe

- 6 pilećih krilaca
- 10 ml vinskog sirćeta
- 1 par kapi Tabasco umaka
- slatka mljevena paprika
- malo smeđeg šećera od trske ili meda
- 2 kašičice začinskog bilja
- sol i biber
- 5 ml ulja

Priprema

1) Pomiješajte sirće, ulje, Tabasco umak, šećer ili med, začinsko bilje i začine u posudi.
2) Stavite pileća krilca u posudu i ravnomjerno ih izmiješajte s marinadom. Najbolje je da ih ostavite da odstoje u frižideru preko noći.
3) Stavite marinirana pileća krilca u posudu i postavite ih na rešetku za pečenje. Pecite pomoću programa ROAST na 190 °C oko 25 – 30 minuta. Nakon oko 15 minuta okrenite odgovarajućim kuhinjskim priborom. Pecite još 10 – 15 minuta.
4) Tokom pripreme povremeno provjeravajte i po potrebi prekinite pečenje ako su pileća krilca gotova prije isteka podešenog vremena.

Pečeno povrće

Sastojci za 4 osobe

- 1 komad tikvice
- 1 komad crvene paprike
- 1 komad žute paprike
- 1 komad crvenog luka
- 250 g svježih šampinjona
- 1 kašičica maslinovog ulja
- provansalsko začinsko bilje
- sol i biber

Priprema

1) Očistite šampinjone i narežite ih na listiće. Operite preostalo povrće, uklonite peteljku i sjemenke te ga narežite na male komade. Ogulite luk i narežite ga na kolutove ili kriške.
2) Pomiješajte začine zajedno s maslinovim uljem u posudi. Dodajte povrće i sve još jednom dobro izmiješajte.
3) Pecite sve zajedno pomoću programa AIR FRY na oko 180 °C oko 15 minuta. Na polovini vremena pripreme okrenite.

Punjeni jastučići od tijesta

Sastojci za 10 komada

- 150 g lisnatog tijesta (duboko zamrznutog ili iz rashladne vitrine)
- 2 kašike mlijeka
- Nadjev po želji

Priprema

1) Izrežite lisnato tijesto na 10 kvadrata (5 × 5 cm).
2) Na svaki kvadrat stavite jednu punu kašičicu nadjeva u sredinu.
3) Od svakog kvadrata presavijanjem oblikujte trouglastu pitu. Rubove premažite s malo vode i pritisnite viljuškom.
4) Stavite pite na pleh obložen papirom za pečenje i premažite ih mlijekom.
5) Pecite pomoću programa BAKE na 160 °C oko 15 – 20 minuta, dok ne poprime zlatnožutu boju.

Prijedlozi za nadjev

Šunka i sir:

– Pomiješajte 50 g krem sira, 50 g kuhane šunke narezane na tanke trake i malo bibera.

Ricotta i špinat:

– Pomiješajte 50 g ricotte sa 50 g dobro ocijeđenog špinata, malo muškatnog oraščića, soli i rendanog parmezana.

Jabuka i cimet:

– Narežite jednu jabuku na male komade i pomiješajte je s 1 kašikom šećera, 1 kašičicom cimeta i nekoliko grožđica.

Losos i krem sir:

– Pomiješajte 50 g krem sira, 50 g lososa narezanog na male kockice ili trake (svježeg ili dimljenog) i malo kopra.

Marinirani losos sa susamom

Sastojci za 2 osobe

- 400 g lososa
- 1 kašika susama
- 25 ml soja sosa
- 25 ml limunovog soka
- 1 kašika meda
- 1 kašičica paprike u prahu
- sol i biber

Priprema

1) Pomiješajte soja sos sa susamom, limunovim sokom, medom, paprikom u prahu te solju i biberom u marinadu.
2) Narežite losos na kockice i pomiješajte ga s marinadom.
3) Pecite marinirane kockice lososa na 180 °C oko 10 minuta. Odaberite program ROAST i prilagodite vrijeme pečenja prema potrebi.
4) Na polovini vremena provjerite proces pečenja i po potrebi lagano promiješajte.
5) Odmah poslužite. Uz to ide šarena salata.

Pizza Margherita na napolitanski način

Sastojci za 2 pizze

– za tijesto:
- 350 g brašna za pizzu
- 10 g ekstra djevičanskog maslinovog ulja
- 4 g šećera
- 200 ml vode
- 10 g soli
- 1 g svježeg kvasca

– za nadjev:
- 160 g oguljenih paradajza (San Marzano) iz konzerve
- 1 mozzarella (po mogućnosti od bivoljeg mlijeka)
- nekoliko svježih listova bosiljka
- ekstra djevičansko maslinovo ulje
- malo rendanog Parmigiano Reggiano ili Grana Padano sira
- sol

Priprema

1) Stavite vodu u drvenu posudu i u njoj rastvorite sol i šećer.
2) Dodajte nešto više od polovine brašna u posudu, izmrvite kvasac preko brašna i sve zajedno izmiješajte pobrašnjenom rukom. Postepeno dodajte preostalo brašno i svaki put ga lagano umiješajte u tijesto dok brašno ne upije vodu.
3) Dodajte ulje u tijesto i nastavite ga mijesiti jednom rukom dok se ulje ne upije.
4) Izvadite tijesto iz posude i mijesite ga na ravnoj, blago pobrašnjenoj površini 20 – 25 minuta objema rukama. Tijesto treba postati elastično i glatko te se ne smije lijepiti. Po potrebi pospite radnu površinu s malo brašna.
5) Oblikujte kuglu od tijesta i ostavite je da odstoji u drvenoj posudi 15 minuta. Zatim ga izvadite, kratko promijesite, vratite u posudu i ostavite pokriveno da se diže još 40 minuta.
6) Izvadite tijesto i podijelite ga na 2 jednaka dijela. Oblikujte od njih 2 manje kugle.
7) Vratite obje kugle tijesta u drvenu posudu i ostavite ih pokrivene na toplom mjestu da se dižu 8 – 12 sati.
8) Izgnječite oguljene paradajze bez soka viljuškom, zatim u njih umiješajte ulje, sol i natrgane listove bosiljka.
9) Narežite mozzarellu na kockice ili štapiće.
10) Ako imate kamen za pizzu, stavite ga u pećnicu i zagrijavajte pomoću programa PIZZA na 230 °C oko 30 – 40 minuta. U suprotnom zagrijte pećnicu na 230 °C oko 5 minuta.
11) U međuvremenu kugle tijesta kratko uvaljajte u brašno s obje strane i na pobrašnjenoj radnoj površini ih prstima oblikujte od sredine prema rubovima dok ne dobijete okrugli oblik.
12) Jednom rukom čvrsto držite tijesto u sredini, a drugom rukom lagano povlačite rubove. Okrenite tijesto i ponovite postupak.
13) Sada rasporedite umak od paradajza po pizzi od sredine prema rubovima spiralno pomoću stražnje strane kašike, ravnomjerno posložite komade mozzarelle i pospite parmezanom. Na kraju rasporedite nekoliko listova bosiljka i prelijte pizzu s malo ulja.
14) Stavite pizzu na zagrijani kamen za pizzu ili direktno na rešetku i pecite pomoću programa PIZZA oko 10 minuta na 230 °C. Odmah poslužite.

Pijemontski kolač od lješnjaka

Sastojci

- 200 g cijelih, prženih lješnjaka
- 80 g pšeničnog brašna
- 200 g šećera
- 3 jaja (2 odvojena, 1 cijelo)
- 200 g rastopljenog maslaca
- 1 prstohvat soli
- korica limuna

Priprema

1) Rasporedite lješnjake po plehu i pecite ih u programu ROAST na 200 °C oko 10 minuta, dok ne postanu zlatno-smeđi. Ostavite da se ohlade i po potrebi uklonite opnu.
2) Usitnite lješnjake u kuhinjskom uređaju dok ne dobijete grubo brašno.
3) Dodajte pšenično brašno i polovinu šećera u mljevene lješnjake i dobro ih izmiješajte. Umiješajte koricu limuna u smjesu.
4) Umutite 2 žumanca s preostalom polovinom šećera dok ne dobijete pjenastu smjesu. Zatim dodajte smjesi sasuhe sastojke i dobro promiješajte. Umiješajte u tijesto i cijelo jaje te rastopljeni maslac.
5) Umutite 2 bjelanca s prstohvatom soli u čvrst snijeg. Postepeno umiješajte u smjesu dok ne dobijete gustu, polutekuću masu.
6) Kalup s odvojivim obručem namastite maslacem i pospite ga prezlama. Rasporedite smjesu u kalup i na površini utisnite spiralni uzorak ravnom viljuškom.
7) Pecite kolač u programu BAKE na 190 °C oko 30 - 40 minuta, dok ne poprimi ravnomjernu svijetlosmeđu boju. Da provjerite da li je kolač pečen, probodite sredinu čačkalicom: ako se pri vađenju ne lijepi tijesto, kolač je gotov.

Napomena

► Kolač ostaje hrskav i mrvičast jer se peče bez kvasca i ne diže. Ako želite mekšu teksturu, dodajte pola kesice praška za pecivo u brašno.

Muffini s borovnicama i bananom

Sastojci za 10 muffina

- 200 g pšeničnog brašna
- 2 kašičice praška za pecivo
- 2 zrele banane
- 2 jaja
- 40 g maslaca
- 1 kašičica ekstrakta vanilije
- 50 g meda
- 1 kašičica cimeta
- 200 g borovnica

Priprema

1) Pomiješajte brašno s praškom za pecivo u velikoj posudi.
2) Izgnječite banane viljuškom, zatim ih dodajte u brašno s praškom za pecivo zajedno s jajima, maslacem, ekstraktom vanilije, medom i cimetom i sve dobro izmiješajte.
3) Pažljivo umiješajte borovnice u tijesto.
4) Rasporedite tijesto u kalupe za muffine i stavite ih na pleh.
5) Pecite muffine pomoću programa BAKE na 180 °C oko 20 minuta. Da provjerite da li su muffini pečeni, probodite ih drvenim štapićem u sredini. Ako se pri vađenju ne lijepi tijesto, muffini su gotovi.

Banana hljeb

Sastojci

- 3 vrlo zrele banane
- 200 g integralnog pšeničnog brašna (alternativno raženo ili speltino brašno)
- ½ kašičice cimeta u prahu
- 100 g rendane jabuke ili nezaslađenog pirea od jabuke
- ½ kesice praška za pecivo
- 2 jaja
- 50 g sjeckanih oraha

Priprema

1) Ogulite jabuku, uklonite sjemenke i sitno je narendajte. Ogulite banane, dodajte ih jabukama i dobro ih izgnječite. Umutite s 2 jaja dok ne dobijete pjenastu smjesu.
2) Pomiješajte brašno, prašak za pecivo i cimet, dodajte u smjesu od banana i jabuka i kratko promiješajte. Na kraju umiješajte sjeckane orahe.
3) Stavite tijesto u podmazan kalup za hljeb. Što je kalup veći, to će hljeb biti niži.
4) Pecite u programu BAKE na 180 °C oko 45 minuta. Probadite tijesto štapićem kako biste provjerili da li je pečeno.

Napomena

► Kolač se diže u pećnici, ali se pri hlađenju malo slegne. Prije rezanja obavezno ostavite da se potpuno ohladi!

Sadržaj

1. Namenska upotreba **114**

2. Korišćene napomene upozorenja i simboli **114**

3. Bezbednosne napomene **115**

4. Obim isporuke **117**

5. Raspakivanje **117**

6. Opis aparata **117**

7. Pre prve upotrebe **117**

8. Puštanje u rad **118**

9. Opšte funkcije **118**

9.1. Pribor za kuvanje 118

9.2. Unutrašnje osvetljenje aparata i zvučni signali 118

9.3. Režim pripravnosti 118

9.4. Upravljačka dugmad 118

9.5. Automatski programi 119

10. Rukovanje **120**

11. Tabela sa vremenima kuvanja **121**

12. Saveti za bolje rezultate kuvanja **122**

13. Čišćenje i nega **123**

14. Zamena unutrašnjeg osvetljenja aparata **123**

15. Čuvasnje **123**

16. Otklanjanje poteškoća **123**

17. Odlaganje **124**

17.1. Odlaganje uređaja i ambalaže 124

18. Tehnički podaci **124**

19. Servis **124**

20. Garancija i garantni list **124**

21. Poručivanje rezervnih delova **125**

22. Recepti **126**

1. Namenska upotreba

Ovaj aparat je namenjen isključivo za pripremu namirnica u količinama koje se uobičajeno koriste u domaćinstvu. Aparat je pogodan za pečenje, kao i prženje i kuvanje vrućim vazduhom, kao i za podgrevanje, tostiranje, roštiljanje i sušenje hrane.

Aparat je dizajniran isključivo za privatnu upotrebu u zatvorenim prostorijama. Ne koristite aparat u komercijalne svrhe.

Svaki drugi način korišćenja ili korišćenje van navedenih okvira smatra se nenamenskim. Isključena su potraživanja bilo koje vrste zbog oštećenja nastalih usled nenamenske upotrebe. Rizik snosi isključivo korisnik.

2. Korišćene napomene upozorenja i simboli

U ovom uputstvu za upotrebu, na pakovanju i aparatu, se koriste sledeće napomene upozorenja i simboli (ukoliko je primenjivo):

	**OPASNOST!** Napomena upozorenja sa ovim simbolom i rečju upozorenja „OPASNOST“ označava neposredno predstojeću opasnu situaciju koja dovodi do smrti ili teške povrede, ako se ne izbegne.
	**UPOZORENJE!** Napomena upozorenja sa ovim simbolom i rečju upozorenja „UPOZORENJE“ označava moguću opasnu situaciju koja bi mogla da dovede do smrti ili teške povrede, ako se ne izbegne.
	**OPREZ!** Napomena upozorenja sa ovim simbolom i rečju upozorenja „OPREZ“ označava moguću opasnu situaciju koja bi mogla da dovede do neznatne ili umerene povrede, ako se ne izbegne.
	**PAŽNJA!** Napomena upozorenja sa ovim simbolom i rečju upozorenja „PAŽNJA“ označava moguću situaciju koja bi mogla da dovede do materijalne štete, ako se ne izbegne.
	**Napomena:** Napomena označava dodatne informacije koje olakšavaju rukovanje aparatom.
	**Pročitajte uputstvo.** Pre korišćenja proizvoda obratite pažnju na sve napomene vezano za rukovanje i bezbednost. Predajte svu dokumentaciju prilikom prosleđivanja proizvoda trećim licima.

	Naizmenična struja/naizmenični napon
	Oprez, vruća površina!
	Koristite aparat samo u unutrašnjim prostorijama.
	Ne potapajte u vodu!
	Pogodan za pranje u mašini za pranje posuđa.
	Svi delovi ovog aparata koji dolaze u dodir sa hranom ne ugrožavaju njenu bezbednost.
	Ovaj proizvod ispunjava zahteve važećih evropskih i nacionalnih direktiva.
	Ne odlažite električni uređaj u kućni otpad!
	Predajte ambalažu na odlaganje na ekološki prihvatljiv način.
	Obratite pažnju na oznake ambalažnih materijala prilikom razdvajanja otpada: Materijali ambalaže označeni su kraticama (a) i brojkama (b) sljedećeg značenja: 1-7: Plastika, 20-22: Papir i karton, 80-98: Kompozitni materijali.
	Ovim znakom se potvrđuje, da je ovaj uređaj u skladu sa srpskim zahtevima za bezbednost proizvoda.

3. Bezbednosne napomene

⚠ OPASNOST! ELEKTRIČNI UDAR!

- Priključite aparat samo na propisno instaliranu i uzemljenu mrežnu utičnicu sa mrežnim naponom koji je u skladu sa jednim od mrežnih napona na tipskoj pločici.
- Nipošto ne potapajte aparat u tečnost i ne dozvolite da tečnosti dospeju u kućište aparata. Aparat ne smete da izlažete tečnostima i da ga koristite na otvorenom. Ako tečnost ipak dospe u kućište aparata, odmah izvucite mrežni utikač aparata iz mrežne utičnice i predajte aparat kvalifikovanom stručnom osoblju da ga popravi.
- Nikada ne potapajte aparat u vodu ili druge tečnosti! U tom slučaju postoji opasnost po život usled električnog udara, kada tokom rada ostaci tečnosti dođu u dodir sa delovima pod naponom.
- Zaštitite aparat od vodenih kapi i prskajuće vode. Zbog toga ne stavljajte predmete napunjene tečnošću (npr. vaze) na aparat ili pored njega.
- Izvucite mrežni utikač iz mrežne utičnice kod smetnji u radu i pre čišćenja aparata.
- Izvucite mrežni utikač iz utičnice, ne povlačite ga za sam kabl.
- Nikada ne dirajte aparat, mrežni priključni kabl i mrežni utikač mokrim rukama.
- Ako se ošteti mrežni priključni kabl ovog aparata, njega mora da zameni proizvođač, korisnički servis proizvođača ili slično kvalifikovana osoba, da bi se izbegle opasnosti.
- Ne savijajte ili ne stiskajte mrežni priključni kabl, već ga postavite tako da na njega niko ne može da nagazi ili da se spotakne.
- Zaštitite električni kabl od dodira sa vrućim delovima aparata. Nikada ne koristite aparat u blizini otvorenog plamena, grejne ploče ili zagrejane peći.
- Odvojite aparat od električne mreže odmah nakon upotrebe. On je potpuno bez napona samo kada izvučete mrežni utikač iz utičnice.
- Ne smete da otvarate niti da popravljate kućište aparata. U tom slučaju bezbednost ne postoji i garancija prestaje da važi. Popravke oštećenog aparata treba da obavlja isključivo kvalifikovano stručno osoblje.
- Postavite aparat, po mogućnosti, blizu utičnice. Pobrinite se da mrežni utikač bude brzo dostupan u slučaju opasnosti i da električni kabl ne predstavlja opasnost od spoticanja.
- Pobrinite se za bezbedan položaj aparata.

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD POVREDA!

- Ovim aparatom smeju da rukuju deca starija od 8 godina, kao i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili sa nedostatkom iskustva i/ili znanja, ako su pod nadzorom ili su im data uputstva za rukovanje aparatom na bezbedan način i ukoliko razumeju opasnosti do kojih može da dođe.
- Deca ne smeju da se igraju aparatom.

- Deca ne smeju da čiste i obavljaju korisničko održavanje aparata, osim ako su starija od 8 godina i pod nadzorom.
- Držite decu mlađu od 8 godina podalje od aparata i priključnog kabla.
- Deca ne smeju da koriste ambalažni materijal kao igračku.
  Postoji opasnost od gušenja.
- Aparat ne smete više da pustite u rad ako je pao ili ako je oštećen. Aparat treba da proveri kvalifikovano stručno osoblje i da ga popravi, ako je potrebno.
- Ne stavljajte predmete na aparat. Ostavite otvore na ulazu i izlazu za vazduh slobodne, radi neometanog strujanja vazduha. U suprotnom, aparat može da se pregreje.
- Površina aparata može da postane veoma vruća tokom rada. Dirajte aparat samo za ručku ili upravljačke elemente.
- Nikada ne dirajte staklena vrata ili kućište tokom korišćenja, jer oni mogu da postanu veoma vrući. Koristite krpu za šerpe, rukavice za pećnicu ili slično da otvorite staklena vrata i izvadite hranu da biste izbegli opekotine!
- Budite pažljivi kada rukujete vrućom hranom da biste izbegli opekotine.
- Ne pomerajte aparat tokom rada.
- Ostavite aparat da se ohladi nakon upotrebe, pre nego što ga očistite! Opasnost od opekotina!
- U slučaju pogrešne upotrebe aparata postoji opasnost od povreda! Koristite ga samo namenski.

(!) PAŽNJA! MATERIJALNA ŠTETA!

- Ne koristite aparat sa spoljnim tajmerom ili zasebnim sistemom za daljinsko upravljanje.
- Nikada ne ostavljajte aparat bez nadzora tokom rada.
- Osigurajte da aparat, električni kabl ili mrežni utikač ne dođu u dodir sa izvorima toplote, kao što su ploče za kuvanje ili otvoreni plamen.
- Koristite aparat isključivo sa isporučenim originalnim priborom.
- Aparat nije predviđen za ugradnju. Ne koristite aparat u ormanu. Stavite aparat na stabilnu, ravnu površinu, koja je otporna na toplotu.
- Ne koristite aparat za grejanje.
- Ne postavljajte aluminijumsku foliju ispod aparata i ne oblažite njom unutrašnjost aparata niti grejne šipke.
- Uverite se da hrana ne dođe u dodir sa grejnim šipkama.
- Koristite samo posuđe otporno na visoke temperature.
- Ne čuvajte predmete od plastike, papira ili sličnog materijala u pećnici.
- Vrata pećnice su izrađena od kaljenog sigurnosnog stakla, koje je posebno otporno na udarce i lomljenje. Ipak, može doći do pucanja usled mehaničkog opterećenja, naročito na uglovima. Zaštitite staklenu površinu od ogrebotina i oštrih predmeta. Ne stavljajte predmete na otvorena staklena vrata.

- Nikada ne stavljajte aparat ispod visećih ormana ili pored zavesa, zidnih ormana ili drugih zapaljivih predmeta.
- Ne koristite abrazivna ili agresivna sredstva za čišćenje. Ona mogu da oštete površine.

⚠ UPOZORENJE! OPASNOST PO ZDRAVLJE!

- Akrilamid je materija koja verovatno prouzrokuje rak, koja se stvara prilikom fritiranja namirnica koje sadrže skrob na temperaturi preko 175 °C. Namirnice koje sadrže skrob, kao što je pomfrit, bi zato trebalo da se fritiraju dok ne dobiju zlatnožutu boju, a ne dok dobiju tamnosmeđu boju. Samo tako ćete postići pripremu namirnica sa niskim sadržajem akrilamida.

4. Obim isporuke

Aparat se standardno isporučuje sa sledećim komponentama:

- Digitalna mini-pećnica na vruć vazduh
- 1 pleh za pečenje
- 1 rešetka roštilja
- 1 umetak za fritiranje
- 1 pleh za mrvice
- Uputstvo za upotrebu
- Uputstvo za brzi start

5. Raspakivanje

- Izvadite sve delove aparata i uputstvo za upotrebu iz kutije.
- Uklonite sav ambalažni materijal i nalepnice sa aparata, ako postoje.

6. Opis aparata

Slika A:

1 Taster za uključivanje/isključivanje ⏻
2 Prekidač za biranje programa
3 Displej sa funkcijskim tasterima
4 Obrtno dugme za temperaturu/vreme kuvanja
5 Ručka vrata
6 Unutrašnje osvetljenje aparata
7 Umetak za fritiranje
8 Rešetka roštilja
9 Pleh za pečenje
10 Pleh za mrvice
11 Otvori za ventilaciju

Slika B:

12 Taster za unutrašnje osvetljenje aparata
13 Indikator programa kuvanja
14 Indikator temperature/stepena prepečenosti/kriški/održavanja toplote
15 Taster za temperaturu
16 Taster za vreme kuvanja
17 Indikator vremena kuvanja
18 Taster za pokretanje/zaustavljanje ▷/□
19 Indikator radnog stanja

Slika F:

20 Kalem za namotavanje kabla

7. Pre prve upotrebe

1) Stavite aparat na ravnu, stabilnu i vatrostalnu površnu. Vodite računa da ostavite dovoljno slobodnog prostora oko aparata, da bi vazduh mogao da cirkuliše. Držite rastojanje od najmanje 15 cm od obližnjeg nameštaja ili zidova.
2) Čistite delove pribora kao što je opisano u poglavlju **13. Čišćenje i nega**.
3) Obrišite unutrašnju i spoljnu stranu aparata vlažnom krpom

8. Puštanje u rad

■ Pre prvog korišćenja, aparat se mora biti jednom zagrejan kada je prazan. Da biste to uradili, postupite na sledeći način.

1) Po potrebi uklonite sav pribor iz unutrašnjosti aparata.
2) Umetnite mrežni utikač u odgovarajuću mrežnu utičnicu.
3) Uključite aparat pritiskom na taster za uključivanje/isključivanje **(1)** ⏻.
4) Okrenite prekidač za biranje programa **(2)** dok se na indikatoru **(13)** ne prikaže program pečenja BAKE.
5) Indikator temperature **(14)** treperi. Okrenite obrtno dugme **(4)** i podesite temperaturu na 230 °C.
6) Pritisnite taster **(16)** 🕒 da biste podesili vreme kuvanja. Indikator vremena kuvanja **(17)** treperi. Okrenite obrtno dugme **(4)** i podesite vreme na 15 minuta.
7) Pritisnite taster za pokretanje/zaustavljanje **(18)** ▷/□.

ⓘ **Napomena**

► Prilikom prvog puštanja u rad može da se pojavi neznatan dim i neprijatan miris, zbog ostataka usled proizvodnje. To je potpuno normalno i bezopasno. Pobrinite se za dovoljno provetravanje, na primer, otvaranjem prozora.

8) Nakon isteka podešenog vremena, oglasiće se tri kratka zvučna signala, displej će se isključiti i aparat će preći u režim pripravnosti. Da biste isključili aparat, pritisnite taster za uključivanje/isključivanje **(1)** ⏻.

Aparat je sada spreman za rad.

9. Opšte funkcije

9.1. Pribor za kuvanje

Prilikom izbora kalupa i posuda otpornih na visoke temperature, obratite pažnju na dimenzije unutrašnjosti pećnice. Pećnica je pogodna za okrugle kalupe prečnika do 30 cm. Ovalni ili pravougaoni kalupi mogu biti maksimalno 30 cm dužine.

Položaj različitih umetaka utiče na rezultat kuvanja. Preporučujemo da umetke koristite kao što je navedeno u tabeli **9.5. Automatski programi**.

ⓘ **Napomena**

► Pleh za mrvice **(10)** mora uvek biti postavljen direktno na dno aparata, ispod grejnog elementa, i ostati tamo tokom rada aparata. Očistite ga nakon svake upotrebe, kao što je opisano u poglavlju **13. Čišćenje i nega**.

► Kada pripremate hranu u korpi za fritiranje **(7)** ili na rešetki za roštilj, pri čemu može da dođe do curenja masti ili safta, kao npr. kod pice ili pomfrita, umetnite pleh za pečenje ispod da bi se sakupile tečnosti koje mogu da iscure.

9.2. Unutrašnje osvetljenje aparata i zvučni signali

■ Tokom rada aparata, unutrašnje osvetljenje aparata je uključeno. Nakon završetka programa, unutrašnje osvetljenje aparata se automatski isključuje nakon 1 minuta. Unutrašnje osvetljenje aparata možete u svakom trenutku ručno da uključite ili isključite pomoću tastera **(12)** 💡.

■ Prilikom svakog aktiviranja tastera i okretanja obrtnih dugmadi **(2)** i **(4)** oglašava se zvučni signal. Nakon isteka vremena kuvanja, oglasiće se 3 kratka zvučna signala, displej **(3)** će se isključit nakon 1 minuta i aparat će preći u režim pripravnosti.

9.3. Režim pripravnosti

Kada je aparat u režimu pripravnosti, svi prikazi na displeju su isključeni. Samo indikator radnog stanja **(19)** svetli. Pritisnite bilo koji upravljački element da biste ponovo aktivirali displej **(3)** ili isključite aparat pritiskom na taster za uključivanje/isključivanje **(1)** ⏻.

9.4. Upravljačka dugmad

– Prekidačem za biranje programa **(2)** podešavate automatske programe. Tokom procesa kuvanja, program nije moguće promeniti pomoću prekidača za biranje programa **(2)**. Da biste promenili program, pritisnite taster za pokretanje/zaustavljanje **(18)** ▷/□ 2 puta.

– Obrtno dugme **(4)** služi za podešavanje temperature i vremena kuvanja. Njih možete da promenite u bilo kom trenutku, čak i tokom procesa kuvanja (pogledajte poglavlje **10. Rukovanje**).

U programu TOAST, obrtno dugme služi za podešavanje stepena prepečenosti (LIGHT-DARK: od svetlog do tamnog) ili broja kriški tosta (SLICE: od 1 do 6). Vreme se automatski prilagođava.

Preostalo vreme do završetka programa prikazuje se na displeju **(3)** putem indikatora vremena kuvanja **(17)**.

9.5. Automatski programi

Aparat je opremljen sa 8 različita automatska programa.

Program	Primena	Pribor	Umeci	Prethodna podešavanja	Mogućnost podešavanja
AIR FRY (fritiranje na vruć vazduh)	Za fritiranje bez ili sa malo ulja: npr. pomfrit, krompir isečen na kriške, pileći medaljoni, pileća krilca	Umetak za fritiranje/pleh za pečenje	Sredina	180 °C - 15 min. plus 60 °C - 10 min. Održavanje toplote	60-200 °C 1 min. - 2 č.
ROAST (prženje)	Za prženje povrća i mesa	Rešetka roštilja/pleh za pečenje	Dole	190 °C - 30 min.	60-230 °C 1 min. - 2 č.
GRILL (roštiljanje)	Za roštiljanje mesa i ribe i za zapečenje složenaca	Rešetka roštilja/pleh za pečenje	Gore	200 °C - 10 min.	60-200 °C 1 min. - 2 č.
REHEAT (podgrevanje)	Za podgrevanje bez raskuvavanja	Rešetka roštilja	Dole	80 °C - 20 min.	60-110 °C 1 min. - 2 č.
BAKE (pečenje)	Za pečenje kolača, kiševa, mafina, peciva, suflea, kao i slatkih i slanih paštetica	Vatrostalan kalup za pečenje na rešetki roštilja/ pleh za pečenje	Sredina	180 °C - 20 min.	60-230 °C 1 min. - 2 č.
PIZZA	Za pečenje sveže ili duboko smrznute pice	Rešetka roštilja	Sredina	220 °C - 15 min.	60-230 °C 1 min. - 2 č.
TOAST (tostiranje)	Za tostiranje hleba, lepinja, sendviča i slanine do željenog stepena prepečenosti	Rešetka roštilja	Sredina	4 kriške Stepen prepečenosti 4 4,45 min.	1-6 kriški Stepen prepečenosti 1-7 3,15-6,14 min.
DEHYDRATE (sušenje)	Za sušenje voća, mesa i povrća	Umetak za fritiranje/rešetka roštilja	Sredina	60 °C - 6 č.	60-100 °C 1 min. - 12 č.

10. Rukovanje

⚠ UPOZORENJE!

- ► Nikada ne dirajte staklena vrata ili kućište tokom korišćenja, jer oni mogu da postanu veoma vrući. Koristite krpu za šerpe, rukavice za pećnicu ili slično da otvorite staklena vrata i izvadite hranu da biste izbegli opekotine!
- ► Budite pažljivi kada rukujete vrućom hranom da biste izbegli opekotine.

1) Ukoliko to već niste uradili, umetnite mrežni utikač u odgovarajuću mrežnu utičnicu.
2) Stavite namirnice koje želite da pripremate u korpu za fritiranje **(7)**, odnosno u kalup za pečenje i/ili na rešetku roštilja **(8)** ili na pleh za pečenje **(9)**.

ⓘ Napomena

- ► Vodite računa da ne prekoračite maksimalne količine navedene u poglavlju **11. Tabela sa vremenima kuvanja**, jer bi u suprotnom to moglo da utiče na rezultat kuvanja. Takođe, namirnice bi mogle da se preliju ili da zagore na grejnim šipkama.

3) Postavite korpu za fritiranje, rešetku roštilja ili pleh za pečenje na odgovarajući položaj (gore/sredina/dole) u aparatu.
4) Uključite aparat pritiskom na taster za uključivanje/isključivanje **(1)** ⏻.

Nakon uključivanja, program AIR FRY je prethodno podešen.

5) Da biste izabrali automatski program, okrenite prekidač za biranje programa **(2)** dok na indikatoru **(13)** ne zasvetli željeni program. Prethodno podešena temperatura i vreme kuvanja prikazuju se na displeju **(3)**.

Nakon što izaberete program kuvanja, temperaturu i vreme kuvanja možete da promenite u skladu sa svojim potrebama. To je moguće uraditi u bilo kom trenutku, čak i tokom samog procesa kuvanja.

6) Da biste podesili temperaturu, pritisnite taster za podešavanje temperature **(15)** 🌡. Indikator temperature **(14)** treperi na displeju.
7) Okrenite obrtno dugme **(4)** u smeru − da biste smanjili temperaturu ili u smeru + da biste je povećali.

ⓘ Napomena

- ► Temperaturu možete da podešavate u koracima od po 5 °C u rasponu od 60 °C do 230 °C.
- ► Maksimalna temperatura zavisi od izabranog programa. Za programe AIR FRY i GRILL, ona je ograničena na 200 °C.

8) Da biste prešli na podešavanje vremena kuvanja, pritisnite taster za vreme kuvanja **(16)** 🕒. Okrenite obrtno dugme **(4)** u smeru − da biste smanjili vreme kuvanja ili u smeru + da biste ga povećali.

ⓘ Napomena

- ► Vreme možete da podešavate između jednog minuta i 2 časa. Za program DEHYDRATE (sušenja), maksimalno podesivo vreme je 12 časova.

9) Pritisnite taster za pokretanje/zaustavljanje **(18)** ▷/☐ da biste pokrenuli program. Indikator radnog stanja **(19)** treperi. Preostalo vreme do kraja programa počinje da odbrojava na indikatoru vremena kuvanja **(17)**. Aparat se zagreva.

ⓘ Napomena

- ► Ako povremeno otvorite staklena vrata da biste proverili stepen pečenosti ili okrenuli hranu, vreme se zaustavlja, a odbrojavanje se nastavlja čim ponovo zatvorite vrata. Proces kuvanja se automatski nastavlja.

10) Na kraju vremena kuvanja oglasiće se tri kratka zvučna signala. Unutrašnje osvetljenje aparata se gasi nakon 1 minuta i aparat prelazi u režim pripravnosti.

ⓘ Napomena

- ► Proces kuvanja možete da prekinete pre isteka vremena kuvanja pritiskom na taster za pokretanje/zaustavljanje **(18)** ▷/☐. Aparat prelazi u režim pripravnosti.

11) Kada je hrana gotova, izvadite umetak iz pećnice pomoću kuhinjske krpe ili rukavica za pećnicu. Postavite umetak na vatrostalnu površinu.
12) Izvucite mrežni utikač iz mrežne utičnice. Ostavite aparat da se potpuno ohladi i očistite ga kao što je opisano u poglavlju **13. Čišćenje i nega**.

Automatski program TOAST

1) Izaberite program TOAST pomoću prekidača za biranje programa **(2)**. Program za tostiranje TOAST je unapred podešen na stepen prepečenosti 4 (4,45 minuta za 4 kriške tosta). Indikator prepečenosti **(14)** treperi na displeju **(3)**.
2) Okrenite obrtno dugme **(4)** u smeru **—** da biste smanjili stepen prepečenosti ili u smeru **+** da biste ga povećali.
3) Pritisnite taster za vreme kuvanja **(16)** ⏲ da biste izabrali broj kriški. Broj iznad natpisa SLICE (kriške) treperi na indikatoru **(14)**.
4) Okrenite obrtno dugme **(4)** da biste povećali ili smanjili broj kriški. Možete da podešavate na 1 do 6 kriški. Vreme kuvanja se automatski menja u skladu sa brojem kriški i izabranim stepenom prepečenosti.
5) Pokrenite program pritiskom na taster za pokretanje/zaustavljanje **(18)** ▷/☐.

Program za održavanje toplote (samo za program AIR FRY)

Nakon isteka vremena kuvanja u programu AIR FRY, oglasiće se kratak zvučni signal i aparat će automatski pokrenuti program za održavanje toplote. Na indikatoru **(14)** zasvetleće natpis WARM (toplo).

Program za održavanje toplote je unapred podešen na 10 minuta na temperaturi od 60 °C. Nakon isteka ovog vremena, oglasiće se tri kratka zvučna signala i aparat će nakon 1 minuta preći u režim pripravnosti.

Program za održavanje toplote možete da prekinete u bilo kom trenutku pritiskom na taster za pokretanje/zaustavljanje **(18)** ▷/☐.

11. Tabela sa vremenima kuvanja

Tabela navodi primere, koje namirnice moraju da se kuvaju na kojoj temperaturi i koliko je vremena za kuvanja za to potrebno. Navedena vremena kuvanja su isključivo približne vrednosti i mogu da variraju u zavisnosti od kvaliteta i količine hrane. Po potrebi prilagodite vrednosti svojim potrebama, odnosno sopstvenom iskustvu.

Program	Priprema	Količina	Temperatura	Vreme	Okretanje	Preporuka
AIR FRY (fritiranje na vruć vazduh)	Duboko smrznuti pomfrit	optimalno 400 g maks. 700 g	180 °C	20 min. 30 min.	da	Zagrejati 5 min. Nakon polovine vremena kuvanja okrenuti pomoću hvataljke.
	Sveži pomfrit	optimalno 400 g maks. 700 g	180 °C	25 min. 35 min.	da	Umešati 1 supenu kašiku ulja. Zagrejati 5 min. Nakon polovine vremena kuvanja okrenuti pomoću hvataljke
	Pileći medaljoni (duboko smrznuti)	optimalno. 400 g maks. 500 g	200 °C	15 min. 18 min.	da	Nakon polovine vremena kuvanja okrenuti pomoću hvataljke
ROAST (prženje)	cela piletina	optimalno 1200 g maks. 1500 g	200 °C	45 min. 55 min.		
	File lososa	optimalno 400 g maks. 600 g	170 °C	15 min. 20 min.		

Program	Priprema	Količina	Temperatura	Vreme	Okretanje	Preporuka
GRILL (roštiljanje)	Pljeskavice	opt. 500 g (4 kom.) maks. 750 g (6 kom.)	200 °C	30 min. 35 min.	da	Okrenuti nakon polovine vremena kuvanja
REHEAT (podgrevanje)	Podgrevanje hrane		100 °C	10 min. 15 min.		
BAKE (pečenje)	Čokoladni kolač	optimalno 400 g maks. 600 g	180 °C	20 min. 30 min.		
	Mafini	optimalno 7 kom. maks. 9 kom.	180 °C	12 min. 14 min.		Zagrejati 5 min. Umeci na sredini
PIZZA	Duboko smrznuta pica	opt./maks. 1 kom. 26-30 cm	220 °C	12 min.		Zagrejati 5 min.
TOAST (tostiranje)	Tost hleb, brusketi	optimalno 4 kom. maks. 6 kom.	automatski	4,45 min. 6,14 min.		Zagrejati 5 min. Stepen prepečenosti 4
DEHYDRATE (sušenje)	Jabuke	opt./maks. 2 kom.	60 °C	8 č.		Kriške debljine 1 cm. Okrenuti umetak nakon polovine vremena kuvanja
	Banane	opt./maks. 2 kom.	60 °C	8 č.		

12. Saveti za bolje rezultate kuvanja

- Nemojte prekoračiti maksimalne preporučene količine.
- Manjim namirnicama obično je potrebno nešto kraće vreme kuvanja nego krupnijim.
- Manje namirnice će se ravnomernije kuvati ako ih nakon polovine vremena kuvanja okrenete ili promešate. Za to koristite kuhinjski pribor, npr. hvataljku.
- Za pripremu jela od krompira na vrućem vazduhu najbolje su vrste koje se ne raspadaju pri kuvanju. Isperite komade krompira čistom vodom, a zatim ih pažljivo obrišite kuhinjskom krpom. Tako se neće lepiti jedan za drugi i biće izuzetno hrskavi.
- Po pravilu, ulje nije potrebno za pripremu jela fritiranjem na vrućem vazduhu. Međutim, dodavanjem nekoliko kapi ulja može da se pojača ukus.
- Pridržavajte se napomena za pripremu na pakovanju namirnica za fritiranje. Podesite temperaturu i vreme kuvanja kako je preporučeno.
- Za pripremu kolača, kiševa, složenaca ili mafina možete da koristite kalupe za pečenje ili vatrostalne posude od silikona, nerđajućeg čelika, aluminijuma, terakote ili keramike i da ih postavite na rešetku roštilja **(8)**.

13. Čišćenje i nega

1) Nakon svake upotrebe izvucite pleh za mrvice **(10)** i odstranite mrvice. Po potrebi, očistite pleh za mrvice mekim sunđerom u toplој vodi sa deterdžentom. Nakon toga, isperite ga čistom vodom.
2) Nakon svake upotrebe, očistite korpu za fritiranje **(7)**, rešetku roštilja **(8)** i pleh za pečenje **(9)** u vrućoj vodi sa malo deterdženta i neabrazivnim sunđerom. Kod tvrdokornih zaprljanja, prethodno potopite umetke u vruću sapunicu oko 10 minuta. Nakon toga, isperite ih čistom vodom.

Napomena



Svi umeci, osim pleha za mrvice, mogu da se peru i u mašini za pranje posuđa.

3) Očistite ohlađena staklena vrata i unutrašnje površine vlažnim sunđerom i blagim sredstvom za čišćenje.
4) Uklonite eventualne ostatke hrane sa grejnih šipki suvom četkom za čišćenje.
5) Obrišite spoljnu stranu aparata vlažnom krpom. Po potrebi, nanesite malo deterdženta na krpu, a zatim prebrišite čistom vodom.
6) Pre ponovne upotrebe ili smeštanja, ostavite aparat i sav pribor da se potpuno osuše.

14. Zamena unutrašnjeg osvetljenja aparata

1) Isključite aparat i izvucite utikač iz mrežne utičnice. Sačekajte da se aparat potpuno ohladi.
2) Otvorite staklena vrata. Unutrašnje osvetljenje aparata **(6)** se nalazi pozadi na desnom bočnom zidu (pogledajte sliku **C**).
3) Uhvatite poklopac unutrašnjeg osvetljenja aparata i okrenite ga u smeru suprotno od kretanja kazaljki na satu. Skinite poklopac (pogledajte sliku **C**).
4) Uklonite neispravnu sijalicu, tako što ćete je izvući (pogledajte sliku **D**).
5) Postavite novu sijalicu istog tipa (volframska lampa, maks. 25 W, 220–240 V) u ležište (pogledajte sliku **E**).
6) Ponovo zavrnite poklopac na njegovo mesto.

15. Čuvasnje

- Nakon što se aparat ohladi, namotajte električni kabl na kalem za namotavanje kabla **(20)** na poleđini aparata (pogledajte sliku **F**).
- Čuvajte očišćen aparat na suvom mestu bez prašine.

16. Otklanjanje poteškoća

Problem	**Mogući uzrok**	**Moguće rešenje**
Uređaj ne radi	Mrežni utikač nije priključen na napajanje	Utaknite utikač u utičnicu
	Utičnica je neispravna	Koristite drugu utičnicu
	Uređaj je neispravan	Kontaktirajte korisničku podršku
Displej **(3)** ne svetli	Mrežni utikač nije priključen na napajanje	Utaknite utikač u utičnicu
	Mrežni kabl je oštećen	Kontaktirajte korisničku podršku
Displej prikazuje pogrešne vrednosti	Displej oštećen	Kontaktirajte korisničku podršku
	Delovi na elektronskoj ploči oštećeni	Kontaktirajte korisničku podršku
Vreme kuvanja je duže od očekivanog	Staklena vrata su se često otvarala radi provere procesa kuvanja	Ne prekidajte proces kuvanja nepotrebnim otvaranjem staklenih vrata
	Pogrešno podešavanje temperature	Proverite podešavanja temperature
Tokom rada nastaju dim i mirisi	Ostaci sredstava za čišćenje ili hrane na grejačima	Izvadite hranu i ostavite uređaj da nastavi da radi s otvorenim staklenim vratima dok se ne prestane razvijati dim. Otvorite prozor radi boljeg provetravanje

Problem	Mogući uzrok	Moguće rešenje
Displej prikazuje E1	Greška senzora temperature (NTC): kratak spoj	Odspojite uređaj s mreže i ponovo ga priključite; ako problem ostaje, kontaktirajte korisničku podršku
Displej prikazuje E2	Greška senzora temperature (NTC)	
Displej prikazuje E3	Temperatura u prostoru za kuvanje iznad 260 °C	
Displej prikazuje E4	Kvar prenosa signala na štampanoj ploči	

17. Odlaganje

17.1. Odlaganje uređaja i ambalaže



Prateći simbol precrtane kante za otpad na točkovima znači da ovaj aparat na kraju svog veka korišćenja ne smete da odložite u uobičajeni kućni otpad, već morate da ga predate na posebno uređenim sabirnim mestima, skladištima za reciklažu ili preduzeću za upravljanje otpadom.

Ukoliko Vaš istrošen aparat sadrži podatke o ličnosti, lično ste odgovorni za njihovo brisanje pre nego što vratite aparat.

Molimo vas da pre vraćanja uređaja izvadite baterije ili akumulatore koji nisu sastavni deo starog uređaja, kao i sijalice koje se mogu izvaditi bez oštećenja, i odložite ih u posebno za to predviđenu zbirnu ambalažu.

Ambalaža se sastoji od materijala koje možete da odložite putem lokalnih mesta za reciklažu.

Odložite ambalažu na ekološki prihvatljiv način.

18. Tehnički podaci

Mrežni napon	220-240 V ~, 50-60 Hz
Ulazna snaga	2250 W
Ulazna snaga kada je aparat isključen	0,35 W
Sijalica	Volframska lampa G9, maks. 25 W, 220-240 V
Zapremina pećnice	21 l

19. Servis

Kako izjaviti reklamaciju?

Molimo Vas:

- da pozovete korisnički servis: 021 3000 151
- pošaljete e-mail na: kompernass@lidl.rs
- posetite najbližu Lidl prodavnicu.

Da bismo osigurali najbržu asistenciju, molimo da sačuvate fiskalni račun i date ga na uvid prilikom izjavljivanja reklamacije.

Lidl i proizvođač nisu u mogućnosti da garantuju obezbeđivanje servisiranja i dostupnost rezervnih delova nakon isteka garantnog perioda/ perioda saobraznosti. Ukoliko za tim bude potrebe, putem naše Službe za potrošače možete proveriti dostupnost rezervnih delova i opcije za popravku. Hvala na razumevanju.

20. GARANCIJA I GARANTNI LIST

Poštovani kupci,

Ovim putem Vas upoznajemo sa Vašim pravima i obavezama koje proističu iz Zakona o zaštiti potrošača, a u pogledu ostvarivanja prava iz garancije.

Ova garancija ni na koji način ne utiče, niti isključuje prava koja kupac ima u skladu sa važećim Zakonom o zaštiti potrošača po osnovu zakonske odgovornosti prodavca za nesaobraznost robe ugovoru koja traje 2 godine od dana kada je roba predata kupcu.

Davalac garancije ovom izjavom preuzima obavezu da kupcima svojih aparata, a pod uslovima i redosledom definisanim u ovoj izjavi, obezbedi:

- besplatno otklanjanje kvarova u garantnom roku, koji bi nastali kod uobičajene upotrebe ili zbog grešaka u proizvodnji i materijalu, ili
- zamenu aparata kada opravka shodno odredbi prethodne tačke nije moguća, ili
- povrat novca kada ni zamena aparata shodno odredbi prethodne tačke nije moguća.

Ukupan rok garancije je 3 godine.

Garantni rok počinje da važi od datuma kupovine proizvoda, odnosno od prijema istog od strane kupca, a što se dokazuje fiskalnim računom.

Garancija važi na teritoriji Republike Srbije.

Kupac može da izjavi reklamaciju usmeno u nekom od prodajnih objekata Lidl Srbija KD, odnosno telefonom, pisanim putem ili elektronskim putem na kontakte kompanije Lidl Srbija KD, uz dostavu računa na uvid.

U cilju ispravnog funkcionisanja uređaj se koristi u skladu sa njegovom namenom i Uputstvom za upotrebu.

Na osnovani zahtev kupca, koji je izjavljen u garantnom roku i u skladu sa uslovima iz ove Izjave, prodavac će izvršiti otklanjanje kvarova i nedostataka na proizvodu ili druge radnje u skladu sa ovom Izjavom, a u roku predviđenom Zakonom.

