SILVERCREST®

HEISSLUFTFRITTEUSE SHFR 1450 A1

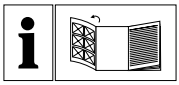
(DE) (AT) (CH)
HEISSLUFTFRITTEUSE
Bedienungsanleitung

(IT) (CH)
FRIGGITRICE AD ARIA CALDA
Istruzioni per l'uso

(FR) (CH)
FRITEUSE À AIR CHAUD
Mode d'emploi

IAN 305804

(CH)



(DE) (AT) (CH)

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

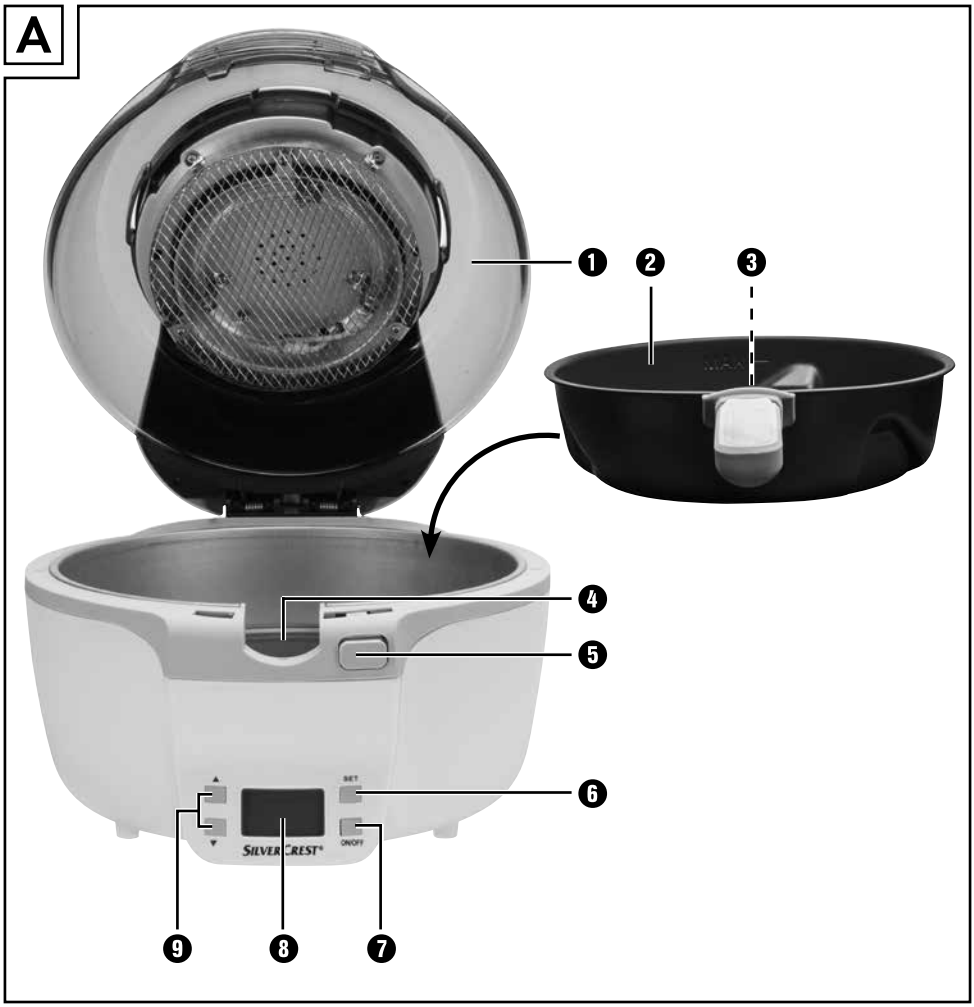
(FR) (CH)

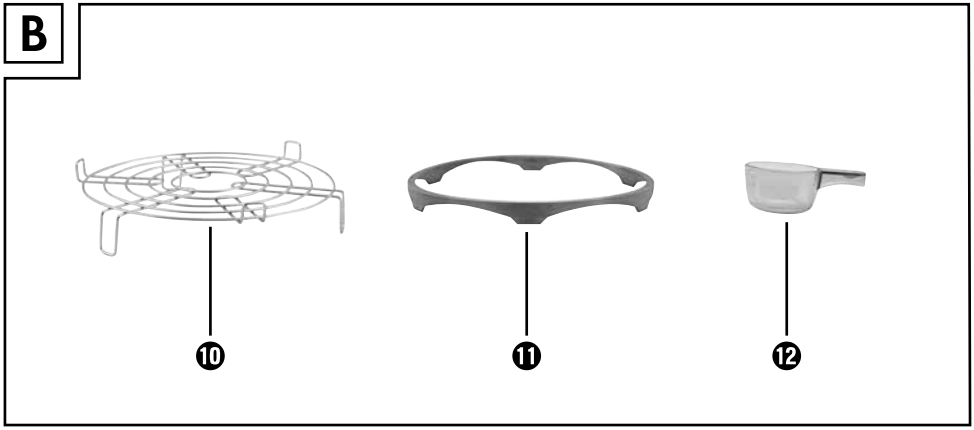
Avant de lire le mode d'emploi, ouvrez la page contenant les illustrations et familiarisez-vous ensuite avec toutes les fonctions de l'appareil.

(IT) (CH)

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

DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	1
FR / CH	Mode d'emploi	Page	25
IT / CH	Istruzioni per l'uso	Pagina	49


A
1
2
3
4
5
6
7
8
9
SET
ON/OFF


B
10
11
12

Inhaltsverzeichnis

Einleitung 2

Bestimmungsgemäße Verwendung 2

Lieferumfang 3

Entsorgung der Verpackung 3

Gerätebeschreibung 4

Technische Daten 4

Sicherheitshinweise 5

Vor dem ersten Gebrauch 8

Lebensmittel zubereiten 9

Programme 11

Tabelle Garzeiten 13

Reinigung und Pflege 14

Lagerung 15

Fehlerbehebung 16

Anhang 16

Gerät entsorgen 16

Garantie der Kompernaß Handels GmbH 17

Service 18

Importeur 18

Rezepte 19

Pommes frites 19

Kartoffelwedges 19

Süßkartoffel-Pommes 20

Fruchtiger Hähnchenbrustsalat 21

Gyros 22

Hähnchenflügel 22

Überbackene Schweinefilet-Medaillons 23

Marinierter Sesam-Lachs 23

Rührei 24

Kräuter-Croûtons 24

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes!

