SILVERCREST®

PDF ONLINE
www.lidl-service.com



MULTIFUNCTION MINI OVEN / MINI BACKOFEN / FOUR NUMÉRIQUE PORTATIF SBMD 2250 A1

GB IE NI MT
MULTIFUNCTION MINI OVEN
Operating instructions

FR BE CH
FOUR NUMÉRIQUE PORTATIF
Mode d'emploi

IT CH MT
FORNO DIGITAL PORTÁTIL
Istruzioni per l'uso

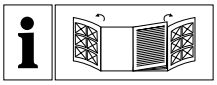
PT
FORNO DIGITAL PORTÁTIL
Manual de instruções

DE AT BE CH
MINI BACKOFEN
Bedienungsanleitung

NL BE
DIGITALE MINI-OVEN
Gebruiksaanwijzing

ES
HORNO PORTÁTIL DIGITAL
Instrucciones de uso

IAN 528923_2601



(GB) (IE) (NI) (MT)

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

(DE) (AT) (BE) (CH)

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

(FR) (BE) (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.

(NL) (BE)

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

(IT) (CH) (MT)

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

(ES)

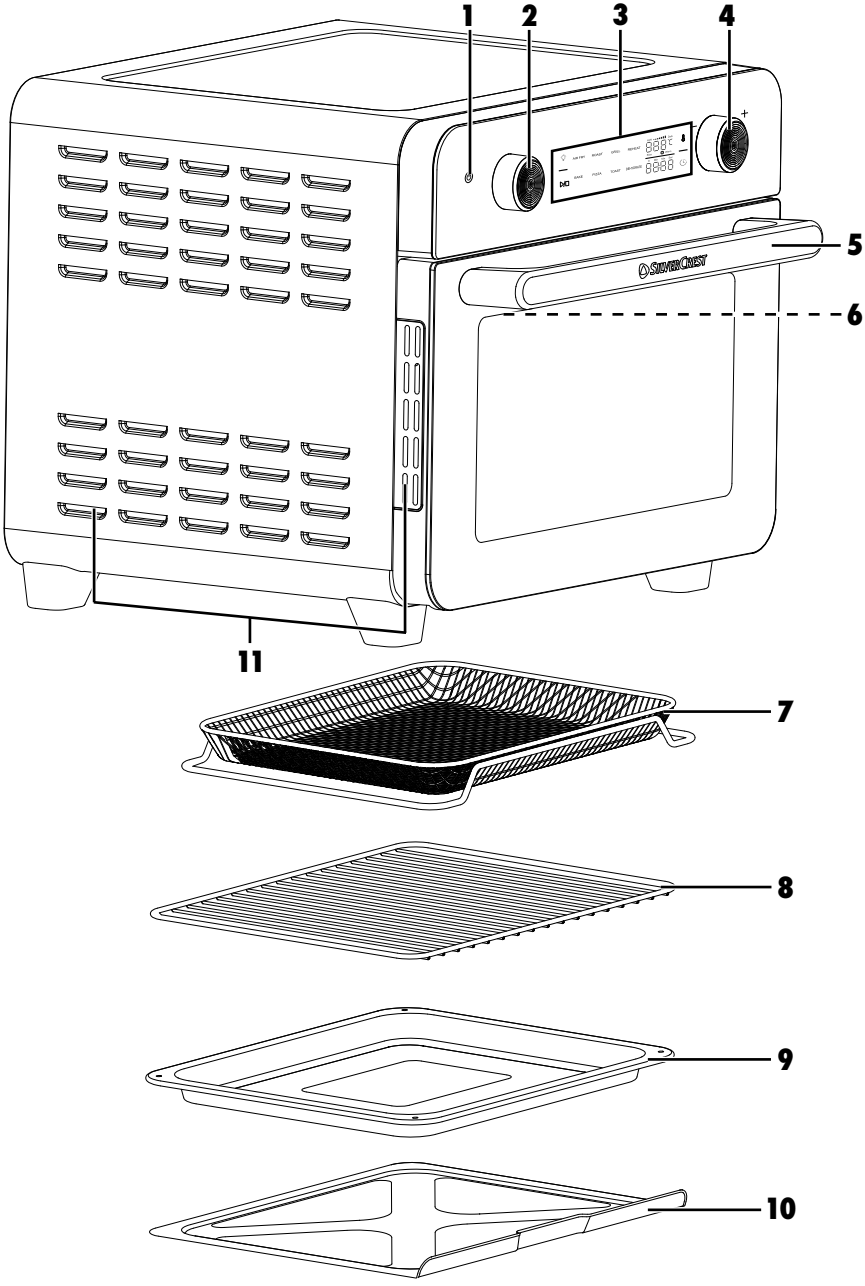
Antes de empezar a leer abra la página que contiene las imágenes y, en seguida, familiarícese con todas las funciones del dispositivo.

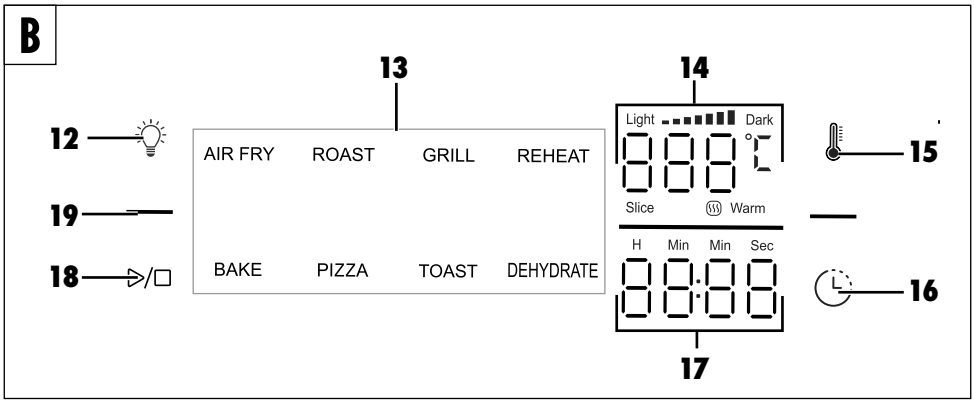
(PT)

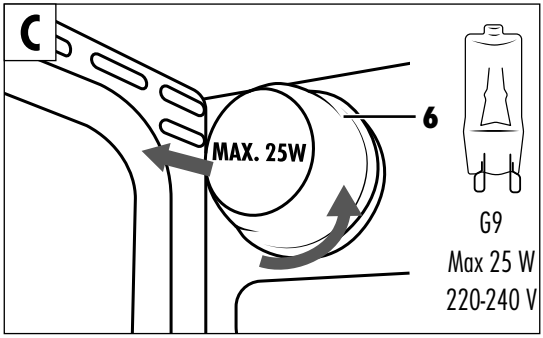
Antes de começar a ler abra na página com as imagens e, de seguida, familiarize-se com todas as funções do aparelho.

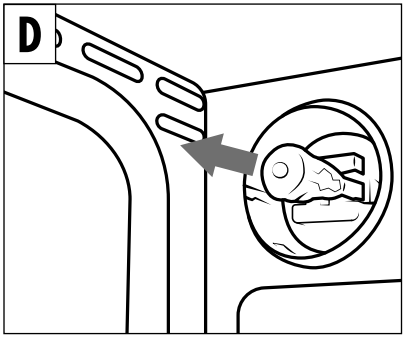
English	Operating instructions	Page	1
Deutsch	Bedienungsanleitung	Seite	17
Français	Mode d'emploi	Page	33
Nederlands	Gebruiksaanwijzing	Pagina	53
Italiano	Istruzioni per l'uso	Pagina	71
Español	Instrucciones de uso	Página	89
Português	Manual de instruções	Página	107

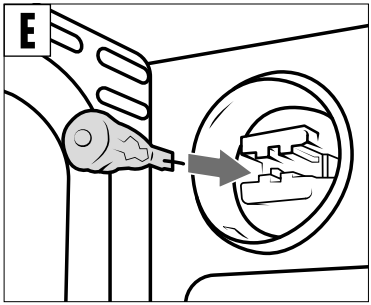
A

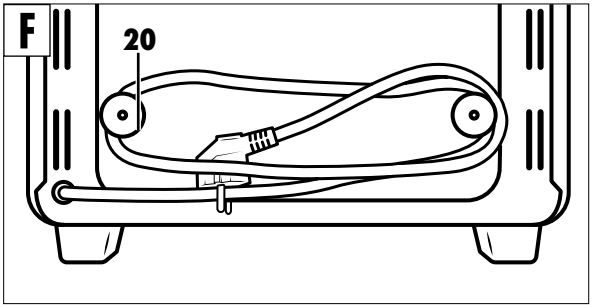


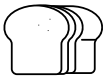

B
13
14
12
AIR FRY
ROAST
GRILL
REHEAT
Light
Dark
15
19
Slice
Warm
18
BAKE
PIZZA
TOAST
DEHYDRATE
H
Min
Min
Sec
16
17


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


D


E


F
20

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

Contents

1. Intended use 2

2. Warnings and symbols used 2

3. Safety information 3

4. Package contents 5

5. Unpacking 5

6. Tool description 5

7. Before first use 6

8. First use 6

9. General functions 6

9.1. Cooking accessories 6

9.2. Interior light and signal beeps 6

9.3. Standby 6

9.4. Operating elements 7

9.5. Automatic programmes 7

10. Use 8

11. Cooking table 9

12. Tips for the best cooking results 10

13. Cleaning and care 10

14. Replacing the interior light 11

15. Storage 11

16. Troubleshooting 11

17. Disposal 12

17.1. Disposal of appliance and packaging. 12

18. Technical data 12

19. Kompernass Handels GmbH warranty 12

19.1. Service 13

19.2. Importer 13

20. Ordering replacement parts 13

21. Recipes 13

1. Intended use

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

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

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

2. Warnings and symbols used

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

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

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







The product, packaging, and accompanying documentation are subject to Extended Producer Responsibility (EPR) in France and must be collected separately in accordance with applicable national sorting and disposal guidelines.

3. Safety information

⚠ DANGER! ELECTRIC SHOCK!

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

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

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

(!) ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

- Do not use an external timer switch or a separate remote control system to operate the appliance.
- Never leave the appliance unattended while it is being used.
- Ensure that the appliance, power cord and plug do not come into contact with heat sources such as hotplates or naked flames.
- Operate the appliance only with the original accessories supplied.
- This appliance is not intended for installation. Do not use it in a cabinet. Place it on a stable, level and heat-resistant surface.
- Do not use the appliance for room heating.
- Do not place aluminium foil under the appliance, and do not use it to line the interior or cover the heating elements.
- Make sure that the food does not come into contact with the heating elements.

- Use only ovenproof cookware.
- Do not store any objects of plastic, paper or the like in the oven.
- The oven door is made of tempered safety glass that is especially resistant to impacts. Nevertheless, it could break if subjected to mechanical loads, especially at the corners. Protect the glass surface from scratches and sharp objects. Do not place objects on the opened glass door.
- Never set up the appliance underneath wall cupboards or next to curtains, cupboard walls or other flammable objects.
- Do not use abrasive or aggressive cleaning materials. These may damage the surfaces.

⚠ WARNING! DANGER TO HEALTH!

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

4. Package contents

The appliance is supplied with the following components as standard:

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

5. Unpacking

- Remove all parts of the appliance and the operating instructions from the box.
- Remove all packaging materials and any stickers from the appliance.

6. Tool description

Figure A:

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

Figure B:

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

Figure F:

20 Cable retainer

7. Before first use

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

8. First use

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

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

ⓘ Note

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

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

The appliance is now ready for use.

9. General functions

9.1. Cooking accessories

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

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

ⓘ Note

► The crumb tray **(10)** must always be placed directly on the bottom of the oven below the heating element and remain there during operation. Clean it after every use as described in the section **13. Cleaning and care**.

► If you are preparing foods on the frying insert **(7)** or the cooking grill that could release grease or juices, such as pizza or chips, slide the baking tray underneath to collect any liquids.

9.2. Interior light and signal beeps

■ During operation, the interior light is switched on. After the end of the programme, the interior light switches off automatically after 1 minute. You can manually switch the interior light on or off at any time with the button **(12)** 💡.

■ A beep sounds every time a button is pressed or the dials **(2)** and **(4)** operated. At the end of the cooking time, 3 beeps sound, the display **(3)** goes out and the appliance enters standby mode.

9.3. Standby

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

9.4. Operating elements

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

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

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

9.5. Automatic programmes

The appliance has 8 automatic programmes.

Programme	Using the appliance	Accessory	Slot	Presets	Setting option
AIR FRY	For frying with no or minimal oil: e.g. chips, potato wedges, chicken nuggets, chicken wings	Frying insert / baking tray	Middle	180°C - 15 min. plus 60°C - 10 min. Keep warm	60–200°C 1 min. - 2 hrs.
ROAST	For roasting vegetables and meats	Cooking grill / baking tray	Bottom	190°C - 30 min.	60–230°C 1 min. - 2 hrs.
GRILL	For grilling meat and fish and for browning gratins	Cooking grill / baking tray	Top	200°C - 10 min.	60–200°C 1 min. - 2 hrs.
REHEAT	For reheating with or without overcooking	Cooking grill	Bottom	80°C - 20 min.	60–110°C 1 min. - 2 hrs.
BAKE	For baking cakes, quiches, muffins, rolls, soufflés as well as sweet and savoury pastries	Ovenproof tin on cooking grill / baking tray	Middle	180°C - 20 min.	60–230°C 1 min. - 2 hrs.
PIZZA	For cooking fresh or frozen pizza	Cooking grill	Middle	220°C - 15 min.	60–230°C 1 min. - 2 hrs.
TOAST	For toasting bread, flatbreads, sandwiches and bacon to the desired browning level	Cooking grill	Middle	4 slices Browning level 4 4:45 min.	1–6 slices Browning level 1–7 3:15 - 6:14 min.
DEHYDRATE	For dehydrating fruit, meat and vegetables	Frying insert / cooking grill	Middle	60°C - 6 hrs.	60–100°C 1 min. - 12 hrs.

10. Use

⚠ WARNING!

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

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

ⓘ Note

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

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

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

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

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

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

ⓘ Note

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

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

ⓘ Note

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

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

ⓘ Note

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

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

ⓘ Note

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

11) When the food has finished cooking, pull the insert out of the oven using an oven cloth or oven glove. Place the insert on a heat-resistant surface.
12) Pull the mains plug out of the power outlet. Allow the appliance to cool completely, and clean it as described in the section **13. Cleaning and care**.

TOAST automatic programme

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

Keep warm programme (only for AIR FRY)

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

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

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

11. Cooking table

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

Programme	Preparation	Quantity	Temperature	Time	Turn	Recommendation
AIR FRY	Frozen chips	optimal 400 g max. 700 g	180°C	20 min. 30 min.	Yes	Preheat for 5 minutes. Turn with tongs halfway through the cooking time
	Fresh chips	optimal 400 g max. 700 g	180°C	25 min. 35 min.	Yes	Mix with 1 tbsp. oil. Preheat for 5 minutes. Turn with tongs halfway through the cooking time
	Chicken nuggets (frozen)	optimal 400 g max. 500 g	200°C	15 min. 18 min.	Yes	Turn with tongs halfway through the cooking time
ROAST	Whole chicken	optimal 1200 g max. 1500 g	200°C	45 min. 55 min.		
	Salmon steak	optimal 400 g max. 600 g	170°C	15 min. 20 min.		
GRILL	Meat patties	opt. 500 g (4 pcs.) max. 750 g (6 pcs.)	200°C	30 min. 35 min.	Yes	Turn halfway through the cooking time
REHEAT	Reheating food		100°C	10 min. 15 min.		
BAKE	Chocolate cake	optimal 400 g max. 600 g	180°C	20 min. 30 min.		
	Muffins	optimal 7 pcs. max. 9 pcs.	180°C	12 min. 14 min.		Preheat for 5 minutes Middle slot

Programme	Preparation	Quantity	Temperature	Time	Turn	Recommendation
PIZZA	Frozen pizza	opt./max. 1 pc. 26-30 cm	220°C	12 min.		Preheat for 5 minutes
TOAST	Toast bread, bruschetta	optimal 4 pcs. max. 6 pcs.	automatic	4:45 min. 6:14 min.		Preheat for 5 minutes Browning level 4
DEHYDRATE	Apples	opt./max. 2 pcs.	60°C	8 hrs.		1 cm thick slices. Rotate the insert halfway through the cooking time
	Bananas	opt./max. 2 pcs.	60°C	8 hrs.		

12. Tips for the best cooking results

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

13. Cleaning and care

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

Note

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

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

14. Replacing the interior light

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

15. Storage

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

16. Troubleshooting

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

17. Disposal

17.1. Disposal of appliance and packaging



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

Please erase all personal data before returning an appliance.

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

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

Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.

18. Technical data

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

19. Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

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

Warranty conditions

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

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

Warranty period and statutory claims for defects

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

Scope of the warranty

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

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

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

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

Warranty claim procedure

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

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

19.1. Service

(GB) **Service Great Britain**

Tel.: 0800 404 7657
E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IAN 528923_2601

19.2. Importer

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

20. Ordering replacement parts

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

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

Note

- If you have problems with your online order, you can contact our service centre by phone or e-mail.
- Always quote the article number (IAN) 528923_2601 in your order.
- Please note that online ordering of replacement parts is not possible for all countries.

21. Recipes

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

Chips

Ingredients for 2 people

- 400 g chips (frozen)
- Salt

Preparation

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

Homemade sweet potato chips

Ingredients for 2 people

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

Preparation

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

Chicken wings

Ingredients for 2 people

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

Preparation

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

Baked vegetables

Ingredients for 4 people

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

Preparation

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

Filled pastries

Ingredients for 10 servings

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

Preparation

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

Suggestions for the filling

Ham and cheese:

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

Ricotta and spinach:

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

Apple cinnamon:

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

Salmon and cream cheese:

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

Marinated sesame salmon

Ingredients for 2 people

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

Preparation

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

Pizza Margherita in the Neapolitan style

Ingredients for 2 pizzas

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

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

Preparation

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

Piedmontese hazelnut cake

Ingredients

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

Preparation

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

ⓘ Note

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

Blueberry and banana muffins

Ingredients for 10 muffins

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

Preparation

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

Banana bread

Ingredients

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

Preparation

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

ⓘ Note

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

Inhaltsverzeichnis

1. Bestimmungsgemäßer Gebrauch 18

2. Verwendete Warnhinweise und Symbole 18

3. Sicherheitshinweise 19

4. Lieferumfang 21

5. Auspacken 21

6. Gerätebeschreibung 21

7. Vor dem ersten Gebrauch 21

8. Inbetriebnahme 22

9. Allgemeine Funktionen 22

9.1. Garzubehör 22

9.2. Innenbeleuchtung und Signaltöne 22

9.3. Standby 22

9.4. Bedienknöpfe 22

9.5. Automatikprogramme 23

10. Bedienen 23

11. Gartabelle 25

12. Tipps für beste Garergebnisse 26

13. Reinigen und Pflegen 26

14. Innenbeleuchtung auswechseln 26

15. Aufbewahren 26

16. Fehlerbehebung 27

17. Entsorgung 27

17.1. Gerät und Verpackung entsorgen. 27

18. Technische Daten 27

19. Garantie der Kompernaß Handels GmbH 28

19.1. Service 28

19.2. Importeur 28

20. Ersatzteile bestellen 29

21. Rezepte 29

1. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät ist ausschließlich zur Zubereitung von Lebensmitteln in haushaltsüblichen Mengen geeignet. Das Gerät eignet sich sowohl zum Backen als auch zum Frittieren und Garen mit Heißluft, sowie zum Aufwärmen, Toasten, Grillen und Dörren von Lebensmitteln.

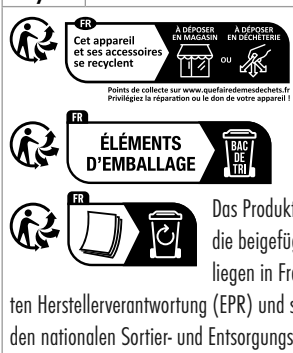
Das Gerät ist ausschließlich für den Privatgebrauch in geschlossenen Räumen konzipiert. Benutzen Sie das Gerät nicht gewerblich.

Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß. Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung sind ausgeschlossen. Das Risiko trägt allein der Benutzer.

2. Verwendete Warnhinweise und Symbole

In der vorliegenden Bedienungsanleitung, auf der Verpackung und dem Gerät werden folgende Warnhinweise und Symbole verwendet (falls zutreffend):

	**GEFAHR!** Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „GEFAHR“ kennzeichnet eine unmittelbar bevorstehende Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge hat.
	**WARNUNG!** Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „WARNUNG“ kennzeichnet eine mögliche Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben könnte.
	**VORSICHT!** Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „VORSICHT“ kennzeichnet eine mögliche Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben könnte.
	**ACHTUNG!** Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „ACHTUNG“ kennzeichnet eine mögliche Situation, die, wenn sie nicht vermieden wird, einen Sachschaden zur Folge haben könnte.
	**Hinweis:** Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit dem Gerät erleichtern.
	**Anleitung lesen.** Vor Benutzung alle Bedien- und Sicherheitshinweise beachten. Bei Weitergabe des Produkts an Dritte alle Unterlagen mit aushändigen.

	Wechselstrom/-spannung
	Gerät nur in Innenräumen verwenden.
	Vorsicht! Heiße Oberfläche!
	Nicht in Wasser tauchen!
	Für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.
	Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der geltenden europäischen und nationalen Richtlinien.
	Elektrogerät nicht in den Hausmüll entsorgen!
	Führen Sie die Verpackung einer umweltgerechten Entsorgung zu.
	Beachten Sie die Kennzeichnung der Verpackungsmaterialien bei der Abfalltrennung: Diese sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung: 1-7: Kunststoffe, 20-22: Papier und Pappe, 80-98: Verbundstoffe.
 ES/PT	Die Verpackung enthält Bestandteile aus Papier und/oder Pappe. Die Verpackung enthält Bestandteile aus Plastik und/oder Metall.
	Das Produkt, die Verpackung und die beigefügten Unterlagen unterliegen in Frankreich der erweiterten Herstellerverantwortung (EPR) und sind gemäß den geltenden nationalen Sortier- und Entsorgungsvorgaben getrennt zu sammeln.