Garantni uslovi:

Pre obraćanja prodavcu za tehničku pomoć, potrebno je proveriti ispravnost instalacije i ostalih potrebnih uslova naznačenih u Uputstvu za upotrebu.

Kupac je dužan da prodavcu preda sve pripadajuće delove uređaja koje je preuzeo u trenutku kupovine.

Popravke u roku garancije:

Garancija važi počev od dana kada je proizvod predat kupcu, a koja se utvrđuje na osnovu fiskalnog računa. U garantnom periodu davalac garancije, odnosno prodavac je u obavezi da otkloni tehničke kvarove koji bi nastali kod uobičajene upotrebe ili zbog grešaka u proizvodnji i materijalu, bez naknade i u zakonskom roku. Ukoliko opravka nije moguća, davalac garancije, odnosno prodavac je ovlašćen i dužan da sprovede druge radnje u skladu sa ovom Izjavom.

Garancija ne važi u sledećim slučajevima:

1. Ukoliko prodavcu uz uređaj nije priložen fiskalni račun ili drugi dokaz o kupovini koji sadrži datum prodaje.
2. Ukoliko je kvar prouzrokovan udarom groma, strujnim udarom ili sličnim delovanjem spoljne sile na sam uređaj (požar, poplava, naponski udar...).
3. Ukoliko su nastali kvarovi i oštećenja na uređaju posledica delovanja spoljnih uticaja, kao što su: velika vlaga, previsoka i suviše niska temperatura (pucanje cevi usled smrzavanja, oštećenja gumenih delova, rđanje, itd.)
4. Ukoliko uređaj nije korišćen u skladu sa Uputstvom za upotrebu.
5. Ukoliko je uređaj pokušalo da popravi treće neovlašćeno lice.
6. Ukoliko uređaj nije korišćen u skladu sa namenom.
7. Ukoliko je čišćenje i održavanje uređaja urađeno protivno Uputstvu za upotrebu.
8. Ukoliko je uređaj korišćen u profesionalne svrhe.

Naziv proizvoda:	Digitalna mini-pećnica na vruć vazduh
Model:	SBMD 2250 A1
IAN / Serijski broj:	528923_2601
Proizvođač:	KOMPERNASS HANDELS GMBH, BURGSTRASSE 21, 44867 BOCHUM, NEMAČKA, www.kompernass.com
Ovlašćeni serviser:	ICOM COMMUNICATIONS doo Novosadski put 68, 21203 Veternik, tel. 021 3000 151, mob. 060 4800 473, e-mail: kompernass@lidl.rs
Datum predaje robe potrošaču:	datum sa fiskalnog računa
Uvozi i stavlja u promet:	Lidl Srbija KD, Prva južna radna 3, 22330 Nova Pazova, Republika Srbija, tel. 0800-300-180, e-mail: kontakt@lidl.rs

21. Poručivanje rezervnih delova

Rezervne delove za ovaj proizvod možete komforno uvek naknadno da poručite na internet-stranici **www.kompernass.com**.

Skenirajte QR-kod Vašim pametnim telefonom / tabletom. Ovim QR-kodom dolazite direktno na našu veb-stranicu, gde možete da vidite i poručite raspoložive rezervne delove.

Napomena

- Ukoliko imate problema sa onlajn-poručivanjem, možete da se obratite telefonom ili imejlom našem servisnom centru.
- Molimo Vas da prilikom Vaše porudžbine uvek navedete i broj artikla (IAN) 172022_8098.
- Napominjemo da onlajn poručivanje rezervnih delova nije moguće u svim zemljama isporuke.

22. Recepti

Recepti su bez garancije. Svi podaci o sastojcima i pripremi su približne vrednosti. Dopunite ove predloge recepata svojim ličnim iskustvenim vrednostima.

Pomfrit

Sastojci za 2 osobe

- 400 g pomfrita (duboko smrznut)
- so

Priprema

1) Stavite smrznuti pomfrit u umetak za fritiranje.
2) Izaberite program AIR FRY i fritirajte prema uputstvu.
3) Izvadite umetak za fritiranje nakon isteka polovine vremena kuvanja i okrenite ili rasporedite pomfrit hvataljkom.
4) Nakon kraja programa, stavite pomfrit u posudu pa posolite i začinite po želji. Servirajte sa umakom po izboru.

Domaći pomfrit od batata

Sastojci za 2 osobe

- 400 g batata
- 1 supena kašika jestivog ulja
- 1 supena kašika gustina
- 1 supena kašika susama
- krupna morska so

Priprema

1) Oljuštite batat i isecite ga na štapiće debljine 1 cm. Ostavite ga da odstoji 1 sat u hladnoj vodi, dobro ga osušite i ravnomerno ga pospite gustinom.
2) U tiganju bez ulja, prepržite susam oko 10 minuta, dok ne zamiriše. Uz povremeno mešanje.
3) Pustite da se prepršeni susam malo ohladi i usitnite ga u avanu zajedno sa solju.
4) Sipajte ulje u činiju, rasporedite štapiće batata u nju i okrenite ih više puta dok ne budu prekriveni uljem.
5) Da bi višak ulja mogao, po potrebi, da se ocedi, izvadite štapiće batata iz činije pomoću kuhinjske hvataljke i stavite ih u korpu za fritiranje.
6) Fritirajte u režimu AIR FRY prema uputstvu. Nakon polovine vremena pečenja, okrenite ih kuhinjskom hvataljkom.
7) Dodajte mešavinu susama i soli u pomfrit od batata i odmah ih servirajte.

Pileća krilca

Sastojci za 2 osobe

- 6 pilećih krilaca
- 10 ml vinskog sirćeta
- nekoliko štrcaja Tabasko sosa
- slatka paprika
- malo smeđeg šećera ili meda
- 2 kašičice začinskog bilja
- so i biber
- 5 ml ulja

Priprema

1) Pomešajte sirće, ulje, Tabasko sos, šećer ili med, začinsko bilje i začine u činiji.
2) Stavite pileća krilca u činiju i ravnomerno ih promešajte sa marinadom. Najbolje je da preko noći odstoje u frižideru.
3) Stavite marinirana pileća krilca u posudu za pečenje i postavite na rešetku roštilja. Pecite ih programom ROAST oko 25–30 minuta na 190 °C. Nakon oko 15 minuta okrenite ih odgovarajućim priborom za jelo. Ostavite da se peku još 10–15 minuta.
4) U međuvremenu, proverite proces kuvanja i po potrebi ga prekinite, ako su pileća krilca gotova pre isteka prethodno podešenog vremena.

Pečeno povrće

Sastojci za 4 osobe

- 1 tikvica
- 1 crvena paprika
- 1 žuta paprika
- 1 crveni luk
- 250 g svežih šampinjona
- 1 kašičica maslinovog ulja
- provansalsko začinsko bilje
- so i biber

Priprema

1) Očistite šampinjone i isecite ih na kolutove. Operite preostalo povrće, uklonite petiljku i semenke, pa ga isecite na male komade. Oljuštite crni luk i isecite ga na kolutove ili kriške.
2) Pomešajte začine zajedno sa maslinovim uljem u činiji. Dodajte povrće i još jednom sve dobro pomešajte.
3) Pecite sve zajedno programom AIR FRY oko 15 minuta na oko 180 °C. Okrenite ih nakon polovine vremena kuvanja.

Punjene paštetice

Sastojci za 10 osoba

- 150 g lisnatog testa (duboko smrznuto ili iz rashladne vitrine)
- 2 supene kašike mleka
- nadev po želji

Priprema

1) Isecite lisnato testo na 10 kvadrata (5 x 5 cm).
2) Stavite punu kašičicu nadeva na sredinu svakog kvadrata.
3) Napravite trouglastu pašteticu od svakog kvadrata, tako što ćete ga prekopiti. Premažite ivice vodom pomoću četkice i stisnite ih viljuškom.
4) Stavite paštetice sa papirom za pečenje na pleh za pečenje i premažite ih mlekom.
5) Pecite ih programom BAKE oko 15–20 minuta na 160 °C, tako da budu zlatnožute.

Predlozi za nadev

Šunka sa sirom:

– Pomešajte 50 g svežeg sira i 50 g kuvane šunke, fino isečene na kocke ili trake, sa malo bibera.

Rikota sir sa spanaćem:

– Pomešajte 50 g rikota sira sa 50 g dobro oceđenog spanaća, malo muskatnog oraščića, soli i narendanog parmezana.

Jabuka-cimet:

– Isecite jabuku na male komade i pomešajte sa 1 supenom kašikom šećera, 1 kašičicom cimeta i nekoliko suvih grožđica.

Losos sa svežim sirom:

– Pomešajte 50 g svežeg sira i 50 g (svežeg ili dimljenog) lososa, isečenog na kocke ili trake, sa malo mirođije.

Marinirani losos sa susamom

Sastojci za 2 osobe

- 400 g lososa
- 1 supena kašika susama
- 25 ml soja sosa
- 25 ml soka od limuna
- 1 supena kašika meda
- 1 kašičica paprike u prahu
- so i biber

Priprema

1) Umešajte soja sos, susam, sok od limuna, med, papriku u prahu, so i biber da napravite marinadu.
2) Isecite losos na kocke i pomešajte sa marinadom.
3) Pecite marinirane kocke lososa oko 10 minuta na 180 °C. U tu svrhu, izaberite program ROAST i shodno tome prilagodite vreme kuvanja.
4) Proverite proces kuvanja nakon polovine vremena i po potrebi malo promešajte namirnice koje pripremate.
5) Odmah servirajte. Uz to se slaže šarena salata.

Pica margarita na napuljski način

Sastojci za 2 pice

– za testo:
- 350 g brašna za picu
- 10 g ekstra devičanskog maslinovog ulja
- 4 g šećera
- 200 ml vode
- 10 g soli
- 1 g svežeg kvasca

– za nadev:
- 160 g oljuštenog paradajza (San Marzano) iz konzerve
- 1 mocarela (po mogućnosti od bivoljeg mleka)
- nekoliko svežih listova bosiljka
- ekstra devičansko maslinovo ulje
- malo narendanog parmezana Parmiđano ređano ili Grana padano
- so

Priprema

1) Sipajte vodu u drvenu činiju i u njoj rastvorite so i šećer.
2) Dodajte nešto više od polovine brašna u činiju, izmrvite kvasac preko brašna i pomešajte oba sastojke pobrašnjenom rukom. Postepeno dodajte ostatak brašna i svaki put ga lagano umesite u testo dok brašno ne upije vodu.
3) Dodajte ulje u testo i nastavite da ga obrađujete jednom rukom dok se ulje ne sjedini.
4) Izvadite testo iz činije i mesite ga obema rukama 20–25 minuta na ravnoj, blago pobrašnjenoj površini. Testo mora da postane elastično i glatko i ne sme da se lepi. Po potrebi, pospite malo brašna na radnu površinu.
5) Oblikujte testo u kuglu i ostavite ga u drvenoj činiji da odstoji 15 minuta. Nakon toga ga izvadite, kratko premesite, vratite u činiju i ostavite pokriveno da naraste još 40 minuta.
6) Izvadite kuglu testa i isecite je na 2 jednaka dela. Od njih oblikujte 2 manje kugle.
7) Vratite obe kugle testa u drvenu činiju i ostavite ih pokrivene na toplom mestu da narastu 8–12 časova.
8) Izgnječite oljušteni paradajz bez soka viljuškom, a zatim u njega umešajte ulje, so i iscepkane listiće bosiljka.
9) Isecite mocarelu na kockice ili štapiće.
10) Ukoliko imate kamen za picu, stavite ga u pećnicu i zagrevajte ga programom PIZZA na 230 °C oko 30–40 minuta. U suprotnom, zagrejte pećnicu 5 minuta na 230 °C.
11) U međuvremenu, kratko okrenite kugle testa u brašnu sa obe strane i na pobrašnjenoj radnoj površini razvlačite ih prstima od sredine ka ivicama dok ne dobijete okrugli oblik.
12) Jednom rukom držite testo u sredini, a drugom rukom lagano povlačite ivice. Okrenite testo i ponovite postupak.
13) Sada rasporedite sos od paradajza od sredine ka ivicama poleđinom kašike u obliku spirale, ravnomerno poređajte komadiće mocarele i pospite parmezanom. Na kraju rasporedite nekoliko listića bosiljka i prelijte picu sa malo ulja.
14) Stavite picu na vrući kamen za picu ili direktno na rešetku i pecite u programu PIZZA oko 10 minuta na 230 °C. Odmah servirajte.

Pijemontski kolač sa lešnicima

Sastojci

- 200 g celih, pečenih lešnika
- 80 g pšeničnog brašna
- 200 g šećera
- 3 jajeta (2 odvojena, 1 celo)
- 200 g otopljenog maslaca
- 1 prstohvat soli
- narendana kora limuna

Priprema

1) Rasporedite lešnike na pleh za pečenje i pecite ih 10 minuta na 200 °C u programu ROAST, dok ne dobiju zlatnosmeđu boju. Ostavite ih da se ohlade i, ako je potrebno, uklonite opnu.
2) Usitnite lešnike u kuhinjskom aparatu dok ne postanu grubo mleveni.
3) Pomešajte pšenično brašno i polovinu šećera sa mlevenim lešnicima i dobro sjedinite. U tu smesu umešajte narendanu koru limuna.
4) Penasto umutite 2 žumanca sa drugom polovinom šećera. Zatim ih dodajte u suve sastojke i dobro promešajte. U testo takođe umešajte jedno celo jaje i otopljeni maslac.
5) Umutite 2 belanca sa prstohvatom soli u čvrst sneg. Postepeno ih sjedinite sa masom za testo, dok ne dobijete gustu, žitku smesu.
6) Podmažite kalup sa kopčom maslacem i pospite prezlama. Rasporedite testo u kalup i na površini utisnite spiralnu šaru ravnom viljuškom.
7) Pecite kolač u programu BAKE na 190 °C oko 30–40 minuta, dok ne postane ravnomerno svetlosmeđe boje. Da biste proverili da li je pečen, bocnite sredinu testa čačkalicom: ako na njoj ne ostane zalepljeno testo kada je izvučete, kolač je gotov.

ⓘ Napomena

► Kolač će biti hrskav i mrviće se jer se peče bez kvasca i ne narasta. Ako želite mekšu konzistenciju, dodajte pola kesice praška za pecivo u brašno.

Mafini sa borovnicama i bananama

Sastojci za 10 mafina

- 200 g pšeničnog brašna
- 2 kašičice praška za pecivo
- 2 zrele banane
- 2 jajeta
- 40 g maslaca
- 1 kašičica ekstrakta vanile
- 50 g meda
- 1 kašičica cimeta
- 200 g borovnica

Priprema

1) Pomešajte brašno sa praškom za pecivo u velikoj činiji.
2) Izgnječite bananu viljuškom, zatim je zajedno sa jajima, maslacem, ekstraktom vanile, medom i cimetom dodajte brašnu sa praškom za pecivo i sve dobro promešajte.
3) Pažljivo dodajte borovnice u testo, uz mešanje.
4) Rasporedite testo u kalupe za mafine i stavite ih na pleh za pečenje.
5) Pecite mafine u programu BAKE na 180 °C oko 20 minuta. Da biste proverili da li su mafini gotovi, možete da ih bocnete po sredini drvenim štapićem. Ako na njemu ne ostane zalepljeno testo kada ga izvučete, mafini su gotovi.

Banana hleb

Sastojci

- 3 vrlo zrele banane
- 200 g pšeničnog brašna od celog zrna (alternativno ražanog iili speltinog brašna)
- ½ kašičica cimeta u prahu
- 100 g narendanih jabuka ili pire od jabuka bez šećera
- ½ kesice praška za pecivo
- 2 jajeta
- 50 g iseckanih oraha

Priprema

1) Oljuštite jabuku, očistite je od koštica i sitno narendajte. Oljuštite banane, dodajte ih jabuci i dobro izgnječite. Dodajte 2 jajeta i sve penasto umutite.
2) Pomešajte brašno, prašak za pecivo i cimet, dodajte ih u kašu od banana i jabuka i kratko sve promešajte. Na kraju lagano umešajte seckane orahe.
3) Sipajte testo u podmazan četvrtasti kalup. Što je kalup veći, to će hleb biti tanji.
4) Pecite u programu BAKE na 180 °C oko 45 minuta. Bocnite testo štapićem da biste proverili da li je pečeno.

Napomena

► Kolač će narasti u pećnici, ali će tokom hlađenja malo splasnuti. Obavezno sačekajte da se potpuno ohladi pre sečenja!

Содржина

1. Наменска употреба 132

2. Предупредувања и симболи што се користат 132

3. Безбедносна напомена 133

4. Содржина на испораката 135

5. Распакување 135

6. Опис на уредот 135

7. Пред првата употреба 136

8. Пуштање во употреба 136

9. Општи функции 136

9.1. Додатоци за готвење 136

9.2. Внатрешно светло и сигнален звук 136

9.3. Режим на подготвеност 136

9.4. Контролни копчиња 137

9.5. Автоматски програми 137

10. Ракување 138

11. Табела за готвење 139

12. Совети за најдобри резултати при готвењето 140

13. Чистење и нега 141

14. Замена на внатрешното светло 141

15. Складирање 141

16. Отстранување на проблеми 141

17. Отстранување 142

17.1. Отстранување на апаратот и пакувањето 142

18. Технички податоци 142

19. Гаранција на Kompernass Handels GmbH 142

19.1. Услуга 143

19.2. Увозник 143

20. Нарачување резервни делови 143

21. Рецепти 144

1. Наменска употреба

Овој уред е соодветен исклучиво за подготовка на храна во количини за домаќинство. Уредот е соодветен за печење, пржење и готвење со топол воздух, како и за подгревање, препечување, печење скара и сушење храна.

Уредот е дизајниран исклучиво за приватна употреба во затворени простори. Не користете го уредот комерцијално.

Секоја друга или понатамошна употреба ќе се смета дека не е во согласност со намената. Побарувања од секаков вид заради штета од неправилна употреба се исклучуваат. Ризикот го сноси исклучиво корисникот.

2. Предупредувања и симболи што се користат

Следниве предупредувања и симболи се користат во ова упатство, на пакувањето и на апаратот (ако е применливо):

⚠	**ОПАСНОСТ!** Предупредување со овој симбол и со сигналниот збор „ОПАСНОСТ“ означува непосредна опасна ситуација која, доколку не се избегне, ќе доведе до смрт или до сериозни повреди.
⚠	**ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!** Предупредување со овој симбол и со сигналниот збор „ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ“ означува потенцијално опасна ситуација која, доколку не се избегне, може да доведе до смрт или до сериозни повреди.
⚠	**ПРЕТПАЗЛИВО!** Предупредување со овој симбол и со сигналниот збор „ПРЕТПАЗЛИВО“ означува потенцијално опасна ситуација која, доколку не се избегне, може да доведе до полесни или до умерени повреди.
!	**ВНИМАНИЕ!** Предупредување со овој симбол и со сигналниот збор „ВНИМАНИЕ“ означува можна ситуација која, доколку не се избегне, може да доведе до материјална штета.
i	**Напомена:** Напомената означува дополнителни информации што го олеснуваат користењето на апаратот.

	Прочитајте ги упатствата. Пред да го користите производот, прочитајте ги сите упатства за работа и безбедност. Кога го предавате производот на трето лице, предајте ја целата документација.
~	Наизменична струја/напон
	Внимание! Жешка површина!
	Користете го апаратот само во затворен простор.
	Не потопувајте го во вода!
	Соодветно за чистење во машина за миење садови.
	Сите делови од овој апарат кои доаѓаат во контакт со храна се соодветни за храна.
CE	Овој производ ги исполнува барањата на важечките европски и национални директиви.
	Не фрлајте електрични апарати во домашен отпад!
	Отстранете го пакувањето на еколошки прифатлив начин.
b a	Обрнете внимание на ознаките на материјалите за пакување при одвојување на отпадот: Означени се со кратенки (a) и бројки (б) со следново значење: 1 - 7: Пластика, 20 - 22: Хартија и картон, 80 - 98: Композити.
	Оваа ознака потврдува дека производот е во согласност со барањата за безбедност на производот што се применуваат во Република Србија.

3. Безбедносна напомена

⚠ ОПАСНОСТ! СТРУЕН УДАР!

- Поврзете го уредот само со прописно инсталиран штекер со соодветен номинален напон.
- Под ниту еден услов не смеете да го потопувате уредот во течност и не дозволувајте каква било течност да влезе во куќиштето. Не изложувајте го уредот на влага и не користете го на отворено. Доколку течност влезе во куќиштето на уредот, веднаш исклучете го уредот од штекерот и однесете го на поправка кај квалификуван персонал.
- Никогаш не потопувајте го уредот во вода или во други течности! Постои опасност по животот поради струен удар ако навлезат течности во деловите што се под напон за време на работата.
- Заштитете го уредот од капки и од прскање вода. Затоа, не ставајте предмети исполнети со течност (на пр., вазни) врз или до уредот.
- Извлечете го приклучокот за струја од штекер ако има пречки во работата и пред да го чистите.
- Извлекувајте го приклучокот за струја од штекерот, не влечете го кабелот.
- Никогаш не допирајте ги уредот, кабелот за струја и приклучокот со влажни раце.
- Ако кабелот за струја на уредот е оштетен, мора да го замени производителот или неговиот сервисер или слично квалификувано лице за да се избегнат опасности.
- Не виткајте го или не нагмечувајте го кабелот за напојување и поставете го така што да не дојде во контакт со жешки површини и никој да не може да стапне на него или да се сопне од него.
- Заштитете го кабелот за струја од контакт со топли апарати. Никогаш не користете го уредот во близина на отворен пламен, плоча за греење или загреана рерна.
- Исклучете го уредот од струја веднаш по употреба. Само кога ќе го извадите приклучокот за струја од штекерот, тој е целосно без струја.
- Не смеете да го отворате куќиштето на уредот и да го поправате. Тоа не е безбедно и гаранцијата се поништува. Неисправниот уред треба да го поправа само квалификуван персонал.
- Ако е можно, поставете го уредот во близина на штекер. Уверете се дека можете да го исклучите приклучокот за напојување брзо во случај на опасност и дека кабелот за струја не претставува опасност од сопнување.
- Уверете се дека уредот е поставен безбедно.

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ! ОПАСНОСТ ОД ПОВРЕДА!

- Овој уред може да го користат деца на возраст од 8 години и лица со намалени физички, сензорни или ментални способности или недостаток на искуство и/или знаење доколку се под надзор или имаат упатства за безбеден начин на употреба на уредот и ги разбираат опасностите.
- На децата не им е дозволено да си играат со уредот.
- Чистењето и одржувањето на уредот не можат да ги вршат деца, освен ако се постари од 8 години и се под надзор.
- Децата на возраст под 8 години треба да се чуваат подалеку од уредот и од кабелот за струја.
- Деца не смеат да играат со материјалите за пакување.
  Постои ризик од задушување.
- Ако уредот паднал или е оштетен, не смеете да го користите. Оставете уредот да го провери квалификуван персонал и, доколку е потребно, да го поправи.
- Не ставајте никакви предмети врз уредот и не покривајте го. Држете ги отворите за влез и излез на воздух чисти за да обезбедите непречен проток на воздух. Во спротивно, уредот може да се прегрее.
- Површината на уредот може да се загрее за време на работата. Допирајте го уредот само за рачката.
- Никогаш не допирајте ја стаклената врата или куќиштето за време на употреба, бидејќи ќе станат многу жешки. Користете држач за тенџере, ракавици за готвење или слично за да ја отворите стаклената врата и да ја извадите храната за да избегнете изгореници!
- Бидете внимателни кога ракувате со топла храна за да избегнете изгореници.
- Не поместувајте го уредот додека работи.
- Оставете го уредот да се излади по употреба, пред да го исчистите! Опасност од изгореници!
- При погрешна употреба на уредот, постои ризик од повреда! Користете го само како што е предвидено.

(!) ВНИМАНИЕ! МАТЕРИЈАЛНИ ШТЕТИ!

- Не користете надворешен тајмер или посебен систем за далечинско управување за да управувате со уредот.
- Никогаш не оставајте го уредот без надзор за време на работата.
- Уверете се дека уредот, кабелот или приклучокот за струја не доаѓаат во контакт со извори на топлина, како што се грејалки или отворен пламен.
- Користете го уредот исклучиво со обезбедените оригинални додатоци.
- Овој уред не е наменет за вградување. Не користете го во плакар. Поставете го на стабилна, рамна и површина отпорна на топлина.
- Не користете го уредот за загревање.

- Не ставајте алуминиумска фолија под уредот и не покривајте ја внатрешноста или грејните елементи со неа.
- Внимавајте храната да не дојде во контакт со грејните елементи.
- Користете само садови за рерна.
- Не чувајте предмети направени од пластика, хартија или слични материјали во рерната.
- Вратата на рерната е изработена од калено безбедносно стакло, кое е особено отпорно на удари. Меѓутоа, може да се скрши заради механички стрес, особено на аглите. Заштитете ја стаклената површина од гребнатини и од остри предмети. Не ставајте никакви предмети на отворената стаклена врата.
- Никогаш не поставувајте го уредот под ѕидни ормари или до завеси, плакари или други запаливи предмети.
- Не користете абразивни или агресивни средства за чистење. Овие можат да ги оштетат површините.

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ! ШТЕТА ПО ЗДРАВЈЕТО!

- Акриламидот е потенцијално канцерогена супстанца која се формира кога скробната храна се пржи на температура над 175 °C. Затоа, скробната храна, како што е помфрит, треба да се пржи само до златно-жолта, а не до темно-кафеава боја. Ова е единствениот начин да се постигне препарат со ниска содржина на акриламид.

4. Содржина на испораката

Уредот доаѓа стандардно со следниве компоненти:

- Дигитална мини рерна со топол воздух
- 1 тава за печење
- 1 решетка за печење
- 1 корпа за фритеза
- 1 сад за трошки
- Упатства за употреба
- Краток водич за почеток

5. Распакување

- Извадете ги сите делови од уредот и упатствата за употреба од кутијата.
- Отстранете го целиот материјал за пакување и сите налепници од уредот.

6. Опис на уредот

Слика A:

1 Копче за вклучување/исклучување ⏻
2 Избирач на програми
3 Екран со функциски копчиња
4 Ротирачко копче за температура/време на готвење
5 Рачка на вратата
6 Внатрешно светло
7 Корпа за фритеза
8 Решетка за печење
9 Тава за печење
10 Сад за трошки
11 Вентилациски отвори

Слика B:

12 Копче за внатрешно светло
13 Приказ на програми за готвење
14 Приказ на температура/степен на запечување/парчиња/одржување топлина
15 Копче за температура
16 Копче за време на готвење
17 Приказ на времето на готвење
18 Копче „старт/стоп“ ▷/□
19 Индикатор за работен статус

Слика F:

20 Намотувач на кабел

7. Пред првата употреба

1) Поставете го уредот на рамна, стабилна и површина отпорна на топлина. Уверете се дека сте оставиле доволно простор околу уредот за да може воздухот да циркулира правилно. Држете растојание од најмалку 15 cm од околниот мебел или ѕидови.
2) Исчистете ги додатоците како што е опишано во **13. Чистење и нега**.
3) Избришете ги внатрешноста и надворешноста на уредот со влажна крпа.

8. Пуштање во употреба

■ Уредот мора да се загрее додека не се испразни пред првата употреба. За да го направите ова, постапете на следниов начин.

1) Доколку е потребно, отстранете ги сите додатоци од внатрешноста на уредот.
2) Вклучете го приклучокот за струја во соодветен штекер.
3) Вклучете го уредот со притискање на копчето за вклучување/исклучување **(1)** ⏻.
4) Вртете го избирачот на програми **(2)** додека програмата за готвење „ВАКЕ“ не светне на приказот **(13)**.
5) Приказот на температура **(14)** трепка. Свртете го ротирачкото копче **(4)** и поставете ја температурата на 230 °C.
6) Притиснете го копчето **(16)** 🕒 за да го поставите времето на готвење. Приказот на времето на готвење **(17)** трепка. Свртете го ротирачкото копче **(4)** и поставете ја температурата на 15 °C минути.
7) Притиснете го копчето „старт/стоп“ **(18)** ▷/□.

Напомена

► За време на првата употреба, може да се појави слаб чад и мирис заради остатоците од производството. Ова е сосема нормално и безопасно. Обезбедете соодветна вентилација, на пример, со отворање прозорец.

8) На крајот од поставеното време, ќе се огласат три кратки звучни сигнали, екранот ќе се исклучи и уредот ќе премине во режим на подготвеност. За да го исклучите уредот, притиснете го копчето за вклучување/исклучување **(1)** ⏻.

Уредот сега е подготвен за употреба.

9. Општи функции

9.1. Додатоци за готвење

При избор на калапи за печење и тави за рерна, земете ги предвид димензиите на внатрешноста на рерната. Соодветно е за тркалезни форми со дијаметар до 30 cm. Овалните или правоаголните форми можат да бидат долги најмногу 30 cm.

Позицијата на различните додатоци влијае на резултатот од готвењето. Препорачуваме да ги користите отворите како што е прикажано во табелата **9.5. Автоматски програми**.

Напомена

► Садот за трошки **(10)** мора да се поставува секогаш директно на дното на уредот под грејниот елемент и да остане таму за време на работата. Чистете го по секоја употреба, како што е опишано во Поглавјето **13. Чистење и нега**.

► Кога подготвувате храна во корпата за фритеза **(7)** или на решетката за печење каде што може да излезе маснотија или сок, како што се пица или помфрит, ставете ја тавата за печење одоздола за да ги собере течностите што излегуваат.

9.2. Внатрешно светло и сигнален звук

■ Внатрешното светло е вклучено за време на работата. Откако ќе заврши програмата, внатрешното светло автоматски се исклучува по 1 минута. Можете да го вклучите или исклучите рачно внатрешното светло во кое било време со помош на копчето **(12)** 💡.

■ Се огласува звучен сигнал секој пат кога ќе притиснете копче и кога ракувате со ротирачките копчиња **(2)** и **(4)**. На крајот од времето за готвење, се огласуваат 3 сигнални звуци, екранот **(3)** се исклучува по 1 минута и уредот преминува во режим на подготвеност.

9.3. Режим на подготвеност

Кога уредот е во режим на подготвеност, сите индикатори на екранот се исклучени. Само индикаторот за работен статус **(19)** свети. Притиснете ја која било контрола за да го активирате повторно екранот **(3)** или исклучете го уредот со притискање на копчето за вклучување/исклучување **(1)** ⏻.

9.4. Контролни копчиња

– Користете го избирачот на програми **(2)** за да ги поставите автоматските програми. Не можете да правите никакви промени во програмата со помош на избирачот на програми **(2)** за време на процесот на готвење. За да ја промените програмата, притиснете го копчето „старт/стоп" **(18)** ▷/□ двапати.

– Ротирачкото копче **(4)** се користи за поставување на температурата и на времето на готвење. Можете да ги промените овие во секое време за време на процесот на готвење (видете го Поглавјето **10. Ракување**).
Во програмата „TOAST", ова ротирачко копче се користи наместо тоа за приспособување на степенот на запечување (LIGHT-DARK: од светло до темно) или бројот на парчиња тост (SLICE: од 1 до 6). Времето се приспособува автоматски.

Преостанатото време до крајот на програмата се прикажува на екранот **(3)** преку индикаторот за времето на готвење **(17)**.

9.5. Автоматски програми

Уредот има 8 автоматски програми.

Програма	Употреба	Додатоци	Додаток	Стандардни поставки	Опција за поставување
AIR FRY (Пржење на топол воздух)	За пржење со малку или без масло: на пр., помфрит, парчиња компир, парчиња пилешко месо, пилешки крилца	Корпа за фритеза/ Тава за печење	Средно	180 °C - 15 мин. плус 60 °C - 10 мин. Одржување топло	60 - 200 °C 1 мин. - 2 ч.
ROAST (Печење)	За печење зеленчук и месо	Решетка за печење/ Тава за печење	Долу	190 °C - 30 мин.	60 - 230 °C 1 мин. - 2 ч.
GRILL (Печење скара)	За печење месо и риба на скара и за прелив во тави	Решетка за печење/Тава за печење	Горе	200 °C - 10 мин.	60 - 200 °C 1 мин. - 2 ч.
REHEAT (Подгревање)	За подгревање без прегревање	Решетка за печење	Долу	80 °C - 20 мин.	60 - 110 °C 1 мин. - 2 ч.
BAKE (Печење)	За печење колачи, кишови, мафини, колачи, суфлеа, како и слатки и солени пити	Сад за печење на решетка за печење/ Тава за печење	Средно	180 °C - 20 мин.	60 - 230 °C 1 мин. - 2 ч.
PIZZA	За печење свежа или замрзната пица	Решетка за печење	Средно	220 °C - 15 мин.	60 - 230 °C 1 мин. - 2 ч.
TOAST (Тостирање)	За препечување леб, лепчиња, сендвичи и сланина до посакуваниот степен на запечување	Решетка за печење	Средно	4 парчиња Степен на запечување 4 4:45 мин.	1 - 6 парчиња Степен на запечување 1 - 7 3:15 - 6:14 мин.

Програма	Употреба	Додатоци	Додаток	Стандардни поставки	Опција за поставување
DEHYDRATE (Сушење)	За сушење овошје, месо и зеленчук	Корпа за фритеза/ Решетка за печење	Средно	60 °C - 6 ч.	60 - 100 °C 1 мин. - 12 ч.

10. Ракување

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

- Никогаш не допирајте ја стаклената врата или куќиштето за време на употреба, бидејќи ќе станат многу жешки. Користете држач за тенџере, ракавици за готвење или слично за да ја отворите стаклената врата и да ја извадите храната за да избегнете изгореници!
- Бидете внимателни кога ракувате со топла храна за да избегнете изгореници.

1) Ако не сте го направиле тоа, приклучете го кабелот за напојување во соодветен ѕиден штекер.
2) Ставете ја храната што треба да се готви во корпата за фритеза **(7)** или во калап и/или на решетката за печење **(8)** или на тавата за печење **(9)**.

ⓘ Напомена

- Внимавајте да не ги надминете максималните количини од Поглавјето **11. Табела за готвење**, во спротивно резултатот од готвењето може да биде друг. Освен тоа, храната може да се прелее или да изгори на грејните елементи.

3) Лизнете ја корпата за фритеза, решетката за печење или тавата за печење во соодветната положба (горе/во средина/долу) во уредот.
4) Вклучете го уредот со копчето за вклучување/исклучување **(1)** ⏻.

Програмата „AIR FRY“ е претходно избрана по вклучувањето.

5) За да изберете автоматска програма, вртете го избирачот на програми **(2)** додека саканата програма не светне на приказот **(13)**. Претходно поставената температура и времето на готвење се прикажуваат на екранот **(3)**.

Откако ќе изберете програма за готвење, можете да ги приспособите температурата и времето на готвење според вашите потреби. Ова е, исто така, можно во секое време за време на процесот на готвење.

6) За да ја поставите температурата, притиснете го копчето за температура **(15)** 🌡. Приказот на температура **(14)** трепка на екранот.
7) Свртете го ротирачкото копче **(4)** кон **—** за да ја намалите температурата или кон **+** за да ја зголемите.

ⓘ Напомена

- Можете да ја поставите температурата во интервали од 5 °C помеѓу 60 °C и 230 °C.
- Максималната температура зависи од избраната програма. За програмите „AIR FRY“ и „GRILL“, температурата е ограничена на 200 °C.

8) За да се префрлите на поставката за време на готвење, притиснете го копчето за времето на готвење **(16)** 🕒. Свртете го ротирачкото копче **(4)** кон **—** за да го намалите времето на готвење или кон **+** за да го зголемите.

ⓘ Напомена

- Можете да го поставите времето помеѓу една минута и два часа. Максималното време што може да се приспособи за програмата „DEHYDRATE“ (сушење) е 12 часа.

9) Притиснете го копчето „старт/стоп“ **(18)** ▷/☐ за да ја стартувате програмата. Индикаторот за работен статус **(19)** трепка. Преостанатото време до крајот на програмата почнува да одбројува на приказот на времето на готвењето **(17)**. Уредот се загрева.

ⓘ Напомена

- Ако ја отворите стаклената врата помеѓу нив за да го проверите готвењето или да ја свртите храната, времето запира и одбројувањето продолжува штом повторно ќе ја затворите стаклената врата. Процесот на готвење продолжува автоматски.

10) На крајот од времето за готвење, ќе се огласат три кратки сигнални звуци. По 1 минута, внатрешното светло се исклучува и уредот преминува во режим на подготвеност.

Напомена

- Можете да го запрете процесот на готвење пред крајот на времето за готвење со притискање на копчето „старт/стоп“ **(18)** ▷/☐. Уредот преминува во режим на подготвеност.

11) Кога храната ќе биде зготвена, извадете го додатокот од рерната користејќи крпа или ракавици за готвење. Поставете го додатокот на површина отпорна на топлина.

12) Исклучете го приклучокот за напојување од штекерот. Оставете го уредот целосно да се излади и исчистете го како што е опишано во Поглавјето **13. Чистење и нега**.

Автоматска програма „TOAST“

1) Изберете ја програмата „TOAST“ користејќи го избирачот на програми **(2)**. Програмата за готвење „TOAST“ е претходно поставена на степен на запечување 4 (4:45 минути за 4 парчиња тост). Индикаторот за запечување **(14)** трепка на екранот **(3)**.

2) Свртете го ротирачкото копче **(4)** кон — за да го намалите степенот на запечување или кон + за да го зголемите.

3) Притиснете го копчето за времето на готвење **(16)** 🕒 за да го изберете бројот на парчиња. Бројот над натписот „SLICE“ (парчиња) трепка на екранот **(14)**.

4) Свртете го ротирачкото копче **(4)** за да го зголемите или намалите бројот на парчиња. Можете да приспособите од 1 до 6 парчиња. Времето на готвење се менува автоматски во зависност од бројот на парчиња и избраниот степен на запечување.

5) Стартувајте ја програмата користејќи го копчето „старт/стоп“ **(18)**▷/☐.

Програма за одржување топлина (само за „AIR FRY“)

Откако ќе истече времето на готвење во програмата „AIR FRY“, се огласува краток сигнал и уредот автоматски ја започнува програмата за одржување на топлината. На приказот **(14)** свети „WARM“.

Програмата за одржување топлина е претходно поставена на 10 минути на 60 °C. Откако ќе истече ова време, ќе се огласат три кратки звучни сигнали и уредот ќе премине во режим на подготвеност по 1 минута.

Можете да ја завршите програмата за одржување на топлината во кое било време со притискање на копчето „старт/стоп“ **(18)** ▷/☐.

11. Табела за готвење

Табелата за готвење дава примери за тоа која храна треба да се готви на која температура и колку време е потребно за готвење. Времињата на готвење наведени подолу се само насоки и можат да се разликуваат во зависност од квалитетот и од количината на храната. Приспособете ги вредностите за да одговараат на вашите потреби или искуство, доколку е потребно.

Програма	Подготовка	Количина	Температура	Време	Вртење	Препорака
AIR FRY (Пржење на топол воздух)	Замрзнат помфрит	оптимално 400 g макс. 700 g	180 °C	20 мин. 30 мин.	да	Загрејте претходно 5 минути. Превртете на половина од времето за готвењето
	Свеж помфрит	оптимално 400 g макс. 700 g	180 °C	25 мин. 35 мин.	да	Измешајте со 1 лажица масло. Загрејте претходно 5 минути. Превртете на половина од времето за готвењето
	Парчиња пилешко месо (замрзнати)	оптимално. 400 g макс. 500 g	200 °C	15 мин. 18 мин.	да	Превртете на половина од времето за готвењето

Програма	Подготовка	Количина	Температура	Време	Вртење	Препорака
ROAST (Печење)	цело пиле	оптимално 1200 g макс. 1500 g	200 °C	45 мин. 55 мин.		
	Стек од лосос	оптимално 400 g макс. 600 g	170 °C	15 мин. 20 мин.		
GRILL (Печење скара)	Ќофтиња	опт. 500 g (4 парчиња) опт. 750 g (6 парчиња)	200 °C	30 мин. 35 мин.	да	Превртете на половина од времето за готвење
REHEAT (Подгревање)	Подгревање храна		100 °C	10 мин. 15 мин.		
BAKE (Печење)	Чоколадна торта	оптимално 400 g макс. 600 g	180 °C	20 мин. 30 мин.		
	Мафини	оптимално 7 парч. макс. 9 парч.	180 °C	12 мин. 14 мин.		Загрејте претходно 5 минути Поставете ја средината
PIZZA	Замрзната пица	опт./макс. 1 парч. 26 - 30 cm	220 °C	12 мин.		Загрејте претходно 5 минути
TOAST (Тостирање)	Тост леб, брускети	оптимално 4 парч. макс. 6 парч.	автоматски	4:45 мин. 6:14 мин.		Загрејте претходно 5 минути Степен на запечу-вање 4
DEHYDRATE (Сушење)	Јаболка	опт./макс. 2 парч.	60 °C	8 ч.		Парчиња со дебелина од 1 cm. Свртете го додатокот на половина од времето за готвење
	Банани	опт./макс. 2 парч.	60 °C	8 ч.		

12. Совети за најдобри резултати при готвењето

- Не надминувајте ги максимално препорачаните количини.
- Помалите јадења обично бараат малку пократко време за готвење од поголемите јадења.
- Помалите јадења ќе се готват порамномерно ако ги свртите или превртите на половина од времето за готвење. За ова ќе ви треба прибор за готвење, на пример, виљушка.
- Сортите компири за цврсто готвење се најсоодветни за подготовка на јадења од компири со топол воздух. Исплакнете ги парчињата компир со чиста вода, а потоа внимателно исушете ги во кујнска крпа. Ова ги спречува да се лепат заедно и ги прави особено крцкави.
- За печење со топол воздух обично не е потребно масло. Меѓутоа, додавањето неколку капки масло може да го подобри вкусот.

- Следете ги упатствата за подготовка на пакувањето на храната што се готви. Поставете ги температурата и времето на готвење како што е препорачано.
- За подготовка на колачи, кишови, јадења во тава или мафини, можете да користите садови за печење или тепсии направени од силикон, не'рѓосувачки челик, алуминиум или теракота или керамика и да ги поставите на решетката за печење **(8)**.

13. Чистење и нега

1) По секоја употреба, извлечете го садот за трошки **(10)** и фрлете ги трошките. Исчистете го садот за трошки во топла вода со сапуница и мек сунѓер доколку е потребно. Потоа исплакнете го со чиста вода.
2) Чистете ги корпата за фритеза **(7)**, решетката за печење **(8)** и тавата за печење **(9)** по секоја употреба во топла вода со малку средство за миење садови и неабразивен сунѓер. За тврдокорна нечистотија, потопете ги додатоците во топла вода со сапуница околу 10 минути претходно. Потоа исплакнете ги со чиста вода.

Напомена



Сите додатоци освен садот за трошки можат да се мијат и во машина за миење садови.

3) Исчистете ја изладената стаклена врата и внатрешните површини со влажен сунѓер и детергент за садови.
4) Отстранете ги сите остатоци од храна од грејните елементи со четка за чистење.
5) Избришете ја надворешноста на уредот со влажна крпа. Доколку е потребно, додајте малку детергент за миење садови на крпата и избришете со чиста вода.
6) Оставете ги уредот и додатоците целосно да се исушат пред повторно да ги користите или пред да ги складирате.

14. Замена на внатрешното светло

1) Исклучете го уредот и исклучете го кабелот за напојување од штекерот. Оставете го уредот да се излади целосно.
2) Отворете ја стаклената врата. Внатрешното светло **(6)** се наоѓа на задниот дел од десниот страничен ѕид (видете Сл. **C**).
3) Фатете го капакот на внатрешното светло и свртете го спротивно од стрелките на часовникот. Отстранете го капакот (видете Сл. **C**).
4) Отстранете ја неисправната сијалица со влечење (видете ја Сл. **D**).
5) Вметнете нова сијалица од ист тип (волфрамова сијалица, макс. 25 W, 220-240 V) во приклучницата (видете ја Сл. **E**).
6) Завртете го капакот назад на место.

15. Складирање

- Откако уредот ќе се излади, замотајте го кабелот за напојување околу намотувачот на кабелот **(20)** на задната страна од уредот (видете Сл. **F**).
- Чувајте го исчистениот уред на суво место без прашина.

16. Отстранување на проблеми

Проблем	Можна причина	Можно решение
Уредот не работи	Мрежниот приклучок не е поврзан со напојувањето	Вметнете го приклучокот во штекер
	Штекерот е дефектен	Користете друг штекер
	Уредот е дефектен	Контактирајте го сервисот за корисници
Екранот **(3)** не свети	Мрежниот приклучок не е поврзан со напојувањето	Вметнете го приклучокот во штекер
	Мрежниот кабел е оштетен	Контактирајте го сервисот за корисници
Екранот прикажува погрешни вредности	Екранот е оштетен	Контактирајте го сервисот за корисници
	Делови на електронската плоча се оштетени	Контактирајте го сервисот за корисници

Проблем	Можна причина	Можно решение
Времето на готвење е подолго од очекуваното	Стаклената врата се отворала почесто за проверка на процесот на готвење	Не го прекинувајте процесот на готвење со непотребно отворање на стаклената врата
	Погрешно поставување на температурата	Проверете ги поставувањата на температурата
За време на работа се создава чад и мириси	Остатоци од средства за чистење или храна на грејните елементи	Извадете ја храната и оставете го уредот да продолжи да работи со отворена стаклена врата додека не престане да се создава чад. Отворете прозорец за подобра вентилација
Екранот прикажува E1	Грешка на сензорот за температура (NTC): краток спој	Исклучете го уредот од мрежата и повторно приклучете го; ако проблемот остане, контактирајте го сервисот
Екранот прикажува E2	Грешка на сензорот за температура (NTC)	
Екранот прикажува E3	Температурата во просторот за готвење над 260 °C	
Екранот прикажува E4	Дефект во преносот на сигналот на печатената плоча	

17. Отстранување

17.1. Отстранување на апаратот и пакувањето



Симболот на пречкртана корпа за отпадоци на тркала значи дека овој апарат не смее да се фрла со домашен отпад на крајот од неговиот работен век. Апаратот мора да се предаде на означени места за собирање, центри за рециклирање или објекти за отстранување отпад.

Избришете ги сите лични податоци пред да го вратите апаратот.

Пред да го вратите апаратот, отстранете ги сите батерии или акумулатори што не се вклучени во стариот апарат, како и светилките што можат да се отстранат без да се уништат, и фрлете ги одделно.

Пакувањето е направено од материјали што можете да ги фрлите во вашиот локален центар за рециклирање.

Отстранете го пакувањето на еколошки начин.

18. Технички податоци

Напон	220 - 240 V ~, 50 - 60 Hz
Потрошувачка на енергија	2250 W
Потрошувачка на енергија во исклучена состојба	0,35 W
Сијалица	Волфрамова сијалица G9, макс. 25 W 220-240 V
Капацитет на рерната	21 l

19. Гаранција на Kompernass Handels GmbH

Почитуван купувач,

Добивате 3-годишна гаранција за овој уред од датумот на купување. Во случај на дефекти на овој производ, имате законски права против продавачот на производот. Овие законски права не се ограничени со нашата гаранција наведена подолу.

Гарантни услови

Гарантниот период започнува од датумот на купување. Чувајте ја сметката на безбедно. Ова е потребно како доказ за купување. Доколку се појави дефект во материјалите или во изработката во рок од три години од датумот на купување на овој производ, ние, по наша дискреција, бесплатно ќе го поправиме, замениме или ќе ви ја вратиме куповната цена.

Оваа гаранција бара неисправниот уред и доказот за купување (сметката) да бидат доставени во рок од три години, заедно со краток писмен опис на дефектот и кога се појавил.

Доколку дефектот е опфатен со нашата гаранција, ќе го добиете поправениот или новиот производ. Поправката или замената на производот не започнува нов гарантен рок.

Гарантен период и законски барања за дефекти

Гарантниот период не се продолжува со гаранцијата. Ова важи и за заменети и за поправени делови. Секоја штета или дефект што е присутна во моментот на купувањето мора да се пријави веднаш по распакувањето. Поправките потребни по истекот на гарантниот период се наплаќаат.