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

Dieses Gerät ist nicht geeignet für den Gebrauch …

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

⚠ WARNUNG

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

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

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

HINWEIS

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

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

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

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

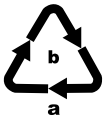
HINWEIS

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

Entsorgung der Verpackung

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

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



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

HINWEIS

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

Gerätebeschreibung

Abbildung A:

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

Abbildung B:

❿ Garrost
⓫ Untersetzer
⓬ Messbecher

Technische Daten

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

Sicherheitshinweise

⚠ STROMSCHLAGGEFAHR

- Prüfen Sie vor der Inbetriebnahme des Gerätes, ob die Netzspannung mit der auf dem Typen-/Leistungsschild angegebenen Netzspannung übereinstimmt.
- Führen Sie das Netzkabel so, dass es nicht eingeklemmt oder anderweitig beschädigt werden kann.
- Verwenden Sie das Gerät nur in trockenen Räumen, nicht im Freien.
- Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel oder den Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Andernfalls besteht Lebensgefahr durch elektrischen Schlag!
- Ziehen Sie nach Gebrauch, zur Reinigung oder zum Bewegen des Gerätes immer den Netzstecker aus der Steckdose.
- Falls das Gerät heruntergefallen oder beschädigt ist, dürfen Sie es nicht mehr in Betrieb nehmen. Lassen Sie das Gerät von qualifiziertem Fachpersonal überprüfen und gegebenenfalls reparieren.
- Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Benutzen Sie zum Zubereiten der Lebensmittel nur den herausnehmbaren Garbehälter!

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Stellen Sie das Gerät möglichst in der Nähe einer Steckdose auf. Sorgen Sie dafür, dass der Netzstecker bei Gefahr schnell erreichbar ist und die Netzleitung nicht zur Stolperfalle werden kann.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber benutzt werden, wenn sie ständig beaufsichtigt werden. Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Die Reinigung und Wartung durch den Benutzer darf nicht von Kindern durchgeführt werden.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern zwischen 0 und 8 Jahren benutzt werden.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Während des Garvorgangs wird heißer Dampf freigesetzt, insbesondere, wenn Sie den Deckel öffnen. Halten Sie einen sicheren Abstand zum Dampf.
- Teile des Gerätes werden während des Betriebs sehr heiß. Berühren Sie diese nicht, um Verbrennungen zu vermeiden. Fassen Sie daher nur die Bedienelemente und den Handgriff des Garbehälters an.
- Bewegen Sie das Gerät nicht während des Betriebs, es besteht Verbrennungsgefahr!
- Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen oder Zubehör wechseln.
- Heben Sie den Garbehälter niemals während des Betriebs aus dem Gehäuse.

⚠ WARNUNG! BRANDGEFAHR!

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

Achtung! Heiße Oberfläche!

ACHTUNG – GERÄTESCHÄDEN!

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

Vor dem ersten Gebrauch

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

⚠ STROMSCHLAGGEFAHR

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

⚠ WARNUNG – VERLETZUNGSGEFAHR!

► Teile des Gerätes, insbesondere Heizplatte ❹, Zubehör und Deckel ❶, werden während des Betriebs sehr heiß. Berühren Sie diese nicht, fassen Sie nur die Bedienelemente und den Handgriff des Garbehälters ❷ an. Nutzen Sie beim Entnehmen der Lebensmittel Topfhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.

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

HINWEIS

► Wenn Sie die Heißluftfritteuse unter die Dunstabzugshaube auf den Herd stellen wollen, achten Sie darauf, dass der Herd ausgeschaltet ist.

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

9) Öffnen Sie den Deckel ❶, entnehmen Sie vorsichtig den Garbehälter ❷ und gießen Sie das Wasser weg. Lassen Sie den Garbehälter ❷ und das Gerät gut abkühlen.

HINWEIS

- Während der ersten Inbetriebnahme kann es durch fertigungsbedingte Rückstände zu leichter Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Das ist völlig normal und ungefährlich. Sorgen Sie für ausreichend Belüftung, öffnen Sie zum Beispiel ein Fenster.
- Nutzen Sie den im Lieferumfang enthaltenen Untersetzer ⓫, um den heißen Garbehälter ❷ darauf abzustellen.

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

Lebensmittel zubereiten

Bereiten Sie mit maximal einem Messbecher ⓬ Speiseöl Pommes frites, Fleisch- und Gemüsepfannen, Eintöpfe uvm. zu. Durch die Zugabe eines geeigneten Speiseöls werden die zubereiteten Nahrungsmittel knuspriger und intensiver im Geschmack. Am besten geeignet sind geschmacksneutrale, pflanzliche Speiseöle, wie z. B. Sonnenblumen- oder Rapsöl. Auch Butterschmalz kann zum Frittieren verwendet werden. Auf keinen Fall geeignet sind Butter, Margarine oder Olivenöl, da sie nicht ausreichend hitzebeständig sind.
Durch die Heißluftzirkulation werden die Lebensmittel gleichmäßig erhitzt.

⚠ WARNUNG – VERLETZUNGSGEFAHR!

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

1) Bereiten Sie die Lebensmittel laut Rezept vor.
2) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose. Das Display ❽ leuchtet blau, die Ziffern blinken und es ertönt ein Signalton. Das Gerät ist nun im Standby-Modus.
3) Öffnen Sie den Deckel ❶.
4) Entfernen Sie das Zubehör, welches Sie nicht benötigen und fügen Sie die vorbereiteten Lebensmittel hinzu:

■ Wenn Sie den Garbehälter ❷ samt Rührer ❸ nutzen möchten:
  – Entfernen Sie ggf. den Garrost ⓾ und den Untersetzer ⓫ aus dem Garbehälter ❷. Kontrollieren Sie, ob der Rührer ❸ fest auf der Vorrichtung des Garbehälters ❷ steckt. Er mischt die Lebensmittel während des Garvorgangs gleichmäßig durch.

- Befüllen Sie den Garbehälter ❷ mit den zu garenden Lebensmitteln. Überschreiten Sie dabei nicht die MAX-Markierung im Garbehälter ❷.
- Verteilen Sie ggf. ein geeignetes Speiseöl gleichmäßig über die Lebensmittel. Nutzen Sie dazu den Messbecher ⓬, überschreiten Sie bei der Dosierung nicht die MAX-Markierung am Messbecher ⓬ (35 ml).