3. Sicherheitshinweise

⚠ GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Netzsteckdose mit einer der auf dem Typenschild entsprechenden Netzspannung an.
- Sie dürfen das Gerät keinesfalls in eine Flüssigkeit tauchen und keine Flüssigkeiten in das Gerätegehäuse gelangen lassen. Sie dürfen das Gerät keiner Feuchtigkeit aussetzen und nicht im Freien benutzen. Falls doch einmal Flüssigkeit in das Gerätegehäuse gelangt, ziehen Sie sofort den Netzstecker des Geräts aus der Netzsteckdose und lassen Sie es von qualifiziertem Fachpersonal reparieren.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Hier kann Lebensgefahr durch elektrischen Schlag entstehen, wenn im Betrieb Flüssigkeitsreste auf spannungsführende Teile gelangen.
- Schützen Sie das Gerät vor Tropf- und Spritzwasser. Stellen Sie deshalb keine mit Flüssigkeit gefüllten Gegenstände (z. B. Blumenvasen) auf oder neben das Gerät.
- Ziehen Sie bei Betriebsstörungen und bevor Sie das Gerät reinigen den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, ziehen Sie nicht am Kabel selbst.
- Fassen Sie Gerät, Netzanschlussleitung und -stecker nie mit nassen Händen an.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Knicken oder quetschen Sie die Netzanschlussleitung nicht und verlegen Sie sie so, dass niemand darauf treten oder darüber stolpern kann.
- Schützen Sie die Netzleitung vor Berührungen mit heißen Geräteteilen. Benutzen Sie das Gerät niemals in der Nähe einer offenen Flamme, einer Heizplatte oder eines beheizten Ofens.
- Trennen Sie das Gerät sofort nach dem Gebrauch vom Stromnetz. Nur wenn Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose ziehen, ist es vollständig stromfrei.
- Sie dürfen das Gerätegehäuse nicht öffnen oder reparieren. In diesem Falle ist die Sicherheit nicht gegeben und die Gewährleistung erlischt. Lassen Sie ein defektes Gerät nur von qualifiziertem Fachpersonal reparieren.
- Stellen Sie das Gerät möglichst in der Nähe einer Steckdose auf. Sorgen Sie dafür, dass der Netzstecker bei Gefahr schnell erreichbar ist und die Netzleitung nicht zur Stolperfalle werden kann.
- Sorgen Sie für einen sicheren Stand des Gerätes.

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen von Kindern verwendet werden. Es besteht Erstickungsgefahr.
- Falls das Gerät heruntergefallen oder beschädigt ist, dürfen Sie es nicht mehr in Betrieb nehmen. Lassen Sie das Gerät von qualifiziertem Fachpersonal überprüfen und gegebenenfalls reparieren.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät und bedecken Sie es nicht. Halten Sie die Öffnungen für den Lufteintritt und Luftaustritt frei für eine ungehinderte Luftströmung. Sonst kann das Gerät überhitzen.
- Die Oberfläche des Gerätes kann während des Betriebs sehr heiß werden. Berühren Sie das Gerät nur am Griff oder an den Bedienelementen.
- Berühren Sie niemals die Glastür oder das Gehäuse während der Benutzung, da diese sehr heiß werden. Verwenden Sie zum Öffnen der Glastür und zum Herausnehmen der Speisen einen Topflappen, Ofenhandschuhe o. Ä., um Verbrennungen zu vermeiden!
- Seien Sie vorsichtig im Umgang mit heißen Speisen, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Bewegen Sie das Gerät während des Betriebs nicht.
- Lassen Sie das Gerät nach dem Gebrauch abkühlen, bevor Sie es reinigen! Verbrennungsgefahr!
- Bei Missbrauch des Gerätes besteht Verletzungsgefahr! Nutzen Sie es nur bestimmungsgemäß.

(!) ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem, um das Gerät zu betreiben.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät, das Netzkabel oder der Netzstecker nicht mit heißen Quellen, wie Kochplatten oder offenen Flammen, in Berührung kommen.
- Betreiben Sie das Gerät ausschließlich mit dem mitgelieferten Originalzubehör.
- Dieses Gerät ist nicht für den Einbau vorgesehen. Verwenden Sie es nicht in einem Schrank. Stellen Sie es auf eine stabile, ebene und hitzebeständige Oberfläche.
- Verwenden Sie das Gerät nicht zum Heizen.
- Legen Sie keine Aluminiumfolie unter das Gerät und verkleiden Sie auch nicht den Innenraum oder die Heizstäbe damit.
- Stellen Sie sicher, dass die Speisen nicht mit den Heizstäben in Berührung kommen.
- Verwenden Sie nur ofenfestes Geschirr.
- Bewahren Sie keine Gegenstände aus Kunststoff, Papier oder Ähnlichem im Ofen auf.
- Die Ofentür besteht aus temperiertem Sicherheitsglas, das besonders stoß- und schlagfest ist.

Dennoch kann es durch mechanische Belastung brechen, besonders an den Ecken. Schützen Sie die Glasoberfläche vor Kratzern und scharfen Gegenständen. Stellen Sie keine Gegenstände auf die geöffnete Glastür.

- Stellen Sie das Gerät niemals unter Hängeschränke oder neben Gardinen, Schrankwände oder andere entzündliche Gegenstände.
- Verwenden Sie keine scheuernden oder aggressiven Reinigungsmittel. Diese können die Oberflächen beschädigen.

⚠ WARNUNG! GESUNDHEITSCHÄDEN!

- Akrylamid ist ein möglicherweise krebserregender Stoff, der beim Frittieren von stärkehaltigen Lebensmitteln über 175 °C gebildet wird. Stärkehaltige Lebensmittel, wie z. B. Pommes frites, sollten daher nur goldgelb anstatt dunkel braun frittiert werden. Nur so erreichen Sie eine akrylamidarme Zubereitung.

4. Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Digitaler Mini-Backofen mit Heißluft
- 1 Backblech
- 1 Grillrost
- 1 Frittiereinsatz
- 1 Krümelblech
- Bedienungsanleitung
- Schnellstartanleitung

5. Auspacken

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

6. Gerätebeschreibung

Abbildung A:

1 Ein-/Aus-Taste ⏻
2 Programmwahlschalter
3 Display mit Funktionstasten
4 Drehknopf für Temperatur/Garzeit
5 Türgriff
6 Innenbeleuchtung
7 Frittiereinsatz
8 Grillrost
9 Backblech
10 Krümelblech
11 Lüftungsschlitze

Abbildung B:

12 Taste Innenbeleuchtung
13 Anzeige Garprogramme
14 Anzeige Temperatur/Bräunungsgrad/Scheiben/Warmhalten
15 Taste Temperatur
16 Taste Garzeit
17 Garzeitanzeige
18 Start-/Stopp-Taste ▷/□
19 Betriebszustandsanzeige

Abbildung F:

20 Kabelaufwicklung

7. Vor dem ersten Gebrauch

1) Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile und hitzebeständige Oberfläche. Achten Sie darauf, genügend Freiraum um das Gerät zu lassen, damit die Luft gut zirkulieren kann. Halten Sie einen Abstand von mindestens 15 cm von den umliegenden Möbeln oder Wänden.
2) Reinigen Sie die Zubehörteile, wie unter **13. Reinigen und Pflegen** beschrieben.
3) Wischen Sie die Innen- und Außenseite des Gerätes mit einem feuchten Tuch ab.

8. Inbetriebnahme

■ Vor der ersten Benutzung muss das Gerät einmal leer aufgeheizt werden. Hierzu gehen Sie wie folgt vor.

1) Entfernen Sie ggf. sämtliches Zubehör aus dem Inneren des Gerätes.
2) Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Netzsteckdose.
3) Schalten Sie das Gerät durch Drücken der Ein-/Aus-Taste **(1)** ⏻ ein.
4) Drehen Sie den Programmwahlschalter **(2)**, bis das Garprogramm BAKE in der Anzeige **(13)** aufleuchtet.
5) Die Temperaturanzeige **(14)** blinkt. Drehen Sie den Drehknopf **(4)** und stellen Sie die Temperatur auf 230 °C ein.
6) Drücken Sie die Taste **(16)** 🕒, um die Garzeit einzustellen. Die Garzeitanzeige **(17)** blinkt. Drehen Sie den Drehknopf **(4)** und stellen Sie die Zeit auf 15 Minuten ein.
7) Drücken Sie die Start-/Stopp-Taste **(18)** ▷/☐.

ⓘ Hinweis

► Während der ersten Inbetriebnahme kann es durch fertigungsbedingte Rückstände zu leichter Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Das ist völlig normal und ungefährlich. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, öffnen Sie zum Beispiel ein Fenster.

8) Am Ende der eingestellten Zeit ertönen drei kurze Signaltöne, das Display erlischt und das Gerät geht in den Standby über. Um das Gerät auszuschalten, drücken Sie die Ein-/Aus-Taste **(1)** ⏻.

Das Gerät ist nun betriebsbereit.

9. Allgemeine Funktionen

9.1. Garzubehör

Bei der Auswahl der Backformen und ofenfesten Pfannen beachten Sie die Abmessungen des Backofeninnenraums. Dieser ist geeignet für runde Formen mit einem Durchmesser von bis zu 30 cm. Ovale oder rechteckige Formen dürfen maximal 30 cm lang sein.

Die Position der verschiedenen Einsätze wirkt sich auf das Garergebnis aus. Wir empfehlen, die Einschübe so zu verwenden, wie in der Tabelle **9.5. Automatikprogramme** angegeben.

ⓘ Hinweis

► Das Krümelblech **(10)** muss stets direkt auf dem Geräteboden **unter** dem Heizelement platziert werden und beim Betrieb dort verbleiben. Reinigen Sie es nach jeder Benutzung, wie im Kapitel **13. Reinigen und Pflegen** beschrieben.

► Wenn Sie auf dem Frittiereinsatz **(7)** oder auf dem Grillrost Speisen zubereiten, bei denen Fett oder Saft austreten können, wie z. B. Pizza oder Pommes frites, schieben Sie das Backblech darunter ein, um die austretenden Flüssigkeiten aufzufangen.

9.2. Innenbeleuchtung und Signaltöne

■ Während des Betriebs ist die Innenbeleuchtung eingeschaltet. Nach Programmende schaltet sich die Innenbeleuchtung nach 1 Minute automatisch aus. Sie können die Innenbeleuchtung jederzeit mit der Taste **(12)** 💡 manuell ein- oder ausschalten.

■ Bei jedem Tastendruck und beim Betätigen der Drehköpfe **(2)** und **(4)** ertönt ein akustisches Signal. Am Ende der Garzeit ertönen 3 Signaltöne, das Display **(3)** erlischt und das Gerät geht in den Standby über.

9.3. Standby

Wenn das Gerät im Standby ist, sind alle Displayanzeigen ausgeschaltet. Nur die Betriebszustandsanzeige **(19)** leuchtet. Betätigen Sie ein beliebiges Bedienelement, um das Display **(3)** wieder zu aktivieren oder schalten Sie das Gerät durch Drücken der Ein-/Aus-Taste **(1)** ⏻ aus.

9.4. Bedienknöpfe

– Mit dem Programmwahlschalter **(2)** stellen Sie die Automatikprogramme ein. Während des Garvorgangs können Sie keine Programmänderung mit dem Programmwahlschalter **(2)** vornehmen. Um das Programm zu ändern, drücken Sie die Start-/Stopp- Taste **(18)** ▷/☐ 2 Mal.

– Der Drehknopf **(4)** dient zur Einstellung von Temperatur und Garzeit. Diese können Sie jederzeit auch während des Garvorgangs verändern (siehe Kapitel **10. Bedienen**). Im Programm TOAST dient dieser Drehknopf stattdessen zur Einstellung des Bräunungsgrads (LIGHT-DARK: hell bis dunkel) bzw. der Anzahl der Toastscheiben (SLICE: 1 bis 6). Die Zeit wird automatisch angepasst.

Die Restzeit zum Programmende wird im Display **(3)** durch die Garzeitanzeige **(17)** angezeigt.

9.5. Automatikprogramme

Das Gerät verfügt über 8 Automatikprogramme.

Programm	Anwendung	Zubehör	Einschub	Voreinstellungen	Einstellmöglichkeit
AIR FRY (Heißluftfrittieren)	Zum Frittieren ohne oder mit wenig Öl: z. B. Pommes frites, Kartoffelspalten, Chicken-Nuggets, Chicken-Wings	Frittiereinsatz/ Backblech	Mitte	180 °C - 15 Min. zzgl. 60 °C - 10 Min. Warmhalten	60 - 200 °C 1 Min. - 2 Std.
ROAST (Braten)	Zum Braten von Gemüse und Fleisch	Grillrost / Backblech	Unten	190 °C - 30 Min.	60 - 230 °C 1 Min. - 2 Std.
GRILL (Grillen)	Zum Grillen von Fleisch und Fisch und zum Überbacken von Aufläufen	Grillrost/ Backblech	Oben	200 °C - 10 Min.	60 - 200 °C 1 Min. - 2 Std.
REHEAT (Aufwärmen)	Zum Aufwärmen ohne zu zerkochen	Grillrost	Unten	80 °C - 20 Min.	60 - 110 °C 1 Min. - 2 Std.
BAKE (Backen)	Zum Backen von Kuchen, Quiches, Muffins, Gebäck, Soufflés sowie süßen und herzhaften Pasteten	Backofenfeste Form auf Grillrost / Backblech	Mitte	180 °C - 20 Min.	60 - 230 °C 1 Min. - 2 Std.
PIZZA	Zum Garen von frischer oder tief gefrorener Pizza	Grillrost	Mitte	220 °C - 15 Min.	60 - 230 °C 1 Min. - 2 Std.
TOAST (Toasten)	Zum Toasten von Brot, Fladen, Sandwiches und Speck mit dem gewünschten Bräunungsgrad	Grillrost	Mitte	4 Scheiben Bräunungsgrad 4 4:45 Min.	1 - 6 Scheiben Bräunungsgrad 1 - 7 3:15 - 6:14 Min.
DEHYDRATE (Dörren)	Zum Dörren von Obst, Fleisch und Gemüse	Frittiereinsatz/ Grillrost	Mitte	60 °C - 6 Std.	60 - 100 °C 1 Min. - 12 Std.

10. Bedienen

⚠ WARNUNG!

- Berühren Sie niemals die Glastür oder das Gehäuse während der Benutzung, da diese sehr heiß werden. Verwenden Sie zum Öffnen der Glastür und zum Herausnehmen der Speisen einen Topflappen, Ofenhandschuhe o. Ä., um Verbrennungen zu vermeiden!
- Seien Sie vorsichtig im Umgang mit heißen Speisen, um Verbrennungen zu vermeiden.

1) Falls noch nicht geschehen, stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Netzsteckdose.

2) Geben Sie die zu garenden Lebensmittel in den Frittiereinsatz **(7)** bzw. in eine Form und/oder auf den Grillrost **(8)** oder das Backblech **(9)**.

ⓘ Hinweis

- Achten Sie darauf, die Maximalmengen aus dem Kapitel **11. Gartabelle** nicht zu überschreiten, da sonst das Garergebnis beeinträchtigt werden könnte. Außerdem könnten die Lebensmittel überlaufen oder an den Heizstäben verbrennen.

3) Schieben Sie den Frittiereinsatz, den Grillrost oder das Backblech in die geeignete Position (oben/Mitte/unten) ins Gerät.

4) Schalten Sie das Gerät mit der Ein-/Aus-Taste **(1)** ⏻ ein.

Nach dem Einschalten ist das Programm AIR FRY voreingestellt.

5) Um ein Automatikprogramm zu wählen, drehen Sie den Programmwahlschalter **(2)**, bis das gewünschte Programm in der Anzeige **(13)** aufleuchtet. Die voreingestellten Temperatur und Garzeit werden im Display **(3)** angezeigt.

Nachdem Sie ein Garprogramm gewählt haben, können Sie die Temperatur und die Garzeit nach Ihren Bedürfnissen verändern. Dies ist auch während des Garvorgangs jederzeit möglich.

6) Um die Temperatur einzustellen, drücken Sie die Taste Temperatur **(15)** 🌡. Die Temperaturanzeige **(14)** blinkt im Display.

7) Drehen Sie den Drehknopf **(4)** in Richtung **—**, um die Temperatur zu verringern, oder in Richtung **+**, um sie zu erhöhen.

ⓘ Hinweis

- Sie können die Temperatur in 5 °C- Schritten zwischen 60 °C und 230 °C einstellen.
- Die maximale Temperatur hängt vom gewählten Programm ab. Für die Programme AIR FRY und GRILL ist sie auf 200 °C begrenzt.

8) Um zur Garzeiteinstellung zu wechseln, drücken Sie die Taste Garzeit **(16)** 🕒. Drehen Sie den Drehknopf **(4)** in Richtung **—**, um die Garzeit zu verringern, oder in Richtung **+**, um sie zu erhöhen.

ⓘ Hinweis

- Sie können die Zeit zwischen einer Minute und 2 Stunden einstellen. Für das Programm DEHYDRATE (Dörren) beträgt die maximal einstellbare Zeit 12 Stunden.

9) Drücken Sie die Start-/Stopp-Taste **(18)** ▷/☐, um das Programm zu starten. Die Betriebszustandsanzeige **(19)** blinkt. Die Restzeit zum Programmende beginnt in der Garzeitanzeige **(17)** abzulaufen. Das Gerät heizt auf.

ⓘ Hinweis

- Wenn Sie die Glastür zwischendurch öffnen, um den Garpunkt zu überprüfen oder die Speisen zu wenden, stoppt die Zeit und der Countdown läuft dann weiter, sobald Sie die Glastür wieder schließen. Der Garvorgang wird automatisch fortgeführt.

10) Am Ende der Garzeit ertönen drei kurze Signaltöne. Nach 1 Minute erlischt die Innenbeleuchtung und das Gerät geht in den Standby über.

ⓘ Hinweis

- Sie können den Garvorgang vor Ende der Garzeit beenden, indem Sie die Start-/Stopp-Taste **(18)** ▷/☐ drücken. Das Gerät geht in den Standby über.

11) Wenn die Speisen gar sind, entnehmen Sie den Einsatz aus dem Ofen mit einem Topflappen oder Ofenhandschuhe. Legen Sie den Einsatz auf eine hitzebeständige Oberfläche.

12) Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen und reinigen Sie es, wie im Kapitel **13. Reinigen und Pflegen** beschrieben.

Automatikprogramm TOAST

1) Wählen Sie das Programm TOAST mit dem Programmwahlschalter **(2)**. Das Garprogramm TOAST ist auf den Bräunungsgrad 4 voreingestellt (4:45 Minuten für 4 Scheiben Toast). Die Bräunungsanzeige **(14)** blinkt im Display **(3)**.

2) Drehen Sie den Drehknopf **(4)** in Richtung **—**, um den Bräunungsgrad zu verringern, oder in Richtung **+**, um ihn zu erhöhen.

3) Drücken Sie die Taste Garzeit **(16)** 🕒, um die Anzahl der Scheiben auszuwählen. Die Zahl oberhalb der Aufschrift SLICE (Scheiben) blinkt in der Anzeige **(14)**.

4) Drehen Sie den Drehknopf **(4)**, um die Anzahl der Scheiben zu erhöhen oder zu verringern. Sie können 1 bis 6 Scheiben einstellen. Die Garzeit verändert sich automatisch entsprechend der Anzahl der Scheiben und des gewählten Bräunungsgrads.

5) Starten Sie das Programm mit der Start-/Stopp-Taste **(18)** ▷/☐.

Warmhalteprogramm (nur für AIR FRY)

Nach Ablauf der Garzeit im Programm AIR FRY ertönt ein kurzer Signalton und das Gerät startet automatisch das Warmhalteprogramm. Auf der Anzeige **(14)** leuchtet WARM auf.

Das Warmhalteprogramm ist auf 10 Minuten bei 60 °C voreingestellt. Nach Ablauf dieser Zeit ertönen drei kurze Signaltöne und das Gerät geht nach 1 Minute in den Standby über.

Sie können das Warmhalteprogramm jederzeit durch Drücken der Start-/Stopp-Taste **(18)** ▷/☐ beenden.

11. Gartabelle

Die Gartabelle gibt Beispiele an, welche Nahrungsmittel bei welcher Temperatur gegart werden müssen und wie viel Garzeit Sie dazu benötigen. Die unten aufgeführten Garzeiten sind reine Richtwerte und können je nach Qualität und Menge der Speisen variieren. Passen Sie ggf. die Werte an Ihre Bedürfnisse bzw. nach Ihren Erfahrungen an.

Programm	Zubereitung	Menge	Temperatur	Zeit	Wenden	Empfehlung
 AIR FRY (Heißluft-frittieren)	Tiefkühl-Pommes frites	optimal 400 g max. 700 g	180 °C	20 Min. 30 Min.	ja	5 Min Vorheizen. Nach der Hälfte der Garzeit mit einer Zange wenden
	Frische Pommes frites	optimal 400 g max. 700 g	180 °C	25 Min. 35 Min.	ja	Mit 1 EL Öl vermengen. 5 Min. vorheizen. Nach der Hälfte der Garzeit mit einer Zange wenden
	Chicken Nuggets (Tiefgekühlt)	optimal. 400 g max. 500 g	200 °C	15 Min. 18 Min.	ja	Nach der Hälfte der Garzeit mit einer Zange wenden
 ROAST (Braten)	ganzes Hähnchen	optimal 1200 g max. 1500 g	200 °C	45 Min. 55 Min.		
	Lachssteak	optimal 400 g max. 600 g	170 °C	15 Min. 20 Min.		
 GRILL (Grillen)	Frikadellen	opt. 500 g (4 St.) max. 750 g (6 St.)	200 °C	30 Min. 35 Min.	ja	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
 REHEAT (Aufwärmen)	Speisen aufwärmen		100 °C	10 Min. 15 Min.		
 BAKE (Backen)	Schoko-Kuchen	optimal 400 g max. 600 g	180 °C	20 Min. 30 Min.		
	Muffins	optimal 7 St. max. 9 St.	180 °C	12 Min. 14 Min.		5 Min. vorheizen Einschub Mitte
 PIZZA	Tiefkühl-Pizza	opt./max. 1 St. 26-30 cm	220 °C	12 Min.		5 Min. vorheizen
 TOAST (Toasten)	Toastbrot, Bruschetta	optimal 4 St. max.. 6 St.	automatisch	4:45 Min. 6:14 Min.		5 Min Vorheizen Bräunungsgrad 4
 DEHYDRATE (Dörren)	Äpfel	opt./max. 2 St.	60 °C	8 Std.		1 cm dicke Scheiben. Einsatz nach der Hälfte der Garzeit drehen
	Bananen	opt./max. 2 St.	60 °C	8 Std.		

12. Tipps für beste Garergebnisse

- Überschreiten Sie nicht die maximal empfohlenen Mengen.
- Kleinere Lebensmittel benötigen normalerweise nur eine etwas kürzere Garzeit als größere Lebensmittel.
- Kleinere Lebensmittel werden gleichmäßiger gegart, wenn Sie sie nach der Hälfte der Garzeit umdrehen oder wenden. Hierzu nehmen Sie ein Kochutensil zur Hilfe, z. B. eine Zange.
- Für die Zubereitung von Kartoffelgerichten mit Heißluft eignen sich am besten festkochende Sorten. Spülen Sie die Kartoffelstücken mit klarem Wasser ab, und trocknen Sie sie danach sorgfältig in einem Küchentuch ab. So kleben sie nicht aneinander und werden besonders knusprig.
- Für das Frittieren mit Heißluft wird in der Regel kein Öl benötigt. Die Zugabe von einigen Tropfen Öl kann jedoch den Geschmack verstärken.
- Halten Sie sich an den Zubereitungshinweisen auf der Verpackung des Frittierguts. Stellen Sie die Temperatur und die Garzeit so ein wie empfohlen.
- Für die Zubereitung von Kuchen, Quiches, Aufläufe oder Muffins können Sie Back- oder Auflaufformen aus Silikon, Edelstahl, Aluminium oder Terrakotta bzw. Keramik verwenden und auf den Grillrost **(8)** stellen.