Опсег на гаранција

Уредот е внимателно произведен според строгите упатства за квалитет и темелно е тестиран пред испорака.

Гаранцијата важи за дефекти во материјалот или во производството. Оваа гаранција не ги опфаќа деловите од производот кои се предмет на нормално абење или оштетување на кршливи делови како што се прекинувачи или делови направени од стакло.

Оваа гаранција е неважечка ако производот е оштетен, неправилно користен или неодржуван. За да се обезбеди правилна употреба на производот, сите упатства содржани во упатството за употреба мора да се следат строго. Употребата и дејствијата за кои се препорачува или се предупредува во упатствата за работа мора да се избегнуваат по секоја цена.

Производот е наменет за приватна, а не за комерцијална употреба. Во случај на злоупотреба, неправилно ракување, употреба на сила или модификации што не се извршени од нашиот овластен сервисен центар, гаранцијата ќе биде неважечка.

Обработка во случај на барање за гаранција

За да се уверите дека вашето барање ќе биде брзо обработено, следете ги упатствата подолу:

- За сите прашања, имајте ги сметката и бројот на артиклот (IAN) 528923_2601 како доказ за купување.
- Бројот на артиклот може да се најде на плочката со спецификации на производот, на гравура на производот, на насловната страница од упатството за работа (долу лево) или на налепницата на задната или долната страна на производот.
- Доколку се појават какви било неисправности или други дефекти, прво контактирајте со сервисниот оддел наведен подолу преку **телефон** или **е-пошта**.
- Потоа можете да испратите производ регистриран како неисправен, без поштарина, на адресата за сервис што ви е наведена, приложувајќи го доказот за купување (сметката) и наведувајќи го дефектот и кога се појавил.

19.1. Услуга

(MK) **Услуга за Северна Македонија**
Тел.: 0800 90698
E-пошта: kompernass@lidl.mk

IAN 528923_2601

19.2. Увозник

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

20. Нарачување резервни делови

Резервните делови за овој производ можете да ги нарачате онлајн на **www.kompernass.com**.

Скенирајте го QR-кодот со вашиот паметен телефон/таблет. Овој QR-код ве води директно на нашата веб-страница и ви овозможува да ги видите и да ги нарачате достапните резервни делови.

Напомена

- Ако имате проблеми со онлајн нарачката, можете да контактирате со нашиот сервисен центар преку телефон или преку е-пошта.
- Секогаш вклучете го бројот на артиклот (IAN) 528923_2601 во вашата нарачка.
- Имајте предвид дека не е можно да се нарачуваат резервни делови онлајн за сите земји на испорака.

21. Рецепти

Сите рецепти се дадени без гаранција. Сите информации за состојките и за подготовката се приближни. Дополнете ги овие предлози за рецепти со вашите лични искуства.

Помфрит

Состојки за 2 лица

- 400 g помфрит (замрзнат)
- Сол

Подготовка

1) Ставете го замрзнатиот помфрит во корпата за фритеза.
2) Изберете ја програмата „AIR FRY“ и гответе според упатствата.
3) Извадете ја корпата за фритеза на половина од времето за готвење и свртете го или прераспределете го помфритот.
4) Откако ќе заврши програмата, ставете го помфритот во сад и зачинете со сол и зачини по желба. Сервирајте со сос по ваш избор.

Домашен помфрит од сладок компир

Состојки за 2 лица

- 400 g сладок компир
- 1 лажица масло за готвење
- 1 лажица пченкарен скроб
- 1 лажица сусам
- крупна морска сол

Подготовка

1) Излупете го слаткиот компир и исечете го на стапчиња со дебелина од 1 cm. Оставете да се потопи во ладна вода околу 1 час, потоа темелно исушете и рамномерно наросете со пченкарен скроб.
2) Печете го сусамот во тава без масло околу 10 минути, додека не почне да мириса. Мешајте повремено.
3) Оставете го печениот сусам да се излади, а потоа изгмечете го заедно со солта во аван.
4) Истурете го маслото во сад, распоредете ги стапчињата од сладок компир во него и свртете ги неколку пати додека не се премачкаат со масло.
5) За да се исцеди вишокот масло, извадете ги стапчињата од сладок компир од садот и ставете ги во корпата за фритеза.
6) Гответе според упатствата во режим „AIR FRY“. Превртете ја содржината на половина од времето за готвење.
7) Измешајте ја смесата од сусам и сол во помфритот од сладок компир и послужете веднаш.

Пилешки крилца

Состојки за 2 лица

- 6 пилешки крилца
- 10 ml виски оцет
- неколку капки Табаско
- Блага пиперка
- малку кафеав шеќер од трска или мед
- 2 лажички билки
- Сол и бибер
- 5 ml масло

Подготовка

1) Измешајте оцет, масло, Табаско, шеќер или мед, билки и зачини во сад.
2) Ставете ги пилешките крилца во сад и рамномерно измешајте ги со маринадата. Најдобро е да ги оставите да отстојат преку ноќ во фрижидер.
3) Ставете ги маринираните пилешки крилца во чинија и ставете ја на решетката за печење. Гответе користејќи ја програмата „ROAST“ на 190 °C приближно 25 - 30 минути. Превртете по околу 15 минути користејќи соодветен прибор за јадење. Гответе уште 10 - 15 минути.
4) Периодично проверувајте го процесот на готвење и запрете го доколку е потребно ако пилешките крилца се зготват пред претходно поставеното време.

Печен зеленчук

Состојки за 4 лица

- 1 тиквичка
- 1 црвена пиперка
- 1 жолта пиперка
- 1 црвен кромид
- 250 g свежи печурки
- 1 лажичка маслиново масло
- Мешавина од билки Прованса
- Сол и бибер

Подготовка

1) Исчистете ги печурките и исечкајте ги. Измијте го преостанатиот зеленчук, отстранете ги стеблата и семките и исечете ги на мали парчиња. Излупете го кромидот и исечете го на прстени или парчиња.
2) Измешајте ги зачините заедно со маслиновото масло во сад. Додајте го зеленчукот и повторно измешајте сè добро.
3) Печете сè заедно користејќи ја програмата „AIR FRY“ на приближно 180 °C околу 15 минути. Превртете на половина од времето за готвење.

Полнети кнедли

Состојки за 10 парчиња

- 150 g лиснато тесто (замрзнато или од ладилникот)
- 2 лажици млеко
- Пополнете по желба

Подготовка

1) Исечете го лиснатото тесто на 10 квадрати (5 x 5 cm).
2) Ставете полна лажичка фил во центарот на секој квадрат.
3) Превиткајте го секој квадрат во триаголен џеб од тесто преклопувајќи го. Премачкајте ги рабовите со малку вода и притиснете ги заедно со виљушка.
4) Ставете ги парчињата на тавата за печење обложена со хартија за печење и премачкајте ги со млеко.
5) Печете со програмата „BAKE“ на 160 °C приближно 15 - 20 минути додека не добијат златно-жолта боја.

Предлози за полнење

Шунка и сирење:

– Измешајте 50 g крем сирење, 50 g ситно исечкана шунка и малку бибер.

Спанаќ со рикота:

– Измешајте 50 g рикота со 50 g добро исцеден спанаќ, малку мускатно оревче, сол и рендан пармезан.

Јаболка и цимет:

– Исечете јаболка на мали парчиња и измешајте ги со 1 лажица шеќер, 1 лажичка цимет и малку суво грозје.

Крем сирење со лосос:

– Измешајте 50 g крем сирење и 50 g лосос (свеж или чаден) исечен на мали коцки или ленти и малку копар.

Мариниран лосос со сусам

Состојки за 2 лица

- 400 g лосос
- 1 лажица сусам
- 25 ml соја сос
- 25 ml сок од лимон
- 1 лажица мед
- 1 лажичка пиперка во прав
- Сол и бибер

Подготовка

1) Измешајте го соја сосот со сусам, сок од лимон, мед, пиперка во прав, сол и бибер за да направите маринада.
2) Исечете го лососот на коцки и измешајте го со маринадата.
3) Печете ги маринираните коцки лосос на 180 °C околу 10 минути. За да го направите ова, изберете ја програмата „ROAST“ и приспособете го времето на готвење соодветно.
4) Проверете на половина од времето на готвење и промешајте ја храната доколку е потребно.
5) Сервирајте веднаш. Шарена салата оди добро со ова.

Пица маргерита во неаполски стил

Состојки за 2 пици

– за тестото:
- 350 g брашно за пица
- 10 g ладно цедено маслиново масло
- 4 g шеќер
- 200 ml вода
- 10 g сол
- 1 g свеж квасец

– за преливот:
- 160 g конзервирани излупени домати (San Марцано)
- 1 моцарела (по можност направена од биволско млеко)
- неколку свежи листови од босилек
- Ладно цедено маслиново масло
- малку рендан Parmigiano Reggiano или Grana Padano
- Сол

Подготовка

1) Истурете ја водата во дрвен сад и растворете ги солта и шеќерот во неа.
2) Ставете околу половина од брашното во садот, издробете го квасецот врз брашното и измешајте ги двете состојки со набрашнета рака. Постепено додавајте го преостанатото брашно, нежно мешајќи го во тестото секој пат додека брашното не ја апсорбира водата.
3) Додајте го маслото во тестото и продолжете да работите со едната рака додека маслото не се апсорбира.
4) Извадете го тестото од садот и месете го со двете раце 20 - 25 минути на рамна, лесно набрашнета површина. Тестото треба да биде еластично и мазно, а не лепливо. Доколку е потребно, посипете ја работната површина со малку брашно.
5) Формирајте го тестото во топка и оставете го да отстои во дрвен сад 15 минути. Потоа извадете, кратко измесете, вратете во садот и оставете да нарасне покриено уште 40 минути.
6) Извадете ја топката од тесто и исечете ја на 2 еднакви парчиња. Од ова формирајте две помали топчиња.
7) Вратете ги двете топчиња од тесто во дрвен сад, покријте ги и оставете ги да нарастат на топло место 8 - 12 часа.
8) Излупените домати (без нивниот сок) изгмечете ги со виљушка, а потоа измешајте ги со масло, сол и искинати листови босилек.
9) Исечете ја моцарелата на коцки или стапчиња.
10) Ставете камен за пица, доколку имате, во рерна и загрејте го со програмата „PIZZA“ на 230 °C приближно 30 - 40 минути. Во спротивно, загрејте ја рерната на 230 °C 5 минути.
11) Во меѓувреме, накратко премачкајте ги топчињата од тесто со брашно од двете страни и обликувајте ги на набрашнетата работна површина со прстите од центарот кон рабовите додека не се формира тркалезна форма.
12) Држете го тестото на средина со едната рака, а со другата нежно повлечете го по рабовите. Превртете го тестото и повторете.
13) Сега, користејќи ја задната страна од лажица, распоредете го доматниот сос во спирала од центарот до рабовите на пицата, рамномерно покријте со парчиња моцарела и наросете со пармезан. На крај, наросете неколку листови босилек и прелијте ја пицата со малку масло.
14) Ставете ја пицата на врелиот камен за пица или директно на решетката и печете ја на програмата „PIZZA“ приближно 10 минути на 230 °C. Сервирајте веднаш.

Пиедмонтски колач со лешници

Состојки

- 200 g цели, печени лешници
- 80 g пченично брашно
- 200 g шеќер
- 3 јајца (2 одвоени, 1 цело)
- 200 g стопен путер
- 1 прстофат сол
- Кора од лимон

Подготовка

1) Распоредете ги лешниците на тавата за печење и печете ги 10 минути на 200 °C користејќи ја програмата „ROAST" додека не добијат златно-кафеава боја. Оставете да се излади и отстранете ја лушпата доколку е потребно.
2) Сомелете ги лешниците со кујнски апарат додека не се претворат во грубо брашно.
3) Додајте го пченичното брашно и половина од шеќерот во мелените лешници и добро измешајте. Промешајте ја кората од лимон.
4) Изматете ги 2-те жолчки од јајца со другата половина од шеќерот додека не добиете пенеста смеса. Потоа додајте ги кај сувите состојки и добро измешајте. Измешајте го целото јајце и стопениот путер во тестото.
5) Изматете 2 белки од јајца со прстофат сол додека смесата не стане цврста. Постепено ставајте во тестото додека не се формира густо, вискозно тесто.
6) Намастете тава за печење со путер и наросете ја со презла. Распоредете ја смесата од тесто внатре и избоцкајте ја површината на тестото со виљушка во спирала.
7) Печете го колачот на програмата „BAKE" на 190 °C 30 - 40 минути, додека не добие рамномерна светло-кафеава боја. За да проверите дали колачот е печен, прободете го тестото во средината со чепкалка за заби: ако тестото не се лепи за неа кога ќе ја извлечете, колачот е готов.

Напомена

► Колачот е крцкав и ронлив бидејќи се пече без квасец и не нараснува. Ако претпочитате помека конзистенција, додајте половина пакетче прашок за печиво во брашното.

Мафини од боровинки и банана

Состојки за 10 мафини

- 200 g пченично брашно
- 2 лажички прашок за печиво
- 2 зрели банани
- 2 јајца
- 40 g путер
- 1 лажичка екстракт од ванила
- 50 g мед
- 1 лажичка цимет
- 200 g боровинки

Подготовка

1) Измешајте ги брашното и прашокот за печиво во голем сад.
2) Изгмечете ги бананите со виљушка и додајте ги во брашното и прашокот за печиво заедно со јајцата, путерот, екстрактот од ванила, медот и циметот, и добро измешајте.
3) Нежно завиткајте ги боровинките во тестото.
4) Распоредете го тестото во калапи за мафини и ставете ги на тава за печење.
5) Печете ги мафините користејќи ја програмата „BAKE" на 180 °C околу 20 минути. За да проверите дали мафините се испечени, можете да ги прободете во средината со дрвено стапче. Ако тестото не се залепи на тавата кога ќе го извадите, мафините се готови.

Леб од банана

Состојки

- 3 многу зрели банани
- 200 g интегрално пченично брашно (алтернативно брашно од 'рж или спелта)
- ½ лажичка цимет во прав
- 100 g рендана јаболка или пире од јаболка без шеќер
- ½ пакетче прашок за печиво
- 2 јајца
- 50 g сечкани ореви

Подготовка

1) Излупете ја, исчистете ја јаболката од семки и ситно изрендајте ја. Излупете ги бананите, додајте ги во јаболката и добро изгмечете ги. Изматете 2 јајца додека не добиете пенеста смеса.
2) Измешајте брашно, прашок за печиво и цимет, додајте ги во пирето од банана и јаболка и кратко промешајте. На крај, додајте ги сечканите ореви.
3) Истурете ја смесата во намастен плех за леб. Колку е поголем калапот, толку е порамен лебот.
4) Печете на програмата „BAKE“ на 180 °C околу 45 минути. Прободете го тестото и проверете дали е печено.

Напомена

► Колачот нараснува во рерна, но малку се спушта додека се лади. Оставете целосно да се излади пред сечење!

Tabela e përmbajtjes

1. Përdorimi i synuar **150**

2. Paralajmërime dhe simbole të përdorura **150**

3. Udhëzime sigurie **151**

4. Objekti i dorëzimit **153**

5. Shpaketimi **153**

6. Përshkrimi i pajisjes **153**

7. Përpara përdorimit të parë **154**

8. Vënia në punë **154**

9. Funksione të përgjithshme **154**

9.1. Aksesorë gatimi 154

9.2. Ndriçimi i brendshëm dhe tingujt e sinjalit 154

9.3. Modaliteti i gatishmërisë 154

9.4. Butonat e kontrollit 155

9.5. Programe automatike 155

10. Operimi **156**

11. Udhëzuesi i gatimit **157**

12. Këshilla për rezultate sa më të mira të gatimit **158**

13. Pastrimi dhe mirëmbajtja **159**

14. Zëvendësimi i ndriçimit të brendshëm **159**

15. Ruajtja **159**

16. Zgjidhja e problemeve **159**

17. Asgjësimi **160**

17.1. Asgjësoni pajisjen dhe paketimin 160

18. Të dhënat teknike **160**

19. Garancia e Kompernass Handels GmbH **160**

19.1. Shërbimi 161

19.2. Importuesi 161

20. Porositja e pjesëve të këmbimit **161**

21. Receta **162**

1. Përdorimi i synuar

Kjo pajisje është menduar ekskluzivisht për gatimin e ushqimit në shtëpi. Pajisja është e përshtatshme për pjekje, skuqje dhe gatim me ajër të nxehtë, si dhe për ngrohjen, thekjen, pjekjen në skarë dhe dehidrimin e ushqimit.

Pajisja është projektuar ekskluzivisht për përdorim privat në hapësira të mbyllura. Mos e përdorni pajisjen për qëllime tregtare. Çdo përdorim tjetër ose i mëtejshëm konsiderohet i papërshtatshëm. Kërkesat e çdo lloji për dëmshpërblim që vijnë nga përdorimi i papërshtatshëm përjashtohen. Rreziku është përgjegjësi vetëm e përdoruesit.

2. Paralajmërime dhe simbole të përdorura

Paralajmërimet dhe simbolet e mëposhtme përdoren në këtë manual, në paketim dhe në pajisje (sipas rastit):

⚠	**RREZIK!** Një paralajmërim me këtë simbol dhe fjalën sinjalizuese "RREZIK" tregon një situatë të rrezikshme të afërt e cila, nëse nuk shmanget, do të rezultojë në vdekje ose lëndime serioze.
⚠	**PARALAJMËRIM!** Një paralajmërim me këtë simbol dhe fjalën sinjalizuese „PARALAJMËRIM" tregon një situatë potencialisht të rrezikshme e cila, nëse nuk shmanget, mund të rezultojë në vdekje ose lëndime serioze.
⚠	**KUJDES!** Një paralajmërim me këtë simbol dhe fjalën sinjalizuese "KUJDES" tregon një situatë potencialisht të rrezikshme e cila, nëse nuk shmanget, mund të rezultojë në lëndime të lehta ose të moderuara.
!	**VINI RE!** Një paralajmërim me këtë simbol dhe fjalën sinjalizuese "VINI RE" tregon një situatë të mundshme e cila, nëse nuk shmanget, mund të rezultojë në dëmtime të pronës.
i	**Shënim:** Një shënim tregon informacion shtesë që e bën më të lehtë përdorimin e pajisjes.
	Lexoni udhëzimet. Para përdorimit të produktit, ju lutemi lexoni të gjitha udhëzimet e funksionimit dhe sigurisë. Kur ia kaloni produktin një pale të tretë, dorëzoni të gjitha dokumentet.

~	Rryma/tensioni alternativ
	Kujdes! Sipërfaqe e nxehtë!
	Përdoreni pajisjen vetëm në ambientet e brendshme.
	Mos e zhytni në ujë!
	Mund të lahet në lavastovilje.
	Të gjitha pjesët e kësaj pajisjeje që bien në kontakt me ushqimin janë të sigurta për ushqimin.
CE	Ky produkt përmbush kërkesat e direktivave evropiane dhe kombëtare në fuqi.
	Mos e hidhni pajisjen elektrike në mbeturinat shtëpiake!
	Asgjësoni paketimin në një mënyrë miqësore me mjedisin.
b a	Vini re etiketimin e materialeve të paketimit në ndarjen e mbeturinave: Këto karakterizohen nga shkurtesat (a) dhe shifrat (b) me kuptimin e mëposhtëm: 1-7: Plastika, 20-22: Letër dhe karton, 80-98: Materiale të ndryshme.
	Kjo markë konfirmon që produkti përputhet me kërkesat e sigurisë së produktit të zbatueshme në Republikën e Serbisë.

3. Udhëzime sigurie

⚠ RREZIK! GODITJE ELEKTRIKE!

- Vendoseni pajisjen vetëm në një prizë elektrike të instaluar siç duhet me një tension që korrespondon me tensionin e treguar në pllakën e tipit.
- Në asnjë rrethanë nuk duhet ta zhytni pajisjen në ndonjë lëng ose të lejoni që ndonjë lëng të hyjë në kapakun e pajisjes. Mos e ekspozoni pajisjen ndaj lagështirës dhe mos e përdorni jashtë. Nëse lëngu futet në pjesën e jashtme të pajisjes, hiqeni menjëherë pajisjen nga priza elektrike dhe riparojeni nga një personel i kualifikuar.
- Mos e zhytni kurrë pajisjen në ujë ose lëngje të tjera! Rreziku për jetën nga goditja elektrike mund të ndodhë nëse mbetjet e lëngshme bien në kontakt me pjesët nën tension gjatë funksionimit.
- Shmangni ekspozimin e pajisjes nga pikat dhe spërkatjet e ujit. Prandaj, mos vendosni objekte të mbushura me lëng (p.sh. vazo lulesh) mbi ose pranë pajisjes.
- Në rast të keqfunksionimeve dhe para pastrimit të pajisjes, hiqeni kabllon e energjisë nga priza elektrike.
- Hiqeni kabllon e energjisë nga priza; mos e tërhiqni vetë kabllon.
- Mos e prekni kurrë pajisjen, kabllon e energjisë ose spinën me duar të lagura.
- Nëse kablloja e energjisë e kësaj pajisjeje është e dëmtuar, ajo duhet të zëvendësohet nga prodhuesi, agjenti i tij i shërbimit ose një person i kualifikuar në mënyrë të ngjashme për të shmangur rrezikun.
- Mos e përkulni ose shtypni kabllon e energjisë dhe mos e vendosni në mënyrë të tillë që askush të mos shkelë mbi të ose të pengohet mbi të.
- Mbrojeni kabllon e energjisë nga kontakti me pjesët e nxehta të pajisjes. Mos e përdorni kurrë pajisjen pranë një flake të hapur, pllake të ndezur gatimi ose furre të nxehtë.
- Hiqeni pajisjen nga priza menjëherë pas përdorimit. Vetëm kur e hiqni spinën e energjisë nga priza elektrike, ajo është plotësisht pa energji.
- Nuk duhet ta hapni ose riparoni kapakun e pajisjes. Në këtë rast, nuk garantohet siguria dhe skadon garancia. Riparoni një pajisje me defekt vetëm nga personel i kualifikuar.
- Nëse është e mundur, vendoseni pajisjen pranë një prize elektrike. Sigurohuni që spina e energjisë të jetë lehtësisht e arritshme në rast rreziku dhe që kablloja e energjisë të mos bëhet rrezik pengese.
- Sigurohuni që pajisja të jetë vendosur në një sipërfaqe të qëndrueshme.

⚠ PARALAJMËRIM! RREZIK LËNDIMI!

- Kjo pajisje mund të përdoret nga fëmijë të moshës 8 vjeç e lart dhe nga persona me aftësi të kufizuara fizike, shqisore ose mendore ose mungesë përvoje dhe/ose njohurish, nëse janë nën mbikëqyrje ose janë udhëzuar se si ta përdorin pajisjen në mënyrë të sigurt dhe i kanë kuptuar rreziqet që vijnë si pasojë e përdorimit.
- Fëmijët nuk lejohen të luajnë me pajisjen.
- Pastrimi dhe mirëmbajtja nga përdoruesi nuk duhet të kryhen nga fëmijët, përveç nëse janë mbi 8 vjeç dhe nën mbikëqyrje.
- Fëmijët nën 8 vjeç duhet të mbahen larg pajisjes dhe kabllos së energjisë.
- Materialet e paketimit nuk duhet të përdoren që fëmijët të luajnë me to.
  Ekziston rreziku i mbytjes.
- Nëse pajisja është rrëzuar ose është dëmtuar, nuk duhet ta përdorni më. Nëse është e nevojshme, pajisja duhet të kontrollohet dhe riparohet nga një personel i kualifikuar.
- Mos vendosni objekte mbi pajisje ose mos e mbuloni atë. Mbani të lira vrimat për hyrjen dhe daljen e ajrit për një rrymë të papenguar të ajrit. Përndryshe, pajisja mund të nxehet shumë.
- Sipërfaqja e pajisjes mund të nxehet shumë gjatë funksionimit. Prekni pajisjen vetëm në dorezë ose funksionet e kontrollit.
- Mos e prekni derën prej xhami ose mbulesën gjatë përdorimit, pasi ato do të mbinxehen. Përdorni një mbajtëse tenxheresh, dorezë furre ose diçka të ngjashme për të hapur derën prej xhami dhe për të nxjerrë ushqimin që të shmangni djegiet!
- Kini kujdes kur merrni ushqim të nxehtë për të shmangur djegiet.
- Mos e lëvizni pajisjen ndërsa është në funksionim.
- Lëreni pajisjen të ftohet pas përdorimit përpara se ta pastroni! Rrezik djegieje!
- Përdorimi i gabuar i pajisjes përbën rrezik lëndimi! Përdoreni vetëm sipas qëllimit.

(!) VINI RE! DËMTIM PRONE!

- Mos përdorni një kohëmatës të jashtëm ose një sistem të veçantë telekomande për të përdorur pajisjen.
- Mos e lini kurrë pajisjen pa mbikëqyrje ndërsa është në funksionim.
- Sigurohuni që pajisja, kablloja e energjisë ose spina e energjisë të mos kenë kontakt me burime të nxehta siç janë pllakat e nxehta ose flakët e hapura.
- Përdoreni pajisjen ekskluzivisht me aksesorët origjinalë të furnizuar.
- Kjo pajisje nuk është projektuar për instalim. Mos e përdorni në dollap. Vendoseni atë në një sipërfaqe të qëndrueshme, të sheshtë dhe rezistente ndaj nxehtësisë.
- Mos e përdorni pajisjen për ngrohje.

- Mos vendosni letër alumini poshtë pajisjes dhe mos e mbuloni pjesën e brendshme ose elementët ngrohës me të.
- Sigurohuni që ushqimi të mos bjerë në kontakt me elementët e ngrohjes.
- Përdorni vetëm enë rezistente ndaj nxehtësisë.
- Mos vendosni enë prej plastike, letre ose materialesh të ngjashme në furrë.
- Dera e furrës ka një xham sigurie të përforcuar, i cili është veçanërisht rezistent ndaj goditjeve dhe impaktit. Megjithatë, mund të thyhet për shkak të stresit mekanik, veçanërisht në kënde. Mbroni sipërfaqen e qelqit nga gërvishtjet dhe objektet e mprehta. Mos vendosni objekte mbi derën e hapur prej xhami.
- Mos e vendosni pajisjen nën dollapë në mur ose pranë perdeve, dollapëve ose objekteve të tjera që mund të ndizen.
- Mos përdorni agjentë pastrimi gërryes ose agresivë. Këto mund të dëmtojnë sipërfaqet.

⚠ PARALAJMËRIM! RREZIK PËR SHËNDETIN!

- Akrilamidi është një substancë potencialisht kancerogjene që formohet kur ushqimet me amidon skuqen mbi 175 °C. Ushqimet me përbërje niseshteje, si patatet e skuqura, duhet të skuqen vetëm derisa të marrin ngjyrë të verdhë dhe jo kafe të errët. Kjo është e vetmja mënyrë për të arritur një përgatitje me përmbajtje të ulët akrilamidi.

4. Objekti i dorëzimit

Pajisja vjen standarde me përbërësit e mëposhtëm:

- Furrë kompakte digjitale me ngrohje me ventilator
- 1 tepsi për pjekje
- 1 rrjetë për skarë
- 1 kosh për skuqje
- 1 tabaka për mbeturinat
- Udhëzime përdorimi
- Udhëzues i shpejtë për ndezjen e pajisjes

5. Shpaketimi

- Hiqni të gjitha pjesët e pajisjes dhe udhëzimet e përdorimit nga kutia.
- Hiqni të gjitha materialet e paketimit dhe shtresat mbrojtëse nga pajisja.

6. Përshkrimi i pajisjes

Figura A:

1 Butoni i Ndezjes/Fikjes ⏻
2 Çelësi i përzgjedhjes së programit
3 Ekrani i pajisur me butonat e funksionit
4 Buton me rrotullim për temperaturën/kohën e gatimit
5 Dorezë dere
6 Ndriçimi i brendshëm
7 Kosh për skuqje
8 Rrjetë për skarë
9 Tepsi për pjekje
10 Tabaka për mbeturinat
11 Vrima e ventilimit

Figura B:

12 Butoni për ndriçimin e brendshëm
13 Treguesi i programeve të gatimit
14 Treguesi i temperaturës/nivelit të skuqjes/përzgjedhjes së fetave/funksionin e ngrohjes
15 Butoni i temperaturës
16 Butoni për kohën e gatimit
17 Treguesi i kohës së gatimit
18 Butoni Start/Stop ▷/□
19 Treguesi i statusit operativ

Figura F:

20 Bobina e kabllos

7. Përpara përdorimit të parë

1) Vendoseni pajisjen në një sipërfaqe të sheshtë, të qëndrueshme dhe rezistente ndaj nxehtësisë. Lini hapësirë të mjaftueshme rreth pajisjes në mënyrë që ajri të qarkullojë siç duhet. Krijoni një distancë prej të paktën 15 cm nga mobiljet ose muret përreth.
2) Pastroni pjesët e aksesorëve, siç përshkruhet në **13. Pastrimi dhe mirëmbajtja**.
3) Fshijeni pjesën e brendshme dhe të jashtme të pajisjes me një leckë të lagur.

8. Vënia në punë

■ Pajisja duhet të nxehet kur është e zbrazur para përdorimit të parë. Për ta bërë këtë, veproni si më poshtë.

1) Nëse është e nevojshme, hiqni të gjitha aksesorët nga pjesa e brendshme pajisjes.
2) Lidheni spinën e energjisë në një prizë të përshtatshme elektrike.
3) Ndizni pajisjen duke shtypur butonin e Ndezjes/Fikjes ⏻ **(1)**.
4) Rrotulloni çelësin e përzgjedhjes së programit **(2)** derisa programi i gatimit BAKE të ndizet në ekran **(13)**.
5) Treguesi i temperaturës **(14)** është duke pulsuar. Rrotulloni butonin me rrotullim **(4)** dhe caktoni temperaturën në 230 °C.
6) Shtypni butonin **(16)** 🕒, për të caktuar kohën e gatimit. Treguesi i kohës së gatimit **(17)** është duke pulsuar. Rrotulloni butonin me rrotullim **(4)** dhe caktoni kohën në 15 minuta.
7) Shtypni butonin Start/Stop **(18)** ▷/□.

ⓘ Shënim

► Gjatë vënies në punë për herë të parë, mund të shfaqet pak tym dhe aromë si rezultat i mbetjeve të prodhimit. Kjo është plotësisht normale dhe e padëmshme. Siguroni ventilim të mjaftueshëm, për shembull duke hapur dritaren.

8) Në fund të kohës së caktuar, do të dëgjohen tre sinjale të shkurtra, ekrani do të fiket dhe pajisja do të kalojë në modalitetin e gatishmërisë. Për ta fikur pajisjen, shtypni butonin e Ndezjes/Fikjes **(1)** ⏻.

Pajisja tani është gati për përdorim.

9. Funksione të përgjithshme

9.1. Aksesorë gatimi

Kur zgjidhni tava pjekjeje dhe tava që mund të vendosen në furrë, kini parasysh përmasat e brendshme të furrës. Kjo është e përshtatshme për forma të rrumbullakëta me një diametër deri në 30 cm. Format e rrumbullakëta ose drejtkëndëshe mund të jenë maksimumi 30 cm të gjata.

Pozicioni i tabakave të ndryshme ndikon në rezultatin e gatimit. Ne rekomandojmë përdorimin e hapësirave siç paraqiten në tabelë **9.5. Programe automatike**.

ⓘ Shënim

► Tabakaja për mbeturina **(10)** duhet të vendoset direkt në bazën e pajisjes nën elementin ngrohës dhe të mos zhvendoset gjatë funksionimit. Pastrojeni pas çdo përdorimi, siç përshkruhet në kapitullin **13. Pastrimi dhe mirëmbajtja**.

► Kur përgatitni ushqim në koshin për skuqje **(7)** ose në rrjetën për skarë ku mund të dalë vaj ose lëng, si pica ose patate të skuqura, vendosni tepsinë poshtë për të mbledhur lëngjet që dalin.

9.2. Ndriçimi i brendshëm dhe tingujt e sinjalit

■ Ndriçimi i brendshëm ndizet gjatë funksionimit. Pasi të përfundojë programi, ndriçimi i brendshëm fiket automatikisht pas 1 minute. Mund ta ndizni ose fikni manualisht ndriçimin e brendshëm në çdo moment duke përdorur butonin **(12)** 💡.

■ Sinjali bie sa herë që shtypet një buton dhe kur përdoren çelësat me rrotullim **(2)** dhe **(4)**. Në fund të kohës së gatimit, bien 3 sinjale, ekrani **(3)** fiket pas 1 minute dhe pajisja kalon në modalitetin e gatishmërisë.

9.3. Modaliteti i gatishmërisë

Kur pajisja është në modalitetin e gatishmërisë, të gjithë treguesit e ekranit fiken. Vetëm treguesi i statusit të funksionimit **(19)** mbetet i ndezur. Shtypni butonat për të riaktivizuar ekranin **(3)** ose fikni pajisjen duke shtypur butonin e Ndezjes/Fikjes **(1)** ⏻.

9.4. Butonat e kontrollit

– Shtypni çelësin e përzgjedhjes së programit **(2)** për të caktuar programet automatike. Nuk mund të bëni ndryshime në program duke shtypur çelësin e përzgjedhjes së programit **(2)** gjatë procesit të gatimit. Për të ndryshuar programin, shtypni dy herë butonin Start/Stop **(18)** ▷/□.

– Butoni me rrotullim **(4)** përdoret për të caktuar temperaturën dhe kohën e gatimit. Mund t'i ndryshoni këto në çdo moment gjatë procesit të gatimit (shihni kapitullin **10. Operimi**).
Në programin TOAST, ky buton me rrotullim përdoret për të rregulluar nivelin e skuqjes (LIGHT-DARK: nga e lehtë në të errët) ose numrin e fetave të bukës së thekur (SLICE: 1 deri në 6). Koha rregullohet automatikisht.

Koha e mbetur deri në fund të programit shfaqet në ekran **(3)** nga treguesi i kohës së gatimit **(17)**.

9.5. Programe automatike

Pajisja ka 8 programe automatike.

Programi	Aplikimi	Aksesorë	Pozicioni	Cilësimet e parazgjedhura	Opsioni i aplikimit
AIR FRY (Fritezë me ajër)	Për skuqje me pak ose aspak vaj: p.sh., patate të skuqura, patate të prera në feta, copëza pule të prera, krahë pule	Kosh për skuqje/tepsi për pjekje	Mesatare	180 °C - 15 min. plus 60 °C - 10 min. Ruan nxehtësinë	60 - 200 °C 1 min. - 2 orë
ROAST (Pjekje në temperaturë të lartë)	Për pjekjen e perimeve dhe mishit	Rrjetë për skarë/tepsi për pjekje	Pjesa e poshtme	190 °C - 30 min.	60 - 230 °C 1 min. - 2 orë
GRILL (Pjekje në skarë)	Për të pjekur në skarë mish dhe peshk dhe për t'i shtuar sipër tavave.	Rrjetë për skarë/tepsi për pjekje	Pjesa e sipërme	200 °C - 10 min.	60 - 200 °C 1 min. - 2 orë
REHEAT (Ngrohje)	Për ngrohje pa e tepruar me gatimin	Rrjetë për skarë	Pjesa e poshtme	80 °C - 20 min.	60 - 110 °C 1 min. - 2 orë
BAKE (Pjekje në temperaturë të ulët)	Për pjekjen e tortave, tartave të kripura, kekëve të vegjël, pastave, sufleve, si dhe piteve të ëmbla dhe të kripura.	Ena që mund të vendoset në furrë mbi rrjetën për skarë/ Tepsi për pjekje	Mesatare	180 °C - 20 min.	60 - 230 °C 1 min. - 2 orë
PIZZA	Për gatimin e picave të freskëta ose të ngrira	Rrjetë për skarë	Mesatare	220 °C - 15 min.	60 - 230 °C 1 min. - 2 orë

Programi	Aplikimi	Aksesorë	Pozicioni	Cilësimet e parazgjedhura	Opsioni i aplikimit
TOAST (Bukë e thekur)	Për të pjekur bukë, pite, sanduiçe dhe proshutë deri në nivelin e dëshiruar të skuqjes.	Rrjetë për skarë	Mesatare	4 feta Niveli i skuqjes 4 4:45 min.	1 - 6 feta Niveli i skuqjes 1 - 7 3:15 - 6:14 min.
DEHYDRATE (Tharje)	Për tharjen e frutave, mishit dhe perimeve	Kosh për skuqje /rrjetë për skarë	Mesatare	60 °C - 6 orë	60 - 100 °C 1 minutë - 12 orë

10. Operimi

⚠ PARALAJMËRIM!

- Mos e prekni derën prej xhami ose mbulesën gjatë përdorimit, pasi ato do të mbinxehen. Përdorni një mbajtëse tenxheresh, dorezë furre ose diçka të ngjashme për të hapur derën prej xhami dhe për të nxjerrë ushqimin që të shmangni djegiet!
- Kini kujdes kur merrni ushqim të nxehtë për të shmangur djegiet.

1) Nëse nuk e keni bërë ende, vendosni kabllon e energjisë në një prizë të përshtatshme elektrike.
2) Vendoseni ushqimin që do të gatuhet në koshin për skuqje **(7)** ose në një formë dhe/ose në rrjetën për skarë **(8)** ose në tepsinë për pjekje **(9)**.

ⓘ Shënim

- Sigurohuni që të mos tejkaloni sasitë maksimale të specifikuara **11. Udhëzuesi i gatimit** në seksion, pasi kjo mund të dëmtojë rezultatin e gatimit. Për më tepër, ushqimi mund të derdhet ose të digjet mbi elementët ngrohës.

3) Vendosni koshin për skuqje, rrjetën për skarë ose tepsinë për pjekje në pozicionin e duhur (sipër/në mes/poshtë) në pajisje.
4) Ndizni pajisjen duke përdorur butonin e Ndezjes/Fikjes **(1)** ⏻.

Programi AIR FRY është i parazgjedhur pas ndezjes.

5) Për të zgjedhur një program automatik, rrotulloni çelësin e përzgjedhjes së programit **(2)** derisa programi i dëshiruar të ndizet në ekran **(13)**. Temperatura e paracaktuar dhe koha e gatimit shfaqen në ekran **(3)**.

Pasi të zgjidhni një program gatimi, mund të rregulloni temperaturën dhe kohën e gatimit sipas nevojave tuaja. Kjo është gjithashtu e mundur në çdo kohë gjatë procesit të gatimit.

6) Për të vendosur temperaturën, shtypni butonin e Temperaturës **(15)** 🌡. Treguesi i temperaturës **(14)** ndizet në ekran.
7) Rrotullojeni butonin me rrotullim **(4)** drejt **−**, për të ulur temperaturën, ose drejt **+**, për ta rritur atë.

ⓘ Shënim

- Mund ta caktoni temperaturën në rritje prej 5°C midis 60°C dhe 230°C.
- Temperatura maksimale varet nga programi i zgjedhur. Për programet AIR FRY dhe GRILL, temperatura është e kufizuar në 200 °C.

8) Për të kaluar në cilësimin e kohës së gatimit, shtypni butonin për kohën e gatimit **(16)** 🕒. Rrotulloni butonin me rrotullim **(4)** drejt **−**, për të ulur kohën e gatimit **+**, ose drejt + për ta rritur atë.

ⓘ Shënim

- Mund ta caktoni kohën midis një minute dhe dy orësh. Koha maksimale me ndryshim për programin DEHYDRATE (Tharje) është 12 orë.

9) Shtypni butonin Start/Stop **(18)** ▷/☐, për të nisur programin. Treguesi i statusit të funksionimit **(19)** po pulson. Koha e mbetur deri në fund të programit fillon të numërohet mbrapsht në ekranin e kohës së gatimit **(17)**. Pajisja po nxehet.

ⓘ Shënim

- Nëse e hapni derën prej xhami ndërkohë për të kontrolluar pikën e gatimit ose për ta kthyer ushqimin, koha ndalet dhe numërimi mbrapsht vazhdon sapo ta mbyllni përsëri derën prej qelqi. Procesi i gatimit vazhdon automatikisht.

10) Në fund të kohës së gatimit, do të dëgjohen tre sinjale të shkurtra. Pas 1 minute, drita e brendshme fiket dhe pajisja kalon në modalitetin e gatishmërisë.

Shënim

► Mund ta ndaloni procesin e gatimit para përfundimit të kohës së gatimit duke shtypur butonin Start/Stop **(18)** ▷/□. Pajisja kalon në modalitetin e gatishmërisë.

11) Kur ushqimi të jetë gatuar, hiqeni enën nga furra duke përdorur një mbajtëse tenxheresh ose doreza furre. Vendoseni enën në një sipërfaqe rezistente ndaj nxehtësisë.

12) Hiqeni spinën e energjisë nga priza elektrike. Lëreni pajisjen të ftohet plotësisht dhe pastrojeni siç përshkruhet **13. Pastrimi dhe mirëmbajtja** në kapitull.

Programi automatik për TOAST

1) Zgjidhni programin për TOAST duke përdorur çelësin e përzgjedhjes së programit **(2)**. Programi i gatimit për TOAST është paracaktuar në nivelin e skuqjes 4 (4:45 minuta për 4 feta bukë të thekur). Treguesi i skuqjes **(14)** ndizet në ekran **(3)**.

2) Rrotullojeni butonin me rrotullim **(4)** drejt −, për të ulur nivelin e skuqjes, ose drejt +, për ta rritur atë.

3) Shtypni butonin për kohën e gatimit **(16)** 🕒, për të zgjedhur numrin e fetave. Numri mbi mbishkrimin SLICE (feta) pulson në ekran **(14)**.

4) Rrotulloni butonin me rrotullim **(4)** për të rritur ose ulur numrin e fetave. Mund të rregulloni nga 1 deri në 6 feta. Koha e gatimit ndryshon automatikisht sipas numrit të fetave dhe nivelit të zgjedhur të skuqjes.

5) Nisni programin duke përdorur butonin Start/Stop **(18)** ▷/□.

Programi për Mbajtjen e Nxehtësisë (vetëm për AIR FRY)

Pasi të ketë mbaruar koha e gatimit në programin e AIR FRY, tingëllon një sinjal i shkurtër dhe pajisja fillon automatikisht programin e ruajtjes së nxehtësisë. Treguesi **(14)** ndizet që tregon WARM.

Programi i ruajtjes së nxehtësisë është paracaktuar në 10 minuta në 60°C. Pasi të ketë kaluar kjo kohë, do të tingëllojnë tre sinjale të shkurtër dhe pajisja do të kalojë në modalitetin e gatishmërisë pas 1 minute.

Mund ta përfundoni programin e ruajtjes së nxehtësisë në çdo kohë duke shtypur butonin Start/Stop **(18)** ▷/□.

11. Udhëzuesi i gatimit

Udhëzuesi i gatimit ofron shembuj se cilat ushqime duhen gatuar në cilën temperaturë dhe sa kohë gatimi kërkohet. Kohët e gatimit të listuara më poshtë janë vetëm udhëzime dhe mund të ndryshojnë në varësi të cilësisë dhe sasisë së ushqimit. Përshtatni vlerat sipas nevojave ose përvojës suaj, nëse është e nevojshme.

Programi	Përgatitja	Sasia	Temperatura	Koha	Rrotullimi	Rekomandimi
AIR FRY (Fritezë me ajër)	Patate të skuqura të ngrira	racion opsional 400 g maks. 700 g	180 °C	20 min. 30 min.	po	Ngroheni për 5 min. Kthejeni në gjysmën e kohës së gatimit duke përdorur pincë kuzhine.
	Patate të skuqura të freskëta	racion opsional 400 g maks. 700 g	180 °C	25 min. 35 min.	po	Përzieni me 1 lugë gjelle vaj. Ngroheni për 5 min. Kthejeni në gjysmën e kohës së gatimit duke përdorur pincë kuzhine.
	Copëza pule (të ngrira)	racion opsional 400 g maks. 500 g	200 °C	15 min. 18 min.	po	Kthejeni në gjysmën e kohës së gatimit duke përdorur pincë kuzhine.

Programi	Përgatitja	Sasia	Tempera-tura	Koha	Rrotul-limi	Rekomandimi
ROAST (Pjekje në temperaturë të lartë)	Pulë e tërë	racion opsional 1200 g maks. 1500 g	200 °C	45 min. 55 min.		
	Fileto salmoni	racion opsional 400 g maks. 600 g	170 °C	15 min. 20 min.		
GRILL (Pjekje në skarë)	Qofte	racion opsional 500 g (4 copë) maks. 750 g (6 copë)	200 °C	30 min. 35 min.	po	Kthejeni në gjysmën e kohës së gatimit
REHEAT (Ngrohje)	Ngrohja e ushqimit		100 °C	10 min. 15 min.		
BAKE (Pjekje në temperaturë të ulët)	Kek me çokollatë	racion opsional 400 g maks. 600 g	180 °C	20 min. 30 min.		
	Kekë të vegjël	racion opsional 7 copë maks. 9 copë	180 °C	12 min. 14 min.		Ngroheni për 5 min. Pozicioni në mes
PIZZA	Picë e ngrirë	racion opsional/ maks. 1 copë 26-30 cm	220 °C	12 min.		Ngroheni për 5 min.
TOAST (Bukë e thekur)	Bukë e thekur, brusketa	racion opsional 4 copë max. 6 copë	automatikisht	4:45 min. 6:14 min.		Ngroheni për 5 min. Niveli i skuqjes 4
DEHYDRATE (Tharje)	Mollë	racion opsional/ maks. 2 copë	60 °C	8 orë		Feta me trashësi 1 cm. Kthejeni tepsinë në gjysmën e kohës së gatimit.
	Banane	racion opsional/ maks. 2 copë	60 °C	8 orë		

12. Këshilla për rezultate sa më të mira të gatimit

- Mos i tejkaloni sasitë maksimale të rekomanduara.
- Sasitë më të vogla të ushqimit zakonisht kërkojnë një kohë gatimi pak më të shkurtër sesa sasitë më të mëdha të ushqimit.
- Sasitë më të vogla të ushqimit do të gatuhen më në mënyrë të barabartë nëse i ktheni në gjysmën e kohës së gatimit. Për këtë, do t'ju duhet një mjet gatimi, për shembull, një pincë kuzhine.
- Llojet e patateve të forta janë më të përshtatshmet për përgatitjen e pjatave me patate duke përdorur ajër të nxehtë. Shpëlani copat e patateve në ujë të pastër dhe më pas thajini me kujdes në një peshqir kuzhine. Kjo i pengon ato të ngjiten së bashku dhe i bën ato më krokante.

- Zakonisht nuk përdoret vaj për skuqje me ajër të nxehtë. Megjithatë, shtimi i disa pikave vaj mund t'i japë shije.
- Ndiqni udhëzimet në paketim për skuqjen e ushqimit. Vendosni temperaturën dhe kohën e gatimit sipas rekomandimit.
- Për përgatitjen e kekëve, tartave të kripura, gjellëve në tavë ose kekëve të vegjël, mund të përdorni enë pjekjeje ose tave të bëra prej silikoni, çeliku inoks, alumini ose terrakota ose qeramike dhe t'i vendosni ato në rrjetën për skarë **(8)**.

13. Pastrimi dhe mirëmbajtja

1) Pas çdo përdorimi, tërhiqni tabakanë për mbeturina **(10)** dhe hidhini mbeturinat. Pastroni tabakanë për mbeturina në ujë të ngrohtë me shkumë dhe me një sfungjer të butë nëse është e nevojshme. Pastaj shpëlajeni me ujë të pastër.
2) Pastroni koshin për skuqje **(7)**, rrjetën për skarë **(8)** dhe tepsinë e pjekjes **(9)** pas çdo përdorimi në ujë të nxehtë me pak detergjent për enët dhe një sfungjer jo-gërryes. Për papastërtitë e vështira, zhytini paraprakisht tabakatë në ujë të nxehtë me shkumë për rreth 10 minuta. Pastaj shpëlajini ato me ujë të pastër.