■ Wenn Sie den Garrost ⓾ nutzen möchten:

- Entfernen Sie ggf. den Rührer ❸ und den Untersetzer ⓫ aus dem Garbehälter ❷.
- Stellen Sie den Garrost ⓾ mittig in den Garbehälter ❷ hinein und legen Sie das Gargut auf den Garrost ⓾.
- Wählen Sie das Programm „Manuell 3" (M3), es arbeitet nur mit dem oberen Heizelement und ohne Rührfunktion.

5) Schließen Sie den Deckel ❶.

6) Wählen Sie ein passendes Programm, wie im Kapitel ***Vor dem ersten Gebrauch*** beschrieben.
Drücken Sie entweder zum sofortigen Starten des Programms die Taste ON/OFF ❼ oder passen Sie Zeit und Temperatur an Ihre Bedürfnisse an:
   - Drücken Sie die Taste SET ❻, die Zeitangabe blinkt.
   - Stellen Sie über die Pfeiltasten ▲▼ ❾ die passende Zeit ein.
   - Drücken Sie die Taste SET ❻ erneut, die Temperaturangabe 🌡 blinkt.
   - Stellen Sie über die Pfeiltasten ▲▼ ❾ die passende Temperatur ein.

HINWEIS

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

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

HINWEIS

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

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

HINWEIS

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

Programme

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

HINWEIS

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

So stellen Sie ein Programm ein:

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

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

TIP

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

Tabelle Garzeiten

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

Lebensmittel	Gewicht (g)	Zugabe	Temperatur	Zeit
Gemüse				
Pommes frites, gefroren	400	–	200 – 240 °C	25 – 35 Min.
Pommes frites, frisch	400	5 ml Öl	200 – 240 °C	25 – 45 Min.
Kartoffeln, gewürfelt	750	5 ml Öl	200 – 240 °C	30 – 40 Min.
Zucchini	500	160 ml kaltes Wasser + 5 ml Öl	240 °C	10 – 15 Min.
Paprika	400	160 ml kaltes Wasser + 5 ml Öl	240 °C	8 – 15 Min.
Pilze	400	5 ml Öl	240 °C	10 – 15 Min.
Zwiebeln	450	5 ml Öl	240 °C	12 – 15 Min.
Fleisch				
Chicken Nuggets (frisch)	500 (30x50 mm)	–	230 °C	20 – 25 Min.
Schweinekoteletts	350 (30x50 mm)	5 ml Öl	230 °C	16 – 25 Min.
Rindfleisch	400	5 ml Öl	230 °C	8 – 12 Min.
Chilli Con Carne	350	5 ml Öl	230 °C	6 – 12 Min.
Würstchen	300	–	230 °C	8 – 12 Min.
Hähnchen-Schenkel	700	–	230 °C	22 – 28 Min.
Hähnchen-Brust	350	–	230 °C	10 – 15 Min.
Lammkoteletts	2 – 3 Stück (2,5 cm dick)	5 ml Öl	230 °C	20 – 25 Min.
Schweinefilet (dünn)	250	5 ml Öl	230 °C	6 – 10 Min.

Lebensmittel	Gewicht (g)	Zugabe	Temperatur	Zeit
Fisch				
Panierte Garnelen	14 Stück	–	200 °C	10 – 15 Min.
Tilapia	350	–	200 °C	12 – 18 Min.
Jumbo King Shrimp	300	–	200 °C	20 – 25 Min.
Shrimp	250	–	200 °C	15 – 20 Min.

HINWEIS

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

Reinigung und Pflege

⚠ WARNUNG – STROMSCHLAGGEFAHR!

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

⚠ WARNUNG – VERBRENNUNGSGEFAHR!

- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen.

ACHTUNG – SACHSCHADEN!

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

Nehmen Sie die Heißluftfritteuse zur einfachen Reinigung auseinander:

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

3) Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör:

- Reinigen Sie den Garbehälter ❷, den abgenommenen Deckelrand und den Untersetzer ⓫ in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel. Bei Bedarf können Sie den Griff des Garbehälters ❷ abnehmen, indem Sie die Taste an der Unterseite des Griffes drücken und diesen waagerecht abziehen. Spülen Sie die Teile zum Schluss mit klarem Wasser ab.
- Reinigen Sie den Garrost ⓾, den Rührer ❸ und den Messbecher ⓬ in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel und spülen Sie sie zum Schluss mit klarem Wasser ab.

  Sie können die Teile auch in die Spülmaschine geben.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch. Bei Bedarf geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie danach mit einem nur mit Wasser befeuchteten Tuch gründlich nach. Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit in den Deckel ❶ des Gerätes gelangt!
- Nutzen Sie bei hartnäckigen Verschmutzungen einen nicht scheuernden Schwamm mit einem milden Spülmittel. Wischen Sie mit einem feuchten Tuch nach, um eventuelle Spülmittelreste zu entfernen.
- Trocknen Sie alle Teile vor dem Zusammenbauen gut ab.

4) Halten Sie den Deckelrand mit beiden Händen und schieben Sie ihn zurück auf das Oberteil, beachten Sie dabei die passenden Aussparungen. Drehen Sie den Deckelrand im Uhrzeigersinn, bis er hörbar einrastet.

5) Schieben Sie den Griff des Garbehälters ❷ wieder auf die Vorrichtung bis er hörbar einrastet oder legen Sie ihn zur Lagerung in den Garbehälter ❷.

6) Stellen Sie den Garbehälter ❷ zurück in die Heißluftfritteuse. Achten Sie dabei auf die Griff-Aussparung am Gehäuse.

HINWEIS

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

Lagerung

1) Heben oder tragen Sie das Gerät, indem Sie mit beiden Händen seitlich unter das Gerät fassen. Nutzen Sie dazu niemals den Griff des Garbehälters ❷!

2) Den Griff des Garbehälters ❷ können Sie zur Lagerung abmontieren und in den Garbehälter ❷ legen.

3) Stecken Sie den Rührer ❸ auf die Vorrichtung in der Mitte des Garbehälters ❷. Stellen Sie den Garrost ⓾ darauf und legen Sie den Untersetzer ⓫ sowie den Messbecher ⓬ dazu.

4) Lagern Sie das Gerät mit geschlossenem Deckel ❶. So bleiben das Innere des Gerätes sowie das Zubehör sauber und staubfrei.