13. Reinigen und Pflegen

1) Ziehen Sie nach jedem Gebrauch das Krümelblech **(10)**heraus und entsorgen Sie die Krümel. Reinigen Sie das Krümelblech bei Bedarf in warmen Spülwasser mit einem weichen Schwamm. Spülen Sie es anschließend mit klarem Wasser nach.
2) Reinigen Sie den Frittiereinsatz **(7)**, den Grillrost **(8)** und das Backblech **(9)** nach jeder Benutzung in heißem Wasser mit etwas Spülmittel und einem nicht scheuerndem Schwamm. Bei hartnäckigen Verschmutzungen weichen Sie die Einsätze vorher in heißer Seifenlauge für ca. 10 Minuten ein. Spülen Sie sie anschließend mit klarem Wasser nach.

ⓘ Hinweis

►  Alle Einsätze außer dem Krümelblech können auch in der Spülmaschine gereinigt werden.

3) Reinigen Sie die erkaltete Glastür und die Innenflächen mit einem feuchten Schwamm und einem milden Reinigungsmittel.
4) Entfernen Sie etwaige Speisereste aus den Heizstäben mit einer trockenen Reinigungsbürste.
5) Wischen Sie die Außenseite des Gerätes mit einem feuchten Tuch ab. Bei Bedarf geben Sie etwas Spülmittel auf das Tuch und wischen mit klarem Wasser nach.
6) Lassen Sie das Gerät und das Zubehör vor der erneuten Benutzung oder vor dem Verstauen vollständig trocknen.

14. Innenbeleuchtung auswechseln

1) Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Netzsteckdose. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
2) Öffnen Sie die Glastür. Die Innenbeleuchtung **(6)** befindet sich hinten an der rechten Seitenwand (siehe Abb. **C**).
3) Greifen Sie die Abdeckung der Innenbeleuchtung und drehen Sie sie entgegen den Uhrzeigersinn. Ziehen Sie die Abdeckung ab (siehe Abb. **C**).
4) Entfernen Sie das defekte Leuchtmittel, indem Sie es herausziehen (siehe Abb. **D**).
5) Stecken Sie ein neues Leuchtmittel gleichen Typs (Wolfram-Lampe, max. 25 W, 220-240 V) in die Aufnahme (siehe Abb. **E**).
6) Schrauben Sie die Abdeckung wieder in Position.

15. Aufbewahren

- Nachdem das Gerät abgekühlt ist, wickeln Sie das Netzkabel um die Kabelaufwicklung **(20)** auf der Rückseite des Gerätes (siehe Abb. **F**).
- Bewahren Sie das gereinigte Gerät an einem trockenen, staubarmen Ort auf.

16. Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursache	Mögliche Lösung
Das Gerät funktioniert nicht	Der Netzstecker ist nicht mit der Stromversorgung verbunden	Stecken Sie den Stecker in eine Steckdose
	Die Steckdose ist defekt	Verwenden Sie eine andere Steckdose
	Das Gerät ist defekt	Kundendienst kontaktieren
Das Display **(3)** leuchtet nicht	Der Netzstecker ist nicht mit der Stromversorgung verbunden	Stecken Sie den Stecker in eine Steckdose
	Das Netzkabel ist beschädigt	Kundendienst kontaktieren
Das Display zeigt fehlerhafte Werte an	Display beschädigt	Kundendienst kontaktieren
	Teile auf der Elektronikplatine beschädigt	Kundendienst kontaktieren
Die Garzeit ist länger als erwartet	Die Glastür wurde häufig geöffnet, um den Garvorgang zu prüfen	Unterbrechen Sie den Garvorgang nicht durch unnötiges Öffnen der Glastür
	Falsche Temperatureinstellung	Überprüfen Sie die Temperatureinstellungen
Rauch und Gerüche entstehen während des Betriebs	Reinigungsmittel- oder Speisereste auf den Heizelementen	Entfernen Sie die Speisen und lassen Sie das Gerät bei geöffneter Glastür weiterlaufen, bis keine Rauchentwicklung mehr auftritt. Öffnen SIe ein Fenster zur besseren Belüftung
Display zeigt E1	Temperatursensor (NTC) Fehler: Kurzschluss	Gerät vom Netz trennen und erneut anschließen; besteht das Problem weiterhin, Kundendienst kontaktieren
Display zeigt E2	Temperatursensor (NTC) Fehler	
Display zeigt E3	Temperatur im Garraum über 260 °C	
Display zeigt E4	Störung der Signalübertragung auf der Leiterplatte	

17. Entsorgung

17.1. Gerät und Verpackung entsorgen



Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass dieses Gerät am Ende der Nutzungszeit nicht über den Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Das Gerät ist bei eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abzugeben.

Für den deutschen Markt gilt:

Zudem sind Vertreiber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Vertreiber von Lebensmitteln zur Rücknahme verpflichtet. LIDL bietet Ihnen Rückgabemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Rückgabe und Entsorgung sind für Sie kostenfrei. Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät unentgeltlich zurückzugeben. Zusätzlich haben Sie die Möglichkeit, unabhängig vom Kauf eines Neugerätes, unentgeltlich (bis zu drei) Altgeräte abzugeben, die in keiner Abmessung größer als 25 cm sind.

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

Bitte entnehmen Sie vor der Rückgabe Batterien oder Akkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können und führen diese einer separaten Sammlung zu.

Die Verpackung besteht aus Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können.

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

18. Technische Daten

Netzspannung	220-240 V ~, 50-60 Hz
Leistungsaufnahme	2250 W
Leistungsaufnahme im Off-Modus	0,35 W
Leuchtmittel	Wolfram-Lampe G9, max. 25 W, 220-240 V
Fassungsvermögen Garraum	21 l

19. Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Kassenbon gut auf. Dieser wird als Nachweis für den Kauf benötigt. Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert, ersetzt oder der Kaufpreis erstattet. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft. Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Teile, die aus Glas gefertigt sind.

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN) 528923_2601 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.

19.1. Service

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

(AT) **Service Österreich**
Tel.: 0800 447 744
E-Mail: kompernass@lidl.at

(BE) **Service Belgien**
Tel.: 0800 12089
E-Mail: kompernass@lidl.be

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

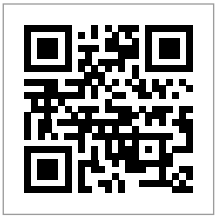
IAN 528923_2601

19.2. Importeur

KOMPERNASS HANDELS GmbH
BURGSTRASSE 21 • 44867 BOCHUM • DEUTSCHLAND
www.kompernass.com

20. Ersatzteile bestellen

Sie können Ersatzteile für dieses Produkt bequem im Internet unter **www.kompernass.com** dauerhaft nachbestellen.



Scannen Sie den QR-Code mit Ihrem Smartphone/Tablet. Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf unsere Webseite und können die verfügbaren Ersatzteile einsehen und bestellen.

ⓘ Hinweis

- ► Sollten Sie Probleme mit der Online-Bestellung haben, können Sie sich telefonisch oder per E-Mail an unser Servicecenter wenden.
- ► Geben Sie immer die Artikelnummer (IAN) 528923_2601 bei Ihrer Bestellung mit an.
- ► Bitte beachten Sie, dass nicht für alle Lieferländer eine Online-Bestellung von Ersatzteilen möglich ist.

21. Rezepte

Alle Rezepte ohne Gewähr. Alle Zutaten und Zubereitungsangaben sind Anhaltswerte. Ergänzen Sie diese Rezeptvorschläge um Ihre persönlichen Erfahrungswerte.

Pommes frites

Zutaten für 2 Personen

- 400 g Pommes frites (tiefgefroren)
- Salz

Zubereitung

1) Die gefrorenen Pommes frites in den Frittiereinsatz geben.
2) Das Programm AIR FRY wählen und nach Anleitung frittieren.
3) Den Frittiereinsatz bei der Hälfte der Garzeit herausnehmen und die Pommes mit einer Zange wenden oder umverteilen.
4) Nach Programmende die Pommes in ein Gefäß geben und nach Belieben salzen und würzen. Mit einem Dip nach Wahl servieren.

Hausgemachte Süßkartoffel-Pommes

Zutaten für 2 Personen

- 400 g Süßkartoffeln
- 1 EL Speiseöl
- 1 EL Speisestärke
- 1 EL Sesam
- grobes Meersalz

Zubereitung

1) Süßkartoffeln schälen und in 1 cm dicke Stäbchen schneiden. Ca. 1 Stunde in kaltem Wasser liegen lassen, dann gut abtrocknen und mit der Speisestärke gleichmäßig bestreuen.
2) Sesam ohne Fett ca. 10 Minuten in einer Pfanne rösten, bis er zu duften beginnt. Zwischendurch umrühren.
3) Den gerösteten Sesam abkühlen lassen und zusammen mit dem Salz in einem Mörser zerstoßen.
4) Das Öl in eine Schüssel geben, die Süßkartoffelstäbchen darin verteilen und mehrmals wenden, bis sie mit Öl benetzt sind.
5) Damit das überschüssige Öl ggf. abtropfen kann, die Süßkartoffelstäbchen mit einer Kochzange aus der Schüssel nehmen und in den Frittiereinsatz geben.
6) Nach Anleitung im Modus AIR FRY frittieren. Nach der Hälfte der Backzeit mit der Kochzange wenden.
7) Die Sesam-Salz-Mischung unter die Süßkartoffel-Pommes mengen und diese sofort servieren.

Hähnchenflügel

Zutaten für 2 Personen

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

Zubereitung

1) Essig, Öl, Tabasco, Zucker oder Honig, Kräuter und Gewürze in einer Schüssel vermengen.
2) Die Hähnchenflügel in die Schüssel geben und gleichmäßig mit der Marinade durchmischen. Am besten über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.
3) Die marinierten Hähnchenflügel in eine Form geben und auf den Grillrost stellen. Mit dem Programm ROAST bei 190 °C ca. 25-30 Minuten garen. Nach ca 15 Minuten mit einem geeigneten Besteck wenden. Weitere 10-15 Minuten garen.
4) Den Garvorgang zwischendurch kontrollieren und ggf. abbrechen, wenn die Hähnchenflügel vor der voreingestellten Zeit gar sind.

Gebackenes Gemüse

Zutaten für 4 Personen

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

Zubereitung

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

Gefüllte Teigtaschen

Zutaten für 10 Stück

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

Zubereitung

1) Blätterteig in 10 Quadrate (5 x 5 cm) schneiden.
2) Auf jedes Quadrat einen gehäuften Teelöffel Füllung in die Mitte platzieren.
3) Aus jedem Quadrat eine dreieckige Teigtasche durch Umschlagen falten. Die Ränder mit etwas Wasser bepinseln und mit einer Gabel zusammendrücken.
4) Teigtaschen mit Backpapier aufs Backblech geben und mit Milch bestreichen.
5) Mit dem Programm BAKE bei 160 °C ca. 15-20 Minuten goldgelb backen.

Vorschläge für die Füllung

Schinken-Käse:

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

Ricotta-Spinat:

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

Apfel-Zimt:

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

Lachs-Frischkäse:

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

Marinierter Sesam-Lachs

Zutaten für 2 Personen

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

Zubereitung

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

Pizza Margherita nach neapoletanischer Art

Zutaten für 2 Pizzen

– für den Teig:
- 350 g Pizzamehl
- 10 g Natives Olivenöl Extra
- 4 g Zucker
- 200 ml Wasser
- 10 g Salz
- 1 g frische Hefe

– für den Belag:
- 160 g geschälte Tomaten (San Marzano) aus der Dose
- 1 Mozzarella (möglichst aus Büffelmilch)
- einige frische Basilikumblätter
- Natives Olivenöl Extra
- etwas geriebener Parmigiano Reggiano oder Grana Padano
- Salz

Zubereitung

1) Das Wasser in eine Holzschüssel geben und Salz und Zucker darin auflösen.
2) Etwa mehr als die Hälfte Mehl in die Schüssel geben, die Hefe auf das Mehl zerbröseln und beides mit einer bemehlten Hand vermischen. Nach und nach das restliche Mehl dazu geben und jeweils sanft in den Teig untermischen, bis das Mehl das Wasser aufgenommen hat.
3) Das Öl zum Teig geben und weiter mit einer Hand bearbeiten, bis das Öl aufgenommen ist.
4) Den Teig aus der Schüssel nehmen und auf einer ebenen, leicht bemehlten Fläche 20-25 Minuten beidhändig kneten. Der Teig muss elastisch und glatt werden und darf nicht kleben. Bei Bedarf die Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestreuen.
5) Eine Kugel aus dem Teig formen und in der Holzschüssel 15 Minuten lang ruhen lassen. Anschließend herausnehmen, kurz kneten, wieder in die Schüssel geben und weitere 40 Minuten abgedeckt gehen lassen.
6) Die Teigkugel herausnehmen und 2 gleich große Stücke schneiden. Daraus 2 kleinere Kugeln formen.
7) Die beiden Teigkugeln wieder in die Holzschüssel geben und zugedeckt an einem warmen Ort 8-12 Stunden gehen lassen.
8) Die geschälten Tomaten ohne Saft mit einer Gabel zerdrücken, dann Öl, Salz und zerrupfte Basilikumblätter darin vermengen.
9) Die Mozzarella in Würfeln oder in Stiften schneiden.
10) Einen Pizzastein, sofern vorhanden, in den Backofen legen und mit dem Programm PIZZA bei 230 °C ca. 30-40 Minuten aufheizen. Ansonsten den Backofen 5 Minuten auf 230 °C vorheizen.
11) In der Zwischenzeit die Teigkugeln beidseitig kurz in Mehl wenden und auf der bemehlten Arbeitsfläche mit den Fingern von der Mitte bis zu den Rändern bearbeiten, bis eine runde Form entsteht.
12) Den Teig mit einer Hand in der Mitte festhalten und mit der anderen an den Rändern leicht ziehen. Teig umdrehen und wiederholen.
13) Nun die Tomatensoße von der Mitte zu den Rändern mit der Rückseite eines Löffels spiralförmig auf die Pizza verteilen, mit den Mozzarellastücken gleichmäßig belegen und dem Parmesan darüber streuen. Schließlich einige Basilikumblätter verteilen und etwas Öl über die Pizza gießen.
14) Die Pizza auf den heißen Pizzastein oder direkt auf dem Gitterrost legen und im Programm PIZZA ca. 10 Minuten bei 230 °C backen. Sofort servieren.

Piemontesischer Haselnusskuchen

Zutaten

- 200 g ganze, geröstete Haselnüsse
- 80 g Weizenmehl
- 200 g Zucker
- 3 Eier (2 getrennt, 1 ganz)
- 200 g zerlassene Butter
- 1 Prise Salz
- Zitronenabrieb

Zubereitung

1) Die Haselnüsse auf das Backblech verteilen und für 10 Minuten bei 200 °C im Programm ROAST rösten, bis sie gold-braun werden. Abkühlen lassen und falls nötig die Haut entfernen.
2) Die Haselnüsse mit einem Küchengerät zerkleinern, bis sie zu einem groben Mehl werden.

3) Das Weizenmehl und die Hälfte des Zuckers zu den gemahlenen Haselnüssen geben und gut miteinander vermengen. Den Zitronenabrieb darunter vermischen.
4) Die 2 Eigelbe mit der anderen Hälfte des Zuckers zu einer schaumigen Masse rühren. Anschließend in die trockenen Zutaten geben und gut verrühren. Das ganze Ei und die zerlassene Butter ebenfalls in den Teig untermischen.
5) Die 2 Eiweiße mit einer Prise Salz zu Eischnee schlagen. Nach und nach in die Teigmasse einarbeiten, bis eine zähflüssige Teigmasse entsteht.
6) Eine Springform mit Butter einfetten und mit Paniermehl bestreuen. Die Teigmasse darin verteilen und auf der Oberfläche ein Spiralmuster mit der flachen Gabel eindrücken.
7) Den Kuchen in Programm BAKE bei 190 °C 30-40 Minuten backen, bis er gleichmäßig hellbraun ist. Um den Garpunkt zu überprüfen, den Teig in der Mitte mit einem Zahnstocher stechen: wenn beim Herausziehen kein Teig kleben bleibt, ist der Kuchen fertig.

ⓘ Hinweis

► Der Kuchen bleibt kross und krümelig, da er ohne Hefe gebacken wird und nicht aufgeht. Wenn Sie eine weichere Konsistenz wünschen, fügen Sie ein halbes Päckchen Backpulver zum Mehl hinzu.

Blaubeer-Bananen-Muffins

Zutaten für 10 Muffins

- 200 g Weizenmehl
- 2 TL Backpulver
- 2 reife Bananen
- 2 Eier
- 40 g Butter
- 1 TL Vanille-Extrakt
- 50 g Honig
- 1 TL Zimt
- 200 g Blaubeeren

Zubereitung

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

Bananenbrot

Zutaten

- 3 sehr reife Bananen
- 200 g Weizenvollkornmehl (alternativ Roggen- oder Dinkelmehl)
- 1/2 TL. Zimtpulver
- 100 g Apfel, gerieben, oder Apfelmus ohne Zucker
- 1/2 Päckchen Backpulver
- 2 Eier
- 50 g gehackte Walnüsse

Zubereitung

1) Den Apfel schälen, entkernen und fein reiben. Die Bananen schälen, zum Apfel geben und gut zerdrücken. Mit den 2 Eiern schaumig schlagen.
2) Mehl, Backpulver und Zimt mischen, zum Bananen-Apfel-Brei geben und kurz verrühren. Zum Schluss die gehackten Walnüsse unterheben.
3) Den Teig in eine gefettete Kastenform füllen. Je größer die Form, desto flacher das Brot.
4) Im Programm BAKE bei 180 °C etwa 45 Minuten garen. Mit einem Stäbchen in den Teig einstechen, um den Garpunkt zu überprüfen.

ⓘ Hinweis

► Der Kuchen geht im Backofen auf, fällt aber beim Abkühlen etwas zusammen. Vor dem Anschneiden unbedingt auskühlen lassen!

Table des matières

1. Utilisation conforme à l'usage prévu 34

2. Avertissements et symboles utilisés 34

3. Avertissements de sécurité 35

4. Matériel fourni 37

5. Déballage 37

6. Description de l'appareil 38

7. Avant la première utilisation 38

8. Mise en service 38

9. Fonctions générales 38

9.1. Accessoires de cuisson 38

9.2. Éclairage intérieur et signaux sonores 39

9.3. Veille 39

9.4. Boutons de commande 39

9.5. Programmes automatiques 39

10. Utilisation 40

11. Tableau de cuisson 42

12. Astuces pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson 43

13. Nettoyage et entretien 43

14. Remplacer l'éclairage intérieur 43

15. Rangement 43

16. Dépannage 44

16.1. Mise au rebut 44

16.2. Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage 44

17. Caractéristiques techniques 44

18. Garantie pour Kompernass Handels GmbH (France) 45

19. Garantie pour Kompernass Handels GmbH (Belgique/Suisse) 46

20. Service après-vente 47

21. Importateur 47

22. Commander des pièces de rechange 47

23. Recettes 48

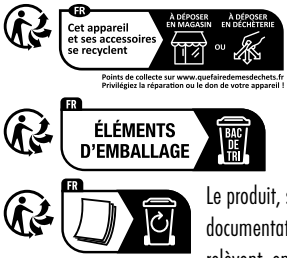
1. Utilisation conforme à l'usage prévu

Cet appareil est exclusivement réservé à la préparation d'aliments en quantités courantes pour un ménage. Cet appareil permet aussi bien de cuire au four que de frire et de cuire à l'air chaud, mais aussi de réchauffer, de toaster, de faire griller et de déshydrater des aliments. Cet appareil est exclusivement destiné à un usage privé dans des espaces clos. N'utilisez pas l'appareil pour des applications commerciales. Tout usage autre ou dépassant ce cadre est réputé non conforme. Toute réclamation visant des dommages issus d'une utilisation non conforme sera rejetée. L'utilisateur assume seul la responsabilité des risques encourus.

2. Avertissements et symboles utilisés

Les avertissements et symboles suivants sont utilisés (s'il y a lieu) dans le présent mode d'emploi, sur l'emballage et sur l'appareil :

	**DANGER !** Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention « DANGER » désigne une situation dangereuse imminente qui, si elle n'est pas évitée, a pour conséquence d'entraîner la mort ou une blessure grave.
	**AVERTISSEMENT !** Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention « AVERTISSEMENT » désigne une situation possiblement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner la mort ou une blessure grave.
	**PRUDENCE !** Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention « PRUDENCE » annonce une situation possiblement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait occasionner une blessure légère ou modérée.
	**ATTENTION !** Un avertissement accompagné de ce symbole et de la mention « ATTENTION » annonce une situation susceptible d'occasionner des dégâts matériels si elle n'est pas évitée.
	**Remarque :** Une remarque comporte des informations supplémentaires facilitant la manipulation de l'appareil.
	**Lire le mode d'emploi.** Avant l'utilisation du produit, noter toutes les consignes d'utilisation et de sécurité. En cas de cession du produit à un tiers, remettre également tous les documents.
	Courant/tension alternatif(ive)

	Prudence, surface brûlante !
	Utiliser l'appareil uniquement dans des espaces intérieurs.
	Ne pas plonger dans l'eau !
	Peut être lavé au lave-vaisselle.
	Toutes les parties de cet appareil en contact avec des aliments conviennent aux produits alimentaires.
	Ce produit répond aux exigences des directives européennes et nationales applicables.
	Ne pas jeter les appareils électriques dans les ordures ménagères !
	Recyclez l'emballage en respectant les règles environnementales.
	Pour le tri des déchets, respectez l'identification des matériaux d'emballage : ils 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.
	L'emballage se compose d'éléments en papier et/ou en carton. L'emballage se compose d'éléments en plastique et/ou en métal.
	Le produit, son emballage et la documentation qui l'accompagne relèvent, en France, de la responsabilité élargie des producteurs (REP) et doivent être collectés séparément, conformément aux directives nationales en vigueur en matière de tri et d'élimination des déchets.