ⓘ Shënim

►  Të gjitha tabakatë përveç tabakasë për mbeturina mund të pastrohen edhe në lavastovilje.

3) Pastroni derën e ftohtë prej xhami dhe sipërfaqet e brendshme me një sfungjer të lagur dhe një detergjent të butë.
4) Hiqni çdo mbetje ushqimore nga elementët e ngrohjes duke përdorur një furçë pastrimi kimik.
5) Fshijeni pjesën e jashtme të pajisjes me një leckë të lagur. Nëse është e nevojshme, shtoni pak detergjent për larjen e enëve në leckë dhe fshijeni me ujë të pastër.
6) Lëreni pajisjen dhe aksesorët të thahen plotësisht përpara se ta përdorni përsëri ose ta ruani.

14. Zëvendësimi i ndriçimit të brendshëm

1) Fikeni pajisjen dhe hiqeni nga priza elektrike. Lëreni pajisjen të ftohet plotësisht.
2) Hapni derën e xhamit. Ndriçimi i brendshëm **(6)** ndodhet në pjesën e pasme në murin anësor të djathtë (shih Fig. **C**).
3) Kapni kapakun e ndriçimit të brendshëm dhe rrotullojeni atë në drejtim të kundërt të akrepave të orës. Hiqeni kapakun (shih Fig. **C**).
4) Hiqeni llambën e dëmtuar duke e tërhequr atë (shih Fig. **D**).
5) Vendosni një llambë të re të të njëjtit model (llambë tungsteni, maks. 25 W, 220-240 V) në fole (shih Fig. **E**).
6) Vidhosni kapakun përsëri në pozicionin e tij.

15. Ruajtja

- Pasi pajisja të jetë ftohur, mbështilleni kabllon e energjisë rreth bobinës së kabllos **(20)** në pjesën e pasme të pajisjes (shih Fig. **F**).
- Ruajeni pajisjen e pastruar në një vend të thatë dhe pa pluhur.

16. Zgjidhja e problemeve

Problem	Shkaku i mundshëm	Zgjidhja e mundshme
Pajisja nuk funksionon	Spina e rrjetit nuk është lidhur me furnizimin me energji	Futni spinën në një prizë
	Priza është e defektuar	Përdorni një prizë tjetër
	Pajisja është e defektuar	Kontaktoni shërbimin e klientit
Ekrani **(3)** nuk ndizet	Spina e rrjetit nuk është lidhur me furnizimin me energji	Futni spinën në një prizë
	Kabllo e rrjetit është e dëmtuar	Kontaktoni shërbimin e klientit
Ekrani tregon vlera të gabuara	Ekrani i dëmtuar	Kontaktoni shërbimin e klientit
	Pjesë të dëmtuara në bordin elektronik	Kontaktoni shërbimin e klientit
Koha e gatimit është më e gjatë se sa pritej	Dera e qelqit u hap shpesh për të kontrolluar procesin e gatimit	Mos e ndërpreni procesin e gatimit duke hapur pa nevojë derën e qelqit
	Cilësim i gabuar i temperaturës	Kontrolloni cilësimet e temperaturës

Problem	Shkaku i mundshëm	Zgjidhja e mundshme
Gjatë funksionimit krijohen tym dhe aroma	Mbetje të detergjentit ose ushqimit në elementët ngrohës	Hiqni ushqimin dhe lëreni pajisjen të vazhdojë të funksionojë me derën e qelqit të hapur derisa të mos krijohet më tym. Hapni një dritare për ajrosje më të mirë
Ekrani tregon E1	Gabim i sensorit të temperaturës (NTC): qark i shkurtër	Shkëputni pajisjen nga rrjeti dhe lidheni sërish; nëse problemi vazhdon, kontaktoni shërbimin e klientit
Ekrani tregon E2	Gabim i sensorit të temperaturës (NTC)	
Ekrani tregon E3	Temperatura në dhomën e gatimit mbi 260 °C	
Ekrani tregon E4	Defekt në transmetimin e sinjalit në bordin e qarkut	

17. Asgjësimi

17.1. Asgjësoni pajisjen dhe paketimin



Simboli i koshit të mbeturinave me rrota të shënuar me kryq do të thotë që kjo pajisje nuk duhet të hidhet me mbeturinat shtëpiake në fund të jetëgjatësisë së saj të dobishme. Pajisja duhet të dorëzohet në pikat e caktuara të grumbullimit, qendrat e riciklimit ose impiantet e asgjësimit të mbeturinave.

Ju lutemi fshini të gjitha të dhënat personale përpara se ta ktheni artikullin.

Para se ta ktheni pajisjen, ju lutemi hiqni çdo bateri ose akumulator që nuk është i përfshirë në pajisjen e vjetër, si dhe llambat që mund të hiqen pa u shkatërruar, dhe hidhini ato veçmas.

Paketimi është bërë nga materiale që mund t'i hidhni në qendrën tuaj lokale të riciklimit.

Asgjësoni paketimin në një mënyrë miqësore me mjedisin.

18. Të dhënat teknike

Tensioni i rrjetit	220-240 V ~, 50-60 Hz
Konsumi i energjisë	2250 W
Konsumi i energjisë në modalitetin Off	0.35 W
Llamba	Llambë tungsteni G9, maksimumi 25 W, 220-240 V
Kapaciteti i furrës	21 l

19. Garancia e Kompernass Handels GmbH

I dashur klient,

Ju merrni një garanci 3-vjeçare për këtë pajisje duke filluar që nga data e blerjes. Në rast të defekteve në këtë produkt, ju keni të drejta ligjore ndaj shitësit të produktit. Këto të drejta ligjore nuk kufizohen nga garancia jonë e përcaktuar më poshtë.

Kushtet e garancisë

Periudha e garancisë fillon që në datën e blerjes. Ju lutem ruajeni faturën në një vend të sigurt. Kjo kërkohet si provë e blerjes. Në rast se ndodh një defekt në materiale ose gjatë prodhimit brenda tre viteve nga data e blerjes së këtij produkti, ne, sipas gjykimit tonë, do ta riparojmë, zëvendësojmë ose rimbursojmë çmimin e blerjes pa pagesë. Kjo garanci kërkon që pajisja me defekt dhe prova e blerjes (deri në faturë) të paraqiten brenda periudhës trevjeçare, së bashku me një përshkrim të shkurtër të defektit dhe kur ka ndodhur ky defekt.

Në rast se defekti mbulohet nga garancia jonë, ju do të merrni produktin e riparuar ose një produkt të ri. Riparimi ose zëvendësimi i produktit nuk fillon një periudhë të re garancie.

Periudha e garancisë dhe kërkesat ligjore për defekte

Periudha e garancisë nuk zgjatet nga garancia. Kjo është e vlefshme edhe për pjesët e zëvendësuara dhe të riparuara. Çdo dëmtim ose defekt i pranishëm në momentin e blerjes duhet të raportohet menjëherë pas heqjes nga paketimi. Riparimet e nevojshme pas periudhës së garancisë janë me pagesë.

Objekti i garancisë

Pajisja është prodhuar me kujdes sipas standardeve të rrepta të cilësisë dhe është testuar plotësisht para dorëzimit.

Garancia është e vleshme për defektet në materia ose gjatë prodhimit. Kjo garanci nuk mbulon pjesët e produktit që i nënshtrohen konsumimit normal, ose dëmtimit të pjesëve delikate siç janë çelësat ose pjesët e bëra prej qelqi.

Kjo garanci është e pavlefshme në rast se produkti është dëmtuar, përdorur ose mirëmbajtur në mënyrë të papërgjegjshme. Për të siguruar përdorimin e përshtatshëm të produktit, të gjitha udhëzimet e përfshira në manualin e përdorimit duhet të ndiqen në mënyrën e duhur. Përdoruesi nuk duhet të kryejë asnjë veprim ose të përdorë produktin në mënyra për të cilat manuali paralajmëron.

Produkti është i synuar për përdorim individual dhe jo për përdorim tregtar. Në rast të keqpërdorimit, trajtimit të papërshtatshëm, përdorimit me forcë ose ndryshimeve që nuk janë kryer nga qendra jonë e autorizuar e shërbimit, garancia do të jetë e pavlefshme.

Përpunimi në rast të kërkesës së garancisë

Për t'u siguruar që kërkesa juaj të përpunohet shpejt, ju lutemi ndiqni udhëzimet në vijim:

- Për të gjitha pyetjet, ju lutemi të bëni gati faturën dhe numrin e artikullit (IAN) 528923_2601 si provë blerjeje.
- Numri i artikullit mund të gjendet në etiketën e llojit në produkt, në një gdhendje në produkt, në faqen e titullit të udhëzimeve të përdorimit (poshtë majtas) ose në afishen në pjesën e pasme ose të poshtme të produktit.
- Në rast se ndodh ndonjë mosfunksionim ose defekt tjetër, ju lutemi të kontaktoni fillimisht departamentin e shërbimit ndaj klientit të përmendur më poshtë **telefon** ose me **email**.
- Pastaj, mund të dërgoni një produkt të regjistruar si produkt me defekt, pa pagesë të postës, në adresën e shërbimit që ju është dhënë, duke bashkëngjitur provën e blerjes (deri në faturë) dhe duke deklaruar se cili është defekti dhe kur ka ndodhur.

19.1. Shërbimi

(MK) **Shërbimi në Maqedoninë e Veriut**

Tel.: 0800 90698
E-Mail: kompernass@lidl.mk

IAN 528923_2601

19.2. Importuesi

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

20. Porositja e pjesëve të këmbimit

Ju mund të porosisni pjesë këmbimi për këtë produkt në internet në **www.kompernass.com**.

Skanoni kodin QR me telefonin/tabletin tuaj inteligjent.
Ky kod QR do t'ju dërgojë direkt në faqen tonë të internetit ku mund të shikoni dhe porosisni pjesë këmbimi të disponueshme.

Shënim

- Nëse hasni probleme me porosinë tuaj online, mund të kontaktoni qendrën tonë të shërbimit me telefon ose email.
- Gjithmonë përfshini numrin e artikullit (IAN) 528923_2601 kur bëni porosinë tuaj.
- Kini parasysh se porositja online e pjesëve të këmbimit nuk ofrohet për të gjitha vendet e dërgesës.

21. Receta

Të gjitha recetat ofrohen pa garanci. Të gjithë përbërësit dhe udhëzimet e përgatitjes janë vetëm udhëzime. Plotësoni këto sugjerime recetash me përvojat tuaja personale.

Patate të skuqura

Përbërësit për 2 persona

- 400 g patate të skuqura (të ngrira)
- Kripë

Përgatitja

1) Vendosni patatet e skuqura të ngrira në koshin për skuqje.
2) Zgjidhni programin e AIR FRY dhe skuqini sipas udhëzimeve.
3) Hiqeni koshin për skuqje në gjysmën e kohës së gatimit dhe kthejini ose rishpërndajini patatet e skuqura duke përdorur pincë kuzhine.
4) Pasi të ketë mbaruar programi, vendosini patatet e skuqura në një enë dhe shtoni kripë dhe erëza sipas dëshirës. Shërbejeni me një salcë sipas dëshirës tuaj.

Patate të ëmbla të skuqura në shtëpi

Përbërësit për 2 persona

- 400 g patate të ëmbla
- 1 lugë gjelle vaj për gatim
- 1 lugë gjelle niseshte misri
- 1 lugë gjelle susam
- kripë deti e trashë

Përgatitja

1) Qëroni patatet e ëmbla dhe pritini në shkopinj me trashësi 1 cm. Lërini të zhyten në ujë të ftohtë për rreth 1 orë, pastaj thajini mirë dhe spërkatini në mënyrë të barabartë me niseshte misri.
2) Piqni farat e susamit në një tigan pa vaj për rreth 10 minuta, derisa të fillojnë të lëshojnë një aromë të këndshme. Përziejini herë pas here.
3) Lërini farat e susamit të pjekura të ftohen dhe më pas shtypini ato së bashku me kripën në një havan.
4) Hidhni vajin në një tas, shpërndajini shkopinjtë e patates së ëmbël në të dhe kthejini disa herë derisa të mbulohen me vaj.
5) Që vaji i tepërt të kullojë, hiqini shkopinjtë e patates së ëmbël nga tasi me një pincë kuzhine dhe vendosini në koshin për skuqje.
6) Skuqni sipas udhëzimeve në modalitetin e AIR FRY. Kthejeni tasin nga ana tjetër në gjysmën e kohës së pjekjes duke përdorur pincë kuzhine.
7) Përzieni përzierjen e susamit dhe kripës me patatet e ëmbla të skuqura dhe shërbejini menjëherë.

Krahë pule

Përbërësit për 2 persona

- 6 krahë pule
- 10 ml uthull vere
- 1 pikë salce djegëse Tabasco
- Paprika e ëmbël
- pak kallam sheqeri kafe ose mjaltë
- 2 lugë çaji erëza
- Kripë dhe piper
- 5 ml vaj

Përgatitja

1) Përzieni uthullën, vajin, Tabasco-n, sheqerin ose mjaltin, bimët dhe erëzat në një tas.
2) Vendosni krahët e pulës në një tas dhe përziejini në mënyrë të barabartë me përbërësit e marinuar. Është më mirë ta lini të qëndrojë gjatë natës në frigorifer.
3) Vendosni krahët e pulës të marinuar në një enë dhe vendosini në rrjetën për skarë. Gatuajeni duke përdorur programin ROAST në 190°C për afërsisht 25-30 minuta. Kthejeni pas rreth 15 minutash duke përdorur mjete kuzhine të përshtatshme. Gatuajeni edhe për 10-15 minuta të tjera.
4) Kontrolloni procesin e gatimit herë pas here dhe ndërpriteni nëse është e nevojshme nëse krahët e pulës janë gatuar para kohës së caktuar.

Perime të pjekura

Përbërësit për 4 persona

- 1 kungulleshkë
- 1 spec i kuq
- 1 spec i verdhë
- 1 qepë e kuqe
- 250 g kërpudha të freskëta
- 1 lugë çaji vaj ulliri
- Erëzat e Provencës
- Kripë dhe piper

Përgatitja

1) Pastroni kërpudhat dhe i prisni në feta. Lani perimet e mbetura, hiqni kërcellin dhe farat dhe pritini në copa të vogla. Qëroni qepën dhe priteni në formë rrethore ose feta.
2) Përzieni erëzat së bashku me vajin e ullirit në një tas. Shtoni perimet dhe përzieni përsëri gjithçka mirë.
3) Piqni të gjitha së bashku duke përdorur programin AIR FRY në afërsisht 180°C për rreth 15 minuta. Kthejeni nga ana tjetër në gjysmën e kohës së gatimit.

Kifle me mbushje

Përbërësit për 10 copë

- 150 g petë sfoliatë (i ngrirë ose nga frigoriferi)
- 2 lugë gjelle qumësht
- Mbushje sipas dëshirës

Përgatitja

1) Priteni petën sfoliatë në 10 katrorë (5 x 5 cm).
2) Vendosni një lugë çaji të mbushur plot me mbushje në qendër të çdo katrori.
3) Palosni çdo katror në mënyrë që të formohet një petë e mbushur trekëndore. Lyejini skajet me pak ujë dhe shtypini me një pirun për t'i bashkuar.
4) Vendosni petët e mbushura mbi një tepsi të shtruar me letër pjekjeje dhe lyejini me qumësht.
5) Piqini me programin BAKE në 160 °C për rreth 15–20 minuta, derisa të marrin ngjyrë karamel.

Sugjerime për mbushjen

Proshutë dhe djathë:

– Përziejini 50 g djathë të freskët me 50 g proshutë të zier të prerë në shirita të hollë dhe pak piper.

Ricotta dhe spinaq:

– Përziejini 50 g ricotta me 50 g spinaq të mirë të kulluar, pak arre myshku, kripë dhe djathë parmixhan të grirë.

Mollë dhe kanellë:

– Prisni një mollë në copa të vogla dhe përziejeni me 1 lugë gjelle sheqer, 1 lugë çaji kanellë dhe disa rrush të thatë.

Salmon dhe djathë të freskët:

– Përziejini 50 g djathë të freskët me 50 g salmon të prerë në kubikë ose shirita (i freskët ose i tymosur) dhe pak koper.

Salmon i marinuar me susam

Përbërësit për 2 persona

- 400 g salmon
- 1 lugë gjelle susam
- 25 ml salcë soje
- 25 ml lëng limoni
- 1 lugë gjelle mjaltë
- 1 lugë çaji pluhur paprike
- Kripë dhe piper

Përgatitja

1) Përziejini salcën e sojës me susamin, lëngun e limonit, mjaltin, pluhurin e piperit të kuq, si dhe kripën dhe piperin për të bërë një marinadë.
2) Pritini salmonin në kube dhe përziejini me marinadën.
3) Piqni kubet e salmonit të marinuar në 180°C për rreth 10 minuta. Për ta bërë këtë, zgjidhni programin ROAST dhe rregulloni kohën e gatimit në përputhje me rrethanat.
4) Kontrolloni procesin e gatimit në gjysmë të kohës dhe përziejeni ushqimin nëse është e nevojshme.
5) Servireni menjëherë. Kjo shoqërohet me një sallatë me disa përbërës.

Pica Margarita në stilin napolitan

Përbërësit për 2 pica

– për brumin:
- 350 g miell për pica
- 10 g vaj ulliri ekstra i virgjër
- 4 g sheqer
- 200 ml ujë
- 10 g kripë
- 1 g maja e freskët

– për mbushjen:
- 160 g domate të qëruara të konservuara (San Marzano)
- 1 mocarela (mundësisht e bërë nga qumështi i buallit)
- disa gjethe borziloku të freskëta
- Vaj ulliri ekstra i virgjër
- pak djathë Parmigiano Reggiano ose Grana Padano të grirë
- Kripë

Përgatitja

1) Hidhni ujin në një tas druri dhe shtoni kripën dhe sheqerin në të.
2) Hidhni rreth gjysmën e miellit në tas, hidhni majanë mbi miell dhe përziejini të dyja me një dorë të lyer me miell. Shtoni gradualisht miellin e mbetur, duke e përzier butësisht në brumë çdo herë derisa mielli të ketë thithur ujin.
3) Shtoni vajin në brumë dhe vazhdoni të punoni me njërën dorë derisa vaji të përthithet.
4) Hiqeni brumin nga tasi dhe gatuajeni me të dyja duart për 20-25 minuta në një sipërfaqe të sheshtë, të spërkatur lehtë me miell. Brumi duhet të jetë elastik dhe i lëmuar, nuk duhet të ngjitet. Spërkatni sipërfaqen e punës me pak miell nëse është e nevojshme.
5) Formoni brumin në një top dhe lëreni të pushojë në një tas druri për 15 minuta. Pastaj hiqeni, përziejeni për pak kohë, vendoseni përsëri në tas dhe lëreni të vijë duke e mbuluar për 40 minuta të tjera.
6) Hiqni topin e brumit dhe priteni në 2 pjesë të barabarta. Formoni 2 topa më të vegjël nga kjo.
7) Vendosni dy topat e brumit përsëri në tasin prej druri, mbulojeni dhe lërini të vijnë në një vend të ngrohtë për 8-12 orë.
8) Shtypni domatet e qëruara (pa lëngun e tyre) me një pirun, pastaj përziejini me vaj, kripë dhe gjethe borziloku të grira.
9) Pritini mocarelën në kube ose shkopinj.
10) Vendosni një gur pice, nëse keni, në furrë dhe ngrohni me programin PIZZA në 230 °C për rreth 30–40 minuta. Përndryshe, ngrohni furrën për 5 minuta në 230 °C.
11) Ndërkohë, lyejini pak topat e brumit me miell nga të dyja anët dhe punojini në sipërfaqen e punës të spërkatur me miell me gishtat nga qendra në skajet derisa të formohet një formë e rrumbullakët.
12) Mbajeni brumin në mes me njërën dorë dhe tërhiqeni butësisht përgjatë skajeve me tjetrën. Kthejeni brumin dhe përsëriteni.
13) Tani, duke përdorur pjesën e pasme të një luge, shpërndani salcën e domates në një model spiral nga qendra në skajet e picës, mbulojeni në mënyrë të barabartë me copat e mocarelës dhe spërkateni me djathë parmixhano. Në fund, vendosni disa gjethe borziloku dhe hidhni pak vaj mbi picë.
14) Vendoseni picën në gurin e nxehtë të picës ose direkt në raftin e telit dhe piqeni në programin PIZZA për afërsisht 10 minuta në 230 °C. Servireni menjëherë.

Kek me lajthi piemontez

Përbërësit

- 200 g lajthi të plota të pjekura
- 80 g miell gruri
- 200 g sheqer
- 3 vezë (2 të ndara, 1 e gjitha)
- 200 g gjalpë i shkrirë
- 1 Majë kripe
- Lëvore limoni e grirë

Përgatitja

1) Vendosni lajthitë në tepsi për pjekje dhe piqini për 10 minuta në 200 °C me programin ROAST, derisa të marrin ngjyrë të artë-kafe. Lërini të ftohen dhe hiqni lëvozhgën nëse është e nevojshme.
2) Grini lajthitë me një pajisje kuzhine derisa të shndërrohen në një miell të trashë.
3) Shtoni miellin e grurit dhe gjysmën e sheqerit tek lajthitë e grira dhe përziejini mirë. Shtoni dhe përziejini lëvoren e limonit.
4) Rrihni 2 të verdhat e vezëve me gjysmën tjetër të sheqerit deri të formohet një masë e shkumëzuar. Më pas shtojeni tek përbërësit e thatë dhe përziejeni mirë. Shtoni gjithashtu vezën e tërë dhe gjalpin e shkrirë në brumë dhe përziejini.
5) Rrihni 2 të bardhat e vezëve me një majë kripe derisa të formohen maja të forta. Përfshijeni gradualisht në brumë derisa të formohet një brumë i trashë dhe viskoz.
6) Lyejeni një tepsinë me gjalpë dhe spërkateni me thërrime buke. Shpërndajeni përzierjen e brumit brenda dhe shtypni një model spiral në sipërfaqe duke përdorur pirunin e sheshtë.
7) Piqeni kekun në programin BAKE në 190 °C për 30-40 minuta, derisa të marrë një ngjyrë kafe të çelët në mënyrë të njëtrajtshme. Për të kontrolluar nëse keku është pjekur, shpojeni brumin në mes me një kruajtëse dhëmbësh: nëse nuk ngjitet brumë kur e nxirrni, keku është gati.

ⓘ Shënim

► Keku mbetet krokant dhe i thërrmueshëm sepse piqet pa maja dhe nuk fryhet. Nëse preferoni një konsistencë më të butë, shtoni gjysmën e një pakete pluhur pjekjeje në miell.

Kekë të vegjël me boronica dhe banane

Përbërësit për 10 kekë të vegjël

- 200 g miell gruri
- 2 lugë çaji sodë buke
- 2 banane të pjekura
- 2 vezë
- 40 g gjalpë
- 1 lugë çaji ekstrakt vaniljeje
- 50 g mjaltë
- 1 lugë çaji kanellë
- 200 g boronica

Përgatitja

1) Përzieni miellin dhe pluhurin pjekës në një tas të madh.
2) Shtrypni bananet me një pirun dhe shtojini tek mielli me pluhur pjekjeje së bashku me vezët, gjalpin, ekstraktin e vaniljes, mjaltin dhe kanellën, pastaj përziejini mirë.
3) Përziejini butësisht boronicat në brumë.
4) Shpërndajeni brumin në forma për kekë të vegjël dhe vendosini në tepsi për pjekje.
5) Piqni kekët e vegjël duke përdorur programin BAKE në 180 °C për afërsisht 20 minuta. Për të kontrolluar nëse kekët e vegjël janë pjekur, mund t'i shponi në mes me një shkop druri. Nëse nuk ngjitet brumë në tavë kur e nxirrni jashtë, kekët e vegjël janë gati.

Bukë me banane

Përbërësit

- 3 banane shumë të pjekura
- 200 g miell të plotë gruri
  (alternativisht miell thekre ose spelte)
- ½ lugë çaji pluhur kanelle
- 100 g mollë e grirë, ose pure molle pa sheqer
- ½ pako pluhur pjekjeje
- 2 vezë
- 50 g arra të grira

Përgatitja

1) Qëroni, hiqini bërthamën dhe grijeni imët mollën. Qëroni bananet, shtojini te mollët dhe shtypini mirë. Rrihni 2 vezët derisa të bëhen shkumë.
2) Përzieni miellin, pluhurin pjekës dhe kanellën, shtojeni te pureja e bananes dhe mollës dhe përziejini për një kohë të shkurtër. Në fund, shtoni arrat e grira.
3) Hidheni brumin në një tavë buke të lyer me yndyrë. Sa më e madhe të jetë forma, aq më e sheshtë është buka.
4) Gatuajeni në programin BAKE në 180 °C për afërsisht 45 minuta.
   Përdorni një shkop për të shpuar brumin dhe për të kontrolluar nëse është pjekur.

ⓘ Shënim

► Keku fryhet në furrë, por ulet pak ndërsa ftohet. Lëreni të ftohet plotësisht para se ta prisni!

Cuprins

1. Utilizarea conform destinației **168**

2. Indicații de avertizare și simboluri utilizate **168**

3. Indicații de siguranță **169**

4. Cuprinsul livrării **171**

5. Dezambalarea **171**

6. Descrierea aparatului **171**

7. Înainte de prima utilizare **171**

8. Punerea în funcțiune **172**

9. Funcții generale **172**

9.1. Accesorii de gătit 172

9.2. Iluminarea interioară și semnalele sonore 172

9.3. Standby 172

9.4. Butoane de comandă 172

9.5. Programe automate 173

10. Operarea **174**

11. Tabel de preparare **175**

12. Sfaturi pentru cele mai bune rezultate de gătire **176**

13. Curățarea și îngrijirea **176**

14. Înlocuirea iluminării interioare **177**

15. Depozitarea **177**

16. Depanare **177**

17. Eliminarea **177**

17.1. Eliminarea aparatului și a ambalajului 177

18. Date tehnice **178**

19. Garanția Kompernass Handels GmbH **178**

19.1. Service-ul 179

19.2. Importator. 179

20. Comandarea pieselor de schimb **179**

21. Rețete **179**

1. Utilizarea conform destinației

Acest aparat este prevăzut exclusiv pentru prelucrarea alimentelor în cantități uzuale. Aparatul este potrivit atât pentru coacere, prăjire și gătire cu aer cald, cât și pentru reîncălzire, prăjirea pâinii, grill și deshidratarea alimentelor.

Aparatul este destinat exclusiv uzului privat în spații închise.
Nu utilizați aparatul în scopuri comerciale.

Orice altă utilizare este considerată a fi neconformă. Pretențiile de orice natură din cauza deteriorărilor apărute în urma utilizării neconforme sunt excluse. Riscul este suportat în exclusivitate de către utilizator.

2. Indicații de avertizare și simboluri utilizate

În cadrul acestor instrucțiuni de utilizare, pe ambalaj și aparat sunt folosite următoarele avertizări și simboluri (dacă sunt aplicabile):

	**PERICOL!** Un avertisment însoțit de acest simbol și de cuvântul de avertizare „PERICOL" indică o situație periculoasă iminentă care, dacă nu este evitată, duce la deces sau la vătămări grave.
	**AVERTIZARE!** Un avertisment însoțit de acest simbol și de cuvântul de avertizare „AVERTIZARE" indică o posibilă situație periculoasă care, dacă nu este evitată, poate duce la deces sau la vătămări grave.
	**PRECAUȚIE!** Un avertisment însoțit de acest simbol și de cuvântul de avertizare „PRECAUȚIE" indică o posibilă situație periculoasă care, dacă nu este evitată, poate duce la vătămări minore sau moderate.
	**ATENȚIE!** Un avertisment însoțit de acest simbol și de cuvântul de avertizare „ATENȚIE" indică o posibilă situație care, dacă nu este evitată, poate duce la pagube materiale.
	**Indicație:** O indicație marchează informații suplimentare care facilitează manipularea aparatului.

	**Citiți instrucțiunile.** Înainte de a utiliza produsul, respectați toate indicațiile privind utilizarea și siguranța. În cazul transmiterii produsului unei alte persoane, predați-i toate documentele aferente acestuia.
	Tensiune/curent alternativ
	Precauție, suprafață fierbinte!
	Utilizați aparatul doar în spații închise.
	Nu introduceți în apă!
	Adecvat pentru curățarea în mașina de spălat vase.
	Toate componentele acestui aparat care intră în contact cu alimentele sunt adecvate pentru uz alimentar.
	Acest produs îndeplinește cerințele directivelor europene și naționale în vigoare.
	Nu eliminați aparatul electric împreună cu deșeurile menajere!
	Eliminați ambalajul în mod ecologic.
	La sortarea deșeurilor, respectați marcajul de pe materialele de ambalare: Acestea sunt marcate cu abrevieri (a) și cifre (b) cu următoarea semnificație: 1-7: materiale plastice, 20-22: hârtie și carton, 80-98: materiale compozite.
	Acest produs îndeplinește cerințele directivelor naționale aplicabile din Republica Serbia.

3. Indicații de siguranță

⚠ PERICOL! ELECTROCUTARE!

- Conectați aparatul numai la o priză instalată regulamentar, cu o tensiune corespunzătoare cu tensiunea specificată pe plăcuța de caracteristici a aparatului.
- Este interzisă introducerea aparatului în lichide și se va evita infiltrarea umezelii în carcasa aparatului. Nu expuneți aparatul la umiditate și nu îl utilizați în aer liber. Dacă, din întâmplare, în carcasa aparatului ajung lichide, scoateți imediat ștecărul din priză și predați aparatul unui specialist în vederea reparării.
- Nu introduceți niciodată aparatul în apă sau în alte lichide! Există pericol de moarte prin electrocutare dacă, în timpul funcționării, ajung resturi de lichid pe componentele conductoare de tensiune.
- Protejați aparatul împotriva picăturilor de apă și a apei pulverizate. Din acest motiv, nu așezați obiecte umplute cu lichide (de exemplu, vaze cu flori) pe sau lângă aparat.
- În cazul defecțiunilor de funcționare și înaintea curățării aparatului, scoateți ștecărul din priză.
- Când scoateți ștecărul din priză, trageți direct de ștecăr, nu de cablu.
- Nu puneți niciodată mâinile ude pe aparat, pe cablul de alimentare sau pe ștecăr.
- Pentru a evita orice risc, la defectarea cablului de alimentare al aparatului, acesta trebuie înlocuit de către producător, de serviciul clienți al acestuia sau de către o persoană cu calificare similară.
- Nu îndoiți sau nu striviți cablul de alimentare și poziționați-l astfel încât să nu se calce pe el sau să devină un obstacol de care să vă împiedicați.
- Protejați cablul de alimentare de contactul cu componentele fierbinți ale aparatului. Nu utilizați niciodată aparatul în apropierea flăcărilor deschise, a unei plite sau a unui cuptor încălzit.
- Deconectați aparatul de la sursa de curent imediat după utilizare. Aparatul este complet fără curent doar după scoaterea din priză a ștecărului.
- Este interzis să deschideți sau să reparați carcasa aparatului. În acest caz, nu mai este asigurată siguranța, iar garanția se anulează. Aparatul defect poate fi reparat numai de către specialiști calificați.
- Pe cât posibil, așezați aparatul în apropierea unei prize. În caz de pericol, asigurați-vă că ștecărul este imediat accesibil, iar cablul de alimentare nu este un obstacol de care să vă împiedicați.
- Asigurați stabilitatea aparatului.

⚠ AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- Acest aparat poate fi utilizat de copii începând cu vârsta de 8 ani, precum și de persoane cu abilități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență și/sau fără cunoștințe necesare, dacă sunt supravegheați sau dacă au fost instruiți cu privire la utilizarea sigură a acestui aparat și au înțeles pericolele cu privire la acesta.

- Copiilor le este interzis să se joace cu aparatul.
- Curățarea și acțiunile de întreținere destinate utilizatorului nu se vor efectua de către copii, cu excepția cazului în care aceștia au vârsta peste 8 ani și sunt supravegheați.
- Copiii cu vârsta sub 8 ani nu trebuie să se afle în apropierea aparatului și a cablului de conexiune.
- Nu este permisă utilizarea de către copii a materialelor de ambalare ca jucării. Pericol de asfixiere.
- Nu mai utilizați aparatul dacă a căzut pe jos sau dacă este deteriorat. Solicitați verificarea și, dacă este necesar, repararea aparatului de către un specialist calificat.
- Nu așezați obiecte pe aparat și nu îl acoperiți. Pentru un flux de aer continuu, păstrați neacoperite orificiile pentru intrarea și ieșirea aerului. Altfel, aparatul se poate supraîncălzi.
- Suprafața aparatului se poate încinge foarte mult pe durata funcționării. Atingeți aparatul numai pe mâner sau de elementele de comandă.
- În timpul utilizării, nu atingeți niciodată ușa de sticlă sau carcasa, deoarece acestea devin foarte fierbinți. Pentru a deschide ușa de sticlă și pentru a scoate alimentele, utilizați un șervet de bucătărie, mănuși de bucătărie sau ceva similar, în scopul prevenirii arsurilor!
- Fiți precaut în timpul manipulării alimentelor fierbinți, în scopul prevenirii arsurilor.
- Nu mișcați aparatul în timpul funcționării.
- Înainte de curățare, așteptați până când aparatul s-a răcit! Pericol de arsuri!
- Pericol de rănire în cazul folosirii inadecvate a aparatului! Utilizați aparatul numai în conformitate cu destinația.

(!) ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

- Nu utilizați temporizatoare externe sau sisteme separate de comandă de la distanță pentru a opera aparatul.
- În timpul funcționării, nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat.
- Asigurați-vă că aparatul, cablul de alimentare sau ștecărul nu vor intra în contact cu suprafețe fierbinți, cum sunt plitele sau flăcările deschise.
- Utilizați aparatul numai cu accesoriile originale livrate împreună cu acesta.
- Acest aparat nu este prevăzut pentru a fi încorporat. Nu-l utilizați într-un dulap. Așezați-l pe o suprafață plană, stabilă și rezistentă la căldură.
- Nu utilizați aparatul pentru încălzire.
- Nu puneți folie de aluminiu sub aparat și nu acoperiți cu aceasta interiorul sau elementele de încălzire.
- Asigurați-vă că alimentele nu intră în contact cu elementele de încălzire.
- Utilizați numai vase rezistente la cuptor.
- Nu depozitați în cuptor obiecte din plastic, hârtie sau materiale similare.

- Ușa cuptorului este realizată din sticlă securizată, special concepută să reziste la șocuri și lovituri. Cu toate acestea, poate să se spargă în urma solicitărilor mecanice, în special la colțuri. Protejați suprafața de sticlă împotriva zgârieturilor și a obiectelor ascuțite. Nu așezați niciun obiect pe ușa de sticlă deschisă.
- Nu așezați niciodată aparatul sub dulapuri suspendate sau în apropierea perdelelor, pereților de dulapuri sau a altor obiecte inflamabile.
- Nu utilizați substanțe de curățare abrazive sau agresive. Acestea pot deteriora suprafețele.

⚠ AVERTIZARE! EFECTE NOCIVE ASUPRA SĂNĂTĂȚII!

- Acrilamida este o substanță posibil cancerigenă formată la prăjirea alimentelor cu conținut de amidon la temperaturi de peste 175 °C. Alimentele care conțin amidon, ca de exemplu cartofii prăjiți, ar trebui să fie prăjite doar până capătă o culoare auriu-gălbuie, nu închisă sau maronie. Numai astfel veți obține preparate cu conținut scăzut de acrilamide.

4. Cuprinsul livrării

În mod standard, aparatul este livrat cu următoarele componente:

- Mini-cuptor digital cu convecție
- 1 tavă de copt
- 1 grilaj grătar
- 1 coș pentru prăjire
- 1 tavă pentru firimituri
- Instrucțiuni de utilizare
- Instrucțiuni de pornire rapidă

5. Dezambalarea

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

6. Descrierea aparatului

Figura A:

1 Tasta Pornit/Oprit ⏻
2 Selector de programe
3 Indicator cu taste multifuncționale
4 Buton rotativ pentru temperatură/timp de gătire
5 Mânerul ușii
6 Iluminare interioară
7 Coș pentru prăjire
8 Grilaj grătar
9 Tavă de copt
10 Tavă pentru firimituri
11 Fante de aerisire

Figura B:

12 Tasta pentru iluminare interioară
13 Indicator programe de gătire
14 Indicator temperatură/nivel de rumenire/număr de felii/menținere la cald
15 Tasta pentru temperatură
16 Tasta pentru timpul de gătire
17 Indicator timp de gătire
18 Tasta de pornire/oprire ▷/□
19 Indicator stare de funcționare

Figura F:

20 Suport înfășurare cablu

7. Înainte de prima utilizare

1) Așezați aparatul pe o suprafață plană, stabilă și rezistentă la căldură. Aveți grijă să lăsați suficient spațiu în jurul aparatului, pentru a permite o bună circulație a aerului. Mențineți liberă o distanță de cel puțin 15 cm față de mobilierul sau pereții din jur.
2) Curățați toate accesoriile în modul descris la **13. Curățarea și îngrijirea**.
3) Ștergeți interiorul și exteriorul aparatului cu o lavetă umedă.

8. Punerea în funcțiune

■ Înainte de prima utilizare, aparatul trebuie încălzit o dată fără conținut. Procedați după cum urmează.

1) Îndepărtați, dacă este cazul, toate accesoriile din interiorul aparatului.
2) Introduceți ștecărul într-o priză adecvată.
3) Porniți aparatul prin apăsarea tastei Pornit/Oprit **(1)** ⏻.
4) Rotiți selectorul de programe **(2)** până când programul de gătire BAKE se aprinde pe indicator **(13)**.
5) Indicatorul temperaturii **(14)** clipește. Rotiți butonul rotativ **(4)** și setați temperatura la 230 °C.
6) Apăsați tasta **(16)** 🕒 pentru a seta timpul de gătire. Indicatorul timpului de gătire **(17)** clipește. Rotiți butonul rotativ **(4)** și setați timpul la 15 minute.
7) Apăsați tasta de pornire/oprire **(18)** ▷/□.

ⓘ Indicație

► Pe parcursul primei puneri în funcțiune, din cauza resturilor de fabricație, poate fi degajat puțin fum și se poate simți un miros ușor. Acest lucru este normal și nepericulos. Asigurați aerisirea suficientă a încăperii, de exemplu prin deschiderea unei ferestre.

8) La finalul timpului setat, se aud trei semnale sonore scurte, afișajul se stinge, iar aparatul trece în modul standby. Apăsați tasta Pornit/Oprit **(1)** ⏻ pentru a opri aparatul.

Acum, aparatul este pregătit pentru funcționare.

9. Funcții generale

9.1. Accesorii de gătit

La alegerea formelor de copt și a tigăilor rezistente la cuptor, țineți cont de dimensiunile spațiului interior al cuptorului. Acesta este potrivit pentru forme rotunde cu un diametru de până la 30 cm. Formele ovale sau dreptunghiulare nu trebuie să depășească 30 cm în lungime.

Poziția diferitelor accesorii influențează rezultatul gătirii. Recomandăm utilizarea nivelurilor de inserare conform indicațiilor din tabelul **9.5. Programe automate**.

ⓘ Indicație

► Tava pentru firimituri **(10)** trebuie plasată întotdeauna direct pe baza aparatului, sub elementul de încălzire, și trebuie să rămână acolo în timpul funcționării. Curățați aparatul după fiecare utilizare, conform descrierii din capitolul **13. Curățarea și îngrijirea**.

► Dacă preparați alimente pe coșul pentru prăjire **(7)** sau pe grilajul de grătar, din care pot curge grăsimi sau sucuri, precum pizza sau cartofi prăjiți, introduceți tava de copt dedesubt, pentru a colecta lichidele scurse.

9.2. Iluminarea interioară și semnalele sonore

■ În timpul funcționării, iluminarea interioară este activă. După finalizarea programului, iluminarea interioară se oprește automat după 1 minut. Puteți porni sau opri manual iluminarea interioară în orice moment cu ajutorul tastei **(12)** 💡.

■ La fiecare apăsare a tastei și la acționarea butoanelor rotative **(2)** și **(4)** se aude un semnal sonor. La finalul timpului de gătire, se aud 3 semnale sonore, afișajul **(3)** se stinge, după 1 minut iar aparatul trece în modul standby.

9.3. Standby

Când aparatul se află în modul standby, toate indicațiile de pe afișaj sunt stinse. Doar indicatorul stării de funcționare **(19)** este aprins. Acționați orice element de comandă pentru a reactiva indicatorul **(3)** sau opriți aparatul apăsând tasta Pornit/Oprit **(1)** ⏻.

9.4. Butoane de comandă

– Cu ajutorul selectorului de programe **(2)** setați programele automate. În timpul procesului de gătire, nu puteți modifica programul cu selectorul de programe **(2)**. Pentru a modifica programul, apăsați de 2 ori tasta de pornire/oprire **(18)** ▷/□.

– Butonul rotativ **(4)** este utilizat pentru setarea temperaturii și a timpului de gătire. Acestea pot fi modificate în orice moment, inclusiv în timpul procesului de gătire (a se vedea capitolul **10. Operarea**).
În programul TOAST, acest buton rotativ este utilizat în schimb pentru setarea gradului de rumenire (LIGHT–DARK: deschis până la închis), respectiv a numărului de felii de pâine (SLICE: 1 până la 6). Timpul este ajustat automat.

Timpul rămas până la finalul programului este afișat pe ecran **(3)** prin indicatorul timpului de gătire **(17)**.

9.5. Programe automate

Aparatul dispune de 8 programe automate.

Program	Utilizare	Accesorii	Nivel	Presetări	Posibilități de setare
AIR FRY (Prăjire cu aer cald)	Pentru prăjire fără sau cu puțin ulei: de exemplu, cartofi prăjiți, cartofi wedges, nuggets de pui, aripioare de pui	Coș pentru prăjire/tavă de copt	Mijloc	180 °C - 15 min. plus 60 °C - 10 min. Menținere la cald	60 - 200 °C 1 min. - 2 ore
ROAST (Friptură)	Pentru coacerea intensă a legumelor și a cărnii	Grilaj grătar/ tavă de copt	Jos	190 °C - 30 min.	60 - 230 °C 1 min. - 2 ore
GRILL (Funcția grill)	Pentru gătirea la grătar a cărnii și peștelui, precum și pentru gratinarea preparatelor la cuptor	Grilaj grătar/ tavă de copt	Sus	200 °C - 10 min.	60 - 200 °C 1 min. - 2 ore
REHEAT (Încălzire)	Pentru încălzire fără coacere excesivă	Grilaj grătar	Jos	80 °C - 20 min.	60 - 110 °C 1 min. - 2 ore
BAKE (Coacere)	Pentru coacerea prăjiturilor, quiche-urilor, brioșelor, produselor de patiserie, sufleurilor, precum și a tartelor dulci și sărate	Formă rezistentă la cuptor pe grilajul de grătar/ tavă de copt	Mijloc	180 °C - 20 min.	60 - 230 °C 1 min. - 2 ore
PIZZA	Pentru prepararea pizzei proaspete sau congelate	Grilaj grătar	Mijloc	220 °C - 15 min.	60 - 230 °C 1 min. - 2 ore
TOAST (Prăjirea pâinii)	Pentru prăjirea pâinii, a lipiilor, a sandvișurilor și a baconului la gradul de rumenire dorit	Grilaj grătar	Mijloc	4 felii Grad de rumenire 4 4:45 min.	1 - 6 felii Grad de rumenire 1 - 7 3:15 - 6:14 min.
DEHYDRATE (Deshidratare)	Pentru deshidratarea fructelor, cărnii și legumelor	Coș pentru prăjire/grilaj grătar	Mijloc	60 °C - 6 ore	60 - 100 °C 1 min. - 12 ore

10. Operarea

⚠ AVERTIZARE!

- În timpul utilizării, nu atingeți niciodată ușa de sticlă sau carcasa, deoarece acestea devin foarte fierbinți. Pentru a deschide ușa de sticlă și pentru a scoate alimentele, utilizați un șervet de bucătărie, mănuși de bucătărie sau ceva similar, în scopul prevenirii arsurilor!
- Fiți precaut în timpul manipulării alimentelor fierbinți, în scopul prevenirii arsurilor.

1) Dacă nu ați făcut-o deja, introduceți ștecărul într-o priză adecvată.
2) Introduceți alimentele care urmează a fi preparate în coșul pentru prăjire **(7)** sau într-o formă și/sau pe grilajul grătarului **(8)** ori tava de copt **(9)**.

ⓘ Indicație

- Aveți grijă să nu depășiți cantitățile maxime indicate în capitolul **11. Tabel de preparare** deoarece, în caz contrar, rezultatul gătirii poate fi afectat. De asemenea, alimentele se pot revărsa sau se pot arde pe elementele de încălzire.

3) Introduceți coșul pentru prăjire, grilajul grătarului sau tava de copt în poziția corespunzătoare (sus/mijloc/jos) în aparat.
4) Porniți aparatul cu ajutorul tastei Pornit/Oprit **(1)** ⏻.

După pornire, programul AIR FRY este presetat.

5) Pentru a selecta un program automat, rotiți selectorul de programe **(2)** până când programul dorit se aprinde pe indicator **(13)**. Temperatura și timpul de gătire presetate sunt afișate pe ecran **(3)**.

După ce ați selectat un program de gătire, puteți ajusta temperatura și timpul de gătire în funcție de preferințe. Acest lucru este posibil în orice moment, chiar și în timpul procesului de gătire.

6) Pentru setarea temperaturii, apăsați tasta pentru temperatură **(15)** 🌡. Indicatorul temperaturii **(14)** clipește pe ecran.
7) Rotiți butonul **(4)** în direcția — pentru a reduce temperatura sau în direcția + pentru a o crește.

ⓘ Indicație

- Puteți seta temperatura în trepte de 5 °C, între 60 °C și 230 °C.
- Temperatura maximă depinde de programul selectat. Pentru programele AIR FRY și GRILL, aceasta este limitată la 200 °C.

8) Pentru a trece la setarea timpului de gătire, apăsați tasta pentru timpul de gătire **(16)** 🕒. Rotiți butonul **(4)** în direcția — pentru a reduce temperatura de gătire sau în direcția + pentru a o crește.

ⓘ Indicație

- Puteți seta timpul între un minut și 2 ore. Pentru programul DEHYDRATE (Deshidratare), durata maximă care poate fi setată este de 12 ore.

9) Apăsați tasta de pornire/oprire **(18)** ▷/☐ pentru a porni programul. Indicatorul stării de funcționare **(19)** clipește. Timpul rămas până la finalul programului începe să fie afișat în indicatorul timpului de gătire **(17)**. Aparatul se încălzește.

ⓘ Indicație

- Dacă deschideți ușa de sticlă în timpul funcționării pentru a verifica gradul de gătire sau pentru a întoarce alimentele, timpul se oprește, iar numărătoarea continuă după ce închideți din nou ușa. Procesul de gătire este reluat automat.

10) La finalul timpului de gătire, se aud trei semnale sonore scurte. După 1 minut, iluminarea interioară se stinge, iar aparatul intră în modul standby.

ⓘ Indicație

- Puteți opri procesul de gătire înainte de finalul timpului de gătire apăsând tasta de pornire/oprire **(18)** ▷/☐. Aparatul trece în standby.

11) Când alimentele sunt gătite, scoateți accesoriul din cuptor folosind un șervet de bucătărie sau mănuși de bucătărie. Așezați accesoriul pe o suprafață termorezistentă.
12) Scoateți ștecărul din priză. Lăsați aparatul să se răcească complet și curățați-l conform descrierii din capitolul **13. Curățarea și îngrijirea**.

Programul automat TOAST

1) Selectați programul TOAST cu ajutorul selectorului de programe **(2)**. Programul de gătire TOAST este presetat la gradul de rumenire 4 (4:45 minute pentru 4 felii de pâine prăjită). Indicatorul gradului de rumenire **(14)** clipește pe ecran **(3)**.
2) Rotiți butonul **(4)** în direcția — pentru a reduce gradul de rumenire sau în direcția + pentru a-l crește.