Fehlerbehebung

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	MÖGLICHE LÖSUNGEN
Das Gerät funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht mit einer Netzsteckdose verbunden.	Schließen Sie das Gerät an eine Netzsteckdose an.
	Das Gerät ist beschädigt.	Wenden Sie sich an den Service.
	Das Gerät ist ausgeschaltet.	Schalten Sie das Gerät durch Drücken der Taste ON/OFF ❼ ein.
Im Display ❽ wird E1 angezeigt.	Es liegt ein Kurzschluss im System vor.	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose und wenden Sie sich an den Kundenservice.
Im Display ❽ wird E2 angezeigt.	Es liegt ein Kurzschluss im System vor.	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose und wenden Sie sich an den Kundenservice.

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

Anhang

Gerät entsorgen

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

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

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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

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

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

Service

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

(AT) **Service Österreich**
Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.at

(CH) **Service Schweiz**
Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 305804

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

Rezepte

HINWEIS

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

Pommes frites

Zutaten für **2** Personen

- 400 g Pommes frites (TK)
- Salz

Zubereitung:

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

Kartoffelwedges

Zutaten für **2** Personen

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

Zubereitung:

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

Süßkartoffel-Pommes

Zutaten für **2** Personen

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

Zubereitung

1) Süßkartoffeln schälen und in 1 x 1 cm dicke Stäbchen schneiden.
2) Sesam ohne Fett ca. 10 Minuten bei 170 °C rösten bis er zu duften beginnt. Wählen Sie dafür das Programm „Manuell 2“ (M2) und passen Sie Zeit und Temperatur entsprechend an. Rühren Sie den Sesam zwischendurch mit einem geeigneten Werkzeug durch.
3) Den gerösteten Sesam ein wenig abkühlen lassen und zusammen mit dem Salz zerstoßen.
4) Die rohen Süßkartoffelpommes und das Öl in die Heißluftfritteuse geben und bei 220 °C ca. 20 – 25 Min. backen. Wählen Sie dazu das Programm „Pommes frites, frisch“ und passen Sie Zeit sowie Temperatur an.
5) Die Sesam-Salz-Mischung unter die Süßkartoffelpommes mengen und diese sofort servieren.

HINWEIS

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

Fruchtiger Hähnchenbrustsalat

Zutaten für **4** Personen

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

Zubereitung

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

Gyros

Zutaten für **2** Personen

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

Zubereitung

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

Hähnchenflügel

Zutaten für **2** Personen

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

Zubereitung

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

Überbackene Schweinefilet-Medaillons

Zutaten für **4** Personen

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

Zubereitung

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

Marinierter Sesam-Lachs

Zutaten für **4** Personen

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

Zubereitung

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

Rührei

Zutaten für **2** Personen

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

Zubereitung:

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

Kräuter-Croûtons

Zutaten für **4** Personen

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

Zubereitung:

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

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

Table des matières

Introduction 26

Utilisation conforme 26

Matériel livré 27

Mise au rebut de l'emballage 27

Description de l'appareil 28

Caractéristiques techniques 28

Consignes de sécurité 29

Avant la première utilisation 32

Préparation de produits alimentaires 33

Programmes 35

Tableau des temps de cuisson 37

Nettoyage et entretien 38

Entreposage 39

Dépannage 40

Annexe 40

Mise au rebut de l'appareil 40

Garantie de Kompernass Handels GmbH 41

Service après-vente 42

Importateur 42

Recettes 43

Frites 43

Quartiers de pommes de terre 43

Frites de patate douce 44

Salade de blanc de poulet aux fruits 45

Gyros 46

Ailes de poulet 46

Médaillons de filet de porc gratinés 47

Saumon mariné au sésame 47

Œufs brouillés 48

Croûtons aux fines herbes 48

Introduction

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

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

Utilisation conforme

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

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

Cet appareil n'est pas destiné à une utilisation …

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

⚠ AVERTISSEMENT

Danger résultant d'un usage non conforme !

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

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

REMARQUE

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

Matériel livré

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

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

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

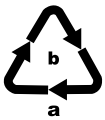
REMARQUE

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

Mise au rebut de l'emballage

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

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



Éliminez l'emballage d'une manière respectueuse de l'environnement. Observez le marquage sur les différents matériaux d'emballage et triez-les séparément si nécessaire. Les matériaux d'emballage sont repérés par des abréviations (a) et des numéros (b) qui ont la signification suivante:
1–7 : Plastiques,
20–22 : Papier et carton,
80–98 : Matériaux composites.

REMARQUE

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

Description de l'appareil

Figure A :

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

Figure B :

❿ Grille de cuisson
⓫ Support
⓬ Cuillère doseuse

Caractéristiques techniques

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

Consignes de sécurité

⚠RISQUE D'ÉLECTROCUTION

- Avant la mise en service de l'appareil, vérifiez si la tension réseau correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique/de puissance.
- Posez le cordon d'alimentation de façon à ce qu'il ne puisse pas être coincé ou endommagé de quelque manière que ce soit.
- Utilisez l'appareil exclusivement dans des locaux secs, pas en extérieur.

N'immergez jamais l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche secteur dans de l'eau ni dans d'autres liquides ! Dans le cas contraire, un danger de mort par électrocution est possible !

- Après utilisation, pour le nettoyage ou pour déplacer l'appareil, veuillez toujours retirer la fiche de la prise secteur.
- Si l'appareil est tombé ou est endommagé, ne le remettez pas en service. Faites vérifier et, le cas échéant, réparer l'appareil par des techniciens spécialisés et qualifiés.
- Faites immédiatement remplacer la fiche secteur ou le cordon d'alimentation endommagé par des techniciens spécialisés agréés ou par le service après-vente pour éviter tout risque.
- Utilisez uniquement la cuve de cuisson amovible pour préparer les aliments !

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

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

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- Dans la mesure du possible, placez l'appareil à proximité immédiate d'une prise secteur. Veillez à ce que la fiche secteur soit rapidement accessible en cas de danger et à ce que le cordon d'alimentation ne fasse trébucher quelqu'un.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans à condition qu'ils soient sous surveillance constante. Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et/ou de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.
- Le nettoyage et la maintenance par l'utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants âgés de 0 à 8 ans.
- Maintenir l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le processus de cuisson dégage de la vapeur brûlante, en particulier lorsque vous ouvrez le couvercle. Respectez toujours une distance de sécurité avec la vapeur.
- Les pièces de l'appareil deviennent brûlantes en cours d'utilisation. Ne les touchez pas afin d'éviter toute brûlure. Pour cette raison, ne touchez que les éléments de commande et la poignée de la cuve de cuisson.
- Ne déplacez pas l'appareil en cours de fonctionnement, il y a risque de brûlure !
- Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer ou de changer les accessoires.
- Ne soulevez jamais la cuve de cuisson du boîtier pendant le fonctionnement.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE D'INCENDIE !