3. Avertissements de sécurité

⚠ DANGER ! RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

- Raccordez l'appareil uniquement à une prise secteur installée en bonne et due forme et débitant l'une des tensions secteur correspondant à la plaque signalétique.
- Vous ne devez en aucun cas plonger l'appareil dans un liquide ni laisser pénétrer du liquide dans le boîtier de l'appareil. Vous ne devez pas exposer l'appareil à l'humidité ni l'utiliser à l'extérieur. Si toutefois du liquide devait pénétrer dans le boîtier de l'appareil, débranchez immédiatement la fiche de la prise secteur et confiez l'appareil à un atelier spécialisé pour le réparer.
- N'immergez jamais l'appareil dans de l'eau ni dans d'autres liquides ! Danger de mort par électrocution si des restes de liquide entrent en contact avec des pièces sous tension.
- Protégez l'appareil contre les gouttes d'eau et les éclaboussures. Ne posez de ce fait pas d'objets contenant du liquide (par exemple des vases) sur ou à côté de l'appareil.
- En cas de dysfonctionnements et avant de nettoyer l'appareil, débranchez la fiche secteur de la prise secteur.
- Pour débrancher la fiche secteur de la prise, ne tirez pas sur le cordon.
- Ne saisissez jamais l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche secteur les mains humides.
- Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout risque.
- Veillez à ne pas plier ou écraser le cordon d'alimentation et acheminez-le de manière à ce que personne ne puisse marcher ou trébucher dessus.
- Évitez tout contact du cordon d'alimentation avec des parties très chaudes de l'appareil. N'utilisez jamais l'appareil à proximité d'une flamme nue, d'une plaque chauffante ou d'un four chaud.
- Après avoir utilisé l'appareil, débranchez-le immédiatement du réseau électrique. L'appareil n'est entièrement hors tension qu'à partir du moment où la fiche secteur est débranchée de la prise secteur.
- N'ouvrez pas le boîtier de l'appareil et ne le réparez pas. Dans ce cas, la sécurité n'est plus assurée et vous perdez le bénéfice de la garantie. Confiez la réparation d'un appareil défectueux uniquement à un technicien spécialisé.
- Dans la mesure du possible, placez l'appareil à proximité immédiate d'une prise de courant. 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 personne.
- Veillez à ce que l'appareil soit posé sur une surface stable.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et/ou de connaissances à condition qu'ils aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils aient compris les dangers en résultant.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et la maintenance utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils aient plus de 8 ans et soient sous surveillance.
- Maintenir l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Les matériaux d'emballage ne doivent pas servir de jouet aux enfants.
  Il y a un risque d'étouffement.
- 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 professionnels spécialisés et qualifiés.
- Ne posez pas d'objets sur l'appareil et ne le recouvrez pas. Laissez les orifices d'entrée et de sortie d'air dégagés pour que l'air puisse circuler librement. Dans le cas contraire, l'appareil risque de surchauffer.
- La surface de l'appareil devient brûlante en cours d'utilisation. Ne touchez l'appareil qu'au niveau de la poignée ou des éléments de commande.
- Ne touchez jamais la porte vitrée ou le boîtier en cours d'utilisation car ils deviennent très chauds. Pour ouvrir la porte vitrée et pour sortir les plats chauds, utilisez une manique, des gants de cuisine ou une protection similaire pour éviter les brûlures !
- Faites attention lorsque vous manipulez des plats chauds afin d'éviter les brûlures.
- Ne déplacez pas l'appareil pendant son fonctionnement.
- Après utilisation, laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer ! Risque de brûlure !
- En cas d'usage abusif de l'appareil, il y a un risque de blessures ! Utilisez l'appareil uniquement conformément à sa destination.

(!) ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- N'utilisez pas de minuterie externe ni de dispositif de commande à distance séparé pour faire fonctionner l'appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Assurez-vous que l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche secteur n'entrent pas en contact avec des sources de chaleur telles que des plaques de cuisson ou des flammes nues.

- Utilisez l'appareil uniquement avec les accessoires d'origine fournis.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être encastré. Ne l'utilisez pas dans une armoire. Installez-le sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur.
- N'utilisez pas cet appareil comme chauffage.
- Ne placez pas de papier d'aluminium sous l'appareil et n'en utilisez pas non plus pour recouvrir l'intérieur ou les résistances.
- Veillez à ce que les aliments n'entrent pas en contact avec les résistances.
- N'utilisez que de la vaisselle allant au four.
- Ne conservez pas d'objets en plastique, en papier ou de nature similaire dans le four.
- La porte du four est en verre de sécurité trempé, particulièrement résistant aux chocs et aux impacts. Il peut toutefois se casser sous l'effet d'une contrainte mécanique, en particulier au niveau des angles. Protégez la surface en verre contre les rayures et les objets pointus. Ne posez aucun objet sur la porte vitrée ouverte.
- N'installez jamais l'appareil sous des placards suspendus ou à côté de rideaux, de parois de placards ou d'autres objets inflammables.
- N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs ou agressifs. Ceux-ci peuvent en effet endommager les surfaces.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUES POUR LA SANTÉ !

- L'acrylamide est une substance potentiellement cancérigène qui se forme lors de la friture à plus de 175ºC d'aliments contenant de l'amidon. Par conséquent, ne faites frire les aliments contenant de l'amidon, comme des frites par exemple, que jusqu'à ce qu'ils prennent une couleur dorée et non pas foncée ou brune. Cette précaution vous permet d'obtenir une préparation pauvre en acrylamide.

4. Matériel fourni

L'appareil est livré équipé de série des composants suivants :

- Mini-four numérique à convection
- 1 plaque de cuisson
- 1 grille
- 1 panier à friture
- 1 plaque ramasse-miettes
- Mode d'emploi
- Guide de démarrage rapide

5. Déballage

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

6. Description de l'appareil

Figure A :

1 Touche ⏻
2 Sélecteur de programme
3 Écran avec touches de fonction
4 Bouton rotatif pour la température/le temps de cuisson
5 Poignée de porte
6 Éclairage intérieur
7 Panier à friture
8 Grille
9 Plaque de cuisson
10 Plaque ramasse-miettes
11 Fentes de ventilation

Figure B :

12 Touche Éclairage intérieur
13 Affichage des programmes de cuisson
14 Affichage température/degré de brunissage / nombre de tranches/ fonction de maintien au chaud
15 Touche Température
16 Touche Temps de cuisson
17 Affichage de temps de cuisson
18 Touche Démarrage/Arrêt ▷/☐
19 Affichage d'état de fonctionnement

Figure F :

20 Enroulement du cordon

7. Avant la première utilisation

1) Posez l'appareil sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur. Veillez à laisser un espace libre suffisant autour de l'appareil afin que l'air puisse circuler aisément. Veillez à laisser un espace d'au moins 15 cm par rapport aux meubles ou aux murs environnants.
2) Nettoyez les accessoires comme indiqué sous **13. Nettoyage et entretien**.
3) Essuyez les surfaces intérieures et extérieures de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide.

8. Mise en service

■ L'appareil doit être chauffé à vide une fois avant la première utilisation. Pour ce faire, procédez comme suit.

1) Retirez, le cas échéant, tous les accessoires se trouvant à l'intérieur de l'appareil.
2) Branchez la fiche secteur dans une prise secteur adaptée.
3) Allumez l'appareil en appuyant sur la touche Marche/Arrêt **(1)** ⏻.
4) Tournez le sélecteur de programme **(2)** jusqu'à ce que le programme de cuisson BAKE s'allume sur l'affichage **(13)**.
5) L'affichage température **(14)** clignote. Tournez le bouton rotatif **(4)** et réglez la température sur 230 °C.
6) Appuyez sur la touche **(16)** pour régler le temps de cuisson. L'affichage de temps de cuisson **(17)** clignote. Tournez le bouton rotatif **(4)** et réglez le temps de cuisson sur 15 minutes.
7) Appuyez sur la touche Démarrage/Arrêt **(18)** ▷/☐.

ⓘ **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, en ouvrant une fenêtre par exemple.

8) À la fin du temps réglé, trois signaux sonores courts retentissent, l'affichage s'éteint et l'appareil passe en mode veille. Appuyez sur la touche Marche/Arrêt **(1)** ⏻ pour arrêter l'appareil.

L'appareil est maintenant prêt à être utilisé.

9. Fonctions générales

9.1. Accessoires de cuisson

Lorsque vous choisissez des moules et des plats allant au four, tenez compte des dimensions de l'intérieur du four. Il convient aux moules ronds d'un diamètre allant jusqu'à 30 cm. Les plats ovales ou rectangulaires ne doivent pas dépasser 30 cm de long.

La position des différents inserts a une incidence sur le résultat de la cuisson. Nous recommandons d'utiliser les accessoires comme indiqué dans le tableau **9.5. Programmes automatiques**.

Remarque

- La plaque ramasse-miettes **(10)** doit toujours être placée directement sur le fond de l'appareil, sous l'élément chauffant, et y rester pendant le fonctionnement. Nettoyez-la après chaque utilisation, comme décrit au chapitre **13. Nettoyage et entretien**.
- Si vous préparez sur le panier à friture **(7)** ou sur la grille des aliments susceptibles de dégager de la matière grasse ou du jus, comme par exemple des pizzas ou des frites, placez la plaque de cuisson en dessous afin de recueillir les liquides qui s'écoulent.

9.2. Éclairage intérieur et signaux sonores

- L'éclairage intérieur reste allumé pendant le fonctionnement. Une fois le programme terminé, l'éclairage intérieur s'éteint automatiquement au bout d'une minute. Vous pouvez allumer ou éteindre manuellement à tout moment l'éclairage intérieur à l'aide de la touche **(12)** ☼.
- Une alerte sonore retentit à chaque appui sur une touche et à chaque actionnement des boutons rotatifs **(2)** et **(4)**. À la fin du temps de cuisson, trois signaux sonores retentissent, l'écran **(3)** s'éteint et l'appareil passe en mode veille.

9.3. Veille

Lorsque l'appareil est en veille, tous les affichages sont éteints. Seul le voyant d'état de fonctionnement **(19)** est allumé. Appuyez sur n'importe quel élément de commande pour réactiver l'écran **(3)** ou éteignez l'appareil en appuyant sur la touche Marche/Arrêt **(1)** ⏻.

9.4. Boutons de commande

- Le sélecteur de programme **(2)** permet de sélectionner les programmes automatiques. Pendant la cuisson, vous ne pouvez pas modifier le programme à l'aide du sélecteur de programme **(2)**. Appuyez deux fois sur la touche Démarrage /Arrêt **(18)** ▷/□ pour modifier le programme.
- Le bouton rotatif **(4)** sert à régler la température et le temps de cuisson. Vous pouvez les modifier à tout moment, même pendant la cuisson (voir chapitre **10. Utilisation**). Dans le programme TOAST, ce bouton rotatif sert plutôt à régler le degré de brunissage (LIGHT-DARK : clair à foncé) ou le nombre de tranches de pain (SLICE : 1 à 6). La durée est réglée automatiquement.

Le temps restant avant la fin du programme s'affiche à l'écran **(3)** grâce à l'affichage de temps de cuisson **(17)**.

9.5. Programmes automatiques

L'appareil dispose de 8 programmes automatiques.

Programme	Utilisation	Accessoires	Insert	Préréglages	Possibilité de réglage
AIR FRY (Friteuse à air chaud)	Pour frire sans huile ou avec peu d'huile : par exemple frites, quartiers de pommes de terre, nuggets de poulet, ailes de poulet	Panier à friture/ plaque de cuisson	Milieu	180 °C - 15 min. ainsi que 60 °C - 10 min. Maintien au chaud	60 - 200 °C 1 min. - 2 heures
ROAST (Faire revenir)	Pour faire revenir des légumes et de la viande	Grille/ plaque de cuisson	En bas	190°C - 30 minutes	60 - 230 °C 1 min. - 2 heures
GRILL (Griller)	Pour faire griller de la viande et du poisson et pour gratiner des plats	Grille/plaque de cuisson	En haut	200°C - 10 min.	60 - 200 °C 1 min. - 2 heures
REHEAT (Réchauffer)	Pour réchauffer sans trop cuire	Grille	En bas	80°C - 20 min.	60 - 110 °C 1 min. - 2 heures

Programme	Utilisation	Accessoires	Insert	Préréglages	Possibilité de réglage
BAKE (Cuire)	Pour la préparation de gâteaux, quiches, muffins, pâtisseries, soufflés ainsi que de tartes sucrées et salées	Plat allant au four sur la grille/ plaque de cuisson	Milieu	180°C - 20 min.	60 - 230 °C 1 min. - 2 heures
PIZZA	Pour cuire des pizzas fraîches ou surgelées	Grille	Milieu	220°C - 15 min.	60 - 230 °C 1 min. - 2 heures
TOAST (Toaster)	Pour toaster du pain, des galettes, des sandwichs et du bacon selon le degré de brunissage souhaité	Grille	Milieu	4 tranches Degré de brunissage 4 4:45 min.	1 - 6 tranches Degré de brunissage 1 - 7 3:15 - 6:14 min.
DEHYDRATE (Déshydrater)	Pour déshydrater des fruits, de la viande et des légumes	Panier à friture/ grille	Milieu	60 °C - 6 heures	60 - 100 °C 1 min. - 12 heures

10. Utilisation

⚠ AVERTISSEMENT !

- Ne touchez jamais la porte vitrée ou le boîtier en cours d'utilisation car ils deviennent très chauds. Pour ouvrir la porte vitrée et pour sortir les plats chauds, utilisez une manique, des gants de cuisine ou une protection similaire pour éviter les brûlures !
- Faites attention lorsque vous manipulez des plats chauds afin d'éviter les brûlures.

1) Si ce n'est pas déjà fait, branchez la fiche d'alimentation dans une prise de courant appropriée.
2) Placez les aliments à cuire dans le panier à friture **(7)** ou dans un plat et/ou sur la grille **(8)** ou la plaque de cuisson **(9)**.

ⓘ Remarque

- Veillez à ne pas dépasser les quantités maximales indiquées au chapitre **11. Tableau de cuisson**, car cela pourrait compromettre le résultat de la cuisson. Les aliments pourraient également déborder ou brûler sur les résistances.

3) Placez le panier à friture, la grille ou la plaque de cuisson dans la position appropriée (haut/milieu/bas) à l'intérieur de l'appareil.
4) Mettez l'appareil en marche avec la touche Marche/ Arrêt **(1)** ⏻ .

Une fois l'appareil allumé, le programme AIR FRY est sélectionné par défaut.

5) Pour sélectionner un programme automatique, tournez le sélecteur de programme **(2)** jusqu'à ce que le programme souhaité s'allume sur l'affichage **(13)**. La température et le temps de cuisson préréglés s'affichent à l'écran **(3)**.

Après avoir sélectionné un programme de cuisson, vous pouvez modifier la température et le temps de cuisson en fonction de vos besoins. Vous pouvez le faire à tout moment, même pendant la cuisson.

6) Pour régler la température, appuyez sur la touche Température **(15)** 🌡. L'affichage de température **(14)** clignote à l'écran.
7) Tournez le bouton rotatif **(4)** vers **–** pour baisser la température, ou vers **+** pour l'augmenter.

ⓘ Remarque

- Vous pouvez régler la température entre 60°C et 230°C par pas de 5°C.
- La température maximale dépend du programme sélectionné. Pour les programmes AIR FRY et GRILL, elle est limitée à 200 °C.

8) Pour passer au réglage du temps de cuisson, appuyez sur la touche Temps de cuisson **(16)** ⏲. Tournez le bouton rotatif **(4)** vers **–** pour réduire le temps de cuisson, ou vers **+** pour l'augmenter.

ⓘ Remarque

► Vous pouvez régler la durée entre une minute et deux heures. Le temps maximal pouvant être réglé pour le programme DEHYDRATE (déshydrater) est de 12 heures.

9) Appuyez sur la touche Démarrage/Arrêt **(18)** ▷/☐ pour lancer le programme. Le voyant d'état de fonctionnement **(19)** clignote. Le temps restant avant la fin du programme commence à s'afficher sur l'affichage de temps de cuisson **(17)**. L'appareil chauffe.

ⓘ Remarque

► Si vous ouvrez la porte vitrée pendant la cuisson pour vérifier la cuisson ou retourner les aliments, le temps s'arrête, puis le compte à rebours reprend dès que vous refermez la porte vitrée. La cuisson se poursuit automatiquement.

10) Trois signaux sonores courts retentissent à la fin du temps de cuisson. Au bout d'une minute, l'éclairage intérieur s'éteint et l'appareil passe en mode veille.

ⓘ Remarque

► Vous pouvez interrompre la cuisson avant la fin du temps de cuisson en appuyant sur la touche Démarrage /Arrêt **(18)** ▷/☐. L'appareil passe en mode veille.

11) Lorsque les aliments sont cuits, sortez le plat du four à l'aide d'une manique ou d'un gant de four. Placez l'accessoire sur une surface résistante à la chaleur.

12) Débranchez la fiche secteur de la prise secteur. Laissez l'appareil refroidir complètement, puis nettoyez-le comme indiqué au chapitre **13. Nettoyage et entretien**.

Programme automatique TOAST

1) Sélectionnez le programme TOAST à l'aide du sélecteur de programme **(2)**. Le programme de cuisson TOAST est préréglé sur le degré de brunissage 4 (4 min 45 s pour 4 tranches de pain grillé). L'affichage du brunissage **(14)** clignote sur l'écran **(3)**.

2) Tournez le bouton rotatif **(4)** vers **–** pour réduire le degré de brunissage, ou vers **+** pour l'augmenter.

3) Appuyez sur la touche Temps de cuisson **(16)** ⏲ pour sélectionner le nombre de tranches. Le chiffre situé au-dessus de l'inscription SLICE (tranche) clignote sur l'affichage **(14)**.

4) Tournez le bouton rotatif **(4)** pour augmenter ou réduire le nombre de tranches. Vous pouvez régler le nombre de tranches entre 1 et 6. Le temps de cuisson s'adapte automatiquement en fonction du nombre de tranches et du degré de brunissage sélectionné.

5) Sélectionnez le programme à l'aide de la touche Démarrage/Arrêt **(18)** ▷/☐.

Programme de maintien au chaud (uniquement pour AIR FRY)

Une fois le temps de cuisson du programme AIR FRY écoulé, un bref signal sonore retentit et l'appareil lance automatiquement le programme de maintien au chaud. WARM s'allume sur l'affichage **(14)**.

Le programme de maintien au chaud est préréglé sur 10 minutes à 60 °C. Une fois ce temps écoulé, trois signaux sonores courts retentissent et l'appareil passe en mode veille au bout d'une minute.

Vous pouvez interrompre à tout moment le programme de maintien au chaud en appuyant sur la touche Démarrage/Arrêt **(18)** ▷/☐.

11. Tableau de cuisson

Le tableau de cuisson donne des exemples d'aliments, de la température à laquelle ils doivent être cuits, et du temps de cuisson nécessaire. Les temps de cuisson indiqués ci-dessous sont donnés à titre indicatif et peuvent varier en fonction de la qualité et de la quantité des aliments. Si nécessaire, adaptez ces valeurs à vos besoins ou à votre expérience.

Programme	Préparation	Quantité	Température	Temps	Retourner	Recommandation
 AIR FRY (Friteuse à air chaud)	Frites surgelées	optimal 400 g max. 700 g	180 °C	20 min. 30 min.	oui	Préchauffer 5 min. Retourner à la moitié du temps de cuisson avec une pince
	Frites fraîches	optimal 400 g max. 700 g	180 °C	25 min. 35 min.	oui	Mélanger avec 1 c. à soupe d'huile. Préchauffer 5 min. Retourner à la moitié du temps de cuisson avec une pince
	Nuggets de poulet (surgelés)	optimal. 400 g max. 500 g	200 °C	15 min. 18 min.	oui	Retourner à la moitié du temps de cuisson avec une pince
 ROAST (Faire revenir)	Poulet entier	optimal 1200 g max. 1500 g	200 °C	45 min. 55 min.		
	Darne de saumon	optimal 400 g max. 600 g	170 °C	15 min. 20 min.		
 GRILL (Griller)	Boulettes de viande	optim. 500 g (4 pcs) max. 750 g (6 pcs)	200 °C	30 min. 35 min.	oui	Retourner à la moitié du temps de cuisson
 REHEAT (Réchauffer)	Réchauffer des plats		100 °C	10 min. 15 min.		
 BAKE (Cuire)	Gâteau au chocolat	optimal 400 g max. 600 g	180 °C	20 min. 30 min.		
	Muffins	optimal 7 pcs max. 9 pcs	180 °C	12 min. 14 min.		Préchauffer 5 min. Rail du milieu
 PIZZA	Pizza surgelée	optim./max. 1 pc. 26-30 cm	220 °C	12 min.		Préchauffer 5 min.
 TOAST (Toaster)	Pain de mie, bruschetta	optimal 4 pcs max. 6 pcs	automatique	4:45 min. 6:14 min.		Préchauffer 5 min. Degré de brunissage 4
 DEHYDRATE (Déshydrater)	Pommes	optim./max. 2 pcs	60 °C	8 heures		Rondelles de 1 cm d'épaisseur. Retourner l'insert à la moitié du temps de cuisson
	Bananes	optim./max. 2 pcs	60 °C	8 heures		

12. Astuces pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson

- Ne dépassez pas les quantités maximales indiquées.
- Les aliments de petite taille ne nécessitent généralement qu'un temps de cuisson légèrement plus court que les aliments plus gros.
- Les aliments de petite taille cuisent plus uniformément si vous les retournez à mi-cuisson. Pour cela, servez-vous d'un ustensile de cuisine, par exemple d'une pince.
- Les variétés à chair ferme sont les mieux adaptées à la préparation de plats à base de pommes de terre à l'air chaud. Rincez les morceaux de pommes de terre à l'eau claire, puis séchez-les soigneusement dans un torchon. De cette façon, ils ne collent pas les uns aux autres et deviennent particulièrement croustillants.
- En général, la friture à l'air chaud ne nécessite pas d'huile. Toutefois, l'ajout de quelques gouttes d'huile peut en exalter le goût.
- Orientez-vous aux indications de préparation données sur l'emballage de l'aliment à frire. Réglez la température et le temps de cuisson conformément aux recommandations.
- Pour préparer des gâteaux, des quiches, des gratins ou des muffins, vous pouvez utiliser des moules à pâtisserie ou à gratin en silicone, en acier inoxydable, en aluminium, en terre cuite ou en céramique, et les placer sur la grille **(8)**.

13. Nettoyage et entretien

1) Après chaque utilisation, retirez la plaque ramasse-miettes **(10)** et jetez les miettes. Si nécessaire, nettoyez la plaque ramasse-miettes à l'eau chaude avec une éponge douce. Rincez-la ensuite à l'eau claire.
2) Après chaque utilisation, nettoyez le panier à friture **(7)**, la grille **(8)** et la plaque de cuisson **(9)** à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive. Si les salissures sont tenaces, faites tremper les inserts au préalable dans de l'eau savonneuse chaude pendant environ 10 minutes. Ensuite, rincez-les à l'eau claire.

ⓘ Remarque

►  Tous les inserts, à l'exception de la plaque ramasse-miettes, peuvent être lavés au lave-vaisselle.

3) Nettoyez la porte vitrée refroidie et les surfaces intérieures à l'aide d'une éponge humide et d'un produit nettoyant doux.
4) Retirez les éventuels résidus alimentaires des résistances à l'aide d'une brosse de nettoyage sèche.
5) Nettoyez la face extérieure de l'appareil avec un chiffon humide. Si nécessaire, ajoutez un peu de liquide vaisselle sur le chiffon et rincez à l'eau claire.
6) Laissez entièrement sécher l'appareil et les accessoires avant de l'utiliser à nouveau ou de le ranger.

14. Remplacer l'éclairage intérieur

1) Éteignez l'appareil et débranchez la fiche de la prise secteur. Laissez l'appareil refroidir complètement.
2) Ouvrez la porte vitrée. L'éclairage intérieur **(6)** se trouve à l'arrière de la paroi latérale droite (voir fig. **C**).
3) Saisissez le cabochon de l'éclairage intérieur et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Retirez le cabochon (voir fig. **C**).
4) Retirez l'ampoule défectueuse en la tirant vers l'extérieur (voir fig. **D**).
5) Insérez une nouvelle ampoule du même type (ampoule à incandescence, 25 W max., 220-240 V) dans la douille (voir fig. **E**).
6) Revissez le cabochon en position.

15. Rangement

- Une fois l'appareil refroidi, enroulez le cordon d'alimentation autour de l'enroulement de cordon **(20)** situé à l'arrière de l'appareil (voir fig. **F**).
- Rangez l'appareil nettoyé dans un endroit sec et exempt de poussière.