3) Apăsați tasta pentru timpul de gătire **(16)** ⏲ pentru a selecta numărul de felii. Numărul de deasupra inscripției SLICE (Felii) clipește pe indicator **(14)**.
4) Rotiți butonul **(4)** pentru a mări sau a micșora numărul de felii. Puteți seta între 1 și 6 felii. Timpul de gătire se ajustează automat în funcție de numărul de felii și de gradul de rumenire selectat.
5) Porniți programul cu ajutorul tastei de pornire/oprire **(18)** ▷/☐.

Program de menținere la cald (doar pentru AIR FRY)

După expirarea timpului de gătire în programul AIR FRY, se aude un semnal sonor scurt, iar aparatul pornește automat programul de menținere la cald. Pe indicator **(14)** se aprinde WARM.

Programul de menținere la cald este presetat la 10 minute, la 60 °C. După expirarea acestui timp, se aud trei semnale sonore scurte, iar aparatul trece în modul standby după 1 minut.

Puteți opri oricând programul de menținere la cald prin apăsarea tastei de pornire/oprire **(18)** ▷/☐.

11. Tabel de preparare

În tabelul de preparare sunt prezentate exemple de alimente cu temperaturile de preparare aferente și timpul de gătire necesar. Timpii de gătire indicați mai jos sunt doar orientativi și pot varia în funcție de calitatea și cantitatea alimentelor. Ajustați valorile, dacă este necesar, în funcție de nevoile dumneavoastră sau de experiența proprie.

Program	Preparare	Cantitate	Temperatură	Timp	Întoarcere	Recomandare
AIR FRY (Prăjire cu aer cald)	Cartofi prăjiți congelați	ideal 400 g max. 700 g	180 °C	20 min. 30 min.	da	Preîncălziți timp de 5 min. După jumătate din timpul de gătire, întoarceți cu un clește
	Cartofi prăjiți proaspeți	ideal 400 g max. 700 g	180 °C	25 min. 35 min.	da	Amestecați cu 1 lingură de ulei. Preîncălziți timp de 5 min. După jumătate din timpul de gătire, întoarceți cu un clește
	Chicken nuggets (congelate)	optim. 400 g max. 500 g	200 °C	15 min. 18 min.	da	După jumătate din timpul de gătire, întoarceți cu un clește
ROAST (Friptură)	Pui întreg	ideal 1200 g max. 1500 g	200 °C	45 min. 55 min.		
	File de somon	ideal 400 g max. 600 g	170 °C	15 min. 20 min.		
GRILL (Funcția grill)	Chiftele	ideal 500 g (4 buc.) max. 750 g (6 buc.)	200 °C	30 min. 35 min.	da	După jumătate din timpul de gătire, întoarceți
REHEAT (Încălzire)	Încălzirea alimentelor		100 °C	10 min. 15 min.		

Program	Preparare	Cantitate	Temperatură	Timp	Întoarcere	Recomandare
BAKE (Coacere)	Prăjitură cu ciocolată	ideal 400 g max. 600 g	180 °C	20 min. 30 min.		
	Brioșe	ideal 7 ore max. 9 ore	180 °C	12 min. 14 min.		Preîncălziți timp de 5 min. Inserție la mijloc
PIZZA	Pizza congelată	ideal/max. 1 oră 26-30 cm	220 °C	12 min.		Preîncălziți timp de 5 min.
TOAST (Prăjirea pâinii)	Pâine prăjită, bruschete	ideal 4 ore max. 6 ore	automat	4:45 min. 6:14 min.		Preîncălziți timp de 5 min Grad de rumenire 4
DEHYDRATE (Deshidratare)	Mere	ideal/max. 2 ore	60 °C	8 ore		Felii de 1 cm grosime. După jumătate din timpul de gătire, rotiți accesoriul
	Banane	ideal/max. 2 ore	60 °C	8 ore		

12. Sfaturi pentru cele mai bune rezultate de gătire

- Nu depășiți cantitățile maxime recomandate.
- Alimentele mai mici necesită, de obicei, un timp de gătire puțin mai scurt decât cele mai mari.
- Alimentele mai mici se gătesc mai uniform dacă le întoarceți sau învârtiți după jumătate din timpul de gătire. Pentru aceasta, folosiți o ustensilă de gătit, de exemplu un clește.
- Pentru prepararea cu aer cald a felurilor cu cartofi, cele mai adecvate sunt tipurile de cartofi care nu se sfărâmă. Clătiți bucățile de cartofi cu apă curată și uscați-le apoi cu grijă cu un prosop de bucătărie. Astfel, nu se lipesc între ele și devin deosebit de crocante.
- Pentru prăjirea cu aer cald nu este necesar, de regulă, ulei. Adăugarea câtorva picături de ulei poate însă intensifica gustul.
- Respectați indicațiile de preparare de pe ambalajul produsului de prăjit. Setați temperatura și timpul de gătire așa cum este recomandat.
- Pentru prepararea prăjiturilor, quiche-urilor, gratenurilor sau brioșelor, puteți folosi forme de copt sau de graten din silicon, oțel inoxidabil, aluminiu sau teracotă/ceramică, și le puteți așeza pe grilajul grătarului **(8)**.

13. Curățarea și îngrijirea

1) Scoateți tava de firimituri **(10)** după fiecare utilizare și aruncați firimiturile. Curățați tava de firimituri, dacă este necesar, în apă caldă cu un burete moale. Clătiți-o apoi cu apă curată.
2) Curățați coșul pentru prăjire **(7)**, grilajul grătarului **(8)** și tava de copt **(9)** după fiecare utilizare în apă fierbinte cu puțin detergent de vase și un burete neabraziv. În cazul murdăriilor persistente, înmuiați accesoriile în prealabil în soluție de curățat cu apă fierbinte timp de cca 10 minute. Clătiți-le apoi cu apă curată.

Indicație



Toate accesoriile, cu excepția tăvii de firimituri, pot fi curățate și în mașina de spălat vase.

3) Curățați ușa de sticlă răcită și suprafețele interioare cu un burete umed și un detergent blând.
4) Îndepărtați eventualele resturi alimentare de pe barele de încălzire cu o perie de curățare uscată.
5) Ștergeți exteriorul aparatului cu o lavetă umedă. La nevoie, puneți puțin detergent pe lavetă și ștergeți apoi cu apă curată.
6) Lăsați aparatul și accesoriile să se usuce complet înainte de a le utiliza din nou sau de a le depozita.

14. Înlocuirea iluminării interioare

1) Opriți aparatul și scoateți ștecărul din priză. Lăsați aparatul să se răcească complet.
2) Deschideți ușa de sticlă. Iluminarea interioară **(6)** se află în spate, pe peretele lateral din dreapta (a se vedea fig. **C**).
3) Apucați capacul iluminării interioare și rotiți-l în sens invers acelor de ceasornic. Îndepărtați capacul (a se vedea fig. **C**).
4) Scoateți becul defect trăgându-l (a se vedea fig. **D**).
5) Introduceți un bec nou de același tip (bec cu incandescență, max. 25 W, 220-240 V) în soclu (a se vedea fig. **E**).
6) Înfiletați capacul înapoi în poziție.

15. Depozitarea

- După ce aparatul s-a răcit, înfășurați cablul de alimentare în jurul suportului de înfășurare a cablului **(20)** de pe spatele aparatului (a se vedea fig. **F**).
- Păstrați aparatul curățat într-un loc uscat, ferit de praf.

16. Depanare

Problemă	**Cauză posibilă**	**Soluție posibilă**
Aparatul nu funcționează	Ștecherul nu este conectat la sursa de alimentare	Introduceți ștecherul într-o priză
	Priza este defectă	Folosiți o altă priză
	Aparatul este defect	Contactați serviciul de relații cu clienții
Ecranul **(3)** nu se aprinde	Ștecherul nu este conectat la sursa de alimentare	Introduceți ștecherul într-o priză
	Cablul de alimentare este deteriorat	Contactați serviciul de relații cu clienții
Ecranul afișează valori incorecte	Ecran deteriorat	Contactați serviciul de relații cu clienții
	Piese deteriorate pe placa electronică	Contactați serviciul de relații cu clienții
Timpul de gătire este mai lung decât era prevăzut	Ușa de sticlă a fost deschisă frecvent pentru a verifica procesul de gătire	Nu întrerupeți procesul de gătire prin deschiderea inutilă a ușii de sticlă
	Setare incorectă a temperaturii	Verificați setările de temperatură
În timpul funcționării apar fum și mirosuri	Resturi de detergenți sau alimente pe elementele de încălzire	Scoateți alimentele și lăsați aparatul să continue să funcționeze cu ușa de sticlă deschisă până când nu se mai dezvoltă fum. Deschideți o fereastră pentru o ventilare mai bună
Ecranul afișează E1	Eroare senzor temperatură (NTC): scurtcircuit	Deconectați aparatul de la rețea și reconectați-l; dacă problema persistă, contactați serviciul de relații cu clienții
Ecranul afișează E2	Eroare senzor temperatură (NTC)	
Ecranul afișează E3	Temperatura din camera de gătire depășește 260 °C	
Ecranul afișează E4	Defecțiune în transmisia semnalului pe placa de circuit	

17. Eliminarea

17.1. Eliminarea aparatului și a ambalajului



Simbolul pubelei tăiate indică faptul că, la finalul duratei sale de utilizare, acest aparat nu trebuie eliminat împreună cu deșeurile menajere. Aparatul trebuie predat centrelor de colectare, centrelor de reciclare sau unităților de eliminare a deșeurilor.

Vă rugăm să ștergeți, înainte de predare, toate datele cu caracter personal.

Înainte de predare, vă rugăm să îndepărtați bateriile sau acumulatorii care nu sunt integrați în vechiul aparat, precum și becurile care pot fi scoase fără a fi deteriorate și predați-le spre colectare separată.

Ambalajul este format din materiale pe care le puteți elimina prin intermediul centrelor locale de reciclare.

Eliminați ambalajul în modecologic.

18. Date tehnice

Tensiunea rețelei	220–240 V ~, 50–60 Hz
Consum de energie	2250 W
Consum în modul oprit	0,35 W
Corp de iluminat	Bec cu incandescență G9, max. 25 W, 220-240 V
Capacitatea spațiului de gătire	21 l

19. Garanția Kompernass Handels GmbH

Stimate client,

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

Condiții de garanție

Perioada de garanție începe de la data cumpărării. Păstrați cu grijă bonul fiscal. Acesta este necesar pentru a dovedi cumpărarea. Dacă în decurs de trei ani de la data cumpărării acestui produs apare un defect de material sau de fabricație, produsul va fi reparat, înlocuit de către noi în mod gratuit sau vi se va restitui prețul de cumpărare, la alegerea noastră. Garanția presupune ca în timpul perioadei de trei ani să se prezinte aparatul defect și dovada cumpărării (bonul fiscal), precum și o scurtă descriere în scris, în care să se specifice în ce constă defecțiunea și când a survenit aceasta. Dacă defectul este acoperit de garanția noastră, veți primi înapoi produsul reparat sau unul nou. Timpul de nefuncționare din cauza lipsei de conformitate apărute în cadrul termenului de garanție prelungește termenul de garanție legală de conformitate și cel al garanției comerciale și curge, după caz, din momentul la care a fost adusă la cunoștința vânzătorului lipsa de conformitate a produsului sau din momentul prezentării produsului la vânzător/unitatea service până la aducerea produsului în stare de utilizare normală și, respectiv, al notificării în scris în vederea ridicării produsului sau predării efective a produsului către consumator.

Produsele de folosință îndelungată care înlocuiesc produsele defecte în cadrul termenului de garanție vor beneficia de un nou termen de garanție care curge de la data preschimbării produsului.

Perioada de garanție și pretențiile legale privind defectele

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

Domeniul de aplicare a garanției

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

Garanția se acordă în caz de defecte de material sau de fabricație. Această garanție nu se extinde asupra componentelor produsului care sunt expuse uzurii normale și care, prin urmare, pot fi considerate piese de uzură sau asupra deteriorărilor apărute la componentele fragile, de exemplu comutatoare sau componente realizate din sticlă. Această garanție se pierde în cazul în care produsul a fost deteriorat, a fost utilizat sau întreținut în mod necorespunzător. Pentru utilizarea corespunzătoare a produsului trebuie respectate cu strictețe toate indicațiile prezentate în instrucțiunile de utilizare. Trebuie evitate în mod obligatoriu utilizările și acțiunile nerecomandate sau care fac obiectul unor avertizări în cadrul instrucțiunilor de utilizare. Aparatul este destinat numai uzului privat și nu utilizărilor comerciale. În cazul manevrării abuzive sau necorespunzătoare, al uzului de forță și al intervențiilor care nu au fost realizate de către filiala noastră autorizată de service, garanția își pierde valabilitatea.

Procedura de acordare a garanției

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

- Pentru toate solicitările păstrați la îndemână bonul fiscal și numărul articolului (IAN) 528923_2601 ca dovadă a cumpărării.
- Numărul articolului poate fi consultat pe plăcuța cu date tehnice de pe produs, pe o gravură de pe produs, pe coperta instrucțiunilor de utilizare (în partea stângă, jos) sau pe autocolantul de pe partea din spate sau de jos a produsului.
- În cazul în care apar defecte funcționale sau alte defecțiuni, contactați mai întâi **telefonic** sau **prin e-mail** departamentul de service menționat în continuare.
- Apoi puteți expedia produsul înregistrat ca fiind defect la adresa de service care v-a fost comunicată, fără a plăti taxe poștale, anexând dovada cumpărării (bonul fiscal) și indicând în ce constă defectul și când a apărut acesta.

19.1. Service-ul

(RO) **Service România**

Tel.: 0800896637

E-Mail: kompernass@lidl.ro

IAN 528923_2601

19.2. Importator

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21 • 44867 BOCHUM • GERMANIA

www.kompernass.com

20. Comandarea pieselor de schimb

Puteți comanda oricând în mod convenabil piese de schimb pentru acest produs online, pe **www.kompernass.com**.

Scanați codul QR cu smartphone-ul/tableta. Cu ajutorul acestui cod QR puteți accesa direct site-ul nostru web și puteți vizualiza și comanda piesele de schimb disponibile.

Indicație

- Dacă aveți probleme cu comanda online, puteți contacta centrul nostru de service telefonic sau prin e-mail.
- Vă rugăm să indicați întotdeauna numărul articolului (IAN) 528923_2601.
- Atenție, comanda online a pieselor de schimb nu este posibilă în toate țările de livrare.

21. Rețete

Toate rețetele sunt puse la dispoziție fără garanție. Toate indicațiile privind ingredientele și prepararea sunt orientative. La aceste propuneri de rețete, adăugați experiența dvs. personală anterioară.

Cartofi prăjiți

Ingrediente pentru 2 persoane

- 400 g cartofi prăjiți (congelați)
- sare

Preparare

1) Introduceți cartofii congelați în coșul pentru prăjire.
2) Selectați programul AIR FRY și prăjiți conform instrucțiunilor.
3) Scoateți coșul pentru prăjire după jumătate din timpului de gătire și întoarceți sau redistribuiți cartofii cu un clește.
4) După încheierea programului, puneți cartofii într-un recipient și sărați și condimentați după preferință. Serviți cu un sos la alegere.

Cartofi pai dulci făcuți în casă

Ingrediente pentru 2 persoane

- 400 g cartofi dulci
- 1 lingură de ulei
- 1 lingură de amidon
- 1 lingură de susan
- sare grunjoasă de mare

Preparare

1) Curățați cartofii dulci și tăiați-i în bastonașe cu o grosime de 1 cm. Lăsați aprox. 1 oră în apă rece, apoi uscați bine și presărați uniform cu amidon alimentar.
2) Prăjiți susanul fără grăsime timp de cca 10 minute în tigaie până când începe să elibereze un miros plăcut. Între timp, amestecați.
3) Lăsați susanul prăjit să se răcească și pisați-l împreună cu sarea într-un mojar.
4) Puneți uleiul într-un bol, distribuiți bețișoarele de cartofi dulci în el și întoarceți-le de mai multe ori, până se ung cu ulei.
5) Scoateți bețișoarele de cartofi dulci cu un clește de bucătărie din bol, pentru ca uleiul în exces să se poată scurge, și puneți-le în coșul pentru prăjire.
6) Prăjiți în modul AIR FRY conform instrucțiunilor. După jumătate din timpul de gătire, întoarceți-le cu cleștele de bucătărie.
7) Adăugați amestecul de susan și sare în cartofii pai dulci și serviți-i imediat.

Aripi de pui

Ingrediente pentru 2 persoane

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

Preparare

1) Amestecați oțetul, uleiul, sosul Tabasco, zahărul sau mierea, ierburile aromatice și condimentele într-un vas.
2) Introduceți aripile de pui în acest vas și amestecați-le uniform cu marinata. De preferință, lăsați-le peste noapte în frigider să se pătrundă.
3) Puneți aripioarele de pui marinate într-o tavă și așezați-o pe grilajul grătarului. Gătiți cu programul ROAST la 190 °C timp de cca 25-30 minute. După cca 15 minute, întoarceți-le cu o ustensilă de bucătărie adecvată. Gătiți încă 10-15 minute.
4) Verificați din când în când procesul de gătire și eventual întrerupeți dacă aripile de pui s-au gătit înainte de terminarea timpului presetat.

Legume coapte

Ingrediente pentru 4 persoane

- 1 bucată zucchini
- 1 bucată ardei roșu
- 1 bucată ardei galben
- 1 bucată ceapă roșie
- 250 g ciuperci champignon proaspete
- 1 linguriță de ulei de măsline
- verdețuri de Provence
- sare și piper

Preparare

1) Curățați ciupercile champignon și tăiați-le în felii. Spălați restul de legume, îndepărtați cotorul și semințele și tăiați-le în bucăți mici. Curățați ceapa și tăiați-o în formă de inele sau solzișori.
2) Amestecați condimentele într-un vas împreună cu uleiul de măsline. Adăugați legumele și amestecați bine încă o dată totul.
3) Coaceți totul împreună pe programul AIR FRY la aprox. 180 °C timp de cca 15 minute. După jumătate din timpul de gătire, întoarceți.

Colțunași umpluți

Ingrediente pentru 10 bucăți

- 150 g aluat de foietaj (congelat sau din frigider)
- 2 linguri de lapte
- umplutură după preferințe

Preparare

1) Tăiați aluatul de foietaj în 10 pătrate (5 x 5 cm).
2) Puneți pe fiecare pătrat în mijloc o linguriță cu vârf de umplutură.
3) Împăturiți fiecare pătrat sub formă de colțunași prin îndoire. Dați marginile cu puțină apă și îmbinați-le cu o furculiță.
4) Puneți colțunașii pe hârtia de copt așezată pe tava de copt și ungeți-i cu lapte.
5) Coaceți cu programul BAKE la 160 °C timp de cca 15–20 minute, până devin aurii.

Sugestii pentru umplutură

Șuncă și brânză:

– 50 g brânză proaspătă și 50 g șuncă fiartă tăiată în fâșii subțiri se amestecă cu puțin piper.

Ricotta și spanac:

– 50 g ricotta cu 50 g spanac scurs bine se amestecă cu puțină nucșoară, sare și parmezan ras.

Măr și scorțișoară:

– Tăiați un măr în bucăți mici și amestecați cu 1 lingură de zahăr, 1 linguriță de scorțișoară și câteva stafide.

Somon și brânză proaspătă:

– 50 g brânză proaspătă și 50 g somon (proaspăt sau afumat) tăiat cubulețe sau în fâșii subțiri se amestecă cu puțin mărar.

Somon marinat cu susan

Ingrediente pentru 2 persoane

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

Preparare

1) Amestecați sosul de soia, susanul, zeama de lămâie, mierea, boiaua de ardei, sarea și piperul în vederea obținerii unei marinate.
2) Tăiați somonul în cuburi și amestecați-l cu marinata.
3) Gătiți cuburile de somon marinat la 180 °C, timp de cca 10 minute. În acest scop, selectați programul ROAST și adaptați timpul de gătire în mod corespunzător.

4) La jumătatea timpului, verificați procesul de preparare și amestecați puțin preparatul, dacă este necesar.
5) Serviți imediat. Se potrivește alături o salată colorată.

Pizza Margherita în stil napolitan

Ingrediente pentru 2 pizze

– pentru aluat:
- 350 g făină pentru pizza
- 10 g ulei de măsline extravirgin
- 4 g zahăr
- 200 ml apă
- 10 g sare
- 1 g drojdie proaspătă

– pentru conținut:
- 160 g roșii decojite (San Marzano) din conservă
- 1 mozzarella (de preferință din lapte de bivoliță)
- câteva frunze proaspete de busuioc
- ulei de măsline extravirgin
- puțin Parmigiano Reggiano ras sau Grana Padano
- sare

Preparare

1) Puneți apa într-un bol de lemn și dizolvați sarea și zahărul în ea.
2) Puneți în bol puțin mai mult de jumătate din făină, sfărâmați drojdia deasupra și amestecați totul cu mâna presărată cu făină. Adăugați treptat restul de făină și încorporați-o ușor în aluat, până când făina a absorbit toată apa.
3) Adăugați uleiul în aluat și continuați să amestecați cu mâna, până când uleiul este absorbit.
4) Scoateți aluatul din bol și frământați-l cu ambele mâini pe o suprafață plană, cu puțină făină, timp de 20-25 de minute. Aluatul trebuie să devină elastic și neted și să nu se mai lipească. Dacă este necesar, presărați suprafața de lucru cu puțină făină.
5) Formați o bilă din aluat și lăsați-o să se odihnească în bolul de lemn timp de 15 minute. Scoateți aluatul, frământați-l puțin, puneți-l la loc în bol și lăsați-l să crească, acoperit, încă 40 de minute.
6) Scoateți bila de aluat și tăiați-o în 2 bucăți egale. Din ele formați 2 bile mai mici.
7) Puneți cele două bile de aluat înapoi în bolul de lemn și lăsați-le să crească, acoperite, într-un loc călduros, timp de 8-12 ore.
8) Zdrobiți roșiile descojite, fără zeamă, cu o furculiță, apoi amestecați-le cu ulei, sare și frunze de busuioc tăiate în bucăți.
9) Tăiați mozzarella cubulețe sau fâșii.
10) Puneți o piatră de pizza, dacă aveți, în cuptor și încălziți-o cu programul PIZZA la 230 °C timp de cca 30-40 minute. Dacă nu aveți, se preîncălzește cuptorul la 230 °C timp de 5 minute.
11) Între timp, presărați bilele de aluat cu făină pe ambele părți și, pe masa cu puțină făină, întindeți-le cu degetele de la centru spre margini, până devin rotunde.
12) Țineți aluatul ferm în mijloc cu o mână și întindeți ușor marginile cu cealaltă. Întoarceți aluatul și repetați.
13) Întindeți sosul de roșii de la centru spre margini în spirale cu spatele unei linguri, așezați bucățile de mozzarella uniform deasupra și presărați parmezan peste ele. La final, așezați câteva frunze de busuioc și stropiți ulei deasupra pizzei.
14) Puneți pizza pe piatra fierbinte de pizza sau direct pe grătar și coaceți-o cu programul PIZZA timp de cca 10 minute la 230 °C. Serviți imediat.

Prăjitură cu alune de pădure din Piemont

Ingrediente

- 200 g alune de pădure întregi, prăjite
- 80 g făină de grâu
- 200 g zahăr
- 3 ouă (2 separate, 1 întreg)
- 200 g unt topit
- 1 praf de sare
- coajă de lămâie

Preparare

1) Răspândiți alunele de pădure pe tava de copt și prăjiți-le cu programul ROAST la 200 °C timp de 10 minute, până devin aurii-maronii. Lăsați-le să se răcească și, dacă este necesar, îndepărtați cojile.
2) Măcinați alunele de pădure în robotul de bucătărie până obțineți o făină grosieră.

3) Adăugați făina de grâu și jumătate din zahăr la alunele măcinate și amestecați bine totul împreună. Încorporați coaja de lămâie în amestec.
4) Bateți 2 gălbenușuri cu cealaltă jumătate de zahăr până obțineți o compoziție spumoasă. Adăugați compoziția la ingredientele uscate și amestecați bine totul. Adăugați oul întreg și untul topit în aluat și încorporați-le bine.
5) Bateți cele 2 albușuri cu un praf de sare până obțineți o spumă de albuș. Încorporați treptat albușurile în compoziția de aluat, până obțineți o compoziție de aluat vâscoasă și omogenă.
6) Ungeți cu unt o formă de copt cu pereți detașabili și presărați pesmet deasupra. Turnați compoziția aluatului în formă și imprimați un model spiralat pe suprafață cu dinții unei furculițe.
7) Coaceți prăjitura cu programul BAKE la 190 °C timp de 30-40 de minute, până devine uniform aurie-deschisă. Pentru a verifica gradul de gătire, înțepați aluatul în mijloc cu o scobitoare: dacă nu rămâne aluat lipit când o scoateți, prăjitura e gata.

ⓘ Indicație

► Prăjitura rămâne crocantă și sfărâmicioasă, deoarece se coace fără drojdie și nu crește. Dacă doriți o consistență mai moale, adăugați un sfert de plic de praf de copt la făină.

Brioșe cu afine și banane

Ingrediente pentru 10 brioșe

- 200 g făină de grâu
- 2 linguriițe de praf de copt
- 2 banane coapte
- 2 ouă
- 40 g unt
- 1 linguriță de extract de vanilie
- 50 g miere
- 1 linguriță de scorțișoară
- 200 g afine

Preparare

1) Amestecați făina cu praful de copt într-un castron mare.
2) Pasați bananele cu o furculiță, adăugați-le împreună cu ouăle, untul, extractul de vanilie, mierea și scorțișoara în făina cu praf de copt și amestecați totul bine.
3) Adăugați afinele cu grijă în aluat.
4) Turnați aluatul în forme de brioșe și așezați-le pe tava de copt.
5) Coaceți brioșele cu programul BAKE la 180 °C timp de cca 20 de minute. Pentru a verifica dacă brioșele sunt coapte, puteți introduce o scobitoare în mijloc. Dacă nu rămâne aluat lipit pe scobitoare după ce o scoateți, înseamnă că brioșele sunt gata.

Chec cu banane

Ingrediente

- 3 banane foarte coapte
- 200 g făină integrală de grâu (alternativ, făină de secară sau alac)
- ½ lgț. de scorțișoară praf
- 100 g mere rase sau piure de mere fără zahăr
- ½ pliculeț de praf de copt
- 2 ouă
- 50 g nuci tocate

Preparare

1) Curățați mărul de coajă, îndepărtați cotorul și răzuiați-l mărunt. Curățați bananele de coajă, adăugați-le peste măr și zdrobiți-le bine împreună. Bateți spumă cu cele 2 ouă.
2) Amestecați făina, praful de copt și scorțișoara, adăugați-le peste piureul de banane cu măr și amestecați puțin. La final, se încorporează nucile tocate.
3) Turnați aluatul într-o formă de copt unsă. Cu cât forma este mai mare, cu atât pâinea va fi mai plată.
4) Coaceți cu programul BAKE la 180 °C timp de cca 45 de minute.
   Înțepați aluatul cu o scobitoare pentru a verifica gradul de gătire.

ⓘ Indicație

► Prăjitura crește în cuptor, dar se lasă puțin la răcire. Lăsați să se răcească complet înainte de a tăia!

Съдържание

1. Употреба по предназначение 184

2. Използвани предупредителни указания и символи 184

3. Указания за безопасност 185

4. Окомплектовка на доставката 187

5. Разопаковане 187

6. Описание на уреда 187

7. Преди първата употреба 187

8. Пускане в експлоатация 188

9. Общи функции 188

9.1. Принадлежности за готвене 188

9.2. Вътрешно осветление и звукови сигнали 188

9.3. Режим на готовност 188

9.4. Бутони за обслужване 188

9.5. Автоматични програми 189

10. Работа с уреда 190

11. Таблица за готвене 191

12. Съвети за най-добри резултати от готвене 192

13. Почистване и поддръжка 193

14. Смяна на вътрешното осветление 193

15. Съхранение 193

16. Отстраняване на неизправности 193

17. Предаване за отпадъци 194

17.1. Предайте уреда и опаковката за отпадъци 194

18. Технически данни 194

19. Гаранция 194

19.1. Сервизно обслужване 196

19.2. Вносител 196

20. Поръчка на резервни части 196

21. Рецепти 196

1. Употреба по предназначение

Този уред е подходящ единствено за приготвяне на хранителни продукти в обичайни за домакинството количества. Уредът е подходящ за печене, фритиране и готвене с горещ въздух, както и за притопляне, препичане, гриловане и сушене на хранителни продукти.

Уредът е разработен единствено за лична употреба в затворени помещения. Не използвайте уреда за професионални цели.

Друга или излизаща извън тези рамки употреба се счита за нецелесъобразна. Изключват се претенции от всякакъв вид за щети вследствие на нецелесъобразна употреба. Рискът се носи единствено от потребителя.

2. Използвани предупредителни указания и символи

В настоящото ръководство за потребителя, върху опаковката и върху уреда се използват следните предупредителни указания и символи (ако е приложимо):

⚠	**ОПАСНОСТ!** Предупредително указание с този символ и сигналната дума „ОПАСНОСТ“ обозначава непосредствено предстояща опасна ситуация, която, ако не бъде избегната, води до смърт или тежко нараняване.
⚠	**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Предупредително указание с този символ и сигналната дума „ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ“ обозначава възможна опасна ситуация, която, ако не бъде избегната, може да доведе до смърт или тежко нараняване.
⚠	**ПОВИШЕНО ВНИМАНИЕ!** Предупредително указание с този символ и сигналната дума „ПОВИШЕНО ВНИМАНИЕ“ обозначава възможна опасна ситуация, която, ако не бъде избегната, може да доведе до леко или средно нараняване.
!	**ВНИМАНИЕ!** Предупредително указание с този символ и сигналната дума „ВНИМАНИЕ“ обозначава възможна опасна ситуация, която, ако не бъде избегната, може да доведе до материални щети.
i	**Указание:** Указанието дава допълнителна информация, която улеснява работата с уреда.

	**Прочетете ръководството.** Преди да използвате продукта, вземете под внимание всички указания за обслужване и безопасност. Предавайте продукта на трети лица заедно с цялата документация.
	Променлив ток/Променливо напрежение
	Повишено внимание! Гореща повърхност!
	Използвайте уреда само в затворени помещения.
	Не потапяйте във вода!
	Годно за миене в съдомиялна машина
	Всички влизащи в контакт с хранителни продукти части на този уред са от материал, разрешен за контакт с хранителни продукти.
CE	Този продукт изпълнява изискванията на валидните европейски и национални директиви.
	Не изхвърляйте електрически уред с битовите отпадъци!
	Предайте опаковката за изхвърляне в съответствие с екологичните изисквания.
	При разделяне на отпадъците вземете под внимание обозначението на опаковъчните материали: Те са обозначени със съкращения (a) и цифри (b) със следното значение: 1 - 7: пластмаси, 20 - 22: хартия и картон, 80 - 98: композитни материали.
	Този продукт изпълнява изискванията на валидните национални директиви на Република Сърбия.

3. Указания за безопасност

⚠ ОПАСНОСТ! ТОКОВ УДАР!

- Включвайте уреда само в надлежно инсталиран контакт със съответстващо на посоченото върху фабричната табелка мрежово напрежение.
- В никакъв случай не потапяйте уреда в течност и не допускайте течности да попадат в корпуса на уреда. Не излагайте уреда на влага и не го използвайте на открито. В случай че в корпуса на уреда попадне течност, незабавно издърпайте мрежовия щепсел на уреда от контакта и дайте уреда за ремонт от квалифицирани специалисти.
- Никога не потапяйте уреда във вода или други течности! Възможна е опасност за живота поради токов удар, в случай че по време на работа остатъци от течност попаднат върху токопроводящите части.
- Пазете уреда от капеща и пръскаща вода. Затова не поставяйте пълни с течност предмети (напр. вази) върху или до уреда.
- При неправилно функциониране и преди почистване на уреда издърпайте мрежовия щепсел от контакта.
- Издърпвайте мрежовия щепсел от контакта, не дърпайте самия кабел.
- Никога не докосвайте уреда, мрежовия кабел и щепсела с мокри ръце.
- Ако кабелът за свързване към мрежата на този уред се повреди, той трябва да бъде сменен от производителя, неговата сервизна служба или лице с подобна квалификация, за да се предотвратят евентуални опасности.
- Не огъвайте и не притискайте мрежовия кабел и го прокарвайте така, че никой да не може да го настъпи или да се спъне в него.
- Пазете мрежовия кабел от съприкосновение с горещи части на уреда. Никога не използвайте уреда в близост до открит огън, котлон или загрята фурна.
- След употреба веднага изключете уреда от електрическата мрежа. Само след като изключите щепсела от контакта, в уреда не протича ток.
- Не отваряйте и не ремонтирайте корпуса на уреда. В противен случай безопасността не е гарантирана и гаранцията отпада. Повреден уред трябва да се ремонтира само от квалифицирани специалисти.
- По възможност разположете уреда в близост до контакт. Погрижете се в случай на опасност да има бърз достъп до щепсела и никой да не може да се спъва в мрежовия кабел.
- Осигурете стабилно положение на уреда.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- Този уред може да се използва от деца на възраст над 8 години, както и от лица с намалени физически, сетивни или умствени възможности или без опит и/или знания, ако те са под наблюдение или са инструктирани по отношение на безопасната употреба на уреда и са разбрали опасностите, произтичащи от работата с него.
- Не допускайте деца да играят с уреда.

- Почистването и поддръжката от страна на потребителя не трябва да се извършват от деца, освен ако те не са на възраст над 8 години и под наблюдение.
- Дръжте уреда и свързващия кабел далеч от деца на възраст под 8 години.
- Не допускайте деца да играят с опаковъчните материали.
  Съществува опасност от задушаване.
- В случай че уредът е падал или е повреден, той не трябва да се използва повече. Дайте уреда за проверка и евентуален ремонт от квалифицирани специалисти.
- Не поставяйте предмети върху уреда и не го покривайте. Дръжте открити отворите за вход и изход на въздуха, за да се гарантира безпрепятствен въздушен поток. В противен случай уредът може да прегрее.
- По време на работа повърхността на уреда може да се нагрее силно. Докосвайте само дръжката на уреда или елементите за обслужване.
- Никога не докосвайте стъклената врата или корпуса по време на употреба, тъй като те се нагорещяват силно. За отваряне на стъклената врата и изваждане на храни използвайте кухненски ръкохватки, готварски ръкавици или др.п., за да предотвратите изгаряния!
- Бъдете предпазливи при работа с горещи храни, за да избегнете изгаряния.
- Не движете уреда по време на работа.
- Преди да почистите уреда след употреба, го оставете да се охлади! Опасност от изгаряне!
- При неправилна употреба на уреда съществува опасност от нараняване! Използвайте го само по предназначение.

(!) ВНИМАНИЕ! МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- За работа с уреда не използвайте външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- Никога не оставяйте уреда без наблюдение по време на работа.
- Уверете се, че уредът, мрежовият кабел или щепселът не влизат в съприкосновение с източници на топлина като котлони или открити пламъци.
- Използвайте уреда само с включените в окомплектовката на доставката оригинални принадлежности.
- Този уред не е предвиден за вграждане. Не го използвайте в шкаф. Поставяйте уреда върху стабилна, равна и термоустойчива повърхност.
- Не използвайте уреда за отопление.
- Не поставяйте алуминиево фолио под уреда и не покривайте с алуминиево фолио вътрешното пространство на уреда или нагревателите.
- Уверете се, че храните не влизат в съприкосновение с нагревателите.
- Използвайте само термоустойчиви съдове.
- Не съхранявайте във фурната предмети от пластмаса, хартия или подобни материали.

- Вратата на фурната е изработена от закалено защитно стъкло, което е изключително устойчиво на сблъсък и удар. Въпреки това то може да се счупи поради механично натоварване, особено в ъглите. Пазете стъклената повърхност от надраскване и остри предмети. Не поставяйте предмети върху отворената стъклена врата.
- Никога не поставяйте уреда под висящи шкафове или до завеси, стени на шкафове или други запалими предмети.
- Не използвайте абразивни или агресивни почистващи препарати. Те могат да повредят повърхностите.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ЗДРАВНИ УВРЕЖДАНИЯ!

- Акриламидът е потенциално канцерогенно вещество, което се образува при фритиране на съдържащи нишесте хранителни продукти при температура над 175 °C. Затова съдържащи нишесте хранителни продукти, като напр. пом фри, трябва да се фритират само до златистожълто, а не до тъмнокафяво. Само така ще приготвите продукти с ниско съдържание на акриламид.

4. Окомплектовка на доставката

Стандартната окомплектовка на доставката включва следните компоненти:

- дигитална минифурна с горещ въздух
- 1 тава за печене
- 1 грил скара
- 1 вложка за фритиране
- 1 тава за трохи
- ръководство за потребителя
- ръководство за бърз старт

5. Разопаковане

- Извадете всички части на уреда и ръководството за потребителя от кутията.
- Отстранете от уреда всички опаковъчни материали и евентуални стикери.

6. Описание на уреда

Фигура A:

1 Бутон за включване/изключване ⏻
2 Превключвател за избор на програма
3 Дисплей с функционални бутони
4 Въртящ се бутон за температура/време на готвене
5 Дръжка на вратата
6 Вътрешно осветление
7 Вложка за фритиране
8 Грил скара
9 Тава за печене
10 Тава за трохи
11 Вентилационни отвори

Фигура B:

12 Бутон за вътрешно осветление
13 Дисплей за програми за готвене
14 Индикация за температура/степен на препичане/филии/поддържане в топло състояние
15 Бутон за температура
16 Бутон за време на готвене
17 Индикация за време на готвене
18 Бутон за старт/стоп ▷/□
19 Индикатор за режим на работа

Фигура F:

20 Място за навиване на кабела

7. Преди първата употреба

1) Поставете уреда върху равна, стабилна и термоустойчива повърхност. Осигурете достатъчно свободно пространство около уреда, за да може въздухът да циркулира добре. Спазвайте разстояние от минимум 15 cm спрямо околните мебели или стени.
2) Почистете принадлежностите, както е описано в **13. Почистване и поддръжка**.
3) Избършете вътрешната и външната страна на уреда с влажна кърпа.

8. Пускане в експлоатация

■ Преди първата употреба уредът трябва да се загрее еднократно в празно състояние. За целта постъпете, както следва:

1) Извадете всички евентуално намиращи се във вътрешността на уреда принадлежности.
2) Включете щепсела в подходящ електрически контакт.
3) Включете уреда чрез натискане на бутона за включване/изключване **(1)** ⏻.
4) Въртете превключвателя за избор на програма **(2)**, докато програмата за готвене BAKE светне на дисплея **(13)**.
5) Индикацията за температура **(14)** мига. Въртете въртящия се бутон **(4)** и настройте температурата на 230 °C.
6) Натиснете бутона **(16)** 🕒, за да настроите времето на готвене. Индикацията за време на готвене **(17)** мига. Въртете въртящия се бутон **(4)** и настройте времето на 15 минути.
7) Натиснете бутона за старт/стоп **(18)** ▷/□.

ⓘ Указание

► По време на първото пускане в експлоатация е възможно обусловено от производствени остатъци образуване на лек дим и миризма. Това е напълно нормално и безопасно. Осигурете достатъчно проветряване на помещението, напр. отворете прозорец.

8) След изтичане на настроеното време прозвучават три кратки сигнала, дисплеят угасва и уредът преминава в режим на готовност. За да изключите уреда, натиснете бутона за включване/изключване **(1)** ⏻.

Сега уредът е готов за работа.

9. Общи функции

9.1. Принадлежности за готвене

При избора на форми за печене и термоустойчиви тигани вземете предвид размерите на вътрешното пространство на фурната. То е подходящо за кръгли форми с диаметър до 30 cm. Дължината на овални или правоъгълни форми трябва да е максимум 30 cm.

Позицията на различните вложки влияе върху резултата от готвенето. Препоръчваме да използвате нивата за поставяне, както е посочено в таблицата **9.5. Автоматични програми**.

ⓘ Указание

► Тавата за трохи **(10)** винаги трябва да се поставя директно върху дъното на уреда под нагревателя и да остава там по време на работа. Почиствайте я след всяко използване, както е описано в глава **13. Почистване и поддръжка**.

► Когато във вложката за фритиране **(7)** или върху грил скарата приготвяте храни, от които може да изтече мазнина или сок, като например пица или пом фри, поставете отдолу тавата за печене, за да съберете отделящите се течности.

9.2. Вътрешно осветление и звукови сигнали

■ По време на работа вътрешното осветление е включено. След края на програмата вътрешното осветление се изключва автоматично след 1 минута. Можете да включите или изключите ръчно вътрешното осветление по всяко време с бутона **(12)** 💡.

■ При всяко натискане на бутона и при задействане на въртящите се бутони **(2)** и **(4)** прозвучава акустичен сигнал. След изтичане на времето на готвене прозвучават 3 сигнала, дисплеят **(3)** угасва след 1 минута и уредът преминава в режим на готовност.

9.3. Режим на готовност

Когато уредът е в режим на готовност, всички индикации на дисплея са изключени. Свети само индикаторът за режим на работа **(19)**. Натиснете произволен елемент за обслужване, за да активирате отново дисплея **(3)**, или изключете уреда чрез натискане на бутона за включване/изключване **(1)** ⏻.

9.4. Бутони за обслужване

– С превключвателя за избор на програма **(2)** настройвате автоматичните програми. По време на процеса на готвене не можете да предприемате промяна на програмата с превключвателя за избор на програма **(2)**. За да промените програмата, натиснете 2 пъти бутона за старт/стоп **(18)** ▷/□.

– Въртящият се бутон **(4)** служи за настройка на температура и време на готвене. Можете да променяте тези настройки по всяко време – също и при процеса на готвене (вж. глава **10. Работа с уреда**).

В програма TOAST този въртящ се бутон служи за настройка на степента на препичане (LIGHT-DARK: слабо до силно), респ. на броя на филиите хляб за препичане (SLICE: 1 до 6). Времето се съгласува автоматично.

Оставащото време до края на програмата се показва на дисплея **(3)** чрез индикацията за време на готвене **(17)**.

9.5. Автоматични програми

Уредът разполага с 8 автоматични програми:

Програма	Приложение	Принадлежности	Ниво за поставяне	Предварителни настройки	Възможност за настройка
AIR FRY (Фритиране с горещ въздух)	За фритиране без или с малко олио: напр. пом фри, картофи уеджис, пилешки нъгети, пилешки крилца	Вложка за фритиране/ Тава за печене	Средно	180 °C - 15 min плюс 60 °C - 10 min поддържане в топло състояние	60 - 200 °C 1 min - 2 h
ROAST (Пържене)	За печене на зеленчуци и месо	Грил скара/ Тава за печене	Долно	190 °C - 30 min	60 - 230 °C 1 min - 2 h
GRILL (Гриловане)	За гриловане на месо и риба и за гратиниране на запеканки	Грил скара/ Тава за печене	Горно	200 °C - 10 min	60 - 200 °C 1 min - 2 h
REHEAT (Притопляне)	За притопляне без разваряване	Грил скара	Долно	80 °C - 20 min	60 - 110 °C 1 min - 2 h
BAKE (Печене)	За печене на сладкиши, кишове, мъфини, печива, суфлета, както и сладки и солени пайове	Термоустойчива форма върху грил скарата/ тавата за печене	Средно	180 °C - 20 min	60 - 230 °C 1 min - 2 h
PIZZA	За приготвяне на прясна или замразена пица	Грил скара	Средно	220 °C - 15 min	60 - 230 °C 1 min - 2 h
TOAST (Препичане)	За препичане на хляб, плоски питки, сандвичи и бекон до желаната степен на препичане	Грил скара	Средно	4 филии Степен на препичане 4 4:45 min	1 - 6 филии Степен на препичане 1 - 7 3:15 - 6:14 min
DEHYDRATE (Сушене)	За сушене на плодове, месо и зеленчуци	Вложка за фритиране/ Грил скара	Средно	60 °C - 6 h	60 - 100 °C 1 min - 12 h

10. Работа с уреда

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

- Никога не докосвайте стъклената врата или корпуса по време на употреба, тъй като те се нагорещяват силно. За отваряне на стъклената врата и изваждане на храни използвайте кухненски ръкохватки, готварски ръкавици или др.п., за да предотвратите изгаряния!
- Бъдете предпазливи при работа с горещи храни, за да избегнете изгаряния.

1) Ако все още не е направено, включете щепсела в подходящ електрически контакт.
2) Поставете хранителните продукти, които ще гответе, във вложката за фритиране **(7)**, респ. във форма и/или върху грил скарата **(8)** или тавата за печене **(9)**.

ⓘ Указание

- Внимавайте да не превишите максималните количества, посочени в глава **11. Таблица за готвене**, тъй като в противен случай резултатът от готвенето може да се влоши. Освен това хранителните продукти могат да прелеят или да загорят на нагревателите.

3) Поставете вложката за фритиране, грил скарата или тавата за печене на подходящото ниво (горно/средно/долно) в уреда.
4) Включете уреда с бутона за включване/изключване **(1)** ⏻.

След включване програмата AIR FRY е настроена по подразбиране.

5) За да изберете автоматична програма, въртете превключвателя за избор на програма **(2)**, докато желаната програма светне на дисплея **(13)**. Предварително настроената температура и времето на готвене се показват на дисплея **(3)**.

След като сте избрали програма за готвене, можете да промените температурата и времето на готвене според необходимостта. Това е възможно също по всяко време при процеса на готвене.

6) За да настроите температурата, натиснете бутона за температура **(15)** 🌡. Индикацията за температура **(14)** мига на дисплея.
7) Въртете въртящия се бутон **(4)** в посока **−**, за да намалите температурата или в посока **+**, за да увеличите температурата.

ⓘ Указание

- Можете да настроите температура между 60 и 230 °C на стъпки от 5 °C.
- Максималната температура зависи от избраната програма. За програмите AIR FRY и GRILL тя е ограничена до 200 °C.

8) За да промените настройката за времето на готвене, натиснете бутона за време на готвене **(16)** 🕒. Въртете въртящия се бутон **(4)** в посока **−**, за да намалите времето на готвене или в посока **+**, за да увеличите времето на готвене.

ⓘ Указание

- Можете да настроите време между една минута и 2 часа. За програмата DEHYDRATE (Сушене) максималното време, което може да се настрои, е 12 часа.

9) Натиснете бутона за старт/стоп **(18)** ▷/☐, за да стартирате програмата. Индикаторът за режим на работа **(19)** мига. Оставащото време до края на програмата започва да се отброява на индикацията за време на готвене **(17)**. Уредът загрява.

ⓘ Указание

- Ако от време на време отваряте стъклената врата, за да проверите степента на готовност или да обърнете храните, времето спира и обратното отброяване продължава веднага след като отново затворите стъклената врата. Процесът на готвене продължава автоматично.

10) След изтичане на времето на готвене прозвучават три кратки сигнала. След 1 минута вътрешното осветление угасва и уредът преминава в режим на готовност.

ⓘ Указание

- Можете да прекратите процеса на готвене преди края на времето на готвене, като натиснете бутона за старт/стоп **(18)** ▷/☐. Уредът преминава в режим на готовност.

11) Когато храните са готови, извадете вложката от фурната с кухненски ръкохватки или готварски ръкавици. Поставете вложката върху термоустойчива повърхност.
12) Издърпайте щепсела от контакта. Оставете уреда да се охлади напълно и го почистете, както е описано в глава **13. Почистване и поддръжка**.