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

Attention ! Surface brûlante !

ATTENTION – DOMMAGES SUR L'APPAREIL !

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

Avant la première utilisation

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

⚠RISQUE D'ÉLECTROCUTION

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

⚠ AVERTISSEMENT – RISQUE DE BLESSURES !

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

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

REMARQUE

► Si vous placez la friteuse à air chaud sous la hotte aspirante, sur la cuisinière, assurez-vous que cette dernière est arrêtée.

2) Branchez la fiche secteur dans une prise secteur. L'écran ❽ s'allume en bleu, l'affichage du temps clignote et un signal sonore retentit. L'appareil est maintenant en mode veille.
3) Appuyez sur la touche de déverrouillage du couvercle ❺. Le couvercle ❶ se libère et s'ouvre.
4) Retirez la grille de cuisson ❿, la cuillère doseuse ⓬ et le support ⓫.
5) Versez 300 – 500 ml d'eau dans la cuve de cuisson ❷ et refermez le couvercle ❶, en appuyant dessus jusqu'à ce qu'il s'enclenche de manière audible.
6) Appuyez sur la touche SET ❻ et choisissez le programme avec les touches fléchées ▲ ▼ ❾ (M1). La touche fléchée ▲ vous permet de naviguer dans le menu dans le sens horaire et la touche fléchée ▼ dans le sens antihoraire. Maintenez la touche appuyée pour naviguer plus rapidement dans le menu.
7) Appuyez à nouveau sur la touche SET ❻, l'affichage du temps clignote. Avec les touches fléchées ▲ ▼ ❾ réglez une durée de 20 minutes. Maintenez la touche appuyée pour faire défiler plus rapidement les chiffres.
8) Per avviare il programma premere il tasto ON/OFF ❼. L'écran ❽ s'allume en blanc pendant l'utilisation.
   En fin de programme, 10 signaux acoustiques retentissent et l'écran ❽ s'allume en bleu. L'appareil se trouve à nouveau en mode veille. La ventilation dans le couvercle ❶ de l'appareil continue encore de fonctionner pour refroidir l'appareil.

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

REMARQUE

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

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

Préparation de produits alimentaires

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

⚠ AVERTISSEMENT – RISQUE DE BLESSURES !

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

1) Préparez les aliments en suivant la recette.
2) Branchez la fiche secteur dans une prise secteur. L'écran ❽ s'allume en bleu, les chiffres clignotent et un signal sonore retentit. L'appareil est maintenant en mode veille.
3) Ouvrez le couvercle ❶.
4) Retirez les accessoires dont vous n'avez pas besoin et ajoutez les aliments préparés :

■ Si vous souhaitez utiliser la cuve de cuisson ❷ avec le mélangeur ❸ :
  – Sortez si nécessaire la grille de cuisson ⓾ et le support ⓫ de la cuve de cuisson ❷. Contrôlez si le mélangeur ❸ est bien placé sur le dispositif de la cuve de cuisson ❷. Il mélange les aliments de manière homogène pendant la cuisson.

- Remplissez la cuve de cuisson ❷ avec les aliments à cuire. Ne dépassez pas le repère MAX sur la cuve de cuisson ❷.
- Versez si nécessaire sur les aliments une huile alimentaire adaptée. Utilisez pour cela la cuillère doseuse ⓬, lors du dosage, ne dépassez pas le repère MAX sur la cuillère doseuse ⓬ (35 ml).

■ Si vous souhaitez utiliser la grille de cuisson ⓾ :

- Retirez si nécessaire le mélangeur ❸ et le support ⓫ de la cuve de cuisson ❷.
- Placez la grille de cuisson ⓾ au milieu de la cuve de cuisson ❷ et placez les aliments à cuire sur la grille de cuisson ⓾.
- Sélectionnez le programme « Manuel 3 » (M3), il ne fonctionne qu'avec l'élément chauffant supérieur et sans fonction de mélange.

5) Fermez le couvercle ❶.

6) Sélectionnez un programme adapté comme décrit au chapitre ***Avant la première utilisation***.
Appuyez soit sur la touche ON/OFF ❼ pour démarrer immédiatement le programme ou réglez le temps et la température en fonction de vos besoins :
   - Appuyez sur la touche SET ❻, l'affichage du temps clignote.
   - À l'aide des touches fléchées ▲ ▼ ❾ réglez un temps adapté.
   - Appuyez à nouveau sur la touche SET ❻, l'affichage de la température clignote.
   - À l'aide des touches fléchées ▲ ▼ ❾ réglez une température adaptée.

REMARQUE

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

7) Per avviare il programma premere il tasto ON/OFF ❼. L'écran ❽ s'allume en blanc pendant l'utilisation.
En fonction du programme, les éléments chauffants, le mélangeur ❸ et la ventilation se mettent en marche.

REMARQUE

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

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

REMARQUE

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

Programmes

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

REMARQUE

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

Voici comment régler un programme :

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

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

TIP

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

Tableau des temps de cuisson

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

Aliments	Poids (g)	Ajout	Température	Temps
Légumes				
Frites, congelées	400	–	200 – 240 °C	25 – 35 min.
Frites, fraîches	400	5 ml d'huile	200 – 240 °C	25 – 45 min.
Pommes de terre, en dés	750	5 ml d'huile	200 – 240 °C	30 – 40 min.
Courgette	500	160 ml d'eau froide + 5 ml d'huile	240 °C	10 – 15 min.
Poivron	400	160 ml d'eau froide + 5 ml d'huile	240 °C	8 – 15 min.
Champignons	400	5 ml d'huile	240 °C	10 – 15 min.
Oignons	450	5 ml d'huile	240 °C	12 – 15 min.
Viande				
Nuggets de poulet (frais)	500 (30 x 50 mm)	–	230 °C	20 – 25 min.
Côtelettes de porc	350 (30 x 50 mm)	5 ml d'huile	230 °C	16 – 25 min.
Viande de bœuf	400	5 ml d'huile	230 °C	8 – 12 min.
Chili Con Carne	350	5 ml d'huile	230 °C	6 – 12 min.
Saucisses	300	–	230 °C	8 – 12 min.
Cuisses de poulet	700	–	230 °C	22 – 28 min.
Blanc de poulet	350	–	230 °C	10 – 15 min.
Côtelettes d'agneau	2 à 3 pièces (2,5 cm d'épaisseur)	5 ml d'huile	230 °C	20 – 25 min.
Filet de porc (mince)	250	5 ml d'huile	230 °C	6 – 10 min.