16. Dépannage

Problème	Cause possible	Solution possible
L'appareil ne fonctionne pas	La fiche n'est pas connectée à l'alimentation	Branchez la fiche dans une prise
	La prise est défectueuse	Utilisez une autre prise
	L'appareil est défectueux	Contactez le service après-vente
L'affichage **(3)** ne s'allume pas	La fiche n'est pas connectée à l'alimentation	Branchez la fiche dans une prise
	Le câble d'alimentation est endommagé	Contactez le service après-vente
L'affichage indique des valeurs incorrectes	Affichage endommagé	Contactez le service après-vente
	Des composants sur la carte électronique sont endommagés	Contactez le service après-vente
Le temps de cuisson est plus long que prévu	La porte en verre a été fréquemment ouverte pour vérifier la cuisson	N'interrompez pas la cuisson en ouvrant inutilement la porte en verre
	Réglage de température incorrect	Vérifiez les réglages de température
De la fumée et des odeurs apparaissent pendant le fonctionnement	Résidus de nettoyage ou d'aliments sur les éléments chauffants	Retirez les aliments et laissez l'appareil fonctionner avec la porte en verre ouverte jusqu'à disparition de la fumée. Ouvrez une fenêtre pour une meilleure ventilation
L'affichage indique E1	Erreur capteur de température (NTC) : court-circuit	Débranchez l'appareil et rebranchez-le ; si le problème persiste, contactez le service après-vente
L'affichage indique E2	Erreur capteur de température (NTC)	
L'affichage indique E3	Température dans la chambre de cuisson supérieure à 260 °C	
L'affichage indique E4	Défaut de transmission du signal sur la carte	

16.1. Mise au rebut

16.2. Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage



Le symbole de la poubelle barrée signifie que cet appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères à la fin de sa période d'utilisation.
L'appareil doit être remis aux points de collecte établis, aux déchetteries ou aux entreprises chargées du recyclage.
Veuillez effacer toutes vos données personnelles avant le retour.
Avant le retour, veuillez retirer les piles ou batteries qui ne sont pas enfermées dans l'ancien appareil, ainsi que les lampes pouvant être retirées sans destruction et recyclez-les séparément.
L'emballage est constitué de matériaux que vous pouvez éliminer par le biais des services de recyclage locaux.
Éliminez l'emballage dans le respect de l'environnement.

17. Caractéristiques techniques

Tension secteur	220-240 V ~, 50-60 Hz
Puissance absorbée	2250 W
Puissance absorbée en mode Arrêt	0,35 W
Ampoule	Ampoule à incandescence G9, max. 25 W, 220-240 V
Capacité de l'enceinte de cuisson	21 l

18. Garantie pour Kompernass Handels GmbH (France)

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 d'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse. Celui-ci 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, remplacé gratuitement par nos soins ou le prix d'achat remboursé, selon notre choix. Cette prestation sous garantie nécessite, dans le 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 la garantie s'applique aux 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. interrupteurs 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.

Article L217-16 du Code de la consommation

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention. Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

Article L217-4 du Code de la consommation

Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance. Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

1° S´il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
   - s'il correspond à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
   - s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;

2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L217-12 du Code de la consommation

L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

Article 1641 du Code civil

Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

Article 1648 1er alinéa du Code civil

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice. Les pièces détachées indispensables à l'utilisation du produit sont disponibles pendant la durée de la garantie du produit.

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 (IAN) 528923_2601 en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique sur le produit, une gravure sur le produit, sur la page de garde du mode d'emploi (en bas à gauche) ou sur l'autocollant au dos ou sur le dessous du produit.
- 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.

19. Garantie pour Kompernass Handels GmbH (Belgique/Suisse)

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 d'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse. Celui-ci 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, remplacé gratuitement par nos soins ou le prix d'achat remboursé, selon notre choix. Cette prestation sous garantie nécessite, dans le 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 la garantie s'applique aux 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. interrupteurs 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 (IAN) 528923_2601 en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique sur le produit, une gravure sur le produit, sur la page de garde du mode d'emploi (en bas à gauche) ou sur l'autocollant au dos ou sur le dessous du produit.
- 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.

20. Service après-vente

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

(BE) **Service Belgique**
Tel.: 0800 12089
E-Mail: kompernass@lidl.be

(CH) **Service Suisse**
Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 528923_2601

21. Importateur

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

22. Commander des pièces de rechange

Vous pouvez commander des pièces détachées pour ce produit de manière pratique sur Internet sur **www.kompernass.com**.

Scannez le code QR avec votre smartphone/tablette.
Ce code QR vous donne un accès direct à notre site web sur lequel vous pouvez visualiser et commander les pièces de rechange disponibles.

Remarque

- Si vous rencontrez des problèmes avec la commande en ligne, vous pouvez vous adresser par téléphone ou par e-mail à notre Centre de service après-vente.
- Veuillez toujours indiquer à la commande la référence article (IAN) 528923_2601.
- Veuillez noter qu'une commande en ligne de pièces de rechange n'est pas possible pour tous les pays de livraison.

23. Recettes

Toutes les recettes sont sans garantie. Toutes les indications relatives aux ingrédients et aux préparations sont des valeurs approximatives. Complétez ces suggestions de recettes selon vos expériences personnelles.

Frites

Ingrédients pour 2 personnes

- 400 g de frites (surgelées)
- Sel

Préparation

1) Mettre les frites surgelées dans le panier à friture.
2) Sélectionner le programme AIR FRY et faites frire en suivant les instructions.
3) Retirer le panier à friture à mi-cuisson et retournez ou remuez les frites à l'aide d'une pince.
4) À la fin du programme, versez les frites dans un plat puis salez et épicez selon vos goûts. Servir les frites accompagnées d'un dip de votre choix.

Frites de patate douce maison

Ingrédients pour 2 personnes

- 400 g de patates douces
- 1 c. à soupe d'huile alimentaire
- 1 c. à soupe de fécule
- 1 c. à soupe de sésame
- gros sel de mer

Préparation

1) Éplucher les patates douces et les couper en bâtonnets de 1 cm d'épaisseur. Laisser tremper environ 1 heure dans de l'eau froide, puis bien sécher et saupoudrer uniformément la fécule.
2) Faire revenir le sésame sans matière grasse pendant env. 10 minutes jusqu'à ce qu'il commence à dégager une odeur parfumée. Remuer de temps en temps.
3) Laisser refroidir le sésame grillé et le mélanger au sel dans un mortier.
4) Verser l'huile dans un saladier, y ajouter les bâtonnets de patate douce et bien les remuer jusqu'à ce qu'ils soient bien enrobés d'huile.
5) Pour permettre à l'excédent d'huile de s'égoutter, retirer les bâtonnets de patate douce du saladier à l'aide d'une pince de cuisine et les mettre dans le panier à friture.
6) Faire frire en suivant les instructions du mode AIR FRY. À mi-cuisson, retourner les bâtonnets à l'aide d'une pince de cuisine.
7) Incorporer le mélange sésame-sel aux frites de patates douces et servir immédiatement.

Ailes de poulet

Ingrédients pour 2 personnes

- 6 ailes de poulet
- 10 ml de vinaigre de vin
- Quelques gouttes de Tabasco
- Piment doux
- un peu de sucre de canne roux ou de miel
- 2 c. à café d'herbes aromatiques
- Sel et poivre
- 5 ml d'huile

Préparation

1) Mélanger le vinaigre, l'huile, le Tabasco, le sucre ou le miel, les herbes aromatiques et les épices dans un saladier.
2) Placer les ailes de poulet dans un saladier et les mélanger de manière homogène avec la marinade. Laisser mariner idéalement la nuit entière au réfrigérateur.
3) Disposer les ailes de poulet marinées dans un plat et le placer sur la grille. Cuire environ 25 à 30 minutes à 190 °C avec le programme ROAST. Retourner après env. 15 minutes à l'aide d'un ustensile de cuisine approprié. Poursuivre la cuisson 10 à 15 minutes de plus.
4) Contrôler de temps en temps la cuisson et l'arrêter si les ailes de poulet sont cuites avant la fin du temps préréglé.

Légumes au four

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 courgette
- 1 poivron rouge
- 1 poivron jaune
- 1 oignon rouge
- 250 g de champignons frais
- 1 c. à café d'huile d'olive
- Herbes de Provence
- Sel et poivre

Préparation

1) Nettoyer les champignons et les couper en rondelles. Laver le reste des légumes, enlever le cœur et les graines puis les découper en petits morceaux. Éplucher les oignons et les couper en rondelles ou quartiers.
2) Dans un saladier, mélanger les épices avec l'huile d'olive. Ajouter les légumes et à nouveau bien mélanger le tout.
3) Faire cuire le tout avec le programme AIR FRY à environ 180 °C pendant environ 15 minutes. Retourner à la moitié du temps de cuisson.

Chaussons sucrés ou salés

Ingrédients pour 10 pièces

- 150 g de pâte feuilletée (surgelée ou du rayon produits frais)
- 2 c. à soupe de lait
- Garniture selon les goûts

Préparation

1) Découper la pâte feuilletée en 10 carrés (de 5 x 5 cm).
2) Au milieu de chaque carré, déposer une cuillère à café bombée de garniture.
3) Replier un bord de chaque carré de façon à former un chausson triangulaire. Appliquer un peu d'eau au pinceau sur les bords et appuyer sur ces derniers à l'aide d'une fourchette.
4) Disposer les chaussons sur la plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et les badigeonner de lait.
5) Cuire environ 15-20 minutes à 160 °C avec le programme BAKE.

Suggestions de garniture

Jambon-fromage :

– Mélanger 50 g de fromage frais et 50 g de jambon cuit découpé en fines lanières avec un peu de poivre.

Épinards-ricotta :

– Mélanger 50 g de ricotta et 50 g d'épinards bien égouttés, ajouter un peu de noix muscade, de sel et de parmesan râpé.

Pomme-cannelle :

– Couper une pomme en petits morceaux et les mélanger à 1 c. à soupe de sucre, 1 c. à café de cannelle et quelques raisins secs.

Fromage frais-saumon :

– Mélanger 50 g de fromage frais et 50 g de saumon (frais ou fumé) découpé en petits dés ou lanières, ajouter un peu d'aneth.

Saumon mariné au sésame

Ingrédients pour 2 personnes

- 400 g de saumon
- 1 c. à soupe de sésame
- 25 ml de sauce soja
- 25 ml de jus de citron
- 1 c. à soupe de miel
- 1 c. à café de piment en poudre
- Sel et poivre

Préparation

1) Préparer 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) Couper le saumon en dés et le mélanger à la marinade.
3) Faire cuire les dés de saumon marinés environ 10 minutes à 180 °C. Sélectionnez pour cela le programme ROAST et réglez le temps de cuisson en conséquence.
4) Une fois la moitié du temps de cuisson écoulée, contrôlez la cuisson et mélangez un peu si nécessaire.
5) Servir immédiatement. Accompagner ce plat d'une salade composée.

Pizza Margherita à la napolitaine

Ingrédients pour 2 pizzas

– pour la pâte :
- 350 g de farine à pizza
- 10 g d'huile d'olive vierge extra
- 4 g de sucre
- 200 ml d'eau
- 10 g de sel
- 1 g de levure fraîche

– pour la garniture :
- 160 g de tomates pelées (San Marzano) en conserve
- 1 mozzarella (si possible au lait de bufflonne)
- quelques feuilles de basilic frais
- Huile d'olive extra vierge
- un peu de Parmigiano Reggiano ou de Grana Padano râpé
- Sel

Préparation

1) Verser l'eau dans un saladier en bois et y dissoudre le sel et le sucre.
2) Verser un peu plus de la moitié de la farine dans le saladier, émietter la levure sur la farine et mélanger le tout avec une main farinée. Incorporer progressivement le reste de la farine dans la pâte en mélangeant délicatement jusqu'à ce que la farine ait absorbé toute l'eau.
3) Incorporer l'huile à la pâte et continuer à la travailler d'une main jusqu'à ce qu'elle soit bien absorbée.
4) Transférer la pâte hors du saladier et la pétrir à deux mains pendant 20 à 25 minutes sur un plan de travail plat et légèrement fariné. La pâte doit être élastique et lisse, et ne doit pas coller. Si nécessaire, saupoudrer le plan de travail d'un peu de farine.
5) Former une boule avec la pâte et la laisser reposer dans le saladier en bois pendant 15 minutes. Retirer ensuite la pâte, la pétrir brièvement, la remettre dans le saladier et laisser lever à couvert pendant encore 40 minutes.
6) Récupérer la boule de pâte et la découper en deux morceaux de taille égale. Former deux petites boules avec cette pâte.
7) Remettre les deux boules de pâte dans le saladier en bois, les couvrir et les laisser lever dans un endroit chaud pendant 8 à 12 heures.
8) Écraser les tomates pelées (sans leur jus) à la fourchette, puis ajouter l'huile, le sel et les feuilles de basilic effeuillées.
9) Couper la mozzarella en cubes ou en bâtonnets.
10) Placer une pierre à pizza, si disponible, dans le four et la préchauffer à 230 °C pendant environ 30 à 40 minutes avec le programme PIZZA. Sinon, préchauffer le four à 230 °C pendant 5 minutes.
11) Pendant ce temps, rouler brièvement les boules de pâte dans la farine des deux côtés, puis les travailler avec les doigts sur un plan de travail fariné, du centre vers les bords, jusqu'à obtenir une forme ronde.
12) Tenir la pâte d'une main au milieu et tirer légèrement sur les bords de l'autre main. Retourner la pâte et répéter l'opération.
13) taler maintenant la sauce tomate sur la pizza en formant une spirale, du centre vers les bords, à l'aide du dos d'une cuillère, répartir uniformément les morceaux de mozzarella et saupoudrer de parmesan. Pour finir, parsemer de quelques feuilles de basilic et verser un filet d'huile sur la pizza.
14) Placer la pizza sur la pierre à pizza chaude ou directement sur la grille et la faire cuire environ 10 minutes à 230 °C avec le programme PIZZA. Servir immédiatement.

Gâteau aux noisettes du Piémont

Ingrédients

- 200 g de noisettes entières grillées
- 80 g de farine de blé
- 200 g de sucre
- 3 œufs (2 séparés, 1 entier)
- 200 g de beurre fondu
- 1 pincée de sel
- Zeste de citron

Préparation

1) Répartir les noisettes sur la plaque de cuisson et les faire griller pendant 10 minutes à 200 °C avec le programme ROAST, jusqu'à ce qu'elles prennent une couleur dorée. Laisser refroidir et, si nécessaire, retirer la peau.
2) Hacher les noisettes à l'aide d'un robot ménager jusqu'à obtenir une poudre grossière.
3) Verser la farine de blé et la moitié du sucre sur les noisettes moulues, puis bien mélanger le tout. Incorporer le zeste de citron.
4) Battre les 2 jaunes d'œufs avec l'autre moitié du sucre jusqu'à obtenir un mélange mousseux. Ajouter ensuite aux ingrédients secs et bien mélanger. Incorporer également l'œuf entier et le beurre fondu à la pâte.
5) Battre les 2 blancs d'œufs en neige avec une pincée de sel. Les incorporer petit à petit à la pâte jusqu'à obtenir une pâte épaisse.
6) Beurrer un moule à charnière et le saupoudrer de chapelure. Verser la pâte dans le moule et tracer un motif en spirale à la surface à l'aide du dos de la fourchette.
7) Faire cuire le gâteau avec le programme BAKE à 190 °C pendant 30 à 40 minutes, jusqu'à ce qu'il soit uniformément doré. Pour vérifier la cuisson, piquer la pâte au centre avec un pic en bois : si la pâte ne reste pas collée en le retirant, le gâteau est cuit.

Remarque

- Ce gâteau reste croustillant et friable car il est cuit sans levure et ne lève pas. Si vous souhaitez obtenir une texture plus moelleuse, ajoutez un demi-sachet de levure chimique à la farine.

Muffins myrtilles banane

Ingrédients pour 10 muffins

- 200 g de farine de blé
- 2 c. à café de levure chimique
- 2 bananes mûres
- 2 œufs
- 40 g de beurre
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 50 g de miel
- 1 c. à café de cannelle
- 200 g de myrtilles

Préparation

1) Mélanger la farine et la levure chimique dans un grand saladier.
2) Écraser les bananes avec une fourchette puis ajouter les œufs, le beurre, l'extrait de vanille, le miel et la cannelle à la farine et à la levure chimique, bien mélanger le tout.
3) Incorporer les myrtilles à la pâte avec précaution.
4) Verser la pâte dans des moules à muffin typiques et les placer sur la plaque de cuisson.
5) Faire cuire les muffins avec le programme BAKE à 180 °C pendant environ 20 minutes. Pour tester si les muffins sont cuits, les piquer au milieu avec un pic en bois. Si la pâte n'adhère pas au pic en le retirant, les muffins sont cuits.

Pain de bananes

Ingrédients

- 3 bananes bien mûres
- 200 g de farine de blé complet
  (ou bien de la farine de seigle ou d'épeautre)
- ½ c. à café de cannelle
- 100 g de pomme râpée ou de compote de pommes sans sucre
- ½ sachet de levure chimique
- 2 œufs
- 50 g de noix hachées

Préparation

1) Éplucher la pomme, en retirer le cœur et la râper finement. Peler les bananes, les ajouter à la pomme et bien les écraser. Battre avec les 2 œufs jusqu'à obtenir un mélange mousseux.
2) Mélanger la farine, la levure chimique et la cannelle, ajouter ce mélange à la purée de banane et de pomme et remuer brièvement. Pour finir, incorporer les noix hachées.
3) Verser la pâte dans un moule à cake graissé. Plus le moule est grand, plus le pain sera plat.
4) Cuire au four à 180 °C pendant environ 45 minutes. Piquer la pâte avec un pic en bois pour vérifier si elle est cuite.

ⓘ Remarque

► Le gâteau lève au four, mais retombe un peu en refroidissant. Bien laisser refroidir avant de le découper !

Inhoud

1. Gebruik in overeenstemming met de bestemming 54

2. Gebruikte waarschuwingen en pictogrammen 54

3. Veiligheidsvoorschriften 55

4. Inhoud van het pakket 57

5. Uitpakken 57

6. Apparaatbeschrijving 58

7. Vóór het eerste gebruik 58

8. Ingebruikname 58

9. Algemene functies 59

9.1. Kookaccessoires 59

9.2. Binnenverlichting en geluidssignalen 59

9.3. Stand-by 59

9.4. Bedieningsknoppen 59

9.5. Automatische programma's 60

10. Bedienen 61

11. Bereidingstabel 62

12. Tips voor de beste kookresultaten 63

13. Reiniging en onderhoud 63

14. Binnenverlichting vervangen 64

15. Opbergen 64

16. Probleemoplossing 64

17. Afvoeren 65

17.1. Apparaat en verpakking afvoeren 65

18. Technische gegevens 65

19. Garantie van Kompernass Handels GmbH 65

19.1. Service 66

19.2. Importeur 66

20. Vervangingsonderdelen bestellen 66

21. Recepten 67

1. Gebruik in overeenstemming met de bestemming

Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor het bereiden van voedingsmiddelen in voor het huishouden gangbare hoeveelheden. Het apparaat is geschikt voor zowel bakken als frituren en garen met hete lucht, maar ook voor het opwarmen, roosteren, grillen en drogen van voedingsmiddelen.

Het apparaat is uitsluitend bestemd voor privégebruik in gesloten ruimtes. Gebruik het apparaat niet bedrijfsmatig of commercieel.

Een ander of verdergaand gebruik geldt als niet in overeenstemming met de bestemming. Alle mogelijke claims wegens schade door gebruik dat niet volgens de bestemming is, zijn uitgesloten. Het risico berust uitsluitend bij de gebruiker.

2. Gebruikte waarschuwingen en pictogrammen

In deze gebruiksaanwijzing, op de verpakking en op het apparaat worden de volgende waarschuwingen en pictogrammen gebruikt (indien van toepassing):

	**GEVAAR!** Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord "GEVAAR" duidt op een onmiddellijk aanwezige gevaarlijke situatie, die fataal of ernstig letsel tot gevolg heeft als deze niet wordt vermeden.
	**WAARSCHUWING!** Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord "WAARSCHUWING" duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie, die fataal of ernstig letsel tot gevolg kan hebben als deze niet wordt vermeden.
	**VOORZICHTIG!** Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord "VOORZICHTIG" duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie, die licht of matig letsel tot gevolg kan hebben als deze niet wordt vermeden.
	**LET OP!** Een waarschuwing met dit pictogram en met het signaalwoord "LET OP" duidt op een mogelijke situatie die materiële schade tot gevolg kan hebben als deze niet wordt vermeden.

	**Opmerking:** Een opmerking bevat extra informatie die de omgang met het apparaat eenvoudiger maakt.
	**Lees de gebruiksaanwijzing.** Lees alle bedienings- en veiligheidsvoorschriften voordat u het product gebruikt. Geef alle documenten mee als u het product doorgeeft aan een derde.
	Wisselstroom/-spanning
	Voorzichtig, heet oppervlak!
	Apparaat alleen binnenshuis gebruiken.
	Niet onderdompelen in water!
	Geschikt voor reiniging in de vaatwasser.
	Alle delen van dit apparaat die in aanraking komen met voedingsmiddelen, zijn levensmiddelveilig.
	Dit product voldoet aan de eisen van de toepasselijke Europese en nationale richtlijnen.
	Elektrisch apparaat niet via het huisvuil verwijderen!
	Voer de verpakking af in overeenstemming met de milieuvoorschriften.
	Neem de aanduiding van de verpakkingsmaterialen in acht bij de afvalscheiding: de verpakkingsmaterialen zijn voorzien van afkortingen (a) en cijfers (b) met de volgende betekenis: 1-7: kunststoffen, 20-22: papier en karton, 80-98: composietmaterialen.



De verpakking bevat bestanddelen van papier en/of karton.



De verpakking bevat bestanddelen van plastic en/of metaal.

ES/PT







Het product, de verpakking en de bijgevoegde documenten vallen in Frankrijk onder de uitgebreide producentenverantwoordelijkheid (EPR) en moeten worden gescheiden ingezameld volgens de geldende nationale voorschriften voor sortering en afvalverwerking.

3. Veiligheidsvoorschriften

⚠ GEVAAR! ELEKTRISCHE SCHOK!

- Sluit het apparaat alleen aan op een stopcontact dat volgens de voorschriften is geïnstalleerd, met een netspanning die overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje.
- Dompel het apparaat in geen geval onder in een vloeistof en laat geen vloeistoffen in de apparaatbehuizing binnendringen. Stel het apparaat niet bloot aan vocht en gebruik het niet in de openlucht. Mocht er toch vloeistof in de behuizing van het apparaat komen, haal dan direct de stekker van het apparaat uit het stopcontact en laat het apparaat door een erkend vakman repareren.
- Dompel het apparaat nooit onder in water of andere vloeistoffen! Er kan levensgevaar ontstaan door een elektrische schok wanneer bij gebruik vloeistofresten in aanraking komen met geleidende delen.
- Bescherm het apparaat tegen lek- en spatwater. Plaats daarom geen met vloeistoffen gevulde voorwerpen (bijv. vazen) op of naast het apparaat.
- Haal in geval van storingen en vóór u het apparaat reinigt de stekker van het snoer uit het stopcontact.
- Trek de stekker uit het stopcontact, trek niet aan het snoer zelf.
- Pak apparaat, snoer en stekker nooit met natte handen vast.
- Wanneer het netsnoer van dit apparaat beschadigd raakt, moet het worden vervangen door de fabrikant of de klantenservice van de fabrikant of een persoon met vergelijkbare kwalificaties om risico's te voorkomen.
- Knik of plet het netsnoer niet en leg het zo dat niemand erop kan gaan staan of erover kan struikelen.
- Zorg ervoor dat het netsnoer niet in aanraking komt met de hete delen van het apparaat. Gebruik het apparaat nooit in de buurt van open vuur, een kookplaat of een ingeschakelde oven.