Автоматична програма TOAST

1) Изберете програма TOAST с превключвателя за избор на програма **(2)**. Програмата за готвене TOAST е настроена предварително на степен на препичане 4 (4:45 минути за 4 филии хляб за препичане). Индикацията за степен на препичане **(14)** мига на дисплея **(3)**.
2) Въртете въртящия се бутон **(4)** в посока **—**, за да намалите степента на препичане или в посока **+**, за да увеличите степента на препичане.
3) Натиснете бутона за време на готвене **(16)** ⏲, за да изберете броя на филиите. Числото над надписа SLICE (Филии) мига на дисплея **(14)**.
4) Въртете въртящия се бутон **(4)**, за да увеличите или намалите броя на филиите. Можете да настроите 1 до 6 филии. Времето на готвене се променя автоматично според броя на филиите и избраната степен на препичане.
5) Стартирайте програмата с бутона за старт/стоп **(18)** ▷/□.

Програма за поддържане в топло състояние (само за AIR FRY)

След изтичане на времето на готвене в програма AIR FRY прозвучава кратък сигнал и уредът стартира автоматично програмата за поддържане в топло състояние. На индикацията **(14)** светва WARM (Топло).

Програмата за поддържане в топло състояние е настроена предварително на 10 минути при 60 °C. След изтичане на това време прозвучават три кратки сигнала и след 1 минута уредът преминава в режим на готовност.

Можете да прекратите програмата за поддържане в топло състояние по всяко време чрез натискане на бутона за старт/стоп **(18)** ▷/□.

11. Таблица за готвене

Таблицата за готвене дава примери за това кои хранителни продукти при каква температура трябва да се готвят и колко време ви е необходимо за готвенето. Долупосочените времена на готвене са само ориентировъчни и могат за варират според качеството и количеството на храните. При необходимост коригирайте стойностите според вашите потребности, респ. вашия опит.

Програма	Приготвяне	Количество	Температура	Време	Обръщане	Препоръка
AIR FRY (Фритиране с горещ въздух)	Замразени пом фри	оптимално 400 g макс. 700 g	180 °C	20 min 30 min	да	Загрейте предварително за 5 min. След като изтече половината време на готвене, обърнете с щипка.
	Пресни пом фри	оптимално 400 g макс. 700 g	180 °C	25 min 35 min	да	Разбъркайте с 1 с.л. олио. Загрейте предварително за 5 min. След като изтече половината време на готвене, обърнете с щипка.
	Пилешки нъгети (замразени)	оптимално 400 g макс. 500 g	200 °C	15 min 18 min	да	След като изтече половината време на готвене, обърнете с щипка.

Програма	Приготвяне	Количество	Температура	Време	Обръщане	Препоръка
ROAST (Пържене)	Цяло пиле	оптимално 1200 g макс. 1500 g	200 °C	45 min 55 min		
	Стек от сьомга	оптимално 400 g макс. 600 g	170 °C	15 min 20 min		
GRILL (Гриловане)	Кюфтета	опт. 500 g (4 бр.) макс. 750 g (6 бр.)	200 °C	30 min 35 min	да	Обърнете, след като изтече половината време на готвене.
REHEAT (Притопляне)	Притопляне на храни		100 °C	10 min 15 min		
BAKE (Печене)	Шоколадов сладкиш	оптимално 400 g макс. 600 g	180 °C	20 min 30 min		
	Мъфини	оптимално 7 бр. макс. 9 бр.	180 °C	12 min 14 min		Загрейте предварително за 5 min. Средно ниво за поставяне
PIZZA	Замразена пица	опт./макс. 1 бр. 26 - 30 cm	220 °C	12 min		Загрейте предварително за 5 min.
TOAST (Препичане)	Хляб за препичане, брускета	оптимално 4 бр. макс. 6 бр.	автоматично	4:45 min 6:14 min		Загрейте предварително за 5 min. Степен на препичане 4
DEHYDRATE (Сушене)	Ябълки	опт./макс. 2 бр.	60 °C	8 h		Филии с дебелина 1 cm. След като изтече половината време на готвене, завъртете вложката.
	Банани	опт./макс. 2 бр.	60 °C	8 h		

12. Съвети за най-добри резултати от готвене

- Не превишавайте максималните препоръчани количества.
- За хранителни продукти с по-малки размери обикновено е необходимо само малко по-кратко време на готвене, отколкото за по-големи хранителни продукти.
- По-малки хранителни продукти се сготвят по-равномерно, ако след като изтече половината време на готвене, ги завъртите или обърнете. За целта използвайте готварски прибори като помощно средство, напр. щипка.
- За приготвяне на картофени ястия с горещ въздух са най-подходящи неразваряващи се сортове. Изплакнете парчетата картофи с чиста вода и след това ги подсушете внимателно с кухненска кърпа. Така те няма да се слепват помежду си и ще станат изключително хрупкави.
- За фритиране с горещ въздух по принцип не е необходимо олио. Но добавянето на няколко капки олио може да подобри вкуса.
- Придържайте се към указанията за приготвяне върху опаковката на продукта за фритиране. Настройте температурата и времето на готвене, както е препоръчано.

■ За приготвяне на сладкиши, кишове, запеканки или мъфини можете да използвате форми за печене или запеканки от силикон, висококачествена стомана, алуминий или теракота, респ. керамика и да ги поставите върху грил скарата **(8)**.

13. Почистване и поддръжка

1) След всяка употреба издърпвайте тавата за трохи **(10)** и изхвърляйте трохите. При необходимост измийте тавата за трохи в топъл разтвор за миене с мека гъба. След това изплакнете тавата за трохи с чиста вода.
2) След всяко използване измивайте вложката за фритиране **(7)**, грил скарата **(8)** и тавата за печене **(9)** в гореща вода с малко миещ препарат и неабразивна гъба. При упорити замърсявания накиснете предварително вложките в горещ сапунен разтвор за около 10 минути. След това изплакнете вложките с чиста вода.

ⓘ Указание

►  Всички вложки без тавата за трохи могат да се мият също в съдомиялна машина.

3) Почистете изстиналата стъклена врата и вътрешните повърхности с влажна гъба и мек почистващ препарат.
4) Отстранете евентуални остатъци от храни от нагревателите със суха четка за почистване.
5) Избършете външната страна на уреда с влажна кърпа. При необходимост сипете малко миещ препарат върху кърпата и след това избършете с чиста вода.
6) Оставете уреда и принадлежностите да изсъхнат напълно, преди да ги използвате отново или да ги приберете.

14. Смяна на вътрешното осветление

1) Изключете уреда и издърпайте щепсела от контакта. Оставете уреда да се охлади напълно.
2) Отворете стъклената врата. Вътрешното осветление **(6)** се намира отзад на дясната странична стена (вж. фиг. **C**).
3) Хванете капачето на вътрешното осветление и го завъртете обратно на часовниковата стрелка. Свалете капачето (вж фиг. **C**).
4) Отстранете дефектното осветително тяло, като го издърпате (вж. фиг. **D**).
5) Поставете ново осветително тяло от същия тип (волфрамова лампа, макс. 25 W, 220 – 240 V) в гнездото (вж. фиг. **E**).
6) Завинтете отново капачето на позиция.

15. Съхранение

♦ След като уредът се охлади, навийте мрежовия кабел на мястото за навиване на кабела **(20)** от задната страна на уреда (вж. фиг. **F**).
♦ Съхранявайте почистения уред на сухо, непрашно място.

16. Отстраняване на неизправности

Проблем	**Възможна причина**	**Възможно решение**
Уредът не работи	Мрежовият щепсел не е свързан към захранването	Поставете щепсела в контакт
	Контактът е дефектен	Използвайте друг контакт
	Уредът е дефектен	Свържете се с отдела за обслужване на клиенти
Дисплеят **(3)** не свети	Мрежовият щепсел не е свързан към захранването	Поставете щепсела в контакт
	Захранващият кабел е повреден	Свържете се с отдела за обслужване на клиенти
Дисплеят показва грешни стойности	Дисплеят е повреден	Свържете се с отдела за обслужване на клиенти
	Части на електронната платка са повредени	Свържете се с отдела за обслужване на клиенти
Времето за готвене е по-дълго от очакваното	Стъклената врата е отваряна често за проверка на процеса на готвене	Не прекъсвайте процеса на готвене с ненужно отваряне на стъклената врата
	Неправилна настройка на температурата	Проверете настройките на температурата

Проблем	Възможна причина	Възможно решение
По време на работа се отделят дим и миризми	Остатъци от препарати или храна върху нагревателните елементи	Извадете храната и оставете уреда да продължи да работи с отворена стъклена врата, докато вече не се отделя дим. Отворете прозорец за по-добра вентилация
Дисплеят показва E1	Грешка на температурния сензор (NTC): късо съединение	Изключете уреда от мрежата и го включете отново; ако проблемът продължава, свържете се с отдела за обслужване
Дисплеят показва E2	Грешка на температурния сензор (NTC)	
Дисплеят показва E3	Температурата в готварската камера над 260 °C	
Дисплеят показва E4	Неизправност в предаването на сигнала на платката	

17. Предаване за отпадъци

17.1. Предайте уреда и опаковката за отпадъци



Символът на зачеркнат контейнер за отпадъци означава, че след изтичане на срока на ползване този уред не трябва да се изхвърля с битовите отпадъци. Уредът трябва да се предаде в организиран събирателен пункт, депо за обработка и рециклиране на отпадъци или във фирма за управление на отпадъци.

Моля, изтрийте всички лични данни преди връщането.

Преди връщането молим да извадите батерии или акумулатори, които не са интегрирани в стария уред, както и лампи, които могат да се отстранят без разрушаване, и да ги предадете в отделен събирателен пункт.

Опаковката е произведена от материали, които могат да се предадат в местните пунктове за рециклиране.

Предайте опаковката за отпадъци в съответствие с екологичните изисквания.

18. Технически данни

Мрежово напрежение	220 - 240 V ~, 50 - 60 Hz
Консумирана мощност	2250 W
Консумирана мощност в изключен режим	0,35 W
Осветително тяло	волфрамова лампа G9, макс. 25 W, 220 - 240 V
Вместимост на фурната	21 l

19. Гаранция

Уважаеми клиенти, за този уред получавате 3 години гаранция от датата на покупката. В случай на несъответствие на продукта с договора за продажба Вие имате законно право да предявите рекламация пред продавача на продукта при условията и в сроковете, определени в глава трета, раздел II и III и глава четвърта от Закона за предоставяне на цифрово съдържание и цифрови услуги и за продажба на стоки (ЗПЦСЦУПС)*.

Вашите права, произтичащи от посочените разпоредби, не се ограничават от нашата по-долу представена търговска гаранция, не са свързани с разходи за потребителите и независимо от нея продавачът на продукта отговаря за липсата на съответствие на потребителската стока с договора за продажба съгласно ЗПЦСЦУПС.

Гаранционни условия

Гаранционният срок е 3 години от датата на получаване на стоката. Пазете добре оригиналната касова бележка. Този документ е необходим като доказателство за покупката. Ако в рамките на три години от датата на закупуване на този продукт се появи дефект на материала или производствен дефект, продуктът ще бъде безплатно ремонтиран или заменен. Гаранцията предполага в рамките на тригодишния гаранционен срок да се представят дефектният уред, касовата бележка (касовият бон), както и всички други документи, установяващи наличието на дефект и писмено да се обясни в какво се състои дефектът и кога е възникнал. Ако дефектът е покрит от нашата гаранция, Вие ще получите обратно ремонтирания или нов продукт. В случай на замяна на дефектна стока първоначалните гаранционен срок и гаранционни условия се запазват. В случай на ремонт на дефектна стока, срокът на ремонта се прибавя към гаранционния срок. За евентуално наличните и установени повреди и дефекти още при покупката трябва да се съобщи веднага след разопаковането. Евентуалните ремонти след изтичане на гаранционния срок са срещу заплащане.

Ремонтът или замяната на продукта не пораждат нова гаранция.

Обхват на гаранцията

Уредът е произведен грижливо според строгите изисквания за качество и добросъвестно изпитан преди доставка. Гаранцията важи за дефекти на материала или производствени дефекти. Гаранцията не обхваща консумативите, както и частите на продукта, които подлежат на нормално износване, поради което могат да бъдат разглеждани като бързо износващи се части (например филтри или приставки) или повредите на чупливи части (например прекъсвачи или такива произведени от стъкло). Гаранцията отпада, ако уредът е повреден поради неправилно използване или в резултат на неосъществяване на техническа поддръжка. За правилната употреба на продукта трябва точно да се спазват всички указания в упътването за експлоатация. Предназначение и действия, които не се препоръчват от упътването за експлоатация или за които то предупреждава, трябва задължително да се избягват. Продуктът е предназначен само за частна, а не за професионална употреба. При злоупотреба и неправилно третиране, употреба на сила и при интервенции, които не са извършени от клона на нашия оторизиран сервиз, гаранцията отпада.

Процедура при гаранционен случай

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

- За всички запитвания подгответе касовата бележка и идентификационния номер **(IAN 528923_2601)** като доказателство за покупката.
- Вземете артикулния номер от фабричната табелка.
- При възникване на функционални или други дефекти първо се свържете по телефона или чрез имейл с долупосочения сервизен отдел. След това ще получите допълнителна информация за уреждането на Вашата рекламация.
- След съгласуване с нашия сервиз можете да изпратите дефектния продукт на посочения Ви адрес на сервиза безплатно за Вас, като приложите касовата бележка (касовия бон) и посочите писмено в какво се състои дефектът и кога е възникнал. За да се избегнат проблеми с приемането и допълнителни разходи, задължително използвайте само адреса, който Ви е посочен. Осигурете изпращането да не е като експресен товар или като друг специален товар. Изпратете уреда заедно с всички принадлежности, доставени при покупката, и осигурете достатъчно сигурна транспортна опаковка.

Ремонтен сервиз / извънгаранционно обслужване

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

Внимание: Изпратете Вашия уред на клона на нашия сервиз почистен и с указание за дефекта.

Уредите, предмет на извънгаранционно обслужване, изпратени с неплатени транспортни разходи – с наложен платеж, като експресен или друг специален товар – не се приемат.

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

19.1. Сервизно обслужване

(BG) **България**

Тел.: 00800 111 4920
E-мейл:kompernass@lidl.bg

IAN 528923_2601

19.2. Вносител

КОМПЕРНАС ХАНДЕЛС ГМБХ
БУРГШРАСЕ 21 • 44867 БОХУМ • ГЕРМАНИЯ
www.kompernass.com

* Като физическо лице – потребител, независимо от настоящата търговска гаранция, Вие се ползвате от правата на законовата гаранция, предоставена от Закона за предоставяне на цифрово съдържание и цифрови услуги и за продажбата на стоки /ЗПЦСЦУПС/. По-специално Вие имате право при несъответствие на стоката да бъде извършен ремонт или замяна по Ваш избор, освен ако това е невъзможно или е свързано с непропорционално големи разходи за продавача. Вие имате право на пропорционално намаляване на цената или на разваляне на договора при наличие на условията на чл. 33, ал. 3 от ЗПЦСЦУПС. Условията и сроковете на законовата гаранция са регламентирани в глава трета, раздел II и III и в глава четвърта на ЗПЦСЦУПС.

20. Поръчка на резервни части

Резервни части за този продукт можете да поръчвате удобно и постоянно по интернет на **www.kompernass.com**.

Сканирайте QR кода с вашия смартфон/таблет.
С този QR код влизате директно да разгледате и поръч на нашата уеб страница и можете ате наличните резервни части.

Указание

- Ако имате проблеми при поръчването онлайн, можете да се свържете с нашия сервизен център по телефона или по имейл.
- При поръчката винаги посочвайте също артикулния номер (IAN) 528923_2601.
- Моля имайте предвид, че не за всички страни доставчици е възможна онлайн поръчка на резервни части.

21. Рецепти

Всички рецепти без гаранция. Всички данни за продукти и тяхното приготвяне са ориентировъчни. Допълнете тези предложения за рецепти с идеи от вашия личен опит.

Пом фри

Продукти за 2 порции

- 400 g пом фри (замразени)
- сол

Приготвяне

1) Сипете замразените пом фри във вложката за фритиране.
2) Изберете програма AIR FRY и фритирайте съгласно ръководството.
3) След като изтече половината време на готвене, извадете вложката за фритиране и обърнете или преразпределете картофите с щипка.
4) След края на програмата сипете пържените картофи в съд и ги посолете и овкусете по желание. Сервирайте със сос по избор.

Домашно приготвени пържени сладки картофи

Продукти за 2 порции

- 400 g сладки картофи
- 1 с.л. олио
- 1 с.л. нишесте
- 1 с.л. сусам
- едра морска сол

Приготвяне

1) Обелете сладките картофи и ги нарежете на пръчици с дебелина 1 cm. Оставете ги за около 1 час в студена вода, след това ги подсушете добре и ги поръсете равномерно с нишестето.
2) Запържете сусама в тиган без мазнина за около 10 минути, докато сусамът пусне аромат. Разбърквайте от време на време.
3) Оставете запържения сусам да се охлади и го счукайте в хаванче заедно със солта.
4) Сипете олиото в купа, разпределете в нея пръчиците сладки картофи и ги обърнете няколко пъти, докато се покрият с олио.

5) За да може да се отцеди излишната мазнина, извадете пръчиците сладки картофи от купата с готварска щипка и ги поставете във вложката за фритиране.

6) Фритирайте съгласно ръководството в режим AIR FRY. След като изтече половината време за пържене, ги обърнете с готварска щипка.

7) Разбъркайте сместа от сусам и сол с пържените сладки картофи и ги сервирайте веднага.

Пилешки крилца

Продукти за 2 порции

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

Приготвяне

1) Смесете в купа оцета, олиото, соса Tabasco, захарта или меда, зелените и сухите подправки.

2) Сипете пилешките крилца в купата и ги разбъркайте равномерно с маринатата. Препоръчваме да ги оставите да се мариноват в хладилник за една нощ.

3) Сипете маринованите пилешки крилца във форма и я поставете върху грил скарата. Гответе с програма ROAST около 25 - 30 минути на 190 °C. След около 15 минути обърнете с подходящ прибор. Гответе още 10 - 15 минути.

4) От време на време проверявайте процеса на готвене и при необходимост го спрете, ако пилешките крилца са готови преди изтичане на предварително настроеното време.

Печени зеленчуци

Продукти за 4 порции

- 1 тиквичка
- 1 червена чушка
- 1 жълта чушка
- 1 глава червен лук
- 250 g пресни печурки
- 1 ч.л. зехтин
- провансалски подправки
- сол и черен пипер

Приготвяне

1) Измийте печурките и ги нарежете на филийки. Измийте останалите зеленчуци, отстранете дръжките и семето и ги нарежете на малки парчета. Обелете лука и го нарежете на пръстени или резени.

2) Смесете в купа подправките заедно със зехтина. Добавете зеленчуците и още веднъж размесете всичко добре.

3) Печете всичко заедно с програма AIR FRY приблизително 15 минути на около 180 °C. Обърнете, след като изтече половината време на готвене.

Пълнени тестени джобове

Продукти за 10 броя

- 150 g многолистно тесто (замразено или охладено)
- 2 с.л. мляко
- пълнеж по желание

Приготвяне

1) Нарежете многолистното тесто на 10 квадрата (5 x 5 cm).

2) В средата на всеки квадрат сипете препълнена ч.л. пълнеж.

3) От всеки квадрат сгънете триъгълен тестен джоб. Посредством четка навлажнете с вода ръбовете и ги притиснете с вилица.

4) Поставете тестените джобове с хартия за печене върху тавата за печене и ги намажете с мляко.

5) Печете до златистожълто с програма BAKE около 15 - 20 минути на 160 °C.

Предложения за пълнежа

Шунка и сирене:

– Смесете 50 g крема сирене, 50 g нарязана на тънки ивици варена шунка и малко черен пипер.

Рикота и спанак:

– Смесете 50 g рикота с 50 g добре отцеден спанак, малко индийско орехче, сол и настърган пармезан.

Ябълка и канела:

– Нарежете една ябълка на малки парчета и смесете с 1 с.л. захар, 1 ч.л. канела и няколко стафиди.

Сьомга и крема сирене:

– Смесете 50 g крема сирене, 50 g нарязана на малки кубчета или ивици сьомга (прясна или пушена) и малко копър.

Маринована сьомга със сусам

Продукти за 2 порции

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

Приготвяне

1) Пригответе марината от соевия сос, сусама, лимоновия сок, меда, мления червен пипер, солта и черния пипер.
2) Нарежете сьомгата на кубчета и смесете с маринатата.
3) Гответе маринованите кубчета сьомга около 10 минути на 180 °C. За целта изберете програма ROAST и настройте съответно времето на готвене.
4) След изтичане на половината време проверете процеса на готвене и при необходимост разбъркайте леко продуктите за готвене.
5) Сервирайте веднага. Като гарнитура е подходяща шарена салата.

Пица „Маргарита“ по неаполитански

Продукти за 2 пици

– за тестото:
- 350 g брашно за пица
- 10 g зехтин „Extra virgin“
- 4 g захар
- 200 ml вода
- 10 g сол
- 1 g прясна мая

– за гарниране:
- 160 g белени домати („San Marzano“) от консерва
- 1 топка моцарела (по възможност от биволско мляко)
- няколко пресни листа босилек
- зехтин „Extra virgin“
- малко настъргано пармиджано реджано и грана падано
- сол

Приготвяне

1) Сипете водата в дървена купа и в нея разтворете солта и захарта.
2) Сипете малко повече от половината брашно в купата, натрошете маята върху брашното и смесете двете съставки с набрашнена ръка. Малко по малко добавете останалото брашно и го замесвайте внимателно в тестото, докато брашното поеме водата.
3) Добавете зехтина към тестото и продължете да месите с ръка, докато зехтинът се поеме напълно.
4) Извадете тестото от купата и го месете с две ръце в продължение на 20 - 25 минути върху равна, леко набрашнена повърхност. Тестото трябва да стане еластично и гладко и не трябва да лепне. При необходимост поръсете работната повърхност с малко брашно.
5) Оформете топка от тестото и я оставете да почине в дървената купа в продължение на 15 минути. След това я извадете, омесете я за кратко, върнете я в купата и я оставете да втасва покрита още 40 минути.
6) Извадете тестената топка и я нарежете на 2 еднакво големи парчета. От тях оформете 2 по-малки топки.
7) Поставете отново двете тестени топки в дървената купа и ги оставете да втасват покрити на топло място 8 - 12 часа.

8) Намачкайте с вилица белените домати без сока, след това разбъркайте в тях зехтина, солта и накъсаните листа босилек.

9) Нарежете моцарелата на кубчета или на пръчици.

10) Ако разполагате с камък за пица, го поставете във фурната и го загрейте с програма PIZZA за около 30 – 40 минути на 230 °C. В противен случай загрейте фурната предварително за 5 минути на 230 °C.

11) Междувременно оваляйте в брашно тестените топки за кратко от двете страни и ги обработете върху набрашнената работна повърхност с пръсти от средата към краищата, докато се получи кръгла форма.

12) Притиснете тестото с една ръка в средата, а с другата го дърпайте леко по краищата. Обърнете тестото и повторете.

13) Сега разпределете спираловидно доматения сос върху пицата от средата към краищата с гърба на лъжица, подредете равномерно парчетата моцарела и поръсете с пармиджаното. Накрая разпределете няколко листа босилек и полейте пицата с малко зехтин.

14) Поставете пицата върху горещия камък за пица или директно върху грил скарата и печете с програма PIZZA за около 10 минути на 230 °C. Сервирайте веднага.

Пиемонтски лешников сладкиш

Продукти

- 200 g цели печени лешници
- 80 g пшенично брашно
- 200 g захар
- 3 яйца (2 разделени на белтъци и жълтъци, 1 цяло)
- 200 g разтопено масло
- 1 щипка сол
- настъргана лимонена кора

Приготвяне

1) Разпределете лешниците върху тавата за печене и ги печете с програма ROAST за 10 минути на 200 °C, докато станат златистокафяви. Оставете ги да изстинат и, ако е необходимо, отстранете люспите.

2) Смелете лешниците с кухненски уред, докато се превърнат в едро брашно.

3) Добавете пшеничното брашно и половината захар към смлените лешници и ги смесете добре. Добавете настърганата лимонена кора към сместа.

4) Разбийте 2-та жълтъка с другата половина от захарта до получаване на пухкава маса. След това ги прибавете към сухите съставки и разбъркайте добре. Добавете също цялото яйце и разтопеното масло към тестото.

5) Разбийте 2-та белтъка с щипка сол на сняг. Добавете ги малко по малко към тестената маса, докато се получи гъста тестена маса.

6) Намажете с масло форма с падащо дъно и я поръсете с галета. Разпределете тестената маса в нея и с плоската страна на вилица направете спираловидна шарка по повърхността.

7) Печете сладкиша с програма BAKE 30 – 40 минути на 190 °C, докато придобие равномерен светлокафяв цвят. За да проверите степента на готовност, боцнете тестото в средата с клечка за зъби: ако след изваждането по клечката не остава полепнало тесто, сладкишът е готов.

Указание

► Сладкишът остава хрупкав и ронлив, тъй като се пече без мая и не бухва. Ако желаете по-мека консистенция, добавете половин пакетче бакпулвер към брашното.

Мъфини с черни боровинки и банани

Продукти за 10 мъфина

- 200 g пшенично брашно
- 2 ч.л. бакпулвер
- 2 зрели банана
- 2 яйца
- 40 g масло
- 1 ч.л. ванилов екстракт
- 50 g мед
- 1 ч.л. канела
- 200 g черни боровинки

Приготвяне

1) Смесете брашното с бакпулвера в голяма купа.

2) Намачкайте бананите с вилица и ги прибавете с яйцата, маслото, ваниловия екстракт, меда и канелата към брашното с бакпулвера и размесете добре.

3) Внимателно прибавете черните боровинки в тестото.

4) Сипете тестото във формички за мъфини и ги поставете върху тавата за печене.

5) Печете мъфините с програма BAKE около 20 минути на 180 °C. За да проверите дали мъфините са готови, можете да ги боцнете в средата с дървена клечка. Ако след изваждането не остава полепнало тесто, мъфините са готови.

Бананов кейк

Продукти

- 3 много добре узрели банана
- 200 g пшенично пълнозърнесто брашно (алтернативно ръжено брашно или брашно от спелта)
- ½ ч.л. канела на прах
- 100 g настъргана ябълка или ябълков мус без захар
- ½ пакетче бакпулвер
- 2 яйца
- 50 g накълцан орехи

Приготвяне

1) Обелете ябълката, почистете я от семките и я настържете на ситно. Обелете бананите, добавете ги към ябълката и ги намачкайте добре. Разбийте ги с 2-те яйца до получаване на пухкава смес.
2) Смесете брашното, бакпулвера и канелата, прибавете ги към бананово-ябълковата каша и разбъркайте за кратко. Накрая добавете накълцаните орехи.
3) Сипете тестото в намазнена продълговата форма. Колкото по-голяма е формата, толкова по-плосък ще стане кейкът.
4) Печете с програма BAKE около 45 минути на 180 °C. Боцнете тестото с клечка, за да проверите степента на готовност.

Указание

► Сладкишът бухва във фурната, но при охлаждането спада леко. Задължително го оставете да изстине напълно, преди да го разрежете!

Πίνακας περιεχομένων

1. Προβλεπόμενη χρήση 202

2. Προειδοποιήσεις και σύμβολα 202

3. Υποδείξεις ασφαλείας 203

4. Παραδοτέος εξοπλισμός 205

5. Αποσυσκευασία 205

6. Περιγραφή συσκευής 206

7. Πριν από την πρώτη χρήση 206

8. Θέση σε λειτουργία 206

9. Γενικές λειτουργίες 206

9.1. Αξεσουάρ μαγειρέματος 206

9.2. Εσωτερικός φωτισμός και ήχοι σήματος 207

9.3. Αναμονή 207

9.4. Κουμπιά χειρισμού 207

9.5. Αυτόματα προγράμματα 207

10. Χειρισμός 208

11. Πίνακας πληροφοριών μαγειρέματος 210

12. Υποδείξεις για τα καλύτερα αποτελέσματα μαγειρέματος 211

13. Καθαρισμός και φροντίδα 211

14. Αντικατάσταση εσωτερικού φωτισμού 211

15. Αποθήκευση 212

16. Αντιμετώπιση προβλημάτων 212

17. Απόρριψη 212

17.1. Απόρριψη της συσκευής και της συσκευασίας 212

18. Τεχνικά χαρακτηριστικά 213

19. Εγγύηση της Kompernass Handels GmbH 213

19.1. Σέρβις 213

19.2. Εισαγωγέας 214

20. Παραγγελία ανταλλακτικών 214

21. Συνταγές 214

1. Προβλεπόμενη χρήση

Αυτή η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για το μαγείρεμα τροφίμων σε ποσότητες που χρησιμοποιούνται σε νοικοκυριά. Η συσκευή ενδείκνυται τόσο για ψήσιμο όσο και για τηγάνισμα και μαγείρεμα με θερμό αέρα, καθώς και για ζέσταμα, φρυγάνισμα, ψήσιμο στη σχάρα και ζήρανση τροφίμων.

Η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για ιδιωτική χρήση σε κλειστούς χώρους. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για επαγγελματικούς σκοπούς.

Οποιαδήποτε διαφορετική ή πέραν των αναγραφόμενων χρήση δεν αποτελεί προβλεπόμενη χρήση. Αποκλείονται αξιώσεις οποιουδήποτε είδους λόγω ζημιών από μη προβλεπόμενη χρήση. Την ευθύνη φέρει αποκλειστικά ο χρήστης.

2. Προειδοποιήσεις και σύμβολα

Στις παρούσες οδηγίες χρήσης, στη συσκευασία και στη συσκευή χρησιμοποιούνται οι ακόλουθες προειδοποιήσεις και τα σύμβολα (εφόσον απαιτείται):

⚠	**ΚΙΝΔΥΝΟΣ!** Μια υπόδειξη προειδοποίησης με αυτό το σύμβολο και την προειδοποιητική λέξη «ΚΙΝΔΥΝΟΣ» επισημαίνει μια άμεση επικείμενη κατάσταση κινδύνου, η οποία θα επιφέρει θάνατο ή σοβαρό τραυματισμό, εάν δεν αποφευχθεί.
⚠	**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Μια υπόδειξη προειδοποίησης με αυτό το σύμβολο και την προειδοποιητική λέξη «ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ» επισημαίνει μια πιθανή κατάσταση κινδύνου, η οποία θα μπορούσε να επιφέρει θάνατο ή σοβαρό τραυματισμό, εάν δεν αποφευχθεί.
⚠	**ΠΡΟΣΟΧΗ!** Μια υπόδειξη προειδοποίησης με αυτό το σύμβολο και την προειδοποιητική λέξη «ΠΡΟΣΟΧΗ» επισημαίνει μια πιθανή κατάσταση κινδύνου, η οποία θα μπορούσε να έχει ως επακόλουθο έναν ελαφρύ ή μέτριο τραυματισμό, εάν δεν αποφευχθεί.
❗	**ΠΡΟΣΟΧΗ!** Μια υπόδειξη προειδοποίησης με αυτό το σύμβολο και την προειδοποιητική λέξη «ΠΡΟΣΟΧΗ» επισημαίνει μια πιθανή κατάσταση, η οποία θα μπορούσε να έχει ως επακόλουθο υλικές ζημιές, εάν δεν αποφευχθεί.

ⓘ	**Υπόδειξη:** Μια υπόδειξη επισημαίνει πρόσθετες πληροφορίες που διευκολύνουν τον χειρισμό της συσκευής.
📖	**Διαβάστε τις οδηγίες.** Πριν από τη χρήση του προϊόντος, λάβετε υπόψη όλες τις υποδείξεις χειρισμού και ασφάλειας. Παραδίδετε όλα τα έγγραφα σε περίπτωση παράδοσης του προϊόντος σε τρίτους.
~	Εναλλασσόμενο ρεύμα/Τάση εναλλασσόμενου ρεύματος
	Προσοχή, καυτή επιφάνεια!
	Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε εσωτερικούς χώρους.
	Να μην βυθίζεται στο νερό!
	Κατάλληλο για πλύση σε πλυντήριο πιάτων.
	Όλα τα εξαρτήματα αυτής της συσκευής, που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα, μπορούν να χρησιμοποιούνται με ασφάλεια στα τρόφιμα.
CE	Το παρόν προϊόν πληροί τις απαιτήσεις των ισχυουσών ευρωπαϊκών και εθνικών οδηγιών. Η συμμόρφωση έχει αποδειχθεί.
	Μην απορρίπτετε την ηλεκτρική συσκευή στα οικιακά απορρίμματα!
	Απορρίπτετε τη συσκευασία με φιλικό για το περιβάλλον τρόπο.
a b	Λαμβάνετε υπόψη τη σήμανση στα υλικά συσκευασίας κατά τον διαχωρισμό των απορριμμάτων: Τα υλικά αυτά φέρουν σήμανση με συντομογραφίες (a) και ψηφία (b) με την ακόλουθη επεξήγηση: 1–7: Πλαστικά, 20–22: Χαρτί και χαρτόνι, 80–98: Σύνθετα υλικά.
	Το παρόν προϊόν πληροί τις απαιτήσεις των ισχυουσών εθνικών οδηγιών της Δημοκρατίας της Σερβίας.

3. Υποδείξεις ασφαλείας

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ! ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑ!

- Συνδέετε τη συσκευή μόνο σε μια σύμφωνα με τις προδιαγραφές εγκατεστημένη πρίζα με αντίστοιχη τάση δικτύου που αναγράφεται στην πινακίδα τύπου.
- Σε καμία περίπτωση δεν επιτρέπεται να βυθίζετε τη συσκευή σε υγρά, ούτε να εισχωρούν υγρά στο περίβλημα της συσκευής. Απαγορεύεται η έκθεση της συσκευής σε υγρασία, καθώς και η χρήση της σε εξωτερικούς χώρους. Σε περίπτωση που εισχωρήσει υγρό στο περίβλημα της συσκευής, αποσυνδέστε αμέσως το φις της συσκευής από την πρίζα και αναθέστε την επισκευή σε εξειδικευμένο προσωπικό.
- Μην βυθίζετε ποτέ τη συσκευή σε νερό ή άλλα υγρά! Υπάρχει κίνδυνος για τη ζωή εξαιτίας βραχυκυκλώματος, εάν κατά τη λειτουργία υπολείμματα υγρών καταλήξουν σε ρευματοφόρα μέρη.
- Προστατεύετε τη συσκευή από νερό που στάζει και πιτσιλάει. Για τον σκοπό αυτό, μην τοποθετείτε αντικείμενα γεμάτα με υγρά (π.χ. βάζα) επάνω ή δίπλα στη συσκευή.
- Σε περίπτωση δυσλειτουργιών, καθώς και πριν από τον καθαρισμό της συσκευής, αποσυνδέετε το φις από την πρίζα.
- Αποσυνδέετε το φις από την πρίζα τραβώντας το φις και όχι το καλώδιο.
- Ποτέ μην πιάνετε τη συσκευή, το καλώδιο σύνδεσης και το φις με βρεγμένα χέρια.
- Εάν το καλώδιο σύνδεσης δικτύου της συσκευής υποστεί βλάβη, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών ή ένα αντιστοίχως εξειδικευμένο άτομο, ώστε να αποφευχθούν τυχόν κίνδυνοι.
- Μην τσακίζετε ή συμπιέζετε το καλώδιο σύνδεσης και τοποθετείτε το κατά τέτοιον τρόπο, ώστε να μην μπορεί κανείς να το πατήσει ή να σκοντάψει σε αυτό.
- Προστατεύετε το καλώδιο τροφοδοσίας από τυχόν επαφή με καυτά μέρη της συσκευής. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή κοντά σε ακάλυπτη φλόγα, θερμαντικές πλάκες ή ζεστούς φούρνους.
- Μετά τη χρήση, αποσυνδέετε αμέσως τη συσκευή από το δίκτυο ρεύματος. Μόνο εάν αφαιρέσετε το φις από την πρίζα, διακόπτεται πλήρως η τροφοδοσία ρεύματος.
- Απαγορεύεται το άνοιγμα ή η επισκευή του περιβλήματος της συσκευής. Διαφορετικά, δεν διασφαλίζεται πλέον η ασφαλής λειτουργία και ακυρώνεται η εγγύηση. Αναθέτετε την επισκευή μιας ελαττωματικής συσκευής αποκλειστικά σε εξειδικευμένο προσωπικό.
- Τοποθετείτε τη συσκευή όσο το δυνατόν πιο κοντά σε μια πρίζα. Φροντίζετε ώστε το φις, σε περίπτωση κινδύνου, να είναι γρήγορα προσβάσιμο και το καλώδιο δικτύου να μην αποτελεί παγίδα για να σκοντάψετε.
- Φροντίζετε για τη σταθερότητα της συσκευής.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΩΝ!

- Αυτή η συσκευή επιτρέπεται να χρησιμοποιείται από παιδιά άνω των 8 ετών, καθώς και από άτομα με περιορισμένες φυσικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή ελλείψεις από άποψη εμπειρίας και γνώσεων, εφόσον επιβλέπονται ή έχουν ενημερωθεί αναφορικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και κατανοούν τους πιθανούς κινδύνους.
- Απαγορεύεται η χρήση της συσκευής από παιδιά ως παιχνίδι.
- Ο καθαρισμός και η συντήρηση χρήστη δεν επιτρέπεται να διεξάγονται από παιδιά, εκτός εάν είναι άνω των 8 ετών και επιβλέπονται.
- Τα παιδιά κάτω των 8 ετών δεν επιτρέπεται να έρχονται σε επαφή με τη συσκευή και το καλώδιο σύνδεσης.
- Τα υλικά συσκευασίας δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται από τα παιδιά ως παιχνίδι. Υπάρχει κίνδυνος ασφυξίας.
- Σε περίπτωση που η συσκευή πέσει κάτω ή υποστεί βλάβη, μην συνεχίσετε να τη χρησιμοποιείτε. Αναθέτετε τον έλεγχο και, εφόσον απαιτείται, την επισκευή της συσκευής σε εξειδικευμένο προσωπικό.
- Μην τοποθετείτε αντικείμενα επάνω στη συσκευή και μην την καλύπτετε. Διατηρείτε ελεύθερα τα ανοίγματα για την είσοδο και έξοδο αέρα, για την ανεμπόδιστη ροή του αέρα. Σε αντίθετη περίπτωση, η συσκευή μπορεί να υπερθερμανθεί.
- Η επιφάνεια της συσκευής μπορεί να υπερθερμανθεί κατά τη λειτουργία. Αγγίζετε τη συσκευή μόνο από τη λαβή ή τα στοιχεία χειρισμού.
- Ποτέ μην αγγίζετε τη γυάλινη πόρτα ή το περίβλημα κατά τη διάρκεια της χρήσης, διότι μπορεί να είναι πολύ ζεστά. Για το άνοιγμα της γυάλινης πόρτας και για να βγάλετε έξω τα τρόφιμα, χρησιμοποιείτε ένα πανί κουζίνας, γάντια φούρνου ή κάτι παρόμοιο, ώστε να αποφεύγετε εγκαύματα!
- Να είστε προσεκτικοί κατά τον χειρισμό καυτών φαγητών, προς αποφυγή εγκαυμάτων.
- Μην μετακινείτε τη συσκευή κατά τη λειτουργία.
- Αφήνετε τη συσκευή να κρυώσει μετά τη χρήση, πριν την καθαρίσετε! Κίνδυνος εγκαύματος!
- Σε περίπτωση εσφαλμένης χρήσης της συσκευής, υφίσταται κίνδυνος τραυματισμού! Να τη χρησιμοποιείτε μόνο για τον προοριζόμενο σκοπό.

(!) ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- Μην χρησιμοποιείτε εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό τηλεχειριστήριο για τον χειρισμό της συσκευής.
- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή χωρίς επιτήρηση κατά τη λειτουργία.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή, το καλώδιο ή το φις δεν έρχονται σε επαφή με πηγές θερμότητας, όπως μάτια κουζίνας ή φλόγες.
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο με τα παραδοτέα γνήσια εξαρτήματα.

- Αυτή η συσκευή δεν έχει σχεδιαστεί για χρήση ως εντοιχισμένη συσκευή. Μην τη χρησιμοποιείτε σε ερμάριο. Τοποθετήστε την επάνω σε μία σταθερή, επίπεδη και θερμανθεκτική επιφάνεια.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για θέρμανση.
- Μην τοποθετείτε αλουμινόχαρτο κάτω από τη συσκευή και επίσης μην επενδύετε με αλουμινόχαρτο τον εσωτερικό χώρο ή τις θερμαντικές ράβδους.
- Βεβαιωθείτε ότι τα φαγητά δεν έρχονται σε επαφή με τις θερμαντικές ράβδους.
- Χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη ανθεκτικά για φούρνο.
- Μην φυλάτε αντικείμενα από πλαστικό, χαρτί ή παρόμοια υλικά μέσα στον φούρνο.
- Η πόρτα του φούρνου αποτελείται από σκληρυμένο γυαλί ασφαλείας με ιδιαίτερη αντοχή στα χτυπήματα. Ωστόσο, μπορεί να σπάσει από μηχανική επιβάρυνση, ιδιαίτερα στις γωνίες. Προστατεύετε τη γυάλινη επιφάνεια από γδαρσίματα και αιχμηρά αντικείμενα. Μην τοποθετείτε αντικείμενα επάνω στην ανοιχτή γυάλινη πόρτα.
- Ποτέ μην τοποθετείτε τη συσκευή κάτω από εντοιχισμένα ερμάρια ή δίπλα σε κουρτίνες, ράφια ή άλλα εύφλεκτα αντικείμενα.
- Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά ή δραστικά απορρυπαντικά. Αυτά μπορεί να φθείρουν τις επιφάνειες.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΒΛΑΒΕΣ ΣΤΗΝ ΥΓΕΙΑ!

- Η ακρυλαμίδη είναι μια πιθανώς καρκινογόνος ουσία, η οποία σχηματίζεται κατά το τηγάνισμα τροφίμων που περιέχουν άμυλο σε θερμοκρασία πάνω από 175°C. Για τον λόγο αυτό, τα τρόφιμα που περιέχουν άμυλο, όπως για παράδειγμα οι πατάτες τηγανητές, πρέπει κατά το τηγάνισμα να αποκτούν ένα χρυσοκίτρινο χρώμα αντί για σκούρο καφέ. Μόνο έτσι παραμένει μικρό το ποσοστό ακρυλαμίδης.

4. Παραδοτέος εξοπλισμός

Η συσκευή παραδίδεται με τα ακόλουθα εξαρτήματα:

- Ψηφιακός μίνι φούρνος θερμού αέρα
- 1 ταψί
- 1 σχάρα ψησίματος
- 1 εξάρτημα τηγανίσματος
- 1 δίσκος συλλογής ψίχουλων
- Οδηγίες χρήσης
- Οδηγός γρήγορης εκκίνησης

5. Αποσυσκευασία

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

6. Περιγραφή συσκευής

Εικόνα A:

1 Πλήκτρο On/Off ⏻
2 Κουμπί επιλογής προγράμματος
3 Οθόνη με πλήκτρα λειτουργίας
4 Περιστρεφόμενο κουμπί για θερμοκρασία/χρόνο μαγειρέματος
5 Λαβή πόρτας
6 Εσωτερικός φωτισμός
7 Εξάρτημα τηγανίσματος
8 Σχάρα ψησίματος
9 Ταψί
10 Δίσκος συλλογής ψίχουλων
11 Οπή αερισμού

Εικόνα B:

12 Πλήκτρο εσωτερικού φωτισμού
13 Ένδειξη προγραμμάτων μαγειρέματος
14 Ένδειξη θερμοκρασίας/βαθμού ροδίσματος/φετών/διατήρησης θερμοκρασίας
15 Πλήκτρο Θερμοκρασία
16 Πλήκτρο Χρόνος μαγειρέματος
17 Ένδειξη χρόνου μαγειρέματος
18 Πλήκτρο έναρξης/διακοπής ▷/□
19 Ένδειξη κατάστασης λειτουργίας

Εικόνα F:

20 Διάταξη τύλιξης καλωδίου

7. Πριν από την πρώτη χρήση

1) Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια επίπεδη, σταθερή και ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια. Αφήνετε επαρκή χώρο γύρω από τη συσκευή ώστε να μπορεί να κυκλοφορεί καλά ο αέρας. Διατηρείτε απόσταση τουλάχιστον 15 εκ. από τα έπιπλα ή τους τοίχους που υπάρχουν τριγύρω.
2) Καθαρίζετε τα αξεσουάρ όπως περιγράφεται στο απόσπασμα **13. Καθαρισμός και φροντίδα**.
3) Σκουπίστε την εσωτερική και εξωτερική πλευρά της συσκευής με ένα νωπό πανί.

8. Θέση σε λειτουργία

■ Πριν από την πρώτη χρήση, η συσκευή πρέπει να ζεσταθεί μια φορά χωρίς φαγητό στο εσωτερικό. Για τον σκοπό αυτό, ακολουθήστε την εξής διαδικασία.

1) Απομακρύνετε ενδεχομένως όλα τα αξεσουάρ από το εσωτερικό της συσκευής.
2) Συνδέστε το φις σε κατάλληλη πρίζα.
3) Ενεργοποιήστε τη συσκευή πιέζοντας το πλήκτρο On/Off **(1)** ⏻.
4) Περιστρέψτε το κουμπί επιλογής προγράμματος **(2)** μέχρι να ανάψει το πρόγραμμα μαγειρέματος BAKE στην ένδειξη **(13)**.
5) Η ένδειξη θερμοκρασίας **(14)** αναβοσβήνει. Περιστρέψτε το περιστρεφόμενο κουμπί **(4)** και ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 230°C.
6) Πιέστε το πλήκτρο **(16)** 🕒, για να ρυθμίσετε τον χρόνο μαγειρέματος. Η ένδειξη χρόνου μαγειρέματος **(17)** αναβοσβήνει. Περιστρέψτε το περιστρεφόμενο κουμπί **(4)** και ρυθμίστε τον χρόνο στα 15 λεπτά.
7) Πατήστε το πλήκτρο έναρξης/διακοπής **(18)** ▷/□.

ⓘ Υπόδειξη

► Κατά τη θέση σε λειτουργία για πρώτη φορά, ενδέχεται να παρατηρηθεί μικρή ποσότητα καπνού και οσμή λόγω κατασκευαστικών υπολειμμάτων. Αυτό είναι απόλυτα φυσιολογικό και ακίνδυνο. Φροντίζετε για επαρκή αερισμό, ανοίγοντας για παράδειγμα ένα παράθυρο.

8) Στο τέλος του ρυθμισμένου χρόνου, ηχούν τρεις σύντομοι ήχοι σήματος, η οθόνη σβήνει και η συσκευή μεταβαίνει στην αναμονή. Για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή, πατήστε το πλήκτρο On/Off **(1)** ⏻.

Η συσκευή είναι πλέον έτοιμη για λειτουργία.

9. Γενικές λειτουργίες

9.1. Αξεσουάρ μαγειρέματος

Κατά την επιλογή των ταψιών και των ανθεκτικών για φούρνο τηγανιών, λαμβάνετε υπόψη τις διαστάσεις του εσωτερικού χώρου του φούρνου. Αυτός ενδείκνυται για στρογγυλά ταψιά διαμέτρου έως και 30 εκ. Τα οβάλ ή ορθογώνια παραλληλόγραμμα ταψιά επιτρέπεται να έχουν μέγ. μήκος 30 εκ.

Η θέση των διαφορετικών εξαρτημάτων επηρεάζει το αποτέλεσμα μαγειρέματος. Συνιστούμε να χρησιμοποιείτε τα ένθετα όπως αναφέρεται στον πίνακα **9.5. Αυτόματα προγράμματα**.

Υπόδειξη

- Ο δίσκος συλλογής ψίχουλων **(10)** πρέπει να τοποθετείται πάντα απευθείας επάνω στη βάση της συσκευής κάτω από το θερμαντικό στοιχείο και να παραμένει εκεί κατά τη διάρκεια της λειτουργίας. Καθαρίζετέ τον μετά από κάθε χρήση, όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο **13. Καθαρισμός και φροντίδα**.
- Όταν στο εξάρτημα τηγανίσματος **(7)** ή στη σχάρα ψησίματος παρασκευάζετε φαγητά από τα οποία μπορεί να εξέλθουν λίπος ή χυμοί, όπως για παράδειγμα πίτσα ή τηγανιτές πατάτες, ωθείτε το ταψί από κάτω ώστε να συγκεντρώνονται εκεί τα υγρά.