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

REMARQUE

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

Nettoyage et entretien

⚠ AVERTISSEMENT – RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

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

⚠ AVERTISSEMENT – RISQUE DE BRÛLURE !

- Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.

ATTENTION – RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

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

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

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

3) Nettoyez l'appareil et les accessoires :

- Nettoyez la cuve de cuisson ❷, le bord du couvercle retiré et le support ⓫ à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle doux. Si nécessaire, vous pouvez retirer la poignée de la cuve de cuisson ❷ , en appuyant sur la touche située sous la poignée et en la retirant verticalement. Rincez ensuite les pièces à l'eau claire.
- Nettoyez la grille de cuisson ⓾, le mélangeur ❸ et la cuillère doseuse ⓬ à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle doux et rincez-les à l'eau claire.

  Vous pouvez également mettre les pièces au lave-vaisselle.
- Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide. Si nécessaire, versez un peu de liquide vaisselle doux sur le chiffon. Ensuite, essuyez bien et uniquement avec un chiffon humecté d'eau. Veillez à ce qu'aucun liquide ne pénètre dans le couvercle ❶ de l'appareil !
- En cas de salissures tenaces, utilisez une éponge non abrasive avec un produit de nettoyage doux. Essuyez ensuite avec une lavette humide pour retirer d'éventuels résidus de produit vaisselle.
- Séchez soigneusement toutes les pièces avant de les remonter.

4) Tenez le bord du couvercle à deux mains et repoussez-le sur la partie supérieure, veillez à ce que les rainures correspondent. Tournez le bord du couvercle dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il s'enclenche de manière audible.

5) Poussez à nouveau la poignée de la cuve de cuisson ❷ sur le dispositif jusqu'à ce qu'elle s'enclenche de manière audible ou rangez-la dans la cuve de cuisson ❷.

6) Remettez la cuve de cuisson ❷ dans la friteuse à air chaud. Suivez la rainure de la poignée sur le boîtier.

REMARQUE

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

Entreposage

1) Levez ou portez l'appareil en le saisissant à deux mains par le dessous sur les côtés. N'utilisez jamais la poignée de la cuve de cuisson ❷ !

2) Vous pouvez démonter la poignée de la cuve de cuisson ❷ et la placer dans la cuve de cuisson ❷ pour la ranger.

3) Placez le mélangeur ❸ sur le dispositif situé au centre de la cuve de cuisson ❷. Posez la grille de cuisson ⓾ dessus et positionnez le support ⓫ ainsi que la cuillère doseuse ⓬.

4) Rangez l'appareil avec le couvercle ❶ fermé. L'intérieur de l'appareil et les accessoires restent ainsi propres et exempts de poussière.

Dépannage

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

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

Annexe

Mise au rebut de l'appareil

Ne jetez en aucun cas l'appareil avec les ordures ménagères normales. Ce produit est assujetti à la directive européenne 2012/19/EU.

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

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

Garantie de Kompernass Handels GmbH

Chère cliente, cher client,

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

Conditions de garantie

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

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

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

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

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

Étendue de la garantie

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

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

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

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

Procédure en cas de garantie

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

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

Sur www.lidl-service.com, vous pouvez télécharger ce manuel ainsi que beaucoup d'autres, des vidéos produit et logiciels.

Service après-vente

(FR) **Service France**
Tel.: 0800 919270
E-Mail: kompernass@lidl.fr

(CH) **Service Suisse**
Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., mobile max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 305804

Importateur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

ALLEMAGNE

www.kompernass.com

Recettes

REMARQUE

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

Frites

Ingrédients pour **2** personnes

- 400 g de frites (surgelées)
- Sel

Préparation

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

Quartiers de pommes de terre

Ingrédients pour **2** personnes

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

Préparation

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

Frites de patate douce

Ingrédients pour **2** personnes

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

Préparation

1) Épluchez les patates douces et les couper en bâtonnets de 1 x 1 cm d'épaisseur.
2) Faites revenir le sésame sans graisse pendant 10 minutes environ à 170 °C jusqu'à ce qu'il commence à dégager une odeur. Sélectionnez pour cela le programme « Manuel 2 » M2 et réglez le temps et la température en conséquence. Incorporez de temps en temps le sésame avec un ustensile correspondant.
3) Laissez refroidir un peu le sésame grillé et mélangez-le au sel.
4) Versez les patates douces crues et l'huile dans la friteuse à air chaud et cuire à 220 °C pendant env. 20 – 25 minutes. Sélectionnez pour cela le programme « Frites, fraîches » et réglez la température et le temps.
5) Incorporez le mélange sésame-sel aux frites de patates douces et servez sans tarder.

REMARQUE

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

Salade de blanc de poulet aux fruits

Ingrédients pour **4** personnes

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

Préparation

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

Gyros

Ingrédients pour **2** personnes

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

Préparation

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

Ailes de poulet

Ingrédients pour **2** personnes

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

Préparation

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

Médaillons de filet de porc gratinés

Ingrédients pour **4** personnes

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

Préparation

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

Saumon mariné au sésame

Ingrédients pour **4** personnes

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

Préparation

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

Œufs brouillés

Ingrédients pour **2** personnes

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

Préparation

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

Croûtons aux fines herbes

Ingrédients pour **4** personnes

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

Préparation

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

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

Indice

Introduzione 50

Uso conforme 50

Volume della fornitura 51

Smaltimento dell'imballaggio. 51

Descrizione dell'apparecchio 52

Dati tecnici 52

Indicazioni sulla sicurezza 53

Prima del primo impiego 56

Preparazione di alimenti 57

Programmi 59

Tabella tempi di cottura 61

Pulizia e manutenzione 62

Conservazione 63

Eliminazione dei guasti. 64

Appendice 64

Smaltimento dell'apparecchio 64
Garanzia della Kompernass Handels GmbH 65
Assistenza 66
Importatore 66

Ricette 67

Patatine fritte 67
Patate a spicchi 67
Patate dolci fritte 68
Insalata di frutta e petti di pollo. 69
Gyros. 70
Alette di pollo 70
Filetti di maiale gratinati. 71
Salmone marinato al sesamo 71
Uova strapazzate 72
Crostini alle erbe 72

Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del nuovo apparecchio!

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

Uso conforme

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

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

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

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

⚠ AVVERTENZA

Pericolo derivante da uso non conforme!