- Koppel het apparaat meteen na gebruik los van het stroomnet. Alleen wanneer u de stekker uit het stopcontact haalt, is het apparaat helemaal spanningsloos.
- Open of repareer de behuizing van het apparaat nooit. In dat geval is de veiligheid niet gegarandeerd en vervalt de garantie. Laat een defect apparaat alleen door een erkend vakman repareren.
- Plaats het apparaat bij voorkeur dicht bij een stopcontact. Zorg ervoor dat de stekker bij gevaar goed bereikbaar is en dat u niet kunt struikelen over het netsnoer.
- Zorg ervoor dat het apparaat veilig en stabiel opgesteld staat.

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis, mits ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze ouder dan 8 jaar zijn en onder toezicht staan.
- Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen die jonger zijn dan 8 jaar.
- Kinderen mogen het verpakkingsmateriaal niet als speelgoed gebruiken.
  Er bestaat verstikkingsgevaar.
- Als het apparaat gevallen of beschadigd is, mag u het niet meer gebruiken. Laat het apparaat door deskundig personeel nakijken en eventueel repareren.
- Plaats geen voorwerpen op het apparaat en dek het niet af. Houd de openingen voor de luchtinlaat en -uitlaat vrij voor een ongehinderde luchtstroming. Anders kan het apparaat oververhit raken.
- Het oppervlak van het apparaat kan erg heet worden als het apparaat in werking is. Raak het apparaat alleen aan bij de handgreep of bij de bedieningselementen.
- Raak tijdens het gebruik nooit de glasdeur of de behuizing aan, omdat die zeer heet worden. Gebruik een pannenlap, ovenwanten of iets dergelijks om de glasdeur te openen en het voedsel uit de oven te halen om brandwonden te voorkomen!
- Ga voorzichtig om met heet voedsel om brandwonden te voorkomen.
- Beweeg het apparaat niet als het in werking is.
- Laat het apparaat na gebruik afkoelen alvorens het te reinigen! Verbrandingsgevaar!
- Bij verkeerd gebruik van het apparaat is er risico op letsel! Gebruik het alleen in overeenstemming met de bestemming.

ⓘ LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- Gebruik geen externe timer of een aparte afstandsbediening om het apparaat te bedienen.
- Laat het apparaat nooit zonder toezicht terwijl het in werking is.
- Let erop dat het apparaat, het snoer en de stekker nooit in aanraking komen met warmtebronnen zoals kookplaten of open vuur.
- Gebruik het apparaat alleen met de meegeleverde originele accessoires.
- Het apparaat is niet bedoeld voor inbouw. Gebruik het niet in een kast. Plaats het op een ondergrond die stabiel, egaal en hittebestendig is.
- Gebruik het apparaat niet als verwarming.
- Leg geen aluminiumfolie onder het apparaat en bedek de binnenruimte of de verwarmingselementen er ook niet mee.
- Zorg ervoor dat het voedsel niet in contact komt met de verwarmingselementen.
- Gebruik alleen ovenbestendig servies.
- Berg geen voorwerpen van kunststof, papier of dergelijke op in de oven.
- De ovendeur is gemaakt van gehard veiligheidsglas, dat bijzonder stoot- en slagvast is. Toch kan het door mechanische belasting breken, vooral bij de hoeken. Bescherm het glasoppervlak tegen krassen en scherpe voorwerpen. Plaats geen voorwerpen op de geopende glasdeur.
- Zet het apparaat nooit onder hangkasten of naast gordijnen, kastenwanden of andere ontvlambare voorwerpen.
- Gebruik geen schurende of agressieve schoonmaakmiddelen. Deze kunnen de oppervlakken beschadigen.

⚠ WAARSCHUWING! GEZONDHEIDSSCHADE!

- Acrylamide is een mogelijk kankerverwekkende stof, die bij het frituren van zetmeelhoudende voedingsmiddelen boven 175 °C wordt gevormd. Frituur daarom zetmeelhoudende voedingsmiddelen, zoals friet, indien mogelijk tot slechts een goudgele kleur in plaats van donkerbruin. Alleen op die manier wordt het voedsel acrylamide-arm bereid.

4. Inhoud van het pakket

Het apparaat wordt standaard met de volgende onderdelen geleverd:

- Digitale mini-heteluchtoven
- 1 bakplaat
- 1 grillrooster
- 1 frituurschaal
- 1 kruimelplaat
- Gebruiksaanwijzing
- Snelstartgids

5. Uitpakken

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

6. Apparaatbeschrijving

Afbeelding A:

1 Aan-uitknop ⏻
2 Programmakeuzeknop
3 Display met functietoetsen
4 Draaiknop voor temperatuur/bereidingstijd
5 Deurgreep
6 Binnenverlichting
7 Frituurschaal
8 Grillrooster
9 Bakplaat
10 Kruimelplaat
11 Ventilatiesleuven

Afbeelding B:

12 Toets Binnenverlichting
13 Display kookprogramma's
14 Indicatie temperatuur/bruiningsgraad/sneetjes/warmhouden
15 Toets Temperatuur
16 Toets Bereidingstijd
17 Indicatie bereidingstijd
18 Start/stop-toets ▷/□
19 Indicatie bedrijfstoestand

Afbeelding F:

20 Kabelspoel

7. Vóór het eerste gebruik

1) Plaats het apparaat op een egaal, stabiel en hittebestendig oppervlak. Laat voldoende ruimte vrij rond het apparaat, zodat de lucht goed kan circuleren. Houd een afstand van minstens 15 cm aan tot de meubels of wanden rondom het apparaat.
2) Reinig de accessoires zoals beschreven onder **13. Reiniging en onderhoud**.
3) Veeg de buiten- en binnenkant van het apparaat af met een vochtige doek.

8. Ingebruikname

■ Voor het eerste gebruik moet het apparaat eenmaal leeg worden opgewarmd. Ga hiervoor als volgt te werk.

1) Verwijder eventuele accessoires uit het apparaat.
2) Steek de stekker in een geschikt stopcontact.
3) Schakel het apparaat in door op de aan-uitknop **(1)** ⏻ te drukken.
4) Draai de programmakeuzeknop **(2)** tot het programma BAKE op het display **(13)** oplicht.
5) De temperatuurindicatie **(14)** knippert. Draai de draaiknop **(4)** en stel de temperatuur in op 230 °C.
6) Druk op de toets **(16)** om de bereidingstijd in te stellen. De bereidingstijdindicatie **(17)** knippert. Draai de draaiknop **(4)** en stel de tijd in op 15 minuten.
7) Druk op de start/stop-toets **(18)** ▷/□.

ⓘ Opmerking

► Tijdens het eerste gebruik kan er sprake zijn van een lichte geurontwikkeling, veroorzaakt door restanten van het productieproces. Dit is volkomen normaal en ongevaarlijk. Zorg voor voldoende ventilatie, open bijvoorbeeld een raam.

8) Na afloop van de ingestelde tijd klinken er drie korte geluidssignalen, gaat het display uit en gaat het apparaat over op stand-by. Druk op de aan-uitknop **(1)** ⏻ om het apparaat uit te schakelen.

Nu is het apparaat klaar voor gebruik.

9. Algemene functies

9.1. Kookaccessoires

Houd bij de keuze van bakvormen en ovenvaste pannen rekening met de afmetingen van de binnenruimte van de oven. Deze is geschikt voor ronde vormen met een diameter tot 30 cm. Ovale of rechthoekige vormen mogen maximaal 30 cm lang zijn.

De positie van de verschillende inzetstukken is van invloed op het kookresultaat. Wij raden aan de verschillende niveaus van de oven te gebruiken zoals aangegeven in de tabel **9.5. Automatische programma's**.

ⓘ Opmerking

► De kruimelplaat **(10)** moet altijd direct op de bodem van het apparaat onder het verwarmingselement worden geplaatst en daar tijdens het gebruik blijven. Reinig de plaat na elk gebruik, zoals beschreven in hoofdstuk **13. Reiniging en onderhoud**.

► Als u op de frituurschaal **(7)** of op het grillrooster gerechten bereidt waarbij vet of sap kan wegstromen, zoals pizza of friet, schuif dan de bakplaat eronder om de wegstromende vloeistoffen op te vangen.

9.2. Binnenverlichting en geluidssignalen

■ Tijdens het gebruik brandt de binnenverlichting. Na afloop van het programma gaat de binnenverlichting na 1 minuut automatisch uit. U kunt de binnenverlichting op elk moment in- of uitschakelen met de toets **(12)** 💡.

■ Bij elke druk op de toets en bij bediening van de draaiknoppen **(2)** en **(4)** klinkt er een geluidssignaal. Na afloop van de kooktijd klinken er drie korte geluidssignalen, gaat het display **(3)** uit en gaat het apparaat over op stand-by.

9.3. Stand-by

Als het apparaat in stand-by staat, zijn alle display-indicaties uitgeschakeld. Alleen de indicatie van de bedrijfstoestand **(19)** brandt. Druk op een willekeurig bedieningselement om het display **(3)** weer te activeren of schakel het apparaat uit door op de aan-uitknop **(1)** ⏻ te drukken.

9.4. Bedieningsknoppen

– Met de programmakeuzeknop **(2)** stelt u de automatische programma's in. Tijdens het bereidingsproces kunt u het programma niet wijzigen met de programmakeuzeknop **(2)**. Om het programma te wijzigen, drukt u twee keer op de start/stop-knop **(18)** ▷/□.

– De draaiknop **(4)** dient voor instelling van de temperatuur en de bereidingstijd. Deze kunt u op elk moment aanpassen, ook tijdens het bereidingsproces (zie hoofdstuk **10. Bedienen**).
In het programma TOAST dient deze draaiknop in plaats daarvan voor het instellen van de bruiningsgraad (LIGHT-DARK: licht tot donker) of het aantal sneetjes brood (SLICE: 1 tot 6). De tijd wordt automatisch aangepast.

De resterende tijd tot het einde van het programma wordt op het display **(3)** aangegeven door de bereidingstijdindicatie **(17)**.

9.5. Automatische programma's

Het apparaat heeft 8 automatische programma's.

Programma	Gebruik	Accessoire	Ovenpositie	Voorinstellingen	Instelmogelijkheid
AIR FRY (heteluchtfrituren)	Om te frituren zonder of met weinig olie: bijvoorbeeld friet, aardappelpartjes, kipnuggets, kippenvleugeltjes	Frituurschaal/ bakplaat	Midden	180 °C - 15 min. daarna 60 °C - 10 min. Warmhouden	60 - 200 °C 1 min. - 2 uur
ROAST (braden)	Voor het braden van groente en vlees	Grillrooster/ bakplaat	Onder	190 °C - 30 min.	60 - 230 °C 1 min. - 2 uur
GRILL (grillen)	Voor het grillen van vlees en vis en voor het gratineren van ovenschotels	Grillrooster/ bakplaat	Boven	200 °C - 10 min.	60 - 200 °C 1 min. - 2 uur
REHEAT (opwarmen)	Om op te warmen zonder te gaar te laten worden	Grillrooster	Onder	80 °C - 20 min.	60 - 110 °C 1 min. - 2 uur
BAKE (bakken)	Voor het bakken van taarten, quiches, muffins, gebak, soufflés en zoete en hartige pasteitjes	Ovenvaste bakvorm op grillrooster/ bakplaat	Midden	180 °C - 20 min.	60 - 230 °C 1 min. - 2 uur
PIZZA	Voor het bereiden van verse of diepgevroren pizza	Grillrooster	Midden	220 °C - 15 min.	60 - 230 °C 1 min. - 2 uur
TOAST (brood roosteren)	Voor het roosteren van brood, flatbread, sandwiches en spek tot de gewenste bruiningsgraad	Grillrooster	Midden	4 sneetjes Bruiningsgraad 4 4:45 min.	1 - 6 sneetjes Bruiningsgraad 1 - 7 3:15 - 6:14 min.
DEHYDRATE (drogen)	Voor het drogen van fruit, vlees en groenten	Frituurschaal/ grillrooster	Midden	60 °C - 6 uur	60 - 100 °C 1 min. - 12 uur

10. Bedienen

⚠ WAARSCHUWING!

- Raak tijdens het gebruik nooit de glasdeur of de behuizing aan, omdat die zeer heet worden. Gebruik een pannenlap, ovenwanten of iets dergelijks om de glasdeur te openen en het voedsel uit de oven te halen om brandwonden te voorkomen!
- Ga voorzichtig om met heet voedsel om brandwonden te voorkomen.

1) Steek, als u dat nog niet had gedaan, de stekker in een geschikt stopcontact.
2) Doe de te bereiden ingrediënten in de frituurschaal **(7)** of in een bakvorm en/of op het grillrooster **(8)** of de bakplaat **(9)**.

ⓘ Opmerking

- Overschrijd de maximale hoeveelheden uit hoofdstuk **11. Bereidingstabel** niet, omdat dit het kookresultaat kan beïnvloeden. Bovendien kunnen de etenswaren overkoken of bij de verwarmingselementen aanbranden.

3) Schuif de frituurschaal, het grillrooster of de bakplaat op het juiste niveau (boven/midden/onder) in het apparaat.
4) Schakel het apparaat in met de aan-uitknop **(1)** ⏻.

Na inschakeling is het programma AIR FRY standaard ingesteld.

5) Om een automatisch programma te kiezen, draait u de programmaknop **(2)** totdat het gewenste programma op het display **(13)** oplicht. De standaard ingestelde temperatuur en bereidingstijd verschijnen op het display **(3)**.

Nadat u een bereidingsprogramma hebt gekozen, kunt u de temperatuur en de bereidingstijd aanpassen aan uw wensen. Dat kan ook op elk moment tijdens het bereidingsproces.

6) Om de temperatuur in te stellen, drukt u op de toets Temperatuur **(15)** 🌡. De temperatuurindicatie **(14)** knippert op het display.
7) Draai de draaiknop **(4)** in de richting van **—** om de temperatuur te verlagen, of in de richting van **+** om deze te verhogen.

ⓘ Opmerking

- U kunt de temperatuur in stappen van 5 °C instellen tussen 60 °C en 230 °C.
- De maximale temperatuur is afhankelijk van het gekozen programma. Voor de programma's AIR FRY en GRILL is de temperatuur begrensd op 200 °C.

8) Druk op de knop Bereidingstijd **(16)** 🕒 om naar de instelling van de bereidingstijd te gaan. Draai de draaiknop **(4)** in de richting van **—** om de bereidingstijd te verlagen, of in de richting van **+** om deze te verhogen.

ⓘ Opmerking

- U kunt een tijd tussen 1 minuut en 2 uur instellen. Voor het programma DEHYDRATE (drogen) is de maximaal instelbare tijd 12 uur.

9) Druk op de start/stop-knop **(18)** ▷/☐ om het programma te starten. De indicatie van de bedrijfstoestand **(19)** knippert. De resterende tijd tot het einde van het programma begint in de bereidingstijdindicatie **(17)** terug te lopen. Het apparaat warmt op.

ⓘ Opmerking

- Als u de glasdeur tussendoor opent om te controleren of het gerecht gaar is of om het om te draaien, wordt de tijd onderbroken en gaat het terugtellen verder zodra u de glasdeur weer sluit. Het bereidingsproces wordt automatisch voortgezet.

10) Na afloop van de ingestelde tijd klinken er drie korte geluidssignalen. Na 1 minuut gaat de binnenverlichting uit en gaat het apparaat over op stand-by.

ⓘ Opmerking

- U kunt het bereidingsproces voortijdig beëindigen door op de start/stop-knop **(18)** ▷/☐ te drukken. Het apparaat gaat over op stand-by.

11) Als het eten gaar is, haalt u het inzetstuk met een pannenlap of ovenwant uit de oven. Leg het inzetstuk op een hittebestendig oppervlak.
12) Haal de stekker uit het stopcontact. Laat het apparaat volledig afkoelen en reinig het zoals beschreven in hoofdstuk **13. Reiniging en onderhoud**.

Automatisch programma TOAST

1) Kies het programma TOAST met de programmakeuzeknop **(2)**. Het programma TOAST is vooraf ingesteld op bruiningsgraad 4 (4:45 minuten voor 4 sneetjes brood). De bruiningsindicatie **(14)** knippert op het display **(3)**.
2) Draai de draaiknop **(4)** in de richting van **—** om de bruiningsgraad te verlagen, of in de richting van **+** om deze te verhogen.

3) Druk op de toets Bereidingstijd **(16)** ⏲ om het aantal sneetjes te kiezen. Het cijfer boven de tekst SLICE (sneetje) knippert op het display **(14)**.
4) Draai de draaiknop **(4)** om het aantal sneetjes te verhogen of te verlagen. U kunt 1 tot 6 sneetjes instellen. De bereidingstijd wordt automatisch aangepast aan het aantal sneetjes en de gekozen bruiningsgraad.
5) Start het programma met de start/stop-knop **(18)** ▷/☐.

Warmhoudprogramma (alleen voor AIR FRY)

Na afloop van de bereidingstijd in het programma AIR FRY klinkt er een geluidssignaal en start het apparaat automatisch het warmhoudprogramma. Op het display **(14)** licht WARM op.

Het warmhoudprogramma is vooraf ingesteld op 10 minuten bij 60 °C. Na afloop van deze tijd klinken er drie korte geluidssignalen en gaat het apparaat na 1 minuut over op stand-by.

U kunt het warmhoudprogramma op elk moment stoppen door op de start/stop-knop **(18)** ▷/☐ te drukken.

11. Bereidingstabel

De bereidingstabel geeft voorbeelden van welke voedingsmiddelen op welke temperatuur moeten worden bereid en wat daarvoor de benodigde bereidingstijd is. De onderstaande bereidingstijden zijn slechts richtlijnen en kunnen variëren afhankelijk van de kwaliteit en de hoeveelheid van de producten. Pas de waarden zo nodig aan uw behoeften resp. uw ervaringen aan.

Programma	Bereiding	Hoeveelheid	Temperatuur	Tijd	Omkeren	Advies
AIR FRY (heteluchtfriturен)	Diepvriespatat	optimaal 400 g max. 700 g	180 °C	20 min. 30 min.	ja	5 min. voorverwarmen. Na de helft van de bereidingstijd met een tang omdraaien.
	Verse patat	optimaal 400 g max. 700 g	180 °C	25 min. 35 min.	ja	Met 1 el olie mengen. 5 min. voorverwarmen. Na de helft van de bereidingstijd met een tang omdraaien.
	Kipnuggets (diepvries)	optimaal 400 g max. 500 g	200 °C	15 min. 18 min.	ja	Na de helft van de bereidingstijd met een tang omdraaien.
ROAST (braden)	Hele kip	optimaal 1200 g max. 1500 g	200 °C	45 min. 55 min.		
	Zalmsteak	optimaal 400 g max. 600 g	170 °C	15 min. 20 min.		
GRILL (grillen)	Hamburgers	opt. 500 g (4 st.) max. 750 g (6 st.)	200 °C	30 min. 35 min.	ja	Na de helft van de bereidingstijd omdraaien.
REHEAT (opwarmen)	Voedsel opwarmen		100 °C	10 min. 15 min.		

Programma	Bereiding	Hoeveelheid	Temperatuur	Tijd	Omkeren	Advies
BAKE (bakken)	Chocoladecake	optimaal 400 g max. 600 g	180 °C	20 min. 30 min.		
	Muffins	optimaal 7 st. max. 9 st.	180 °C	12 min. 14 min.		5 min. voorverwarmen. Ovenpositie midden
PIZZA	Diepvriespizza	opt./max. 1 st. 26-30 cm	220 °C	12 min.		5 min. voorverwarmen.
TOAST (brood roosteren)	Geroosterd brood, bruschetta	optimaal 4 st. max. 6 st.	automatisch	4:45 min. 6:14 min.		5 min. voorverwarmen. Bruiningsgraad 4
DEHYDRATE (drogen)	Appels	opt./max. 2 st.	60 °C	8 uur		1 cm dikke parten. Schaal of plaat na de helft van de bereidingstijd omdraaien
	Bananen	opt./max. 2 st.	60 °C	8 uur		

12. Tips voor de beste kookresultaten

- Overschrijd de maximaal aanbevolen hoeveelheden niet.
- Kleinere levensmiddelen hebben doorgaans een iets kortere bereidingstijd nodig dan grotere levensmiddelen.
- Kleinere levensmiddelen worden gelijkmatiger gaar als u ze halverwege de bereidingstijd omdraait of omkeert. Gebruik hiervoor keukengerei, bijvoorbeeld een tang.
- Voor de bereiding van aardappelgerechten met hete lucht zijn vastkokende aardappelsoorten het meest geschikt. Spoel de aardappelparten af met schoon water en droog ze daarna zorgvuldig af met een theedoek. Zo plakken ze niet aan elkaar en worden ze extra knapperig.
- Voor frituren met hete lucht is in principe geen olie nodig. De toevoeging van enkele druppels olie kan evenwel de smaak versterken.
- Neem de instructies op de verpakking van de te frituren producten in acht. Stel de aanbevolen temperatuur en bereidingstijd in.
- Voor de bereiding van taarten, quiches, ovenschotels of muffins kunt u bakvormen of ovenschalen van siliconen, roestvrij staal, aluminium of terracotta of keramiek gebruiken en deze op het grillrooster **(8)** plaatsen.

13. Reiniging en onderhoud

1) Haal na elk gebruik de kruimelplaat **(10)** uit het apparaat en gooi de kruimels weg. Reinig de kruimelplaat zo nodig in warm zeepsop met een zacht sponsje. Spoel de plaat daarna af met schoon water.
2) Reinig de frituurschaal **(7)**, het grillrooster **(8)** en de bakplaat **(9)** na elk gebruik in heet water met een beetje afwasmiddel en een niet-schurend sponsje. Bij hardnekkig vuil laat u deze onderdelen eerst ongeveer 10 minuten in heet zeepsop weken. Spoel ze daarna af met schoon water.

Opmerking

►  Alle onderdelen behalve de kruimelplaat kunnen ook in de vaatwasser worden gereinigd.

3) Reinig de afgekoelde glasdeur en de binnenzijden met een vochtig sponsje en een mild schoonmaakmiddel.
4) Verwijder eventuele etensresten met een droge schoonmaakborstel van de verwarmingselementen.
5) Veeg de buitenkant van het apparaat af met een vochtige doek. Zo nodig doet u wat afwasmiddel op de doek en veegt u daarna met schoon water na.
6) Laat het apparaat en de accessoires volledig opdrogen voordat u ze opnieuw gebruikt of opbergt.

14. Binnenverlichting vervangen

1) Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact. Laat het apparaat volledig afkoelen.
2) Open de glasdeur. De binnenverlichting **(6)** bevindt zich achteraan op de rechterzijwand (zie afb. **C**).
3) Pak de afdekking van de binnenverlichting vast en draai die tegen de klok in. Neem de afdekking af (zie afb. **C**).
4) Verwijder de defecte lamp door deze eruit te trekken (zie afb. **D**).
5) Plaats een nieuwe lamp van hetzelfde type (wolfraamlamp, max. 25 W, 220-240 V) in de fitting (zie afb. **E**).
6) Schroef de afdekking weer vast.