9.2. Εσωτερικός φωτισμός και ήχοι σήματος

- Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, ο εσωτερικός φωτισμός είναι ενεργοποιημένος. Μετά τη λήξη του προγράμματος, ο εσωτερικός φωτισμός απενεργοποιείται αυτόματα μετά από 1 λεπτό. Μπορείτε να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε χειροκίνητα τον εσωτερικό φωτισμό ανά πάσα στιγμή με το πλήκτρο **(12)** .
- Σε κάθε πίεση του πλήκτρου και κατά την πίεση των περιστρεφόμενων κουμπιών **(2)** και **(4)** ηχεί ένα ακουστικό σήμα. Στο τέλος του χρόνου μαγειρέματος ηχούν 3 σήματα ήχου, η οθόνη **(3)** σβήνει μετά από 1 λεπτό και η συσκευή μεταβαίνει στην αναμονή.

9.3. Αναμονή

Όταν η συσκευή είναι στην αναμονή, όλες οι ενδείξεις οθόνης είναι απενεργοποιημένες. Ανάβει μόνο η ένδειξη κατάστασης λειτουργίας **(19)**. Πιέστε ένα επιθυμητό στοιχείο χειρισμού για να ενεργοποιήσετε πάλι την οθόνη **(3)** ή απενεργοποιήστε τη συσκευή πατώντας το πλήκτρο On/Off **(1)** .

9.4. Κουμπιά χειρισμού

– Με το κουμπί επιλογής προγράμματος **(2)** ρυθμίζετε τα αυτόματα προγράμματα. Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος, δεν είναι δυνατή η διεξαγωγή αλλαγής προγράμματος με το κουμπί επιλογής προγράμματος **(2)**. Για να αλλάξετε το πρόγραμμα, πιέστε το πλήκτρο έναρξης/διακοπής **(18)** ▷/□ 2 φορές.

– Το περιστρεφόμενο κουμπί **(4)** εξυπηρετεί τη ρύθμιση της θερμοκρασίας και του χρόνου μαγειρέματος. Αυτά μπορείτε να τα αλλάξετε ανά πάσα στιγμή ακόμη και κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος (βλ. κεφάλαιο **10. Χειρισμός**). Στο πρόγραμμα TOAST, αυτό το περιστρεφόμενο κουμπί εξυπηρετεί αντ' αυτού τη ρύθμιση του βαθμού ροδίσματος (LIGHT-DARK: ανοιχτόχρωμο έως σκουρόχρωμο) ή του πλήθους των φετών ψωμιού τοστ (SLICE: 1 έως 6). Ο χρόνος προσαρμόζεται αυτόματα.

Ο υπόλοιπος χρόνος μέχρι τη λήξη προγράμματος προβάλλεται στην οθόνη **(3)** μέσω της ένδειξης χρόνου μαγειρέματος **(17)**.

9.5. Αυτόματα προγράμματα

Η συσκευή διαθέτει 8 αυτόματα προγράμματα.

Πρόγραμμα	Χρήση	Αξεσουάρ	Ένθετο	Προρυθμίσεις	Δυνατότητα ρύθμισης
AIR FRY (Τηγάνισμα σε θερμό αέρα)	Για το τηγάνισμα χωρίς ή με λίγο λάδι: π.χ. πατάτες τηγανιτές, κυδωνάτες πατάτες, νάγκετς κοτόπουλου, φτερούγες κοτόπουλου	Εξάρτημα τηγανίσματος/ Ταψί	Μέσο	180°C - 15 λεπτά συν 60°C - 10 λεπτά Διατήρηση ζεστού	60 - 200°C 1 λεπτό - 2 ώρες
ROAST (Ψητό)	Για το ψήσιμο λαχανικών και κρέατος	Σχάρα ψησίματος/Ταψί	Κάτω	190°C - 30 λεπτά	60 - 230°C 1 λεπτό - 2 ώρες
GRILL (Ψήσιμο στο γκριλ)	Για το ψήσιμο στο γκριλ κρέατος και ψαριού και ψήσιμο ογκρατέν	Σχάρα ψησίματος/Ταψί	Επάνω	200°C - 10 λεπτά	60 - 200°C 1 λεπτό - 2 ώρες
REHEAT (Ζέσταμα)	Για το ζέσταμα χωρίς να παραψήνονται τα τρόφιμα.	Σχάρα ψησίματος	Κάτω	80°C - 20 λεπτά	60 - 110°C 1 λεπτό - 2 ώρες

Πρόγραμμα	Χρήση	Αξεσουάρ	Ένθετο	Προρυθμίσεις	Δυνατότητα ρύθμισης
BAKE (Ψήσιμο)	Για το ψήσιμο γλυκών, κις λορέν, μάφιν, γλυκών, σουφλέ καθώς και για γλυκές και χορταστικές πίτες	Ταψί ανθεκτικό για τον φούρνο επάνω στη σχάρα/ Ταψί	Μέσο	180°C - 20 λεπτά	60 - 230°C 1 λεπτό - 2 ώρες
PIZZA	Για το ψήσιμο φρέσκιας ή κατεψυγμένης πίτσας	Σχάρα ψησίματος	Μέσο	220°C - 15 λεπτά	60 - 230°C 1 λεπτό - 2 ώρες
TOAST (Φρυγάνισμα)	Για το φρυγάνισμα ψωμιού, πιτών, σάντουιτς και μπέικον με τον επιθυμητό βαθμό ροδίσματος	Σχάρα ψησίματος	Μέσο	4 φέτες Βαθμός ροδίσματος 4 4:45 λεπτά	1 - 6 φέτες Βαθμός ροδίσματος 1 - 7 3:15 - 6:14 λεπτά
DEHYDRATE (Ξήρανση)	Για την ζήρανση φρούτων, κρέατος και λαχανικών	Εξάρτημα τηγανίσματος/ Σχάρα ψησίματος	Μέσο	60°C - 6 ώρες	60 - 100°C 1 λεπτό - 12 ώρες

10. Χειρισμός

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

- Ποτέ μην αγγίζετε τη γυάλινη πόρτα ή το περίβλημα κατά τη διάρκεια της χρήσης, διότι μπορεί να είναι πολύ ζεστά. Για το άνοιγμα της γυάλινης πόρτας και για να βγάλετε έξω τα τρόφιμα, χρησιμοποιείτε ένα πανί κουζίνας, γάντια φούρνου ή κάτι παρόμοιο, ώστε να αποφεύγετε εγκαύματα!
- Να είστε προσεκτικοί κατά τον χειρισμό καυτών φαγητών, προς αποφυγή εγκαυμάτων.

1) Εάν δεν το έχετε ήδη κάνει, συνδέστε το φις σε κατάλληλη πρίζα.
2) Προσθέστε τα τρόφιμα που θα μαγειρευτούν στο εξάρτημα τηγανίσματος **(7)** ή σε μια φόρμα ή/και στη σχάρα ψησίματος **(8)** ή στο ταψί **(9)**.

ⓘ Υπόδειξη

- Προσέξτε ώστε να μην υπερβαίνονται οι μέγιστες ποσότητες που αναφέρονται στο κεφάλαιο **11. Πίνακας πληροφοριών μαγειρέματος**, διότι αλλιώς μπορεί να επηρεαστεί το αποτέλεσμα μαγειρέματος. Επιπλέον, τα τρόφιμα ενδέχεται να υπερχειλίσουν ή να καούν στις θερμαντικές ράβδους.

3) Ωθήστε το εξάρτημα τηγανίσματος, τη σχάρα ψησίματος ή το ταψί στην κατάλληλη θέση (επάνω/μέσο/κάτω) στη συσκευή.
4) Ενεργοποιήστε τη συσκευή με το πλήκτρο On/Off **(1)** ⏻.

Μετά την ενεργοποίηση, το προρυθμισμένο πρόγραμμα είναι το AIR FRY.

5) Για να επιλέξετε ένα αυτόματο πρόγραμμα, περιστρέψτε το κουμπί επιλογής προγράμματος **(2)** μέχρι το επιθυμητό πρόγραμμα να ανάψει στην ένδειξη **(13)**. Η προρυθμισμένη θερμοκρασία και ο χρόνος μαγειρέματος προβάλλονται στην οθόνη **(3)**.

Αφότου επιλέξετε ένα πρόγραμμα μαγειρέματος, μπορείτε να αλλάξετε τη θερμοκρασία και τον χρόνο μαγειρέματος σύμφωνα με τις ανάγκες σας. Αυτό είναι δυνατό και κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος ανά πάσα στιγμή.

6) Για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία, πατήστε το πλήκτρο Θερμοκρασία **(15)** 🌡. Η ένδειξη θερμοκρασίας **(14)** αναβοσβήνει στην οθόνη.
7) Γυρίστε το περιστρεφόμενο κουμπί **(4)** στην κατεύθυνση **−** για να μειώσετε τη θερμοκρασία ή στην κατεύθυνση **+** για να την αυξήσετε.

ⓘ Υπόδειξη

- Μπορείτε να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία σε βήματα των 5°C, μεταξύ 60°C και 230°C.
- Η μέγιστη θερμοκρασία εξαρτάται από το επιλεγμένο πρόγραμμα. Για τα προγράμματα AIR FRY και GRILL οριοθετείται στους 200°C.

8) Για εναλλαγή στη ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος, πιέστε το πλήκτρο Χρόνος μαγειρέματος **(16)** ⏲. Γυρίστε το περιστρεφόμενο κουμπί **(4)** στην κατεύθυνση − για να μειώσετε τον χρόνο μαγειρέματος ή στην κατεύθυνση + για να τον αυξήσετε.

ⓘ Υπόδειξη

- Μπορείτε να ρυθμίσετε τον χρόνο μεταξύ ενός λεπτού και 2 ωρών. Για το πρόγραμμα DEHYDRATE (ξήρανση), ο μέγιστος ρυθμιζόμενος χρόνος ανέρχεται στις 12 ώρες.

9) Πιέστε το πλήκτρο έναρξης/διακοπής **(18)** ▷/□ για να εκκινήσετε το πρόγραμμα. Αναβοσβήνει η ένδειξη κατάστασης λειτουργίας **(19)**. Ο υπόλοιπος χρόνος έως τη λήξη προγράμματος αρχίζει να μετράει στην ένδειξη χρόνου μαγειρέματος **(17)**. Η συσκευή θερμαίνεται.

ⓘ Υπόδειξη

- Εάν ανοίξετε ενδιάμεσα τη γυάλινη πόρτα για να ελέγξετε τον βαθμό ψησίματος ή να γυρίσετε τα τρόφιμα, η μέτρηση του χρόνου διακόπτεται και η αντίστροφη μέτρηση συνεχίζεται μόλις κλείσετε ζανά τη γυάλινη πόρτα. Η διαδικασία μαγειρέματος συνεχίζεται αυτόματα.

10) Στο τέλος του χρόνου μαγειρέματος ηχούν τρεις σύντομοι ήχοι σήματος. Μετά από 1 λεπτό σβήνει ο εσωτερικός φωτισμός και η συσκευή μεταβαίνει στην αναμονή.

ⓘ Υπόδειξη

- Μπορείτε να τερματίσετε τη διαδικασία μαγειρέματος πριν τη λήξη του χρόνου μαγειρέματος πατώντας το πλήκτρο έναρξης/διακοπής **(18)** ▷/□. Η συσκευή μεταβαίνει στην αναμονή.

11) Μόλις τα φαγητά είναι έτοιμα, αφαιρέστε το ένθετο από τον φούρνο με ένα πανί κουζίνας ή με γάντια φούρνου. Τοποθετήστε το ένθετο επάνω σε μια θερμοανθεκτική επιφάνεια.

12) Αποσυνδέστε το φις από την πρίζα. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει καλά και καθαρίστε την όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο **13. Καθαρισμός και φροντίδα**.

Αυτόματο πρόγραμμα TOAST

1) Επιλέξτε το πρόγραμμα TOAST με το κουμπί επιλογής προγράμματος **(2)**. Το πρόγραμμα μαγειρέματος TOAST είναι προρυθμισμένο στον βαθμό ροδίσματος 4 (4:45 λεπτά για 4 φέτες ψωμί του τοστ). Η ένδειξη ροδίσματος **(14)** αναβοσβήνει στην οθόνη **(3)**.
2) Γυρίστε το περιστρεφόμενο κουμπί **(4)** στην κατεύθυνση − για να μειώσετε τον βαθμό ροδίσματος ή στην κατεύθυνση + για να τον αυξήσετε.
3) Πιέστε το πλήκτρο Χρόνος μαγειρέματος **(16)** ⏲ για να επιλέξετε το πλήθος των φετών. Ο αριθμός πάνω από την επιγραφή SLICE (Φέτες) αναβοσβήνει στην ένδειξη **(14)**.
4) Γυρίστε το περιστρεφόμενο κουμπί **(4)** για να αυξήσετε το πλήθος των φετών ή να το μειώσετε. Μπορείτε να ρυθμίσετε από 1 έως 6 φέτες. Ο χρόνος μαγειρέματος αλλάζει αυτόματα σύμφωνα με το πλήθος των φετών και τον επιλεγμένο βαθμό ροδίσματος.
5) Εκκινήστε το πρόγραμμα με το πλήκτρο έναρξης/διακοπής **(18)** ▷/□.

Πρόγραμμα διατήρησης ζεστού φαγητού (μόνο για το AIR FRY)

Μετά τη λήξη του χρόνου μαγειρέματος στο πρόγραμμα AIR FRY, ακούγεται ένα σύντομο ηχητικό σήμα και η συσκευή εκκινεί αυτόματα το πρόγραμμα διατήρησης ζεστού φαγητού. Στην ένδειξη **(14)** ανάβει το WARM.

Το πρόγραμμα διατήρησης ζεστού φαγητού είναι προρυθμισμένο στα 10 λεπτά στους 60°C. Μετά τη λήξη αυτού του χρόνου, ηχούν τρεις σύντομοι ήχοι σήματος και η συσκευή μεταβαίνει μετά από 1 λεπτό στην αναμονή.

Μπορείτε να τερματίσετε το πρόγραμμα διατήρησης ζεστού φαγητού ανά πάσα στιγμή πατώντας το πλήκτρο έναρξης/διακοπής **(18)** ▷/□.

11. Πίνακας πληροφοριών μαγειρέματος

Στον πίνακα πληροφοριών μαγειρέματος περιλαμβάνονται παραδείγματα για το είδος τροφίμων και τη θερμοκρασία μαγειρέματος, καθώς και για την απαιτούμενη διάρκεια μαγειρέματος. Οι κατωτέρω αναφερόμενοι χρόνοι μαγειρέματος είναι καθαρά ενδεικτικές τιμές και ενδέχεται να διαφέρουν αναλόγως της ποιότητας και της ποσότητας των φαγητών. Εφόσον απαιτείται, προσαρμόστε τις τιμές στις ανάγκες σας ή/και σύμφωνα με την εμπειρία σας.

Πρόγραμμα	Παρασκευή	Ποσότητα	Θερμοκρασία	Χρόνος	Γύρισμα	Σύσταση
AIR FRY (Τηγάνισμα σε θερμό αέρα)	Κατεψυγμένες πατάτες τηγανητές	Ιδανικά 400 γρ. Μέγ. 700 γρ.	180°C	20 λεπτά 30 λεπτά	Ναι	Προθέρμανση 5 λεπτά. Μετά από το ήμισυ του χρόνου μαγειρέματος, γυρίστε με μια τσιμπίδα
	Φρέσκες πατάτες τηγανητές	Ιδανικά 400 γρ. Μέγ. 700 γρ.	180°C	25 λεπτά 35 λεπτά	Ναι	Ανακατέψτε με 1 ΚΣ λάδι. Προθέρμανση 5 λεπτά. Μετά από το ήμισυ του χρόνου μαγειρέματος, γυρίστε με μια τσιμπίδα
	Κοτομπουκιές (βαθιάς κατάψυξης)	Ιδανικά 400 g Μέγ. 500 γρ.	200°C	15 λεπτά 18 λεπτά	Ναι	Μετά από το ήμισυ του χρόνου μαγειρέματος, γυρίστε με μια τσιμπίδα
ROAST (Ψητό)	Ολόκληρο κοτόπουλο	Ιδανικά 1200 γρ. Μέγ. 1500 γρ.	200°C	45 λεπτά 55 λεπτά		
	Φιλέτο σολομού	Ιδανικά 400 γρ. Μέγ. 600 γρ.	170°C	15 λεπτά 20 λεπτά		
GRILL (Ψήσιμο στο γκριλ)	Κεφτέδες	Ιδανικά 500 γρ. (4 τεμ.) Μέγ. 750 γρ. (6 τεμ.)	200°C	30 λεπτά 35 λεπτά	Ναι	Μετά από το ήμισυ του χρόνου μαγειρέματος, γυρίστε
REHEAT (Ζέσταμα)	Ζέσταμα φαγητών		100°C	10 λεπτά 15 λεπτά		
BAKE (Ψήσιμο)	Κέικ σοκολάτα	Ιδανικά 400 γρ. Μέγ. 600 γρ.	180°C	20 λεπτά 30 λεπτά		
	Μάφιν	Ιδανικά 7 τεμ. Μέγ. 9 τεμ.	180°C	12 λεπτά 14 λεπτά		Προθέρμανση 5 λεπτά Ένθετο στο μέσο
PIZZA	Πίτσα βαθιάς κατάψυξης	Ιδανικά/μέγ. 1 τεμ. 26-30 εκ.	220°C	12 λεπτά		Προθέρμανση 5 λεπτά
TOAST (Φρυγάνισμα)	Ψωμί του τοστ, μπρουσκέτα	Ιδανικά 4 τεμ. Μέγ. 6 τεμ.	Αυτόματα	4:45 λεπτά 6:14 λεπτά		Προθέρμανση 5 λεπτά Βαθμός ροδίσματος 4

Πρόγραμμα	Παρασκευή	Ποσότητα	Θερμοκρασία	Χρόνος	Γύρισμα	Σύσταση
DEHYDRATE (Ξήρανση)	Μήλα	Ιδανικά/μέγ. 2 τεμ.	60°C	8 ώρες		Φέτες πάχους 1 εκ. Μετά από το ήμισυ του χρόνου μαγειρέματος, γυρίστε το ένθετο
	Μπανάνες	Ιδανικά/μέγ. 2 τεμ.	60°C	8 ώρες		

12. Υποδείξεις για τα καλύτερα αποτελέσματα μαγειρέματος

- Μην υπερβαίνετε τις μέγιστες προτεινόμενες ποσότητες.
- Τα μικρότερα τρόφιμα απαιτούν φυσιολογικά κάπως πιο σύντομο χρόνο μαγειρέματος από τα μεγαλύτερα τρόφιμα.
- Τα μικρότερα τρόφιμα μαγειρεύονται πιο ομοιόμορφα όταν μετά από το ήμισυ του χρόνου μαγειρέματος τα γυρίζετε. Για τον σκοπό αυτό, χρησιμοποιείτε ένα εργαλείο μαγειρικής, για παράδειγμα μια τσιμπίδα.
- Για την παρασκευή συνταγών με πατάτες με θερμό αέρα, ενδείκνυνται καλύτερα σκληρά είδη. Ξεπλένετε τα κομμάτια πατάτας με καθαρό νερό και στεγνώνετέ τα στη συνέχεια προσεκτικά με πανί κουζίνας. Έτσι, δεν κολλάνε μεταξύ τους και γίνονται ιδιαίτερα τραγανές.
- Για το τηγάνισμα με θερμό αέρα δεν απαιτείται κατά κανόνα λάδι. Η προσθήκη λίγων σταγόνων λαδιού μπορεί, ωστόσο, να ενισχύσει τη γεύση.
- Τηρείτε τις υποδείξεις παρασκευής που αναφέρονται στη συσκευασία του προϊόντος τηγανίσματος. Ρυθμίζετε τη θερμοκρασία και τον χρόνο μαγειρέματος όπως προτείνεται.
- Για την παρασκευή γλυκών, κις λορέν, ογκρατέν ή μάφιν μπορείτε να χρησιμοποιείτε φόρμες ψησίματος ή ταψιά από σιλικόνη, ανοξείδωτο ατσάλι, αλουμίνιο, πήλινα ή κεραμικά και να τα τοποθετείτε επάνω στη σχάρα ψησίματος **(8)**.

13. Καθαρισμός και φροντίδα

1) Μετά από κάθε χρήση, βγάζετε έξω τον δίσκο συλλογής ψίχουλων **(10)** και απορρίπτετε τα ψίχουλα. Καθαρίζετε τον δίσκο συλλογής ψίχουλων, εάν απαιτείται, με ζεστό νερό πλύσης και ένα μαλακό σφουγγάρι. Στη συνέχεια, ξεπλένετε με καθαρό νερό.
2) Καθαρίζετε το εξάρτημα τηγανίσματος **(7)**, τη σχάρα ψησίματος **(8)** και το ταψί **(9)** μετά από κάθε χρήση σε καυτό νερό με λίγο απορρυπαντικό και ένα σφουγγάρι που δεν γδέρνει. Σε επίμονους ρύπους, μουσκεύετε τα εξαρτήματα προηγουμένως σε καυτή σαπουνάδα για περ. 10 λεπτά. Ξεπλένετε στη συνέχεια με καθαρό νερό.

ⓘ Υπόδειξη

►  Όλα τα εξαρτήματα, εκτός του δίσκου συλλογής ψίχουλων, μπορούν να καθαριστούν και στο πλυντήριο πιάτων.

3) Καθαρίζετε τη γυάλινη πόρτα και τις εσωτερικές επιφάνειες αφού έχουν κρυώσει με ένα νωπό σφουγγάρι και ήπιο απορρυπαντικό.
4) Απομακρύνετε ενδεχόμενα υπολείμματα φαγητού από τις θερμαντικές ράβδους με μια στεγνή βούρτσα καθαρισμού.
5) Σκουπίζετε την εζωτερική πλευρά της συσκευής με ένα νωπό πανί. Εφόσον απαιτείται, προσθέτετε λίγο απορρυπαντικό στο πανί και ζεπλένετε με καθαρό νερό.
6) Αφήνετε τη συσκευή και τα αξεσουάρ να στεγνώνουν καλά πριν από την εκ νέου χρήση ή τη φύλαξη.

14. Αντικατάσταση εσωτερικού φωτισμού

1) Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε το φις από την πρίζα. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει καλά.
2) Ανοίζτε τη γυάλινα πόρτα. Ο εσωτερικός φωτισμός **(6)** βρίσκεται πίσω, στο δεξιό πλευρικό τοίχωμα (βλ. Εικ. **C**).
3) Πιάστε το κάλυμμα του εσωτερικού φωτισμού και γυρίστε το αριστερόστροφα. Αφαιρέστε το κάλυμμα (βλ. Εικ. **C**).
4) Αφαιρέστε το ελαττωματικό μέσο φωτισμού τραβώντας το έξω (βλ. Εικ **D**).
5) Τοποθετήστε ένα νέο μέσο φωτισμού ίδιου τύπου (λάμπα βολφραμίου, μέγ. 25 W, 220-240 V) στην υποδοχή (βλ. Εικ. **E**).
6) Βιδώστε πάλι το κάλυμμα στη θέση του.

15. Αποθήκευση

- Αφότου η συσκευή κρυώσει, τυλίξτε το καλώδιο γύρω από τη διάταξη τύλιξης καλωδίου **(20)** στην πίσω πλευρά της συσκευής (βλ. Εικ. **F**).
- Φυλάξτε την καθαρή συσκευή σε έναν στεγνό χώρο χωρίς σκόνη.

16. Αντιμετώπιση προβλημάτων

Πρόβλημα	**Πιθανή αιτία**	**Πιθανή λύση**
Η συσκευή δεν λειτουργεί	Το φις δεν είναι συνδεδεμένο στην πρίζα	Βάλτε το φις σε μια πρίζα
	Η πρίζα είναι ελαττωματική	Χρησιμοποιήστε άλλη πρίζα
	Η συσκευή είναι ελαττωματική	Επικοινωνήστε με την εξυπηρέτηση πελατών
Η οθόνη **(3)** δεν ανάβει	Το φις δεν είναι συνδεδεμένο στην πρίζα	Βάλτε το φις σε μια πρίζα
	Το καλώδιο τροφοδοσίας είναι κατεστραμμένο	Επικοινωνήστε με την εξυπηρέτηση πελατών
Η οθόνη εμφανίζει λανθασμένες τιμές	Η οθόνη είναι κατεστραμμένη	Επικοινωνήστε με την εξυπηρέτηση πελατών
	Εξαρτήματα της ηλεκτρονικής πλακέτας κατεστραμμένα	Επικοινωνήστε με την εξυπηρέτηση πελατών
Ο χρόνος μαγειρέματος είναι μεγαλύτερος από τον αναμενόμενο	Η γυάλινη πόρτα ανοιγόταν συχνά για τον έλεγχο της διαδικασίας μαγειρέματος	Μην διακόπτετε τη διαδικασία μαγειρέματος ανοίγοντας άσκοπα την γυάλινη πόρτα
	Λανθασμένη ρύθμιση θερμοκρασίας	Ελέγξτε τις ρυθμίσεις θερμοκρασίας
Κατά τη λειτουργία εμφανίζονται καπνός και οσμές	Υπολείμματα καθαριστικού ή τροφίμων στα θερμαντικά στοιχεία	Αφαιρέστε τα τρόφιμα και αφήστε τη συσκευή να συνεχίσει να λειτουργεί με ανοιχτή γυάλινη πόρτα μέχρι να σταματήσει η ανάπτυξη καπνού. Ανοίξτε ένα παράθυρο για καλύτερο αερισμό
Η οθόνη εμφανίζει E1	Σφάλμα αισθητήρα θερμοκρασίας (NTC): βραχυκύκλωμα	Αποσυνδέστε τη συσκευή από το δίκτυο και συνδέστε την ξανά· εάν το πρόβλημα παραμένει, επικοινωνήστε με την εξυπηρέτηση πελατών
Η οθόνη εμφανίζει E2	Σφάλμα αισθητήρα θερμοκρασίας (NTC)	
Η οθόνη εμφανίζει E3	Θερμοκρασία στον θάλαμο μαγειρέματος άνω των 260 °C	
Η οθόνη εμφανίζει E4	Βλάβη στη μετάδοση σήματος στην πλακέτα κυκλώματος	

17. Απόρριψη

17.1. Απόρριψη της συσκευής και της συσκευασίας



Το σύμβολο του διαγραμμένου κάδου απορριμμάτων υποδηλώνει ότι αυτή η συσκευή, στο τέλος της διάρκειας ζωής της, δεν επιτρέπεται να απορριφθεί στα οικιακά απορρίμματα. Η συσκευή πρέπει να παραδίδεται σε ειδικά σημεία συλλογής, κέντρα ανακυκλώσιμων υλικών ή επιχειρήσεις απόρριψης.

Πριν την επιστροφή, διαγράψτε τα δεδομένα προσωπικού χαρακτήρα.

Πριν την επιστροφή, αφαιρέστε τις μπαταρίες ή τους συσσωρευτές που δεν είναι ενσωματωμένα στην παλαιά συσκευή καθώς και τις λυχνίες που μπορούν να αφαιρεθούν χωρίς να καταστραφούν και παραδώστε τα σε ξεχωριστό σημείο συλλογής.

Η συσκευασία αποτελείται από υλικά, τα οποία μπορείτε να απορρίψετε μέσω των τοπικών υπηρεσιών ανακύκλωσης.

Απορρίπτετε τη συσκευασία με φιλικό προς το περιβάλλον τρόπο.

18. Τεχνικά χαρακτηριστικά

Τάση δικτύου	220-240 V ~, 50-60 Hz
Κατανάλωση ρεύματος	2250 W
Κατανάλωση ρεύματος στην απενεργοποιημένη λειτουργία	0,35 W
Μέσο φωτισμού	Λάμπα βολφραμίου G9, μέγ. 25 W, 220-240 V
Χωρητικότητα χώρου μαγειρέματος	21 λίτρα

19. Εγγύηση της Kompernass Handels GmbH

Αξιότιμη πελάτισσα, αξιότιμε πελάτη,

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

Προϋποθέσεις εγγύησης

Η περίοδος εγγύησης ξεκινά την ημερομηνία αγοράς. Φυλάσσετε την απόδειξη αγοράς. Απαιτείται ως αποδεικτικό αγοράς. Εάν, εντός τριών ετών από την ημερομηνία αγοράς, παρατηρηθεί κάποιο σφάλμα υλικού ή κατασκευής στο προϊόν, θα επισκευάσουμε ή θα αντικαταστήσουμε (κατόπιν κρίσης μας) το προϊόν δωρεάν ή θα σας επιστραφεί το ποσό αγοράς. Η παρούσα εγγύηση προϋποθέτει ότι η ελαττωματική συσκευή και η απόδειξη αγοράς θα υποβληθούν μαζί με μια σύντομη περιγραφή αναφορικά με το πού βρίσκεται η έλλειψη και πότε παρατηρήθηκε, εντός της περιόδου των τριών ετών.

Εάν το ελάττωμα καλύπτεται από την εγγύησή μας, θα λάβετε το επισκευασμένο ή ένα νέο προϊόν. Η αντικατάσταση του προϊόντος συνεπάγεται, σύμφωνα με τον ΝΟΜΟΣ 2251/1994, ανανέωση του χρόνου εγγύησης. Για την Κύπρο ισχύει: Η επισκευή ή η αντικατάσταση του προϊόντος δε συνεπάγεται ανανέωση του χρόνου εγγύησης.

Περίοδος εγγύησης και νομικές απαιτήσεις λόγω ελλείψεων

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

Εύρος εγγύησης

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

Η εγγύηση ισχύει για σφάλματα υλικού ή κατασκευής. Η παρούσα εγγύηση δεν καλύπτει εξαρτήματα του προϊόντος που υπόκεινται σε φυσιολογική φθορά και, ως εκ τούτου, θεωρούνται αναλώσιμα εξαρτήματα ή ζημιές σε εύθραυστα εξαρτήματα, π. χ. διακόπτες ή γυάλινα εξαρτήματα.

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

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

Διαδικασία σε περίπτωση εγγύησης

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

- Για όλες τις ερωτήσεις έχετε έτοιμη την απόδειξη αγοράς και τον κωδικό προϊόντος (IAN) 528923_2601 ως απόδειξη για την αγορά.
- Για τον κωδικό προϊόντος, ανατρέξτε στην πινακίδα τύπου στο προϊόν, σε μια ετικέτα στο προϊόν, στο εξώφυλλο των οδηγιών χρήσης (κάτω αριστερά) ή σε ένα αυτοκόλλητο στην πίσω ή κάτω πλευρά του προϊόντος.
- Εάν προκύψουν σφάλματα λειτουργίας ή άλλες ελλείψεις, επικοινωνήστε κατ' αρχήν με το ακόλουθο αναφερόμενο τμήμα σέρβις **τηλεφωνικά** ή **με E-Mail**.
- Ένα προϊόν που θεωρείται ελαττωματικό μπορείτε να το αποστείλετε ατελώς στην αναφερόμενη διεύθυνση του σέρβις επισυνάπτοντας την απόδειξη αγοράς (απόδειξη ταμείου) και αναφέροντας που βρίσκεται η έλλειψη και πότε εμφανίστηκε.

19.1. Σέρβις

(GR) **Σέρβις Ελλάδα**
Tel.: 00800 490826606
E-Mail: kompernass@lidl.gr

(CY) **Σέρβις Κύπρος**
Tel.: 8009 4241
E-Mail: kompernass@lidl.com.cy

IAN 528923_2601

19.2. Εισαγωγέας

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

20. Παραγγελία ανταλλακτικών

Μπορείτε πάντα να παραγγέλνετε με ευκολία ανταλλακτικά για το προϊόν αυτό στο ίντερνετ, στην ηλεκτρονική διεύθυνση **www.kompernass.com**.

Σαρώστε τον κωδικό QR με το Smartphone/Tablet σας. Με αυτό τον κωδικό QR, μεταβαίνετε απευθείας στον ιστότοπό μας και μπορείτε να δείτε και να παραγγείλετε τα διαθέσιμα ανταλλακτικά.

Υποδειξη

- Εάν έχετε προβλήματα με την ηλεκτρονική παραγγελία, μπορείτε να απευθυνθείτε τηλεφωνικά ή με email στο κέντρο σέρβις μας.
- Όταν κάνετε την παραγγελία σας, να αναφέρετε πάντα τον κωδικό προϊόντος (IAN) 528923_2601.
- Δεν είναι δυνατή η ηλεκτρονική παραγγελία των ανταλλακτικών για όλες τις χώρες παράδοσης.

21. Συνταγές

Δεν αναλαμβάνουμε καμία ευθύνη για τις συνταγές. Όλα τα υλικά και τα στοιχεία προετοιμασίας είναι ενδεικτικά. Συμπληρώστε αυτές τις προτάσεις συνταγών σύμφωνα με τις προσωπικές σας εμπειρίες.

Πατάτες τηγανητές

Υλικά για 2 άτομα

- 400 γρ. πατάτες τηγανιτές (βαθιάς κατάψυξης)
- Αλάτι

Παρασκευή

1) Προσθέστε τις κατεψυγμένες τηγανητές πατάτες στο εξάρτημα τηγανίσματος.
2) Επιλέξτε το πρόγραμμα AIR FRY και τηγανίστε σύμφωνα με τις οδηγίες.
3) Μετά από το ήμισυ του χρόνου μαγειρέματος, βγάλτε το εξάρτημα τηγανίσματος και γυρίστε ή ανακατανείμετε τις πατάτες με μια τσιμπίδα.
4) Μετά τη λήξη του προγράμματος, βάλτε τις πατάτες σε ένα μπολ, αλατίστε και καρυκεύστε σύμφωνα με τις επιθυμίες σας. Σερβίρετε με ένα ντιπ της επιλογής σας.

Σπιτικές τηγανητές γλυκοπατάτες

Υλικά για 2 άτομα

- 400 γρ. γλυκοπατάτες
- 1 ΚΣ λάδι μαγειρικής
- 1 ΚΣ κορν-φλάουρ
- 1 ΚΣ σουσάμι
- Χοντρό θαλασσινό αλάτι

Παρασκευή

1) Καθαρίστε τις γλυκοπατάτες και κόψτε τις σε στικς πάχους 1 εκ. Αφήστε τις για περ. 1 ώρα σε κρύο νερό, κατόπιν στεγνώστε τις καλά και πασπαλίστε ομοιόμορφα με το κορν-φλάουρ.
2) Ψήστε το σουσάμι χωρίς λίπος για περ. 10 λεπτά σε ένα τηγάνι, μέχρι να αρχίσει να αναδύεται η μυρωδιά του σουσαμιού. Ενδιάμεσα, ανακατεύετε.
3) Αφήστε το ψημένο σουσάμι να κρυώσει και χτυπήστε το μαζί με το αλάτι σε ένα γουδί.
4) Βάλτε το λάδι σε ένα μπολ, ρίζτε εκεί τα στικς γλυκοπατάτας και γυρίστε τα πολλές φορές μέχρι να λαδωθούν όλα.

5) Για να μπορέσει να στραγγίσει το περίσσιο λάδι, πάρτε τις ράβδους γλυκοπατάτας με μια τσιμπίδα από το μπολ και τοποθετήστε τις στο εξάρτημα τηγανίσματος.
6) Τηγανίστε σύμφωνα με τις οδηγίες στη λειτουργία AIR FRY. Μετά από το ήμισυ του χρόνου ψησίματος, γυρίστε με την τσιμπίδα.
7) Ξεκινώντας από κάτω, αναμείξτε το μείγμα σουσαμιού-αλατιού με τις γλυκοπατάτες και σερβίρετε αμέσως.

Φτερούγες κοτόπουλου

Υλικά για 2 άτομα

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

Παρασκευή

1) Ανακατέψτε το ζύδι, το λάδι, το Tabasco, τη ζάχαρη ή το μέλι, τα βότανα και τα καρυκεύματα σε ένα μπολ.
2) Προσθέστε τις φτερούγες κοτόπουλου στο μπολ και αναμείξτε τις ομοιόμορφα με τη μαρινάδα. Προτείνεται να αφήσετε το μείγμα στο ψυγείο όλο το βράδυ.
3) Βάλτε τις μαριναρισμένες φτερούγες κοτόπουλου σε μια φόρμα και τοποθετήστε τις επάνω στη σχάρα ψησίματος. Ψήστε με το πρόγραμμα ROAST στους 190°C για περ. 25-30 λεπτά. Μετά από περ. 15 λεπτά, γυρίστε με κατάλληλο εργαλείο. Μαγειρέψτε για άλλα 10-15 λεπτά.
4) Ελέγχετε ενδιάμεσα τη διαδικασία ψησίματος και, εάν χρειάζεται, διακόψτε τη, εφόσον οι φτερούγες κοτόπουλου είναι έτοιμες πριν από τον προκαθορισμένο χρόνο.

Ψητά λαχανικά

Υλικά για 4 άτομα

- 1 κολοκύθι
- 1 κόκκινη πιπεριά
- 1 κίτρινη πιπεριά
- 1 κόκκινο κρεμμύδι
- 250 γρ. φρέσκα μανιτάρια
- 1 ΚΓ ελαιόλαδο
- Μυρωδικά Προβηγκίας
- Αλάτι και πιπέρι

Παρασκευή

1) Σκουπίστε τα μανιτάρια και κόψτε τα σε φέτες. Πλύνετε τα υπόλοιπα λαχανικά, απομακρύνετε το κοτσάνι και τους σπόρους και κόψτε σε μικρά κομμάτια. Καθαρίστε τα κρεμμύδια και κόψτε τα σε ροδέλες ή κομμάτια.
2) Ανακατέψετε σε ένα μπολ τα καρυκεύματα μαζί με το ελαιόλαδο. Προσθέστε τα λαχανικά και ανακατέψτε τα όλα καλά.
3) Ψήστε τα όλα μαζί στο πρόγραμμα AIR FRY περ. στους 180°C για περ. 15 λεπτά. Μετά από το ήμισυ του χρόνου μαγειρέματος, γυρίστε.

Γεμιστά πουγκιά ζύμης

Υλικά για 10 τεμάχια

- 150 γρ. φύλλο ζύμης (κατεψυγμένο ή από το ψυγείο)
- 2 ΚΣ γάλα
- Γέμιση κατόπιν επιθυμίας

Παρασκευή

1) Κόψτε το φύλλο ζύμης σε 10 τετράγωνα (5 x 5 εκ.).
2) Σε κάθε τετράγωνο βάλτε μια γεμάτη κουταλιά του γλυκού γέμιση στο κέντρο.
3) Διπλώνοντας, από κάθε τετράγωνο δημιουργήστε ένα τρίγωνο πουγκί. Περάστε με πινέλο τις άκρες με λίγο νερό και πιέστε με ένα πιρούνι.
4) Βάλτε τα πουγκιά με χαρτί ψησίματος επάνω στο ταψί και αλείψτε με γάλα.
5) Ψήστε με το πρόγραμμα BAKE στους 160°C για περ. 15-20 λεπτά μέχρι να γίνουν χρυσοκίτρινα.

Προτάσεις για τη γέμιση

Ζαμπόν-τυρί:

– Ανακατέψτε 50 γρ. νωπό τυρί, 50 γρ. ζαμπόν κομμένο σε λεπτές λωρίδες και λίγο πιπέρι.

Ρικότα-σπανάκι:

– Ανακατέψτε 50 γρ. τυρί ρικότα με 50 γρ. σπανάκι καλά στραγγισμένο, λίγο μοσχοκάρυδο, αλάτι και τριμμένη παρμεζάνα.

Μήλο-κανέλα:

– Κόψτε ένα μήλο σε μικρά κομμάτια και ανακατέψτε με 1 ΚΣ ζάχαρη, 1 ΚΓ κανέλα και λίγες σταφίδες.

Σολομός-νωπό τυρί:

– Ανακατέψτε 50 γρ. νωπό τυρί, 50 γρ. σολομό κομμένο σε μικρούς κύβους ή λωρίδες (φρέσκο ή καπνιστό) και λίγο άνηθο.

Μαριναρισμένος σολομός με σουσάμι

Υλικά για 2 άτομα

- 400 γρ. σολομός
- 1 ΚΣ σουσάμι
- 25 ml σάλτσα σόγιας
- 25 ml χυμός λεμονιού
- 1 ΚΣ μέλι
- 1 ΚΓ σκόνη πάπρικα
- Αλάτι και πιπέρι

Παρασκευή

1) Ανακατέψτε τη σάλτσα σόγιας με το σουσάμι, τον χυμό λεμονιού, το μέλι, τη σκόνη πάπρικα, καθώς και το αλάτι και το πιπέρι και ετοιμάστε τη μαρινάδα.
2) Κόψτε τον σολομό σε κύβους και προσθέστε τον στη μαρινάδα.
3) Ψήστε τους μαριναρισμένους κύβους σολομού στους 180°C για περ. 10 λεπτά. Επιλέξτε το πρόγραμμα ROAST και προσαρμόστε τον χρόνο μαγειρέματος.
4) Ελέγξτε τη διαδικασία μαγειρέματος στα μισά του χρόνου και ανακατέψτε ελαφρώς.
5) Σερβίρετε αμέσως. Στο πιάτο αυτό ταιριάζει μια ανάμεικτη σαλάτα.

Ναπολιτάνικη πίτσα Μαργαρίτα

Υλικά για 2 πίτσες

– Για τη ζύμη:
- 350 γρ. αλεύρι για πίτσα
- 10 γρ. έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
- 4 γρ. ζάχαρη
- 200 ml νερό
- 10 γρ. αλάτι
- 1 γρ. φρέσκια μαγιά

– Για την επίστρωση:
- 160 γρ. καθαρισμένες τομάτες (San Marzano) από την κονσέρβα
- 1 μοτσαρέλα (κατά προτίμηση από βουβαλίσιο γάλα)
- Μερικά φρέσκα φύλλα βασιλικού
- Έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
- Λίγη τριμμένη παρμεζάνα Reggiano ή Grana Padano
- Αλάτι

Παρασκευή

1) Βάλτε το νερό σε ένα ζύλινο δοχείο και διαλύστε εκεί το αλάτι και το πιπέρι.
2) Βάλτε κάτι παραπάνω από το μισό αλεύρι στο δοχείο, θρυμματίστε τη μαγιά στο αλεύρι και ανακατέψτε με το ένα χέρι που έχετε αλευρώσει. Προσθέστε διαδοχικά το υπόλοιπο αλεύρι και ανακατεύετε κάθε φορά από κάτω απαλά, μέχρι το αλεύρι να απορροφήσει το νερό.
3) Προσθέστε το λάδι στη ζύμη και δουλέψτε κι άλλο με το χέρι, μέχρι να απορροφηθεί το λάδι.
4) Βγάλτε τη ζύμη από το δοχείο και ζυμώστε με τα δύο χέρια επάνω σε μια ίσια, ελαφρώς αλευρωμένη επιφάνεια για 20-25 λεπτά. Η ζύμη πρέπει να γίνει ελαστική και λεία και δεν πρέπει να κολλάει. Εφόσον απαιτείται, πασπαλίζετε αλεύρι στην επιφάνεια εργασίας.
5) Δημιουργήστε μια μπάλα από τη ζύμη και αφήστε την να μείνει μέσα στο ζύλινο δοχείο για 15 λεπτά. Στη συνέχεια, βγάλτε την έξω, ζυμώστε λίγο, βάλτε την πάλι στο δοχείο και αφήστε την καλυμμένη για άλλα 40 λεπτά να φουσκώσει.
6) Βγάλτε έξω την μπάλα ζύμης και κόψτε 2 ίσα κομμάτια. Δημιουργήστε από αυτά άλλες 2 μικρότερες μπάλες.
7) Βάλτε πάλι τις δύο μπάλες ζύμης στο ζύλινο μπολ και αφήστε τις καλυμμένες να φουσκώσουν σε έναν ζεστό χώρο για 8-12 ώρες.

8) Πολτοποιήστε τις καθαρισμένες τομάτες χωρίς χυμό με ένα πιρούνι, κατόπιν ανακατέψτε εκεί το λάδι, το αλάτι και τα ψιλοκομμένα φύλλα βασιλικού.
9) Κόψτε τη μοτσαρέλα σε κύβους ή σε ράβδους.
10) Τοποθετήστε μια πέτρα πίτσας, εφόσον υπάρχει, στον φούρνο και ζεστάνετε με το πρόγραμμα PIZZA στους 230°C για περ. 30-40 λεπτά. Μπορείτε επίσης να προθερμάνετε τον φούρνο για 5 λεπτά στους 230°C.
11) Στο μεταξύ, περάστε σύντομα τις μπάλες ζύμης από αλεύρι και από τις δύο πλευρές και δουλέψτε τις με τα δάχτυλα πάνω σε αλευρωμένη επιφάνεια εργασίας, από το κέντρο προς τα έξω, μέχρι να σχηματιστεί ένα στρογγυλό σχήμα.
12) Κρατήστε τη ζύμη στο κέντρο με το ένα χέρι και τραβήξτε ελαφρά τις άκρες με το άλλο. Γυρίστε τη ζύμη και επαναλάβετε.
13) Στη συνέχεια, απλώστε τη σάλτσα ντομάτας από το κέντρο προς τα έξω σε σπειροειδή κίνηση με την πίσω πλευρά ενός κουταλιού, τοποθετήστε ομοιόμορφα τα κομμάτια μοτσαρέλας και πασπαλίστε από πάνω με παρμεζάνα. Τέλος μοιράστε λίγα φύλλα βασιλικού και περιχύστε την πίτσα με λίγο λάδι.
14) Τοποθετήσε την πίτσα επάνω στην καυτή πέτρα πίτσας ή απευθείας επάνω στη σχάρα ψησίματος και ψήστε στο πρόγραμμα PIZZA για περ. 10 λεπτά στους 230°C. Σερβίρετε αμέσως.

Πιεμοντέζικο κέικ φουντουκιού

Υλικά

- 200 γρ. ολόκληρα, καβουρδισμένα φουντούκια
- 80 γρ. αλεύρι σίτου
- 200 γρ. ζάχαρη
- 3 αυγά (2 χωρισμένα, 1 ολόκληρο)
- 200 γρ. λιωμένο βούτυρο
- 1 πρέζα αλάτι
- Τρίμα λεμονιού

Παρασκευή

1) Απλώστε τα φουντούκια στο ταψί και καβουρδίστε για 10 λεπτά στους 200°C στο πρόγραμμα ROAST μέχρι να ροδίσουν. Αφήστε να κρυώσουν και, εάν χρειάζεται, αφαιρέστε τη φλούδα.
2) Ψιλοκόψτε τα φουντούκια με ένα πολυμηχάνημα κουζίνας, μέχρι να αποκτήσουν υφή χοντροκομμένου αλευριού.
3) Προσθέστε το αλεύρι σίτου και τη μισή ζάχαρη στα αλεσμένα φουντούκια και ανακατέψτε καλά. Προσθέστε ανακατεύοντας το τρίμα λεμονιού.
4) Ανακατέψτε τους 2 κρόκους με την άλλη μισή ζάχαρη μέχρι να γίνουν αφρός. Στη συνέχεια, προσθέστε τα στα στεγνά υλικά και ανακατέψτε καλά. Προσθέστε επίσης το ολόκληρο αυγό και το λιωμένο βούτυρο και αναμείξτε τα στο μείγμα.
5) Χτυπήστε τα 2 ασπράδια με μια πρέζα αλάτι μέχρι να γίνουν αφρός. Προσθέστε σταδιακά στο μείγμα, μέχρι να προκύψει μια παχύρρευστη ζύμη.
6) Λαδώστε μια στρογγυλή φόρμα με βούτυρο και πασπαλίστε με τριμμένη φρυγανιά. Μοιράστε εκεί τη μάζα ζύμης και κάντε στην επιφάνεια με ένα επίπεδο πιρούνι ένα σπειροειδές σχέδιο.
7) Ψήστε το γλυκό στο πρόγραμμα BAKE στους 190°C για 30-40 λεπτά, μέχρι να αποκτήσει ένα ομοιόμορφο ανοιχτό καφέ χρώμα. Για να ελέγξετε τον βαθμό ψησίματος, τρυπήστε τη ζύμη στο κέντρο με μια οδοντογλυφίδα: αν δεν κολλάει ζύμη όταν την τραβήξετε έξω, το γλυκό είναι έτοιμο.