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

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

NOTA

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

Volume della fornitura

La fornitura standard dell'apparecchio comprende i seguenti componenti:

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

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

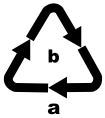
NOTA

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

Smaltimento dell'imballaggio

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

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



Smaltire l'imballaggio conformemente alle norme di tutela ambientale.
Tenere conto dei codici presenti sui vari materiali di imballaggio ed eventualmente separare i materiali effettuando una raccolta differenziata. I materiali di imballaggio presentano codici costituiti da abbreviazioni (a) e numeri (b) con il seguente significato:
1–7: materie plastiche,
20–22: carta e cartone,
80–98: materiali compositi.

NOTA

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

Descrizione dell'apparecchio

Figura A:

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

Figura B:

❿ Griglia di cottura
⓫ Base
⓬ Misurino

Dati tecnici

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

Indicazioni sulla sicurezza

⚠ PERICOLO DI SCOSSE ELETTRICHE

- Prima della prima messa in funzione dell'apparecchio verificare se la tensione di rete coincide con quella indicata sulla targhetta di modello/targhetta dati.
- Posizionare il cavo di rete in modo tale che non si schiacci o venga danneggiato in altro modo.
- Utilizzare l'apparecchio solo in ambienti asciutti, non all'aperto.

Non immergere mai l'apparecchio, il cavo di rete o la spina di rete in acqua o altri liquidi! Sussiste altrimenti il pericolo di morte per folgorazione!

- Dopo l'uso, per la pulizia o per lo spostamento dell'apparecchio, disinserire sempre la spina dalla presa.
- Se l'apparecchio avesse subito cadute o danni, non metterlo più in funzione. L'apparecchio deve essere sottoposto a controllo da parte di personale specializzato e all'occorrenza riparato.
- Al fine di evitare pericoli, fare sostituire immediatamente spine o cavi danneggiati da personale specializzato autorizzato o dal centro di assistenza clienti.
- Per la preparazione delle pietanze usare solo il contenitore di cottura estraibile!

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

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

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

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

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO D'INCENDIO!

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

Attenzione! Superficie bollente!

ATTENZIONE – DANNI ALL'APPARECCHIO!

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

Prima del primo impiego

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

⚠ PERICOLO DI SCOSSE ELETTRICHE

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

⚠ AVVERTENZA – PERICOLO DI LESIONI!

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

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

NOTA

► Se si desidera collocare la friggitrice ad aria calda sui fornelli sotto la cappa aspirante, assicurarsi che i fornelli siano spenti.

2) Inserire la spina in una presa di corrente. Il display ❽ si accende di luce blu, l'indicazione dell'ora lampeggia e viene emesso un segnale acustico. L'apparecchio si trova ora nella modalità di stand-by.
3) Premere il tasto di sbloccaggio ❺. Il coperchio ❶ si apre.
4) Prelevare la griglia di cottura ❿, il misurino ⓬ e la base ⓫.
5) Versare 300 – 500 ml di acqua nel contenitore di cottura ❷ e chiudere il coperchio ❶ premendolo verso il basso fino a quando non si innesta in posizione.
6) Premere il tasto SET ❻ e selezionare con i tasti freccia ▲ ▼ ❾ il programma (M1). Con il tasto freccia ▲ si naviga in senso orario e con il tasto freccia ▼ si naviga in senso antiorario attraverso il menù.
Per navigare più rapidamente attraverso il menù, tenere il tasto premuto.
7) Premere nuovamente il tasto SET ❻ , l'indicazione del tempo lampeggia. Tramite i tasti freccia ▲ ▼ ❾ impostare un periodo di 20 minuti. Per uno scorrimento più rapido delle cifre, tenere il tasto premuto.
8) Per avviare il programma premere il tasto ON/OFF ❼. Durante il funzionamento il display ❽ si accende di bianco.
Al termine del programma vengono emessi 10 segnali acustici e il display ❽ si accende con luce blu. L'apparecchio si trova di nuovo in modalità di stand-by. La ventilazione nel coperchio ❶ dell'apparecchio continua a funzionare per un certo periodo in modo da raffreddare l'apparecchio stesso.

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

NOTA

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

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

Preparazione di alimenti

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

⚠ AVVERTENZA – PERICOLO DI LESIONI!

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

1) Preparare gli alimenti secondo la relativa ricetta.
2) Inserire la spina in una presa di corrente. Il display ❽ si accende di luce blu, le cifre lampeggiano e viene emesso un segnale acustico. L'apparecchio si trova ora nella modalità di stand-by.
3) Aprire il coperchio ❶.
4) Rimuovere gli accessori di cui non si ha bisogno e aggiungere gli alimenti preparati:

■ Se si desidera utilizzare il contenitore di cottura ❷ assieme all'agitatore ❸:
  – Rimuovere all'occorrenza la griglia di cottura ⓾ e la base ⓫ dal contenitore di cottura ❷. Accertarsi che l'agitatore ❸ sia saldamente infilato sul dispositivo del contenitore di cottura ❷ . L'agitatore mescola gli alimenti durante il processo di cottura.

- Riempire il contenitore di cottura ❷ con gli alimenti da cuocere. Non superare mai la marcatura MAX del contenitore di cottura ❷.
- All'occorrenza cospargere gli alimenti uniformemente con olio da cucina adatto. A tale scopo utilizzare il misurino ⓬, badando a non superare nel dosaggio la marcatura MAX segnata sul misurino ⓬ (35 ml).

■ Se si desidera utilizzare la griglia di cottura ⓾:

- Rimuovere all'occorrenza l'agitatore ❸ e la base ⓫ dal contenitore di cottura ❷.
- Inserire la griglia di cottura ⓾ al centro del contenitore di cottura ❷ e disporre i cibi da cuocere sulla griglia di cottura ⓾.
- Selezionare il programma "Manuale 3" (M3), che lavora solo con l'elemento riscaldante superiore e senza funzione di mescolamento.

5) Chiudere il coperchio ❶.

6) Selezionare un programma adeguato, come descritto al capitolo ***Prima del primo impiego***.
Premere il tasto ON/OFF ❼ per un avvio immediato del programma oppure adattare il tempo e la temperatura alle proprie esigenze:
   - Premere il tasto SET ❻, l'indicazione del tempo lampeggia.
   - Tramite i tasti freccia ▲ ▼ ❾ impostare il periodo adeguato.
   - Premere nuovamente il tasto SET ❻, l'indicazione della temperatura lampeggia.
   - Tramite i tasti freccia ▲ ▼ ❾ impostare la temperatura adeguata.