15. Opbergen

- Nadat het apparaat is afgekoeld, wikkelt u het netsnoer rond de kabelspoel **(20)** aan de achterkant van het apparaat (zie afb. **F**).
- Berg het gereinigde apparaat op een droge, stofvrije plaats op.

16. Probleemoplossing

Probleem	**Mogelijke oorzaak**	**Mogelijke oplossing**
Het apparaat werkt niet	De stekker is niet aangesloten op de stroomvoorziening	Steek de stekker in een stopcontact
	Het stopcontact is defect	Gebruik een ander stopcontact
	Het apparaat is defect	Neem contact op met de klantenservice
Het display **(3)** brandt niet	De stekker is niet aangesloten op de stroomvoorziening	Steek de stekker in een stopcontact
	Het netsnoer is beschadigd	Neem contact op met de klantenservice
Het display geeft onjuiste waarden weer	Display beschadigd	Neem contact op met de klantenservice
	Onderdelen op de printplaat zijn beschadigd	Neem contact op met de klantenservice
De bereidingstijd is langer dan verwacht	De glazen deur is vaak geopend om het bereidingsproces te controleren	Onderbreek het bereidingsproces niet door de glazen deur onnodig te openen
	Onjuiste temperatuurinstelling	Controleer de temperatuurinstellingen
Rook en geuren ontstaan tijdens het gebruik	Reinigingsmiddel- of voedselresten op de verwarmingselementen	Verwijder het voedsel en laat het apparaat met open glazen deur draaien totdat er geen rook meer ontstaat. Open een raam voor betere ventilatie
Display toont E1	Temperatuursensor (NTC) fout: kortsluiting	Koppel het apparaat los van het stroomnet en sluit het opnieuw aan; blijft het probleem bestaan, neem contact op met de klantenservice
Display toont E2	Temperatuursensor (NTC) fout	
Display toont E3	Temperatuur in de ovenruimte boven 260 °C	
Display toont E4	Storing in de signaaloverdracht op de printplaat	

17. Afvoeren

17.1. Apparaat en verpakking afvoeren



Het symbool met een doorstreepte vuilnisbak betekent dat dit apparaat aan het einde van zijn levensduur niet met het normale huisvuil meegegeven mag worden. Het apparaat moet worden ingeleverd bij speciaal hiervoor bestemde inzamelpunten, milieustraten of afvalverwerkingsbedrijven.

Verwijder alle persoonlijke gegevens voordat u het product inlevert.

Breng batterijen of accu's die niet in het oude apparaat zitten, en lampen die kunnen worden verwijderd zonder ze te vernietigen, naar een apart inzamelpunt.

De verpakking bestaat uit materialen, die u via de plaatselijke recyclepunten kunt afvoeren.

Voer de verpakking af volgens de milieuvoorschriften.

18. Technische gegevens

Netspanning	220-240 V ~, 50-60 Hz
Opgenomen vermogen	2250 W
Opgenomen vermogen in Off-modus	0,35 W
Lamp	Wolfraamlamp G9, max. 25 W, 220-240 V
Inhoud bereidingsruimte	21 l

19. Garantie van Kompernass Handels GmbH

Geachte klant,

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

Garantievoorwaarden

De garantieperiode geldt vanaf de datum van aankoop. Bewaar de kassabon zorgvuldig. U hebt hem nodig als bewijs van aankoop. Als er binnen drie jaar vanaf de aankoopdatum van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt - naar onze keuze - het product door ons kosteloos gerepareerd of vervangen of wordt de koopprijs terugbetaald. Voorwaarde voor deze garantie is dat het defecte apparaat en het aankoopbewijs (kassabon) binnen de termijn van drie jaar worden overlegd en dat kort wordt omschreven waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.

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

Garantieperiode en wettelijke aanspraken bij gebreken

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

Garantieomvang

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

De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten. Deze garantie geldt niet voor productonderdelen die onderhevig zijn aan normale slijtage en die daarom als slijtonderdelen worden beschouwd, of voor schade aan breekbare onderdelen zoals schakelaars of onderdelen die van glas zijn gemaakt.

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

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

Afhandeling bij een garantiekwestie

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

- Houd voor alle aanvragen de kassabon en het artikelnummer (IAN) 528923_2601 als aankoopbewijs bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje van het product, op het product gegraveerd, op de titelpagina van de gebruiksaanwijzing (linksonder) of op de sticker op de achter- of onderkant van het product.
- Als er fouten in de werking of andere gebreken optreden, neemt u eerst contact op met de hierna genoemde serviceafdeling, **telefonisch** of **via e-mail**.
- Een als defect geregistreerd product kunt u dan zonder portokosten naar het aan u doorgegeven serviceadres sturen. Voeg het aankoopbewijs (kassabon) bij en vermeld waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.

19.1. Service

(NL) **Service Nederland**
Tel.: 0800 0249630
E-Mail: kompernass@lidl.nl

(BE) **Service België**
Tel.: 0800 12089
E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 528923_2601

19.2. Importeur

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

20. Vervangingsonderdelen bestellen

Vervangingsonderdelen voor dit product kunt u altijd comfortabel op internet nabestellen op **www.kompernass.com**.

Scan de QR-code met uw smartphone/tablet.
Met deze QR-code gaat u rechtstreeks naar onze website en kunt u de beschikbare vervangingsonderdelen bestellen.

Opmerking

- Mocht u problemen ondervinden met de online bestelling, dan kunt u telefonisch of via e-mail contact opnemen met ons servicecenter.
- Geef bij uw bestelling altijd het artikelnummer (IAN) 528923_2601 op.
- Houd er rekening mee dat online bestellen van vervangingsonderdelen niet in alle landen mogelijk is.

21. Recepten

We aanvaarden geen aansprakelijkheid voor de recepten. Alle gegevens m.b.t. ingrediënten en bereiding zijn richtwaarden. Vul deze receptsuggesties aan met uw persoonlijke bevindingen.

Patat

Ingrediënten voor 2 personen

- 400 g friet (diepvries)
- Zout

Bereiding

1) De diepvriespatat in de frituurschaal leggen.
2) Het programma AIR FRY kiezen en frituren volgens de gebruiksaanwijzing.
3) De frituurschaal halverwege de bereidingstijd uit het apparaat halen en de frietjes met een tang omdraaien of husselen.
4) Aan het einde van het programma de patat in een kom doen en naar wens kruiden. Serveren met een saus naar keuze.

Huisgemaakte frietjes van zoete aardappelen

Ingrediënten voor 2 personen

- 400 g zoete aardappelen
- 1 el spijsolie
- 1 el maïzena
- 1 el sesamzaad
- Grof zeezout

Bereiding

1) Zoete aardappelen schillen en in reepjes van 1 cm dik snijden. Ongeveer 1 uur in koud water laten liggen, daarna goed afdrogen en gelijkmatig met de maïzena bestrooien.
2) Het sesamzaad zonder vet ca. 10 minuten in een pan roosteren tot het begint te geuren. Tussendoor doorroeren.
3) De geroosterde sesamzaadjes laten afkoelen en samen met het zout fijnmalen in een vijzel.
4) De olie in een kom doen, de zoete-aardappelreepjes erin doen en een paar keer omscheppen tot ze met olie bedekt zijn.
5) De zoete-aardappelreepjes met een keukentang uit de kom halen, zodat de overtollige olie er eventueel af kan druipen, en in de frituurschaal doen.
6) Volgens de instructies frituren in de modus AIR FRY. Na de helft van de bereidingstijd omkeren met de kooktang.
7) Het sesam-zoutmengsel mengen met de zoete-aardappelpatat en direct serveren.

Kippenvleugels

Ingrediënten voor 2 personen

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

Bereiding

1) Azijn, olie, tabasco, suiker of honing, kruiden en zout en peper in een kom mengen.
2) De kippenvleugels in de kom doen en de marinade er gelijkmatig door mengen. Idealiter een nacht in de koelkast laten intrekken.
3) De gemarineerde kippenvleugels in een ovenschaal doen en op het grillrooster zetten. Met het programma ROAST op 190 °C ca. 25-30 minuten braden. Na ca. 15 minuten met geschikt bestek omdraaien. Nog eens 10-15 minuten braden.
4) Het bereidingsproces tussendoor controleren en indien nodig stoppen als de kippenvleugels vóór de ingestelde tijd gaar zijn.

Gebakken groenten

Ingrediënten voor 4 personen

- 1 courgette
- 1 rode paprika
- 1 gele paprika
- 1 rode ui
- 250 g verse champignons
- 1 tl olijfolie
- Provençaalse kruiden
- Zout en peper

Bereiding

1) De champignons wassen en in plakjes snijden. De andere groenten wassen, zaadlijsten en zaden verwijderen en in stukjes snijden. De ui pellen en in ringen of partjes snijden.
2) De kruiden in een kom mengen met olijfolie. De groenten erbij doen en alles opnieuw goed mengen.
3) Het geheel met het programma AIR FRY op ca 180 °C ca. 15 minuten bakken. Na de helft van de bereidingstijd omdraaien.

Gevulde deegbuideltjes

Ingrediënten voor 10 stuks

- 150 g bladerdeeg (diepvries of uit het koelvak)
- 2 el melk
- Vulling naar wens

Bereiding

1) Bladerdeeg in 10 vierkantjes (5 x 5 cm) snijden.
2) Op het midden van elk vierkant een theelepel vulling leggen.
3) Van elk vierkant een driehoekig deegbuideltje maken door de zijkanten dicht te vouwen. De randen met wat water bevochtigen en met een vork samendrukken.
4) De deegbuideltjes op de bakplaat leggen en met melk bestrijken.
5) Met het programma BAKE op 160 °C in ca. 15-20 minuten goudgeel bakken.

Suggesties voor de vulling

Ham-kaas:

– 50 g verse kaas en 50 g in fijne reepjes gesneden gekookte ham met wat peper mengen.

Ricotta-spinazie:

– 50 g ricotta mengen met 50 g goed uitgelekte spinazie, wat nootmuskaat, zout en geraspte parmezaan.

Appel-kaneel:

– Een appel in kleine partjes snijden en mengen met 1 el suiker, 1 tl kaneel en enkele rozijnen.

Zalm-roomkaas:

– 50 g roomkaas en 50 g in fijne blokjes of reepjes gesneden zalm (verse of gerookte) mengen met wat dille.

Gemarineerde sesamzalm

Ingrediënten voor 2 personen

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

Bereiding

1) De sojasaus, het sesamzaad, het citroensap, de honing, het paprikapoeder en zout en peper mengen tot een marinade.
2) De zalm in blokjes snijden en met de marinade mengen.
3) De gemarineerde blokjes in ca. 10 minuten op 180 °C gaar laten worden. Kies daarvoor het programma ROAST en pas de bereidingstijd aan.
4) Controleer halverwege de tijd de garing en roer het geheel zo nodig nog wat door elkaar.
5) Meteen serveren. Daarbij past een frisse salade.

Pizza Margherita op Napolitaanse wijze

Ingrediënten voor 2 pizza's

– voor het deeg:
- 350 g pizzabloem
- 10 g extra vierge olijfolie
- 4 g suiker
- 200 ml water
- 10 g zout
- 1 g verse gist

– voor het beleg:
- 160 g gepelde tomaten (San Marzano) uit blik
- 1 mozzarella (bij voorkeur van buffelmelk)
- Een paar blaadjes verse basilicum
- Extra vierge olijfolie
- Een beetje geraspte Parmigiano Reggiano of Grana Padano
- Zout

Bereiding

1) Het water in een houten kom doen en daarin het zout en de suiker oplossen.
2) Iets meer dan de helft van de bloem in de kom doen, de gist over de bloem verkruimelen en alles mengen met een met bloem bestrooide hand. Beetje bij beetje de rest van de bloem toevoegen en telkens voorzichtig door het deeg mengen, totdat de bloem al het water heeft opgenomen.
3) De olie toevoegen aan het deeg en het met één hand verder kneden totdat alle olie is opgenomen.
4) Het deeg uit de kom halen en het 20-25 minuten met beide handen kneden op een egaal, licht met bloem bestrooid werkblad. Het deeg moet elastisch en glad worden en mag niet plakken. Het werkblad zo nodig met wat bloem bestrooien.
5) Een bol van het deeg vormen en deze 15 minuten laten rusten in de houten kom. Het deeg vervolgens uit de kom halen, kort kneden, weer in de kom doen en afgedekt nog eens 40 minuten laten rijzen.
6) De deegbol uit de kom halen en in twee gelijke stukken snijden. Daarvan twee kleinere bollen vormen.
7) De twee deegbollen terug in de houten kom doen, afdekken en 8-12 uur op een warme plek laten rijzen.
8) De gepelde tomaten zonder sap met een vork fijnprakken en er vervolgens de olie, het zout en de in stukjes gescheurde basilicumblaadjes doorheen mengen.
9) De mozzarella in blokjes of reepjes snijden.
10) Een pizzasteen (indien aanwezig) in de oven leggen en met het programma PIZZA op 230 °C ca. 30-40 minuten heet laten worden. Anders de oven 5 minuten op 230 °C voorverwarmen.
11) Ondertussen de deegbollen kort aan beide kanten door de bloem halen en ze op het met bloem bestrooide werkblad met de vingers kneden vanuit het midden naar de randen toe tot ze een ronde vorm krijgen.
12) Het deeg met één hand in het midden vasthouden en met de andere hand lichtjes aan de randen trekken. Deeg omdraaien en herhalen.
13) Nu de tomatensaus met de achterkant van een lepel in een spiraalvorm van het midden naar de randen over de pizza verdelen, de stukjes mozzarella gelijkmatig over de pizza verdelen en er de Parmezaanse kaas overheen strooien. Tot slot er wat basilicumblaadjes overheen strooien en wat olie over de pizza sprenkelen.
14) De pizza op de hete pizzasteen of direct op het rooster leggen en met het programma PIZZA ca. 10 minuten op 230 °C bakken. Meteen serveren.

Piemontese hazelnootcake

Ingrediënten

- 200 g hele, geroosterde hazelnoten
- 80 g tarwemeel
- 200 g suiker
- 3 eieren (2 gescheiden, 1 heel)
- 200 g gesmolten boter
- 1 snufje zout
- Citroenrasp

Bereiding

1) De hazelnoten over de bakplaat verdelen en met het programma ROAST 10 minuten op 200 °C roosteren tot ze goudbruin zijn. Laten afkoelen en zo nodig de schil verwijderen.
2) De hazelnoten met een keukenmachine fijnmalen tot ze een grof meel vormen.
3) Het tarwemeel en de helft van de suiker toevoegen aan de gemalen hazelnoten en alles goed door elkaar mengen. De citroenrasp erdoor mengen.

4) De 2 eidooiers met de andere helft van de suiker tot een luchtig mengsel kloppen. Daarna aan de droge ingrediënten toevoegen en goed door elkaar roeren. Het hele ei en de gesmolten boter ook door het deeg mengen.
5) De 2 eiwitten met een snufje zout tot stijf eiwit kloppen. Beetje bij beetje toevoegen aan de deegmassa tot er een kleverig deeg ontstaat.
6) Een springvorm invetten met boter en met paneermeel bestrooien. Het deegmengsel hierin verdelen en met een platte vork een spiraalpatroon in het oppervlak drukken.
7) De cake met het programma BAKE op 190 °C 30-40 minuten bakken, tot deze overal lichtbruin is. Om te controleren of de cake gaar is, met een tandenstoker in het midden prikken: als er geen deeg aan blijft kleven wanneer u de tandenstoker eruit haalt, is de cake gaar.

ⓘ Opmerking

► De cake blijft knapperig en kruimelig, omdat hij zonder gist wordt gebakken en niet rijst. Als u een zachtere consistentie wilt, voeg dan een half zakje bakpoeder toe aan het meel.

Bosbessen-bananen-muffins

Ingrediënten voor 10 muffins

- 200 g tarwemeel
- 2 tl bakpoeder
- 2 rijpe bananen
- 2 eieren
- 40 g boter
- 1 tl vanille-extract
- 50 g honing
- 1 tl kaneel
- 200 g bosbessen

Bereiding

1) Het meel met het bakpoeder mengen in een grote kom.
2) De bananen met een vork platdrukken en samen met de eieren, de boter, het vanille-extract, de honing en de kaneel toevoegen aan het meel met bakpoeder en goed mengen.
3) De bosbessen voorzichtig door het beslag mengen.
4) Het beslag over muffinvormpjes verdelen en deze op de bakplaat zetten.
5) De muffins met het programma BAKE op 180 °C ca. 20 minuten bakken. Om te testen of de muffins gaar zijn, steekt u met een houten spiesje in het midden van de muffins. Als er geen deeg blijft kleven bij het wegtrekken van het spiesje, zijn de muffins klaar.

Bananenbrood

Ingrediënten

- 3 overrijpe bananen
- 200 g tarwevolkorenmeel (alternatief: rogge- of speltmeel)
- ½ tl kaneelpoeder
- 100 g appel, geraspt, of appelmoes zonder suiker
- ½ pakje bakpoeder
- 2 eieren
- 50 g gehakte walnoten

Bereiding

1) De appel schillen, het klokhuis verwijderen en fijnraspen. De bananen pellen, bij de appel doen en goed prakken. Met de 2 eieren tot schuim kloppen.
2) Meel, bakpoeder en kaneel mengen, toevoegen aan de geprakte bananen-appel en even door elkaar roeren. Tot slot de gehakte walnoten erdoor mengen.
3) Het deeg in een ingevette broodvorm doen. Hoe groter de vorm, hoe platter het brood wordt.
4) Met het programma BAKE op 180 °C ca. 45 minuten bakken.
Met een prikker in het deeg prikken om te controleren of het brood gaar is.

ⓘ Opmerking

► Het brood rijst in de oven, maar zakt een beetje in tijdens het afkoelen. Beslist laten afkoelen alvorens het brood aan te snijden!

Indice

1. Uso conforme **72**

2. Avvertenze e simboli utilizzati **72**

3. Avvertenze di sicurezza **73**

4. Materiale in dotazione **76**

5. Disimballaggio **76**

6. Descrizione dell'apparecchio **76**

7. Prima del primo impiego **76**

8. Messa in funzione **76**

9. Funzioni generali **77**

9.1. Accessori per la cottura 77

9.2. Illuminazione interna e segnali acustici 77

9.3. Standby 77

9.4. Pulsanti di comando 77

9.5. Programmi automatici 78

10. Uso **79**

11. Tabella dei tempi di cottura **80**

12. Suggerimenti per risultati di cottura ottimali **81**

13. Pulizia e manutenzione **81**

14. Sostituzione dell'illuminazione interna **82**

15. Conservazione **82**

16. Risoluzione degli errori **82**

17. Smaltimento **83**

17.1. Smaltire l'apparecchio e l'imballaggio. 83

18. Dati tecnici **83**

19. Garanzia della Kompernass Handels GmbH **83**

19.1. Assistenza 84

19.2. Importatore 84

20. Ordinazione dei pezzi di ricambio **84**

21. Ricette **85**

1. Uso conforme

Questo apparecchio è destinato esclusivamente alla preparazione di alimenti in piccole quantità. L'apparecchio è adatto sia alla cottura al forno che alla frittura e alla cottura con aria molto calda, e serve inoltre a scaldare, tostare, cuocere alla griglia ed essiccare alimenti.

L'apparecchio è concepito esclusivamente per un uso privato in locali chiusi. Non utilizzare l'apparecchio a fini commerciali.

Un uso diverso o esulante da quanto sopra riportato è considerato non conforme. Sono escluse rivendicazioni di qualsiasi genere in caso di danni derivanti da uso non conforme. Il rischio è esclusivamente a carico dell'utente.

2. Avvertenze e simboli utilizzati

Nel presente manuale di istruzioni, sulla confezione e sull'apparecchio vengono utilizzati gli avvisi e i simboli seguenti (se pertinenti):

	**PERICOLO!** Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione "PERICOLO" indica una situazione di pericolo immediata che, se non viene evitata, ha come conseguenza la morte o una grave lesione.
	**AVVERTENZA!** Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione "AVVERTENZA" indica una possibile situazione di pericolo che, se non viene evitata, potrebbe avere come conseguenza la morte o una grave lesione.
	**CAUTELA!** Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione "CAUTELA" indica una possibile situazione di pericolo che, se non viene evitata, potrebbe avere come conseguenza una lesione di entità lieve o moderata.
	**ATTENZIONE!** Un avviso con questo simbolo e la parola di segnalazione "ATTENZIONE" indica una possibile situazione che, se non viene evitata, potrebbe avere come conseguenza danni materiali.
	**Nota:** Una nota fornisce ulteriori informazioni volte a facilitare l'uso dell'apparecchio.

	**Leggere le istruzioni.** Prima di utilizzare il prodotto, rispettare tutte le note relative all'uso e alla sicurezza. In caso di cessione del prodotto a terze persone, consegnare anche tutta la documentazione.
	Corrente/tensione alternata
	Attenzione, superficie rovente!
	Utilizzare il dispositivo solo al chiuso.
	Non immergere in acqua!
	Adatto al lavaggio in lavastoviglie.
	Tutti i componenti di questo apparecchio che vengono a contatto con alimenti sono idonei al contatto con gli alimenti.
	Questo prodotto soddisfa tutti i requisiti delle vigenti direttive europee e nazionali.
	Non smaltire l'apparecchio elettrico insieme ai rifiuti domestici!
	Smaltire l'imballaggio in modo ecologico.
	Per la differenziazione dei rifiuti tenere conto dell'identificazione dei 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.



L'imballaggio contiene elementi di carta e/o cartone.



L'imballaggio contiene elementi di plastica e/o metallo.

ES/PT







Il prodotto, l'imballaggio e la documentazione allegata sono soggetti in Francia alla responsabilità estesa del produttore (EPR) e devono essere raccolti separatamente in conformità con le norme nazionali vigenti in materia di raccolta differenziata e smaltimento.

3. Avvertenze di sicurezza

⚠ PERICOLO! RISCHIO DI FOLGORAZIONE!

- Collegare l'apparecchio solo a una presa installata a norma con tensione di rete corrispondente a quella riportata sulla relativa targhetta.
- Non immergere mai l'apparecchio in liquidi e impedire la penetrazione di liquidi nell'alloggiamento dell'apparecchio. Non esporre l'apparecchio all'umidità e non utilizzarlo all'aperto. In caso di infiltrazioni di liquidi nell'alloggiamento dell'apparecchio, disinserire subito la spina dalla presa e fare riparare l'apparecchio da personale specializzato qualificato.
- Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi! In questo caso può sussistere pericolo di morte a causa di folgorazione se quando si utilizza l'apparecchio giungono resti di liquido ai componenti sotto tensione.
- Proteggere l'apparecchio da spruzzi e gocce d'acqua. Non collocare dunque oggetti contenenti liquidi (per es. vasi di fiori) sull'apparecchio o accanto all'apparecchio.
- In caso di guasti e prima della pulizia, staccare sempre la spina dalla presa di corrente.
- Tirare sempre dalla spina, mai dal cavo.
- Non toccare mai l'apparecchio, il cavo di allacciamento alla rete e la spina di rete con le mani umide.
- In caso di danni al cavo di alimentazione dell'apparecchio, per evitare pericoli farlo sostituire dal produttore, dal servizio di assistenza clienti o da personale altrettanto qualificato.
- Non piegare e non schiacciare il cavo di alimentazione e posizionarlo in modo tale che non sia di intralcio né vi si possa inciampare.
- Proteggere il cavo di alimentazione dal contatto con le parti surriscaldate dell'apparecchio. Non utilizzare mai l'apparecchio nelle vicinanze di fiamme libere, piastre riscaldanti o forni accesi.
- Dopo l'uso, scollegare immediatamente l'apparecchio dalla rete elettrica. L'apparecchio è completamente privo di tensione solo se scollegato dalla rete elettrica.