ⓘ Υπόδειξη

► Το γλυκό παραμένει τραγανό και εύθρυπτο διότι ψήνεται χωρίς μαγιά και δεν φουσκώνει. Εάν επιθυμείτε μια πιο μαλακιά σύσταση, προσθέστε μισό πακετάκι μπέικιν πάουντερ στο αλεύρι.

Μάφιν με μύρτιλλα και μπανάνες

Υλικά για 10 μάφιν

- 200 γρ. αλεύρι σίτου
- 2 ΚΓ μπέικιν πάουντερ
- 2 ώριμες μπανάνες
- 2 αβγά
- 40 γρ. βούτυρο
- 1 ΚΓ εκχύλισμα βανίλιας
- 50 γρ. μέλι
- 1 ΚΓ κανέλα
- 200 γρ. μύρτιλλα

Παρασκευή

1) Ανακατέψτε το αλεύρι με το μπέικιν πάουντερ σε ένα μεγάλο μπολ.
2) Λιώστε τις μπανάνες με ένα πιρούνι και προσθέστε τις μαζί με τα αβγά, το βούτυρο, το εκχύλισμα βανίλιας, το μέλι και την κανέλα στο αλεύρι με το μπέικιν πάουντερ ανακατεύοντας καλά.

3) Ανακατέψτε προσεκτικά τα μύρτιλλα μέσα στη ζύμη.
4) Μοιράστε τη ζύμη στις φόρμες για μάφιν και βάλτε τις στο ταψί.
5) Ψήστε τα μάφιν με το πρόγραμμα BAKE περ. στους 180°C για σχεδόν 20 λεπτά. Για να ελέγξετε εάν τα μάφιν έχουν ψηθεί, μπορείτε να τρυπήσετε με ένα ζυλάκι στο κέντρο. Εάν δεν κολλάει ζύμη στο ζυλάκι όταν το βγάλετε έξω, τότε τα μάφιν είναι έτοιμα.

Μπανανόψωμο

Υλικά

- 3 πολύ ώριμες μπανάνες
- 200 γρ. αλεύρι σίτου ολικής άλεσης (εναλλακτικά αλεύρι σίκαλης ή ντίνκελ)
- ½ ΚΓ σκόνη κανέλας
- 100 γρ. μήλα, καθαρισμένα ή πολτό μήλου χωρίς ζάχαρη
- ½ πακετάκι μπέικιν πάουντερ
- 2 αβγά
- 50 γρ. ψιλοκομμένα καρύδια

Παρασκευή

1) Καθαρίστε τα μήλα, βγάλτε τα κουκούτσια και ψιλοτρίψτε τα. Καθαρίστε τις μπανάνες, προσθέστε τις στα μήλα και λιώστε καλά. Χτυπήστε τα 2 αβγά μέχρι να γίνουν αφρός.
2) Αναμείξτε το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ και την κανέλα, προσθέστε τα στον πουρέ μπανάνας-μήλου και ανακατέψτε για λίγο. Τέλος, ενσωματώστε απαλά τα ψιλοκομμένα καρύδια στο μείγμα.
3) Ρίξτε τη ζύμη σε μια λαδωμένη φόρμα κέικ. Όσο μεγαλύτερη η φόρμα, τόσο πιο επίπεδο θα γίνει το ψωμί.
4) Ψήστε στο πρόγραμμα BAKE περ. στους 180°C για σχεδόν 45 λεπτά.
Τρυπήστε με ένα ζυλάκι τη ζύμη για να δείτε εάν έχει ψηθεί.

ⓘ Υπόδειξη

► Το γλυκό φουσκώνει στο φούρνο αλλά όταν κρυώνει πέφτει λίγο. Πριν το κόψετε, αφήστε το οπωσδήποτε να κρυώσει!

Inhaltsverzeichnis

1. Bestimmungsgemäßer Gebrauch 220

2. Verwendete Warnhinweise und Symbole 220

3. Sicherheitshinweise 221

4. Lieferumfang 223

5. Auspacken 223

6. Gerätebeschreibung 223

7. Vor dem ersten Gebrauch 224

8. Inbetriebnahme 224

9. Allgemeine Funktionen 224

9.1. Garzubehör 224

9.2. Innenbeleuchtung und Signaltöne 224

9.3. Standby 224

9.4. Bedienknöpfe 225

9.5. Automatikprogramme 225

10. Bedienen 226

11. Gartabelle 227

12. Tipps für beste Garergebnisse 228

13. Reinigen und Pflegen 228

14. Innenbeleuchtung auswechseln 228

15. Aufbewahren 229

16. Fehlerbehebung 229

17. Entsorgung 229

17.1. Gerät und Verpackung entsorgen. 229

18. Technische Daten 230

19. Garantie der Kompernaß Handels GmbH 230

19.1. Service 231

19.2. Importeur 231

20. Ersatzteile bestellen 231

21. Rezepte 231

1. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät ist ausschließlich zur Zubereitung von Lebensmitteln in haushaltsüblichen Mengen geeignet. Das Gerät eignet sich sowohl zum Backen als auch zum Frittieren und Garen mit Heißluft, sowie zum Aufwärmen, Toasten, Grillen und Dörren von Lebensmitteln.

Das Gerät ist ausschließlich für den Privatgebrauch in geschlossenen Räumen konzipiert. Benutzen Sie das Gerät nicht gewerblich.

Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß. Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung sind ausgeschlossen. Das Risiko trägt allein der Benutzer.

2. Verwendete Warnhinweise und Symbole

In der vorliegenden Bedienungsanleitung, auf der Verpackung und dem Gerät werden folgende Warnhinweise und Symbole verwendet (falls zutreffend):

	**GEFAHR!** Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „GEFAHR“ kennzeichnet eine unmittelbar bevorstehende Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge hat.
	**WARNUNG!** Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „WARNUNG“ kennzeichnet eine mögliche Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben könnte.
	**VORSICHT!** Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „VORSICHT“ kennzeichnet eine mögliche Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben könnte.
	**ACHTUNG!** Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „ACHTUNG“ kennzeichnet eine mögliche Situation, die, wenn sie nicht vermieden wird, einen Sachschaden zur Folge haben könnte.
	**Hinweis:** Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit dem Gerät erleichtern.

	**Anleitung lesen.** Vor Benutzung alle Bedien- und Sicherheitshinweise beachten. Bei Weitergabe des Produkts an Dritte alle Unterlagen mit aushändigen.
	Wechselstrom/-spannung
	Gerät nur in Innenräumen verwenden.
	Vorsicht! Heiße Oberfläche!
	Nicht in Wasser tauchen!
	Für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.
	Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der geltenden europäischen und nationalen Richtlinien.
	Elektrogerät nicht in den Hausmüll entsorgen!
	Führen Sie die Verpackung einer umweltgerechten Entsorgung zu.
	Beachten Sie die Kennzeichnung der Verpackungsmaterialien bei der Abfalltrennung: Diese sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung: 1-7: Kunststoffe, 20-22: Papier und Pappe, 80-98: Verbundstoffe.
	Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der geltenden nationalen Richtlinien der Republik Serbien.

3. Sicherheitshinweise

⚠ GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Netzsteckdose mit einer der auf dem Typenschild entsprechenden Netzspannung an.
- Sie dürfen das Gerät keinesfalls in eine Flüssigkeit tauchen und keine Flüssigkeiten in das Gerätegehäuse gelangen lassen. Sie dürfen das Gerät keiner Feuchtigkeit aussetzen und nicht im Freien benutzen. Falls doch einmal Flüssigkeit in das Gerätegehäuse gelangt, ziehen Sie sofort den Netzstecker des Geräts aus der Netzsteckdose und lassen Sie es von qualifiziertem Fachpersonal reparieren.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Hier kann Lebensgefahr durch elektrischen Schlag entstehen, wenn im Betrieb Flüssigkeitsreste auf spannungsführende Teile gelangen.
- Schützen Sie das Gerät vor Tropf- und Spritzwasser. Stellen Sie deshalb keine mit Flüssigkeit gefüllten Gegenstände (z. B. Blumenvasen) auf oder neben das Gerät.
- Ziehen Sie bei Betriebsstörungen und bevor Sie das Gerät reinigen den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, ziehen Sie nicht am Kabel selbst.
- Fassen Sie Gerät, Netzanschlussleitung und -stecker nie mit nassen Händen an.
- 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.
- Knicken oder quetschen Sie die Netzanschlussleitung nicht und verlegen Sie sie so, dass niemand darauf treten oder darüber stolpern kann.
- Schützen Sie die Netzleitung vor Berührungen mit heißen Geräteteilen. Benutzen Sie das Gerät niemals in der Nähe einer offenen Flamme, einer Heizplatte oder eines beheizten Ofens.
- Trennen Sie das Gerät sofort nach dem Gebrauch vom Stromnetz. Nur wenn Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose ziehen, ist es vollständig stromfrei.
- Sie dürfen das Gerätegehäuse nicht öffnen oder reparieren. In diesem Falle ist die Sicherheit nicht gegeben und die Gewährleistung erlischt. Lassen Sie ein defektes Gerät nur von qualifiziertem Fachpersonal reparieren.
- Stellen Sie das Gerät möglichst in der Nähe einer Steckdose auf. Sorgen Sie dafür, dass der Netzstecker bei Gefahr schnell erreichbar ist und die Netzleitung nicht zur Stolperfalle werden kann.
- Sorgen Sie für einen sicheren Stand des Gerätes.

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- 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.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen von Kindern verwendet werden. Es besteht Erstickungsgefahr.
- 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.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät und bedecken Sie es nicht. Halten Sie die Öffnungen für den Lufteintritt und Luftaustritt frei für eine ungehinderte Luftströmung. Sonst kann das Gerät überhitzen.
- Die Oberfläche des Gerätes kann während des Betriebs sehr heiß werden. Berühren Sie das Gerät nur am Griff oder an den Bedienelementen.
- Berühren Sie niemals die Glastür oder das Gehäuse während der Benutzung, da diese sehr heiß werden. Verwenden Sie zum Öffnen der Glastür und zum Herausnehmen der Speisen einen Topflappen, Ofenhandschuhe o. Ä., um Verbrennungen zu vermeiden!
- Seien Sie vorsichtig im Umgang mit heißen Speisen, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Bewegen Sie das Gerät während des Betriebs nicht.
- Lassen Sie das Gerät nach dem Gebrauch abkühlen, bevor Sie es reinigen! Verbrennungsgefahr!
- Bei Missbrauch des Gerätes besteht Verletzungsgefahr! Nutzen Sie es nur bestimmungsgemäß.

ⓘ ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem, um das Gerät zu betreiben.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät, das Netzkabel oder der Netzstecker nicht mit heißen Quellen, wie Kochplatten oder offenen Flammen, in Berührung kommen.
- Betreiben Sie das Gerät ausschließlich mit dem mitgelieferten Originalzubehör.
- Dieses Gerät ist nicht für den Einbau vorgesehen. Verwenden Sie es nicht in einem Schrank. Stellen Sie es auf eine stabile, ebene und hitzebeständige Oberfläche.

- Verwenden Sie das Gerät nicht zum Heizen.
- Legen Sie keine Aluminiumfolie unter das Gerät und verkleiden Sie auch nicht den Innenraum oder die Heizstäbe damit.
- Stellen Sie sicher, dass die Speisen nicht mit den Heizstäben in Berührung kommen.
- Verwenden Sie nur ofenfestes Geschirr.
- Bewahren Sie keine Gegenstände aus Kunststoff, Papier oder Ähnlichem im Ofen auf.
- Die Ofentür besteht aus temperiertem Sicherheitsglas, das besonders stoß- und schlagfest ist. Dennoch kann es durch mechanische Belastung brechen, besonders an den Ecken. Schützen Sie die Glasoberfläche vor Kratzern und scharfen Gegenständen. Stellen Sie keine Gegenstände auf die geöffnete Glastür.
- Stellen Sie das Gerät niemals unter Hängeschränke oder neben Gardinen, Schrankwände oder andere entzündliche Gegenstände.
- Verwenden Sie keine scheuernden oder aggressiven Reinigungsmittel. Diese können die Oberflächen beschädigen.

⚠ WARNUNG! GESUNDHEITSCHÄDEN!

- Akrylamid ist ein möglicherweise krebserregender Stoff, der beim Frittieren von stärkehaltigen Lebensmitteln über 175 °C gebildet wird. Stärkehaltige Lebensmittel, wie z. B. Pommes frites, sollten daher nur goldgelb anstatt dunkel braun frittiert werden. Nur so erreichen Sie eine akrylamidarme Zubereitung.

4. Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Digitaler Mini-Backofen mit Heißluft
- 1 Backblech
- 1 Grillrost
- 1 Frittiereinsatz
- 1 Krümelblech
- Bedienungsanleitung
- Schnellstartanleitung

5. Auspacken

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

6. Gerätebeschreibung

Abbildung A:

1 Ein-/Aus-Taste ⏻
2 Programmwahlschalter
3 Display mit Funktionstasten
4 Drehknopf für Temperatur/Garzeit
5 Türgriff
6 Innenbeleuchtung
7 Frittiereinsatz
8 Grillrost
9 Backblech
10 Krümelblech
11 Lüftungsschlitze

Abbildung B:

12 Taste Innenbeleuchtung
13 Anzeige Garprogramme
14 Anzeige Temperatur/Bräunungsgrad/Scheiben/Warmhalten
15 Taste Temperatur
16 Taste Garzeit
17 Garzeitanzeige
18 Start-/Stopp-Taste ▷/□
19 Betriebszustandsanzeige

Abbildung F:

20 Kabelaufwicklung

7. Vor dem ersten Gebrauch

1) Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile und hitzebeständige Oberfläche. Achten Sie darauf, genügend Freiraum um das Gerät zu lassen, damit die Luft gut zirkulieren kann. Halten Sie einen Abstand von mindestens 15 cm von den umliegenden Möbeln oder Wänden.
2) Reinigen Sie die Zubehörteile, wie unter **13. Reinigen und Pflegen** beschrieben.
3) Wischen Sie die Innen- und Außenseite des Gerätes mit einem feuchten Tuch ab.

8. Inbetriebnahme

■ Vor der ersten Benutzung muss das Gerät einmal leer aufgeheizt werden. Hierzu gehen Sie wie folgt vor.

1) Entfernen Sie ggf. sämtliches Zubehör aus dem Inneren des Gerätes.
2) Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Netzsteckdose.
3) Schalten Sie das Gerät durch Drücken der Ein-/Aus-Taste **(1)** ⏻ ein.
4) Drehen Sie den Programmwahlschalter **(2)**, bis das Garprogramm BAKE in der Anzeige **(13)** aufleuchtet.
5) Die Temperaturanzeige **(14)** blinkt. Drehen Sie den Drehknopf **(4)** und stellen Sie die Temperatur auf 230 °C ein.
6) Drücken Sie die Taste **(16)** 🕒, um die Garzeit einzustellen. Die Garzeitanzeige **(17)** blinkt. Drehen Sie den Drehknopf **(4)** und stellen Sie die Zeit auf 15 Minuten ein.
7) Drücken Sie die Start-/Stopp-Taste **(18)** ▷/□.

ⓘ 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.

8) Am Ende der eingestellten Zeit ertönen drei kurze Signaltöne, das Display erlischt und das Gerät geht in den Standby über. Um das Gerät auszuschalten, drücken Sie die Ein-/Aus-Taste **(1)** ⏻.

Das Gerät ist nun betriebsbereit.

9. Allgemeine Funktionen

9.1. Garzubehör

Bei der Auswahl der Backformen und ofenfesten Pfannen beachten Sie die Abmessungen des Backofeninnenraums. Dieser ist geeignet für runde Formen mit einem Durchmesser von bis zu 30 cm. Ovale oder rechteckige Formen dürfen maximal 30 cm lang sein.

Die Position der verschiedenen Einsätze wirkt sich auf das Garergebnis aus. Wir empfehlen, die Einschübe so zu verwenden, wie in der Tabelle **9.5. Automatikprogramme** angegeben.

ⓘ Hinweis

► Das Krümelblech **(10)** muss stets direkt auf dem Geräteboden **unter** dem Heizelement platziert werden und beim Betrieb dort verbleiben. Reinigen Sie es nach jeder Benutzung, wie im Kapitel **13. Reinigen und Pflegen** beschrieben.

► Wenn Sie auf dem Frittiereinsatz **(7)** oder auf dem Grillrost Speisen zubereiten, bei denen Fett oder Saft austreten können, wie z. B. Pizza oder Pommes frites, schieben Sie das Backblech darunter ein, um die austretenden Flüssigkeiten aufzufangen.

9.2. Innenbeleuchtung und Signaltöne

■ Während des Betriebs ist die Innenbeleuchtung eingeschaltet. Nach Programmende schaltet sich die Innenbeleuchtung nach 1 Minute automatisch aus. Sie können die Innenbeleuchtung jederzeit mit der Taste **(12)** 💡 manuell ein- oder ausschalten.

■ Bei jedem Tastendruck und beim Betätigen der Drehköpfe **(2)** und **(4)** ertönt ein akustisches Signal. Am Ende der Garzeit ertönen 3 Signaltöne, das Display **(3)** erlischt nach 1 Minute und das Gerät geht in den Standby über.

9.3. Standby

Wenn das Gerät im Standby ist, sind alle Displayanzeigen ausgeschaltet. Nur die Betriebszustandsanzeige **(19)** leuchtet. Betätigen Sie ein beliebiges Bedienelement, um das Display **(3)** wieder zu aktivieren oder schalten Sie das Gerät durch Drücken der Ein-/Aus-Taste **(1)** ⏻ aus.

9.4. Bedienknöpfe

– Mit dem Programmwahlschalter **(2)** stellen Sie die Automatikprogramme ein. Während des Garvorgangs können Sie keine Programmänderung mit dem Programmwahlschalter **(2)** vornehmen. Um das Programm zu ändern, drücken Sie die Start-/Stopp- Taste **(18)** ▷/□ 2 Mal.

– Der Drehknopf **(4)** dient zur Einstellung von Temperatur und Garzeit. Diese können Sie jederzeit auch während des Garvorgangs verändern (siehe Kapitel **10. Bedienen**). Im Programm TOAST dient dieser Drehknopf stattdessen zur Einstellung des Bräunungsgrads (LIGHT-DARK: hell bis dunkel) bzw. der Anzahl der Toastscheiben (SLICE: 1 bis 6). Die Zeit wird automatisch angepasst.

Die Restzeit zum Programmende wird im Display **(3)** durch die Garzeitanzeige **(17)** angezeigt.

9.5. Automatikprogramme

Das Gerät verfügt über 8 Automatikprogramme.

Programm	Anwendung	Zubehör	Einschub	Voreinstellungen	Einstellmöglichkeit
AIR FRY (Heißluftfrittieren)	Zum Frittieren ohne oder mit wenig Öl: z. B. Pommes frites, Kartoffelspalten, Chicken-Nuggets, Chicken-Wings	Frittiereinsatz/ Backblech	Mitte	180 °C - 15 Min. zzgl. 60 °C - 10 Min. Warmhalten	60 - 200 °C 1 Min. - 2 Std.
ROAST (Braten)	Zum Braten von Gemüse und Fleisch	Grillrost / Backblech	Unten	190 °C - 30 Min.	60 - 230 °C 1 Min. - 2 Std.
GRILL (Grillen)	Zum Grillen von Fleisch und Fisch und zum Überbacken von Aufläufen	Grillrost/ Backblech	Oben	200 °C - 10 Min.	60 - 200 °C 1 Min. - 2 Std.
REHEAT (Aufwärmen)	Zum Aufwärmen ohne zu zerkochen	Grillrost	Unten	80 °C - 20 Min.	60 - 110 °C 1 Min. - 2 Std.
BAKE (Backen)	Zum Backen von Kuchen, Quiches, Muffins, Gebäck, Soufflés sowie süßen und herzhaften Pasteten	Backofenfeste Form auf Grillrost / Backblech	Mitte	180 °C - 20 Min.	60 - 230 °C 1 Min. - 2 Std.
PIZZA	Zum Garen von frischer oder tief gefrorener Pizza	Grillrost	Mitte	220 °C - 15 Min.	60 - 230 °C 1 Min. - 2 Std.
TOAST (Toasten)	Zum Toasten von Brot, Fladen, Sandwiches und Speck mit dem gewünschten Bräunungsgrad	Grillrost	Mitte	4 Scheiben Bräunungsgrad 4 4:45 Min.	1 - 6 Scheiben Bräunungsgrad 1 - 7 3:15 - 6:14 Min.
DEHYDRATE (Dörren)	Zum Dörren von Obst, Fleisch und Gemüse	Frittiereinsatz/ Grillrost	Mitte	60 °C - 6 Std.	60 - 100 °C 1 Min. - 12 Std.

10. Bedienen

⚠ WARNUNG!

- ► Berühren Sie niemals die Glastür oder das Gehäuse während der Benutzung, da diese sehr heiß werden. Verwenden Sie zum Öffnen der Glastür und zum Herausnehmen der Speisen einen Topflappen, Ofenhandschuhe o. Ä., um Verbrennungen zu vermeiden!
- ► Seien Sie vorsichtig im Umgang mit heißen Speisen, um Verbrennungen zu vermeiden.

1) Falls noch nicht geschehen, stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Netzsteckdose.
2) Geben Sie die zu garenden Lebensmittel in den Frittiereinsatz **(7)** bzw. in eine Form und/oder auf den Grillrost **(8)** oder das Backblech **(9)**.

ⓘ Hinweis

- ► Achten Sie darauf, die Maximalmengen aus dem Kapitel **11. Gartabelle** nicht zu überschreiten, da sonst das Garergebnis beeinträchtigt werden könnte. Außerdem könnten die Lebensmittel überlaufen oder an den Heizstäben verbrennen.

3) Schieben Sie den Frittiereinsatz, den Grillrost oder das Backblech in die geeignete Position (oben/Mitte/unten) ins Gerät.
4) Schalten Sie das Gerät mit der Ein-/Aus-Taste **(1)** ⏻ ein.

Nach dem Einschalten ist das Programm AIR FRY voreingestellt.

5) Um ein Automatikprogramm zu wählen, drehen Sie den Programmwahlschalter **(2)**, bis das gewünschte Programm in der Anzeige **(13)** aufleuchtet. Die voreingestellten Temperatur und Garzeit werden im Display **(3)** angezeigt.

Nachdem Sie ein Garprogramm gewählt haben, können Sie die Temperatur und die Garzeit nach Ihren Bedürfnissen verändern. Dies ist auch während des Garvorgangs jederzeit möglich.

6) Um die Temperatur einzustellen, drücken Sie die Taste Temperatur **(15)** 🌡. Die Temperaturanzeige **(14)** blinkt im Display.
7) Drehen Sie den Drehknopf **(4)** in Richtung **–**, um die Temperatur zu verringern, oder in Richtung **+**, um sie zu erhöhen.

ⓘ Hinweis

- ► Sie können die Temperatur in 5 °C- Schritten zwischen 60 °C und 230 °C einstellen.
- ► Die maximale Temperatur hängt vom gewählten Programm ab. Für die Programme AIR FRY und GRILL ist sie auf 200 °C begrenzt.

8) Um zur Garzeiteinstellung zu wechseln, drücken Sie die Taste Garzeit **(16)** 🕒. Drehen Sie den Drehknopf **(4)** in Richtung **–**, um die Garzeit zu verringern, oder in Richtung **+**, um sie zu erhöhen.

ⓘ Hinweis

- ► Sie können die Zeit zwischen einer Minute und 2 Stunden einstellen. Für das Programm DEHYDRATE (DÖRREN) beträgt die maximal einstellbare Zeit 12 Stunden.

9) Drücken Sie die Start-/Stopp-Taste **(18)** ▷/□, um das Programm zu starten. Die Betriebszustandsanzeige **(19)** blinkt. Die Restzeit zum Programmende beginnt in der Garzeitanzeige **(17)** abzulaufen. Das Gerät heizt auf.

ⓘ Hinweis

- ► Wenn Sie die Glastür zwischendurch öffnen, um den Garpunkt zu überprüfen oder die Speisen zu wenden, stoppt die Zeit und der Countdown läuft dann weiter, sobald Sie die Glastür wieder schließen. Der Garvorgang wird automatisch fortgeführt.

10) Am Ende der Garzeit ertönen drei kurze Signaltöne. Nach 1 Minute erlischt die Innenbeleuchtung und das Gerät geht in den Standby über.

ⓘ Hinweis

- ► Sie können den Garvorgang vor Ende der Garzeit beenden, indem Sie die Start-/Stopp-Taste **(18)** ▷/□ drücken. Das Gerät geht in den Standby über.

11) Wenn die Speisen gar sind, entnehmen Sie den Einsatz aus dem Ofen mit einem Topflappen oder Ofenhandschuhe. Legen Sie den Einsatz auf eine hitzebeständige Oberfläche.
12) Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen und reinigen Sie es, wie im Kapitel **13. Reinigen und Pflegen** beschrieben.

Automatikprogramm TOAST

1) Wählen Sie das Programm TOAST mit dem Programmwahlschalter **(2)**. Das Garprogramm TOAST ist auf den Bräunungsgrad 4 voreingestellt (4:45 Minuten für 4 Scheiben Toast). Die Bräunungsanzeige **(14)** blinkt im Display **(3)**.
2) Drehen Sie den Drehknopf **(4)** in Richtung **–**, um den Bräunungsgrad zu verringern, oder in Richtung **+**, um ihn zu erhöhen.

3) Drücken Sie die Taste Garzeit **(16)** ⏲, um die Anzahl der Scheiben auszuwählen. Die Zahl oberhalb der Aufschrift SLICE (Scheiben) blinkt in der Anzeige **(14)**.
4) Drehen Sie den Drehknopf **(4)**, um die Anzahl der Scheiben zu erhöhen oder zu verringern. Sie können 1 bis 6 Scheiben einstellen. Die Garzeit verändert sich automatisch entsprechend der Anzahl der Scheiben und des gewählten Bräunungsgrads.
5) Starten Sie das Programm mit der Start-/Stopp-Taste **(18)** ▷/□.

Warmhalteprogramm (nur für AIR FRY)

Nach Ablauf der Garzeit im Programm AIR FRY ertönt ein kurzer Signalton und das Gerät startet automatisch das Warmhalteprogramm. Auf der Anzeige **(14)** leuchtet WARM auf.

Das Warmhalteprogramm ist auf 10 Minuten bei 60 °C voreingestellt. Nach Ablauf dieser Zeit ertönen drei kurze Signaltöne und das Gerät geht nach 1 Minute in den Standby über.

Sie können das Warmhalteprogramm jederzeit durch Drücken der Start-/Stopp-Taste **(18)** ▷/□ beenden.

11. Gartabelle

Die Gartabelle gibt Beispiele an, welche Nahrungsmittel bei welcher Temperatur gegart werden müssen und wie viel Garzeit Sie dazu benötigen. Die unten aufgeführten Garzeiten sind reine Richtwerte und können je nach Qualität und Menge der Speisen variieren. Passen Sie ggf. die Werte an Ihre Bedürfnisse bzw. nach Ihren Erfahrungen an.

Programm	Zubereitung	Menge	Temperatur	Zeit	Wenden	Empfehlung
AIR FRY (Heißluft-frittieren)	Tiefkühl-Pommes frites	optimal 400 g max. 700 g	180 °C	20 Min. 30 Min.	ja	5 Min Vorheizen. Nach der Hälfte der Garzeit mit einer Zange wenden
	Frische Pommes frites	optimal 400 g max. 700 g	180 °C	25 Min. 35 Min.	ja	Mit 1 EL Öl vermengen. 5 Min. vorheizen. Nach der Hälfte der Garzeit mit einer Zange wenden
	Chicken Nuggets (Tiefgekühlt)	optimal. 400 g max. 500 g	200 °C	15 Min. 18 Min.	ja	Nach der Hälfte der Garzeit mit einer Zange wenden
ROAST (Braten)	ganzes Hähnchen	optimal 1200 g max. 1500 g	200 °C	45 Min. 55 Min.		
	Lachssteak	optimal 400 g max. 600 g	170 °C	15 Min. 20 Min.		
GRILL (Grillen)	Frikadellen	opt. 500 g (4 St.) max. 750 g (6 St.)	200 °C	30 Min. 35 Min.	ja	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
REHEAT (Aufwärmen)	Speisen aufwärmen		100 °C	10 Min. 15 Min.		
BAKE (Backen)	Schoko-Kuchen	optimal 400 g max. 600 g	180 °C	20 Min. 30 Min.		
	Muffins	optimal 7 St. max. 9 St.	180 °C	12 Min. 14 Min.		5 Min. vorheizen Einschub Mitte

Programm	Zubereitung	Menge	Tempe-ratur	Zeit	Wenden	Empfehlung
PIZZA	Tiefkühl-Pizza	opt./max. 1 St. 26-30 cm	220 °C	12 Min.		5 Min. vorheizen
TOAST (Toasten)	Toastbrot, Bruschetta	optimal 4 St. max.. 6 St.	automa-tisch	4:45 Min. 6:14 Min.		5 Min Vorheizen Bräunungsgrad 4
DEHYDRATE (Dörren)	Äpfel	opt./max. 2 St.	60 °C	8 Std.		1 cm dicke Scheiben. Einsatz nach der Hälfte der Garzeit drehen
	Bananen	opt./max. 2 St.	60 °C	8 Std.		

12. Tipps für beste Garergebnisse

- Überschreiten Sie nicht die maximal empfohlenen Mengen.
- Kleinere Lebensmittel benötigen normalerweise nur eine etwas kürzere Garzeit als größere Lebensmittel.
- Kleinere Lebensmittel werden gleichmäßiger gegart, wenn Sie sie nach der Hälfte der Garzeit umdrehen oder wenden. Hierzu nehmen Sie ein Kochutensil zur Hilfe, z. B. eine Zange.
- Für die Zubereitung von Kartoffelgerichten mit Heißluft eignen sich am besten festkochende Sorten. Spülen Sie die Kartoffelstücken mit klarem Wasser ab, und trocknen Sie sie danach sorgfältig in einem Küchentuch ab. So kleben sie nicht aneinander und werden besonders knusprig.
- Für das Frittieren mit Heißluft wird in der Regel kein Öl benötigt. Die Zugabe von einigen Tropfen Öl kann jedoch den Geschmack verstärken.
- Halten Sie sich an den Zubereitungshinweisen auf der Verpackung des Frittierguts. Stellen Sie die Temperatur und die Garzeit so ein wie empfohlen.
- Für die Zubereitung von Kuchen, Quiches, Aufläufe oder Muffins können Sie Back- oder Auflaufformen aus Silikon, Edelstahl, Aluminium oder Terrakotta bzw. Keramik verwenden und auf den Grillrost **(8)** stellen.

13. Reinigen und Pflegen

1) Ziehen Sie nach jedem Gebrauch das Krümelblech **(10)** heraus und entsorgen Sie die Krümel. Reinigen Sie das Krümelblech bei Bedarf in warmen Spülwasser mit einem weichen Schwamm. Spülen Sie es anschließend mit klarem Wasser nach.
2) Reinigen Sie den Frittiereinsatz **(7)**, den Grillrost **(8)** und das Backblech **(9)** nach jeder Benutzung in heißem Wasser mit etwas Spülmittel und einem nicht scheuerndem Schwamm. Bei hartnäckigen Verschmutzungen weichen Sie die Einsätze vorher in heißer Seifenlauge für ca. 10 Minuten ein. Spülen Sie sie anschließend mit klarem Wasser nach.

Hinweis



Alle Einsätze außer dem Krümelblech können auch in der Spülmaschine gereinigt werden.

3) Reinigen Sie die erkaltete Glastür und die Innenflächen mit einem feuchten Schwamm und einem milden Reinigungsmittel.
4) Entfernen Sie etwaige Speisereste aus den Heizstäben mit einer trockenen Reinigungsbürste.
5) Wischen Sie die Außenseite des Gerätes mit einem feuchten Tuch ab. Bei Bedarf geben Sie etwas Spülmittel auf das Tuch und wischen mit klarem Wasser nach.
6) Lassen Sie das Gerät und das Zubehör vor der erneuten Benutzung oder vor dem Verstauen vollständig trocknen.

14. Innenbeleuchtung auswechseln

1) Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Netzsteckdose. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
2) Öffnen Sie die Glastür. Die Innenbeleuchtung **(6)** befindet sich hinten an der rechten Seitenwand (siehe Abb. **C**).
3) Greifen Sie die Abdeckung der Innenbeleuchtung und drehen Sie sie entgegen den Uhrzeigersinn. Ziehen Sie die Abdeckung ab (siehe Abb. **C**).

4) Entfernen Sie das defekte Leuchtmittel, indem Sie es herausziehen (siehe Abb. **D**).
5) Stecken Sie ein neues Leuchtmittel gleichen Typs (Wolfram-Lampe, max. 25 W, 220-240 V) in die Aufnahme (siehe Abb. **E**).
6) Schrauben Sie die Abdeckung wieder in Position.

15. Aufbewahren

- Nachdem das Gerät abgekühlt ist, wickeln Sie das Netzkabel um die Kabelaufwicklung **(20)** auf der Rückseite des Gerätes (siehe Abb. **F**).
- Bewahren Sie das gereinigte Gerät an einem trockenen, staubarmen Ort auf.

16. Fehlerbehebung

Problem	**Mögliche Ursache**	**Mögliche Lösung**
Das Gerät funktioniert nicht	Der Netzstecker ist nicht mit der Stromversorgung verbunden	Stecken Sie den Stecker in eine Steckdose
	Die Steckdose ist defekt	Verwenden Sie eine andere Steckdose
	Das Gerät ist defekt	Kundendienst kontaktieren
Das Display **(3)** leuchtet nicht	Der Netzstecker ist nicht mit der Stromversorgung verbunden	Stecken Sie den Stecker in eine Steckdose
	Das Netzkabel ist beschädigt	Kundendienst kontaktieren
Das Display zeigt fehlerhafte Werte an	Display beschädigt	Kundendienst kontaktieren
	Teile auf der Elektronikplatine beschädigt	Kundendienst kontaktieren
Die Garzeit ist länger als erwartet	Die Glastür wurde häufig geöffnet, um den Garvorgang zu prüfen	Unterbrechen Sie den Garvorgang nicht durch unnötiges Öffnen der Glastür
	Falsche Temperatureinstellung	Überprüfen Sie die Temperatureinstellungen
Rauch und Gerüche entstehen während des Betriebs	Reinigungsmittel- oder Speisereste auf den Heizelementen	Entfernen Sie die Speisen und lassen Sie das Gerät bei geöffneter Glastür weiterlaufen, bis keine Rauchentwicklung mehr auftritt. Öffnen SIe ein Fenster zur besseren Belüftung
Display zeigt E1	Temperatursensor (NTC) Fehler: Kurzschluss	Gerät vom Netz trennen und erneut anschließen; besteht das Problem weiterhin, Kundendienst kontaktieren
Display zeigt E2	Temperatursensor (NTC) Fehler	
Display zeigt E3	Temperatur im Garraum über 260 °C	
Display zeigt E4	Störung der Signalübertragung auf der Leiterplatte	

17. Entsorgung

17.1. Gerät und Verpackung entsorgen



Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass dieses Gerät am Ende der Nutzungszeit nicht über den Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Das Gerät ist bei eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abzugeben.

Für den deutschen Markt gilt:
Zudem sind Vertreiber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Vertreiber von Lebensmitteln zur Rücknahme verpflichtet. LIDL bietet Ihnen Rückgabemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Rückgabe und Entsorgung sind für Sie kostenfrei. Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät unentgeltlich zurückzugeben. Zusätzlich haben Sie die Möglichkeit, unabhängig vom Kauf eines Neugerätes, unentgeltlich (bis zu drei) Altgeräte abzugeben, die in keiner Abmessung größer als 25 cm sind.

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

Bitte entnehmen Sie vor der Rückgabe Batterien oder Akkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können und führen diese einer separaten Sammlung zu.

Die Verpackung besteht aus Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können.

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

18. Technische Daten

Netzspannung	220–240 V ~, 50–60 Hz
Leistungsaufnahme	2250 W
Leistungsaufnahme im Off-Modus	0,35 W
Leuchtmittel	Wolfram-Lampe G9, max. 25 W, 220-240 V
Fassungsvermögen Garraum	21 l

19. 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 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 Serviceniederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN) 528923_2601 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 (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.

19.1. Service

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

IAN 528923_2601

19.2. Importeur

KOMPERNASS HANDELS GmbH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
DEUTSCHLAND
www.kompernass.com

20. Ersatzteile bestellen

Sie können Ersatzteile für dieses Produkt bequem im Internet unter **www.kompernass.com** dauerhaft nachbestellen.

Scannen Sie den QR-Code mit Ihrem Smartphone/Tablet. Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf unsere Webseite und können die verfügbaren Ersatzteile einsehen und bestellen.

Hinweis

- Sollten Sie Probleme mit der Online-Bestellung haben, können Sie sich telefonisch oder per E-Mail an unser Servicecenter wenden.
- Geben Sie immer die Artikelnummer (IAN) 528923_2601 bei Ihrer Bestellung mit an.
- Bitte beachten Sie, dass nicht für alle Lieferländer eine Online-Bestellung von Ersatzteilen möglich ist.

21. Rezepte

Alle Rezepte ohne Gewähr. Alle Zutaten und Zubereitungsangaben sind Anhaltswerte. Ergänzen Sie diese Rezeptvorschläge um Ihre persönlichen Erfahrungswerte.

Pommes frites

Zutaten für 2 Personen

- 400 g Pommes frites (tiefgefroren)
- Salz

Zubereitung

1) Die gefrorenen Pommes frites in den Frittiereinsatz geben.
2) Das Programm AIR FRY wählen und nach Anleitung frittieren.
3) Den Frittiereinsatz bei der Hälfte der Garzeit herausnehmen und die Pommes mit einer Zange wenden oder umverteilen.
4) Nach Programmende die Pommes in ein Gefäß geben und nach Belieben salzen und würzen. Mit einem Dip nach Wahl servieren.

Hausgemachte Süßkartoffel-Pommes

Zutaten für 2 Personen

- 400 g Süßkartoffeln
- 1 EL Speiseöl
- 1 EL Speisestärke
- 1 EL Sesam
- grobes Meersalz

Zubereitung

1) Süßkartoffeln schälen und in 1 cm dicke Stäbchen schneiden. Ca. 1 Stunde in kaltem Wasser liegen lassen, dann gut abtrocknen und mit der Speisestärke gleichmäßig bestreuen.
2) Sesam ohne Fett ca. 10 Minuten in einer Pfanne rösten, bis er zu duften beginnt. Zwischendurch umrühren.
3) Den gerösteten Sesam abkühlen lassen und zusammen mit dem Salz in einem Mörser zerstoßen.
4) Das Öl in eine Schüssel geben, die Süßkartoffelstäbchen darin verteilen und mehrmals wenden, bis sie mit Öl benetzt sind.
5) Damit das überschüssige Öl ggf. abtropfen kann, die Süßkartoffelstäbchen mit einer Kochzange aus der Schüssel nehmen und in den Frittiereinsatz geben.
6) Nach Anleitung im Modus AIR FRY frittieren. Nach der Hälfte der Backzeit mit der Kochzange wenden.
7) Die Sesam-Salz-Mischung unter die Süßkartoffel-Pommes mengen und diese sofort servieren.

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 eine Form geben und auf den Grillrost stellen. Mit dem Programm ROAST bei 190 °C ca. 25-30 Minuten garen. Nach ca 15 Minuten mit einem geeigneten Besteck wenden. Weitere 10-15 Minuten garen.
4) Den Garvorgang zwischendurch kontrollieren und ggf. abbrechen, wenn die Hähnchenflügel vor der voreingestellten Zeit gar sind.

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 mit dem Programm AIR FRY bei ca 180 °C ca. 15 Minuten backen. Nach der Hälfte der Garzeit wenden.

Gefüllte Teigtaschen

Zutaten für 10 Stück

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

Zubereitung

1) Blätterteig in 10 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) Teigtaschen mit Backpapier aufs Backblech geben und mit Milch bestreichen.
5) Mit dem Programm BAKE 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.

Marinierter Sesam-Lachs

Zutaten für 2 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 ROAST 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.

Pizza Margherita nach neapoletanischer Art

Zutaten für 2 Pizzen

– für den Teig:
- 350 g Pizzamehl
- 10 g Natives Olivenöl Extra
- 4 g Zucker
- 200 ml Wasser
- 10 g Salz
- 1 g frische Hefe

– für den Belag:
- 160 g geschälte Tomaten (San Marzano) aus der Dose
- 1 Mozzarella (möglichst aus Büffelmilch)
- einige frische Basilikumblätter
- Natives Olivenöl Extra
- etwas geriebener Parmigiano Reggiano oder Grana Padano
- Salz

Zubereitung

1) Das Wasser in eine Holzschüssel geben und Salz und Zucker darin auflösen.
2) Etwa mehr als die Hälfte Mehl in die Schüssel geben, die Hefe auf das Mehl zerbröseln und beides mit einer bemehlten Hand vermischen. Nach und nach das restliche Mehl dazu geben und jeweils sanft in den Teig untermischen, bis das Mehl das Wasser aufgenommen hat.
3) Das Öl zum Teig geben und weiter mit einer Hand bearbeiten, bis das Öl aufgenommen ist.
4) Den Teig aus der Schüssel nehmen und auf einer ebenen, leicht bemehlten Fläche 20-25 Minuten beidhändig kneten. Der Teig muss elastisch und glatt werden und darf nicht kleben. Bei Bedarf die Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestreuen.
5) Eine Kugel aus dem Teig formen und in der Holzschüssel 15 Minuten lang ruhen lassen. Anschließend herausnehmen, kurz kneten, wieder in die Schüssel geben und weitere 40 Minuten abgedeckt gehen lassen.
6) Die Teigkugel herausnehmen und 2 gleich große Stücke schneiden. Daraus 2 kleinere Kugeln formen.
7) Die beiden Teigkugeln wieder in die Holzschüssel geben und zugedeckt an einem warmen Ort 8-12 Stunden gehen lassen.
8) Die geschälten Tomaten ohne Saft mit einer Gabel zerdrücken, dann Öl, Salz und zerrupfte Basilikumblätter darin vermengen.
9) Die Mozzarella in Würfeln oder in Stiften schneiden.
10) Einen Pizzastein, sofern vorhanden, in den Backofen legen und mit dem Programm PIZZA bei 230 °C ca. 30-40 Minuten aufheizen. Ansonsten den Backofen 5 Minuten auf 230 °C vorheizen.
11) In der Zwischenzeit die Teigkugeln beidseitig kurz in Mehl wenden und auf der bemehlten Arbeitsfläche mit den Fingern von der Mitte bis zu den Rändern bearbeiten, bis eine runde Form entsteht.
12) Den Teig mit einer Hand in der Mitte festhalten und mit der anderen an den Rändern leicht ziehen. Teig umdrehen und wiederholen.
13) Nun die Tomatensoße von der Mitte zu den Rändern mit der Rückseite eines Löffels spiralförmig auf die Pizza verteilen, mit den Mozzarellastücken gleichmäßig belegen und dem Parmesan darüber streuen. Schließlich einige Basilikumblätter verteilen und etwas Öl über die Pizza gießen.
14) Die Pizza auf den heißen Pizzastein oder direkt auf dem Gitterrost legen und im Programm PIZZA ca. 10 Minuten bei 230 °C backen. Sofort servieren.

Piemontesischer Haselnusskuchen

Zutaten

- 200 g ganze, geröstete Haselnüsse
- 80 g Weizenmehl
- 200 g Zucker
- 3 Eier (2 getrennt, 1 ganz)
- 200 g zerlassene Butter
- 1 Prise Salz
- Zitronenabrieb

Zubereitung

1) Die Haselnüsse auf das Backblech verteilen und für 10 Minuten bei 200 °C im Programm ROAST rösten, bis sie gold-braun werden. Abkühlen lassen und falls nötig die Haut entfernen.
2) Die Haselnüsse mit einem Küchengerät zerkleinern, bis sie zu einem groben Mehl werden.

3) Das Weizenmehl und die Hälfte des Zuckers zu den gemahlenen Haselnüssen geben und gut miteinander vermengen. Den Zitronenabrieb darunter vermischen.
4) Die 2 Eigelbe mit der anderen Hälfte des Zuckers zu einer schaumigen Masse rühren. Anschließend in die trockenen Zutaten geben und gut verrühren. Das ganze Ei und die zerlassene Butter ebenfalls in den Teig untermischen.
5) Die 2 Eiweiße mit einer Prise Salz zu Eischnee schlagen. Nach und nach in die Teigmasse einarbeiten, bis eine zähflüssige Teigmasse entsteht.
6) Eine Springform mit Butter einfetten und mit Paniermehl bestreuen. Die Teigmasse darin verteilen und auf der Oberfläche ein Spiralmuster mit der flachen Gabel eindrücken.
7) Den Kuchen in Programm BAKE bei 190 °C 30-40 Minuten backen, bis er gleichmäßig hellbraun ist. Um den Garpunkt zu überprüfen, den Teig in der Mitte mit einem Zahnstocher stechen: wenn beim Herausziehen kein Teig kleben bleibt, ist der Kuchen fertig.

ⓘ Hinweis

► Der Kuchen bleibt kross und krümelig, da er ohne Hefe gebacken wird und nicht aufgeht. Wenn Sie eine weichere Konsistenz wünschen, fügen Sie ein halbes Päckchen Backpulver zum Mehl hinzu.

Blaubeer-Bananen-Muffins

Zutaten für 10 Muffins

- 200 g Weizenmehl
- 2 TL Backpulver
- 2 reife Bananen
- 2 Eier
- 40 g Butter
- 1 TL Vanille-Extrakt
- 50 g Honig
- 1 TL Zimt
- 200 g Blaubeeren

Zubereitung

1) Das Mehl mit dem Backpulver in einer großen Schüssel mischen.
2) Die Bananen mit einer Gabel zerdrücken und mit den Eiern, 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 auf das Backblech geben.
5) Die Muffins mit dem Programm BAKE bei 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.

Bananenbrot

Zutaten

- 3 sehr reife Bananen
- 200 g Weizenvollkornmehl (alternativ Roggen- oder Dinkelmehl)
- 1/2 TL. Zimtpulver
- 100 g Apfel, gerieben, oder Apfelmus ohne Zucker
- 1/2 Päckchen Backpulver
- 2 Eier
- 50 g gehackte Walnüsse

Zubereitung

1) Den Apfel schälen, entkernen und fein reiben. Die Bananen schälen, zum Apfel geben und gut zerdrücken. Mit den 2 Eiern schaumig schlagen.
2) Mehl, Backpulver und Zimt mischen, zum Bananen-Apfel-Brei geben und kurz verrühren. Zum Schluss die gehackten Walnüsse unterheben.
3) Den Teig in eine gefettete Kastenform füllen. Je größer die Form, desto flacher das Brot.
4) Im Programm BAKE bei 180 °C etwa 45 Minuten garen. Mit einem Stäbchen in den Teig einstechen, um den Garpunkt zu überprüfen.

ⓘ Hinweis

► Der Kuchen geht im Backofen auf, fällt aber beim Abkühlen etwas zusammen. Vor dem Anschneiden unbedingt auskühlen lassen!

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

Last Information Update · Információk állása · Stanje informacij · Stav informací · Stav informácií · Stanje informacija · Trenutno stanje informacija
Stanje informacija · Статус на информациите · Statusi i informacionit · Versiunea informațiilor · Актуалност на информацията
Έκδοση των πληροφοριών · Stand der Informationen: 05/2026 · Ident.-No.: SBMD2250A1-022026-1