NOTA

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

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

NOTA

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

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

NOTA

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

Programmi

L'apparecchio dispone di otto programmi di cottura preimpostati. Se si seleziona uno dei seguenti programmi, sul display ❽ vengono visualizzati le relative temperature e i relativi tempi di cottura preimpostati. Queste impostazioni possono essere modificate fino a un certo limite a seconda della ricetta o delle proprie esigenze.
I tre programmi manuali offrono ulteriori preimpostazioni adattabili a cui si può ricorrere nel caso in cui nessuno degli altri programmi fosse adatto. Utilizzarli per esempio per ricette proprie o per tenere calde le pietanze.

NOTA

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

Ecco come si imposta un programma:

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

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

TIP

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

Tabella tempi di cottura

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

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

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

NOTA

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

Pulizia e manutenzione

⚠ AVVERTENZA – PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA!

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

⚠ AVVERTENZA – PERICOLO DI USTIONI!

- Fare raffreddare l'apparecchio prima della pulizia.

ATTENZIONE – DANNI MATERIALI!

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

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

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

3) Pulire l'apparecchio e gli accessori:

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

I componenti si possono lavare anche in lavastoviglie.

- Pulire l'apparecchio con un panno umido. Se necessario, versare sul panno un detersivo delicato. Dopo di ciò ripassare a fondo con un panno inumidito solo con acqua. Impedire che penetri acqua nel coperchio ❶ dell'apparecchio.
- In caso di sporco ostinato, utilizzare una spugna non abrasiva e un detersivo delicato. Per eliminare eventuali residui di cibo, strofinare con un panno leggermente inumidito.
- Asciugare bene tutti i componenti dell'apparecchio prima di rimontarlo.

4) Tenere il bordo del coperchio con entrambe le mani e riportarlo sulla parte superiore, badando all'inserimento nelle giuste cavità. Ruotare il bordo del coperchio in senso orario finché non si percepisce l'innesto.

5) Infilare nuovamente l'impugnatura del contenitore di cottura ❷ sul dispositivo fino a quando non si innesta udibilmente in posizione o conservarlo nel contenitore di cottura ❷.

6) Rimettere il contenitore di cottura ❷ nella friggitrice ad aria calda. Nel far questo badare al corretto inserimento nella cavità di presa che si trova sull'involucro.

NOTA

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

Conservazione

1) Per sollevare o trasportare l'apparecchio, afferrarlo con entrambe le mani di lato e dal di sotto. Non utilizzare mai a tale scopo l'impugnatura del contenitore di cottura ❷!

2) Per la conservazione è possibile smontare l'impugnatura del contenitore di cottura ❷ e metterla nel contenitore di cottura ❷ stesso.

3) Infilare l'agitatore ❸ sul dispositivo al centro del contenitore di cottura ❷. Collocarvi sopra la griglia di cottura ⓾ e aggiungere la base ⓫ nonché il misurino ⓬.

4) Conservare l'apparecchio con il coperchio ❶ chiuso. In tal modo l'interno dell'apparecchio e gli accessori rimangono puliti e protetti dalla polvere.

Eliminazione dei guasti

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

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

Appendice

Smaltimento dell'apparecchio

Non gettare per alcun motivo l'apparecchio insieme ai normali rifiuti domestici. Questo prodotto è conforme alla Direttiva europea 2012/19/UE.
Smaltire l'apparecchio tramite un'azienda di smaltimento autorizzata o l'ente di smaltimento comunale. Rispettare le norme attualmente in vigore. In caso di dubbi mettersi in contatto con l'ente di smaltimento competente.

Per lo smaltimento del prodotto una volta che ha terminato la sua funzione, informarsi presso l'amministrazione comunale.

Garanzia della Kompernass Handels GmbH

Egregio Cliente,

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

Condizioni di garanzia

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

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

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

Periodo di garanzia e diritti legali di rivendicazione di vizi

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

Ambito della garanzia

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

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

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

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

Trattamento dei casi di garanzia

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

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

Al sito www.lidl-service.com si possono scaricare questo e molti altri manuali di istruzioni per l'uso, filmati sui prodotti e software.

Assistenza

(IT) **Assistenza Italia**
Tel.: 02 36003201
E-Mail: kompernass@lidl.it

(CH) **Assistenza Svizzera**
Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., telefonia mobile max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 305804

Importatore

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

GERMANIA

www.kompernass.com

Ricette

NOTA

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

Patatine fritte

Ingredienti per **2** persone

- 400 g di patatine fritte (surgelate)
- Sale

Preparazione

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

Patate a spicchi

Ingredienti per **2** persone

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

Preparazione

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

Patate dolci fritte

Ingredienti per **2** persone

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

Preparazione

1) Pelare le patate dolci e tagliarle in bastoncini spessi 1 x 1 cm
2) Tostare il sesamo senza grasso per circa 10 minuti a una temperatura di 170 °C fino a quando non si comincia a sentirne il profumo. Selezionare a tale scopo il programma "Manuale 2" M2 e adattare il tempo di cottura e la temperatura di conseguenza. Mescolare di tanto in tanto il sesamo con un utensile adatto.
3) Lasciar raffreddare leggermente il sesamo e pestarlo assieme al sale.
4) Versare i bastoncini di patate dolci e l'olio nella friggitrice ad aria calda e lasciar cuocere a una temperatura di 220 °C per circa 20 – 25 min. Selezionare a tale scopo il programma "Patatine fritte, fresche" e adattare sia il tempo di cottura sia la temperatura.
5) Aggiungere la miscela di sesamo e sale alle patate dolci fritte e servire subito.

NOTA

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

Insalata di frutta e petti di pollo

Ingredienti per **4** persone

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

Preparazione

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

Gyros

Ingredienti per **2** persone

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

Preparazione

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

Alette di pollo

Ingredienti per **2** persone

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

Preparazione

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

Filetti di maiale gratinati

Ingredienti per **4** persone

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

Preparazione

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

Salmone marinato al sesamo

Ingredienti per **4** persone

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

Preparazione

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

Uova strapazzate

Ingredienti per **2** persone

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

Preparazione

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

Crostini alle erbe

Ingredienti per **4** persone

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

Preparazione

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

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

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

Stand der Informationen · Version des informations
Versione delle informazioni:
08 / 2018 · Ident.-No.: SHFR1450A1-082018-1

IAN 305804