- Non è consentito aprire o riparare l'alloggiamento dell'apparecchio. Aprendolo ci si espone a pericoli e la garanzia decade. Fare riparare l'apparecchio guasto solo da personale tecnico qualificato.
- 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.
- Provvedere ad un posizionamento stabile dell'apparecchio.

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- Questo apparecchio può essere utilizzato dai bambini di almeno 8 anni di età e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o insufficiente esperienza o conoscenza, solo se sorvegliati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e qualora ne abbiano compreso i pericoli associati.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione a cura dell'utente non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano almeno 8 anni di età e siano sorvegliati.
- Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata di bambini di età inferiore agli 8 anni.
- Il materiale di imballaggio non deve essere utilizzato dai bambini come giocattolo. Pericolo di soffocamento.
- Se l'apparecchio dovesse subire cadute o danni, non metterlo più in funzione. L'apparecchio deve essere sottoposto a controllo da parte di personale specializzato e all'occorrenza riparato.
- Non collocare alcun oggetto sull'apparecchio e non coprirlo. Non ostruire le aperture di aerazione, per garantire la libera circolazione dell'aria. In caso contrario, l'apparecchio potrebbe surriscaldarsi.
- La superficie dell'apparecchio può surriscaldarsi durante l'uso. Toccare l'apparecchio solo dall'impugnatura o dagli elementi di comando.
- Non toccare mai lo sportello di vetro o l'alloggiamento durante l'uso, poiché tali superfici sono incandescenti. Per aprire lo sportello di vetro e per prelevare i cibi usare una presina, dei guanti da forno o simili per evitare ustioni!
- Maneggiare con cautela i cibi caldi per evitare ustioni.
- Non muovere l'apparecchio durante il funzionamento.
- Far raffreddare bene l'apparecchio dopo l'uso e prima della pulizia! Pericolo di ustioni!
- In caso di uso errato dell'apparecchio sussiste il pericolo di lesioni! Utilizzarlo solo per gli scopi per cui è previsto.

ⓘ ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

- Non utilizzare timer esterni o un sistema di telecomando separato per azionare l'apparecchio.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'uso.
- Assicurarsi che l'apparecchio, il cavo di alimentazione o la spina non vengano mai a contatto con sorgenti di calore come piastre di cottura o fiamme libere.
- Usare l'apparecchio solo con gli accessori originali forniti in dotazione.
- Questo apparecchio non è destinato al montaggio a incasso. Non usarlo all'interno di un armadietto. Posizionarlo su una superficie piana e resistente al calore.
- Non utilizzare l'apparecchio a modo di riscaldamento.
- Non collocare pellicole di alluminio sotto l'apparecchio né rivestirne l'interno o gli elementi riscaldanti.
- Assicurarsi che i cibi non entrino in contatto con gli elementi riscaldanti.
- Utilizzare solo stoviglie da forno.
- Non conservare oggetti di plastica, carta o simili nel forno.
- Lo sportello del forno è realizzato in vetro di sicurezza temprato particolarmente resistente agli urti e ai colpi. Tuttavia potrebbe rompersi a causa della sollecitazione meccanica, in particolare in corrispondenza degli angoli. Proteggere la superficie di vetro dai graffi e dagli oggetti taglienti. Non appoggiare oggetti sullo sportello in vetro aperto.
- Non collocare mai l'apparecchio sotto pensili o accanto a tendine, pareti di armadi o altri oggetti infiammabili.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o aggressivi. Potrebbero danneggiare le superfici.

⚠ AVVERTENZA! DANNI ALLA SALUTE!

- L'acrilammide è una sostanza possibilmente cancerogena che si sviluppa durante la frittura di alimenti contenenti amidi a temperature superiori ai 175 °C. Pertanto è preferibile friggere gli alimenti contenenti amidi, come ad esempio le patatine fritte, solo fino a dorarli e non fino a renderli scuri o marroni. Solo in tal modo si ottiene una preparazione a scarso contenuto di acrilammide.

4. Materiale in dotazione

La fornitura standard dell'apparecchio comprende i seguenti componenti:

- Mini forno digitale ad aria molto calda
- 1 teglia da forno
- 1 griglia
- 1 accessorio di frittura
- 1 vassoio raccoglibriciole
- Manuale di istruzioni
- Guida rapida

5. Disimballaggio

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

6. Descrizione dell'apparecchio

Figura A:

1 Tasto ON/OFF ⏻
2 Selettore di programma
3 Display con tasti di funzione
4 Manopola per temperatura/tempo di cottura
5 Maniglia
6 Illuminazione interna
7 Accessorio di frittura
8 Griglia
9 Teglia
10 Vassoio raccoglibriciole
11 Feritoie di ventilazione

Figura B:

12 Tasto illuminazione interna
13 Indicazione programmi di cottura
14 Indicatore temperatura/grado di doratura/fette/tenuta in caldo
15 Tasto temperatura
16 Tasto tempo di cottura
17 Indicatore del tempo di cottura
18 Tasto avvio/arresto ▷/□
19 Indicatore di stato

Figura F:

20 Avvolgicavo

7. Prima del primo impiego

1) Collocare l'apparecchio su una superficie piana, stabile e resistente al calore. Assicurarsi di lasciare spazio libero sufficiente intorno all'apparecchio, in modo che l'aria possa circolare bene. Mantenere libera una distanza di almeno 15 cm dai mobili circostanti o dalle pareti.
2) Pulire gli accessori, così come descritto in **13. Pulizia e manutenzione**.
3) Pulire le superfici interne ed esterne dell'apparecchio con un panno umido.

8. Messa in funzione

■ Prima del primo utilizzo occorre riscaldare l'apparecchio a vuoto una volta. Per farlo procedere come segue.

1) Togliere tutti gli accessori eventualmente presenti all'interno dell'apparecchio.
2) Inserire la spina in una presa di corrente adatta.
3) Accendere l'apparecchio premendo il tasto on/off **(1)** ⏻.
4) Ruotare il selettore di programma **(2)** finché sull'indicatore indicatore **(13)** non si illumina il programma di cottura BAKE.
5) L'indicatore di temperatura **(14)** lampeggia. Ruotare la manopola **(4)** e impostare la temperatura su 230 °C.
6) Premere il tasto **(16)** per impostare il tempo di cottura. L'indicatore del tempo di cottura **(17)** lampeggia. Ruotare la manopola **(4)** e impostare il tempo su 15 minuti.
7) Premere il tasto avvio/arresto **(18)** ▷/□.

Nota

► Durante la prima messa in funzione può avere luogo una leggera formazione di fumi e odori, dovuti ai resti di lavorazione del prodotto. È assolutamente normale e non è pericoloso. Provvedere a un'aerazione sufficiente, aprendo ad esempio una finestra.

8) Al termine del tempo impostato vengono emessi tre brevi segnali acustici, il display si spegne e l'apparecchio passa allo standby. Per spegnere l'apparecchio premere il tasto on/off **(1)** ⏻.

L'apparecchio è ora pronto per l'uso.

9. Funzioni generali

9.1. Accessori per la cottura

Per la scelta di stampi per dolci e padelle da forno tenere conto delle dimensioni dell'interno del forno. Il forno è adatto a stampi circolari con un diametro massimo di 30 cm. Gli stampi ovali o rettangolari devono essere lunghi massimo 30 cm.

La posizione dei singoli inserti influisce sul risultato della cottura. Si raccomanda di utilizzare i livelli come specificato nella tabella **9.5. Programmi automatici**.

Nota

► Il vassoio raccoglibriciole **(10)** va collocato sempre direttamente sul fondo dell'apparecchio, sotto l'elemento riscaldante, e deve restarvi durante il funzionamento. Dopo ogni uso, pulire il raccoglibriciole come descritto al capitolo **13. Pulizia e manutenzione**.

► Se si usa l'accessorio di frittura **(7)** o la griglia per preparare cibi dai quali può colare grasso o liquido, ad es. pizza o patatine fritte, spingervi sotto la teglia per raccogliere i liquidi che colano.

9.2. Illuminazione interna e segnali acustici

■ Durante il funzionamento l'illuminazione interna è accesa. Al termine del programma l'illuminazione interna si spegne automaticamente dopo 1 minuto. È possibile accendere o spegnere manualmente l'illuminazione interna in qualsiasi momento con il tasto **(12)** 💡.

■ Ogni volta che viene premuto un tasto e quando si azionano le manopole **(2)** e **(4)**, viene emesso un segnale acustico. Al termine del tempo di cottura vengono emessi 3 segnali acustici, il display **(3)** si spegne e l'apparecchio passa allo standby.

9.3. Standby

Quando l'apparecchio è in standby tutte le indicazioni del display sono spente. Resta acceso solo l'indicatore di stato **(19)**. Azionare un elemento di comando qualsiasi per riattivare il display **(3)** o spegnere l'apparecchio premendo il tasto on/off **(1)** ⏻.

9.4. Pulsanti di comando

– I programmi automatici si impostano con il selettore di programma **(2)**. Durante la cottura non è possibile cambiare programma con il selettore di programma **(2)**. Per cambiare il programma premere 2 volte il tasto avvio/arresto **(18)** ▷/□.

– La manopola **(4)** serve ad impostare la temperatura e il tempo di cottura. Questi ultimi possono essere modificati in qualsiasi momento anche durante la cottura (vedere il capitolo **10. Uso**).
Nel programma TOAST la manopola serve invece ad impostare il grado di doratura (LIGHT-DARK: da chiaro a scuro) o il numero di fette di pane tostato (SLICE: da 1 a 6). Il tempo viene adattato automaticamente.

Il tempo restante fino al termine del programma è indicato nel display **(3)** dall'indicatore del tempo di cottura **(17)**.

9.5. Programmi automatici

L'apparecchio dispone di 8 programmi automatici.

Programma	Applicazione	Accessori	Livello	Preimpostazioni	Possibilità di regolazione
AIR FRY (frittura con aria calda)	Per friggere senza olio o con poco olio: ad es. patatine, fettine di patate, pepite di pollo, alette di pollo	Accessorio di frittura / teglia	Al centro	180 °C - 15 min. più 60 °C - 10 min. Tenuta in caldo	60 - 200 °C 1 min. - 2 ore
ROAST (arrostire)	Per arrostire verdure e carne	Griglia / teglia	In basso	190 °C - 30 min.	60 - 230 °C 1 min. - 2 ore
GRILL (grigliatura)	Per grigliare carne e pesce e per gratinare sformati	Griglia / teglia	In alto	200 °C - 10 min.	60 - 200 °C 1 min. - 2 ore
REHEAT (riscaldamento)	Per scaldare senza stra-cuocere	Griglia	In basso	80 °C - 20 min.	60 - 110 °C 1 min. - 2 ore
BAKE (cottura al forno)	Per cuocere al forno torte, quiche, tortine, pasticcini, sufflè e pasticci dolci e salati	Stampo da forno sulla griglia / teglia	Al centro	180 °C - 20 min.	60 - 230 °C 1 min. - 2 ore
PIZZA	Per cuocere pizza fresca o surgelata	Griglia	Al centro	220 °C - 15 min.	60 - 230 °C 1 min. - 2 ore
TOAST (tostatura)	Per tostare pane, focacce, panini e pancetta con il grado di doratura desiderato	Griglia	Al centro	4 fette grado di doratura 4 4:45 min.	1 - 6 fette grado di doratura 1 - 7 3:15 - 6:14 min
DEHYDRATE (essiccatura)	Per essiccare frutta, carne e verdura	Accessorio di frittura / griglia	Al centro	60 °C - 6 ore	60 - 100 °C 1 min. - 12 ore

10. Uso

⚠ AVVERTENZA!

- Non toccare mai lo sportello di vetro o l'alloggiamento durante l'uso, poiché tali superfici sono incandescenti. Per aprire lo sportello di vetro e per prelevare i cibi usare una presina, dei guanti da forno o simili per evitare ustioni!
- Maneggiare con cautela i cibi caldi per evitare ustioni.

1) Se non lo si è ancora fatto, inserire la spina in una presa di corrente adatta.
2) Collocare i cibi da cuocere nell'accessorio di frittura **(7)** o in uno stampo e/o sulla griglia **(8)** o sulla teglia **(9)**.

ⓘ Nota

- Non superare le quantità massime indicate nel capitolo **11. Tabella dei tempi di cottura**, altrimenti il risultato potrebbe vedersi compromesso. Inoltre gli alimenti potrebbero traboccare o bruciarsi sugli elementi riscaldanti.

3) Spingere l'accessorio di frittura, la griglia o la teglia nella posizione adatta (in alto/al centro/in basso) nell'apparecchio.
4) Accendere l'apparecchio con il tasto on/off **(1)** ⏻.

Dopo l'accensione è preimpostato il programma AIR FRY.

5) Per selezionare un programma automatico, ruotare il selettore di programma **(2)** finché sul indicatore **(13)** non si illumina il programma desiderato. Sul display **(3)** compaiono la temperatura e il tempo di cottura prestabiliti.

Dopo aver selezionato un programma di cottura, è possibile modificare la temperatura e il tempo di cottura secondo le proprie necessità. È possibile farlo in qualsiasi momento anche durante la cottura.

6) Per impostare la temperatura premere il tasto temperatura **(15)** 🌡. Sul display lampeggia l'indicatore di temperatura **(14)**.
7) Ruotare la manopola **(4)** verso **−** per ridurre la temperatura o verso **+** per aumentarla.

ⓘ Nota

- Si può impostare la temperatura tra 60 °C e 230 °C a passi di 5 °C.
- La temperatura massima dipende dal programma selezionato. Per i programmi AIR FRY e GRILL è limitata a 200 °C.

8) Per cambiare l'impostazione del tempo di cottura, premere il tasto tempo di cottura **(16)** 🕒. Ruotare la manopola **(4)** verso **−** per ridurre il tempo di cottura o verso **+** per aumentarlo.

ⓘ Nota

- Il tempo può essere impostato tra un minuto e 2 ore. Per il programma DEHYDRATE (essiccatura) il tempo massimo impostabile è di 12 ore.

9) Per avviare il programma premere il tasto avvio/arresto **(18)** ▷/☐. L'indicatore di stato **(19)** lampeggia. Nell'indicatore del tempo di cottura **(17)** inizia a decorrere il tempo restante fino al termine del programma. L'apparecchio si riscalda.

ⓘ Nota

- Se si apre lo sportello di vetro durante la cottura per controllare il punto di cottura o girare gli alimenti, il tempo si arresta; il conto alla rovescia riprende non appena si chiude nuovamente lo sportello di vetro. La cottura prosegue automaticamente.

10) Al termine del tempo di cottura vengono emessi tre brevi segnali acustici. Dopo 1 minuto si spegne l'illuminazione interna e l'apparecchio passa allo standby.

ⓘ Nota

- È possibile terminare la cottura prima della fine del tempo di cottura premendo il tasto avvio/arresto **(18)** ▷/☐. L'apparecchio passa allo standby.

11) Quando i cibi sono cotti, prelevare l'accessorio dal forno con una presina o dei guanti da forno. Poggiare l'accessorio su una superficie resistente al calore.
12) Staccare la spina dalla presa di corrente. Fare raffreddare completamente l'apparecchio e pulirlo come descritto al capitolo **13. Pulizia e manutenzione**.

Programma automatico TOAST

1) Selezionare il programma TOAST con il selettore di programma **(2)**. Il programma di cottura TOAST è preimpostato sul grado di doratura 4 (4:45 minuti per 4 fette di pane tostato). Sul display **(3)** lampeggia l'indicatore di doratura **(14)**.
2) Ruotare la manopola **(4)** verso **—** per ridurre il grado di doratura o verso **+** per aumentarlo.
3) Per selezionare il numero di fette, premere il tasto del tempo di cottura **(16)** ⏲. Nell'indicatore **(14)** lampeggia il numero sopra la scritta SLICE (fette).
4) Ruotare la manopola **(4)** aumentare o ridurre il numero di fette. È possibile impostare da 1 a 6 fette. Il tempo di cottura cambia automaticamente in funzione del numero di fette e del grado di doratura selezionato.
5) Avviare il programma con il tasto avvio/arresto **(18)** ▷/□.

Programma di tenuta in caldo (solo per AIR FRY)

Allo scadere del tempo di cottura del programma AIR FRY viene emesso un breve segnale acustico e l'apparecchio avvia automaticamente il programma di tenuta in caldo. Sull'indicatore **(14)** si illumina WARM.

Il programma di tenuta in caldo è preimpostato su 10 minuti a 60 °C. Allo scadere di questo tempo vengono emessi tre brevi segnali acustici e dopo 1 minuto l'apparecchio passa allo standby.

Si può interrompere il programma di tenuta in caldo in qualsiasi momento premendo il tasto avvio/arresto **(18)** ▷/□.

11. Tabella dei tempi di cottura

La tabella dei tempi di cottura fornisce esempi che illustrano quali cibi devono venire cotti a quale temperatura e per quanto tempo. I tempi di cottura riportati di seguito sono valori indicativi e possono variare a seconda del tipo e della quantità degli alimenti. Se necessario adeguare i valori alle proprie esigenze o esperienze.

Programma	Preparazione	Quantità	Temperatura	Tempo	Girare	Raccomandazione
AIR FRY (frittura con aria calda)	Patatine fritte surgelate	Ottimale 400 g Max. 700 g	180 °C	20 min. 30 min	sì	Preriscaldare per 5 min. Girare a metà del tempo di cottura con una pinza
	Patatine fritte fresche	Ottimale 400 g Max. 700 g	180 °C	25 min. 35 min	sì	Mescolare con un 1 CT di olio. Preriscaldare per 5 min. Girare a metà del tempo di cottura con una pinza
	Pepite di pollo (surgelate)	Ottimale 400 g Max. 500 g	200 °C	15 min. 18 min.	sì	Girare a metà del tempo di cottura con una pinza
ROAST (arrostire)	Pollo intero	Ottimale 1200 g Max. 1500 g	200 °C	45 min. 55 min.		
	Filetto di salmone	Ottimale 400 g Max. 600 g	170 °C	15 min. 20 min.		

Programma	Preparazione	Quantità	Temperatura	Tempo	Girare	Raccomandazione
GRILL (grigliatura)	Polpette	Ott. 500 g (4 pz.) Max. 750 g (6 pz.)	200 °C	30 min 35 min	sì	Girare a metà del tempo di cottura
REHEAT (riscaldamento)	Riscaldamento degli alimenti		100 °C	10 min. 15 min.		
BAKE (cottura al forno)	Torta al cioccolato	Ottimale 400 g Max. 600 g	180 °C	20 min. 30 min		
	Muffin	Ottimale 7 pz. Max. 9 pz.	180 °C	12 min. 14 min.		Preriscaldare per 5 min. Livello centrale
PIZZA	Pizza surgelata	Ott./max. 1 pz. 26-30 cm	220 °C	12 min.		Preriscaldare per 5 min.
TOAST (tostatura)	Pane tostato, bruschetta	Ottimale 4 pz. Max. 6 pz.	Automatica	4:45 min. 6:14 min.		Preriscaldare per 5 min grado di doratura 4
DEHYDRATE (essiccatura)	Mele	Ott./max. 2 pz.	60 °C	8 ore		Fette di 1 cm di spessore. Girare l'accessorio a metà del tempo di cottura
	Banane	Ott./max. 2 pz.	60 °C	8 ore		

12. Suggerimenti per risultati di cottura ottimali

- Non superare le quantità massime raccomandate.
- Gli alimenti più piccoli richiedono di solito un tempo di cottura solo un poco più breve rispetto agli alimenti più grandi.
- Gli alimenti più piccoli vengono cotti uniformemente se voltati o girati a metà del tempo di cottura. Per farlo servirsi di un utensile da cucina, ad es. una pinza.
- Per la preparazione di pietanze a base di patate con aria molto calda si prestano al meglio i tipi di patate che restano compatti alla cottura. Sciacquare i pezzi di patata con acqua pulita, poi asciugarli accuratamente in uno straccio da cucina. In questo modo non si incolleranno tra di loro e diventeranno particolarmente croccanti.
- Per friggere con aria molto calda, di solito non è necessario olio. L'aggiunta di qualche goccia d'olio può comunque esaltare il sapore.
- Attenersi alle indicazioni per la preparazione riportate sulla confezione dell'alimento da friggere. Regolare la temperatura e il tempo di cottura secondo le raccomandazioni.
- Per la preparazione di torte, quiche, sformati o tortini è possibile utilizzare stampi da forno o stampi per sformati di silicone, acciaio inox, alluminio, terracotta o ceramica, collocandoli sulla griglia **(8)**.

13. Pulizia e manutenzione

1) Dopo l'uso estrarre il vassoio raccoglibriciole **(10)** e gettare via le briciole. Se necessario, pulire il vassoio raccoglibriciole in acqua calda e detersivo usando una spugnetta morbida. Poi risciacquare con acqua pulita.
2) Dopo l'uso pulire l'accessorio di frittura **(7)**, la griglia **(8)** e la teglia **(9)** in acqua calda con un poco di detersivo, usando una spugnetta non abrasiva. In caso di sporco ostinato mettere prima a mollo gli accessori in acqua calda e detersivo per circa 10 minuti. Quindi risciacquare con acqua pulita.

ⓘ Nota

►  Tutti gli accessori, tranne il vassoio raccoglibriciole, possono essere lavati anche in lavastoviglie.

3) Pulire lo sportello di vetro raffreddato e le superfici interne con una spugnetta umida e un detersivo delicato.
4) Rimuovere eventuali residui di cibo dagli elementi riscaldanti con una spazzola asciutta.
5) Passare un panno umido all'esterno dell'apparecchio. In caso di necessità, applicare sul panno qualche goccia di detersivo e risciacquare poi la superficie con acqua pulita.
6) Prima di riutilizzare o conservare l'apparecchio e gli accessori, farli asciugare completamente.

14. Sostituzione dell'illuminazione interna

1) Spegnere l'apparecchio e staccare la spina dalla presa di corrente. Far raffreddare completamente l'apparecchio.
2) Aprire lo sportello di vetro. L'illuminazione interna **(6)** si trova sul lato posteriore della parete di destra (vedere fig. **C**).
3) Afferrare la copertura dell'illuminazione interna e girarla in senso antiorario. Staccare la copertura (vedere fig. **C**).
4) Rimuovere l'elemento illuminante guasto estraendolo (vedere fig. **D**).
5) Inserire un nuovo elemento illuminante dello stesso tipo (lampada a incandescenza, max. 25 W, 220-240 V) nell'attacco (vedere fig. **E**).
6) Riavvitare la copertura in posizione.

15. Conservazione

- Una volta che l'apparecchio si è raffreddato, avvolgere il cavo di alimentazione intorno all'avvolgicavo **(20)** situato sul lato posteriore dell'apparecchio (vedere fig. **F**).
- Conservare l'apparecchio pulito in un luogo asciutto e con poca polvere.

16. Risoluzione degli errori

Problema	**Possibile causa**	**Possibile soluzione**
L'apparecchio non funziona	La spina non è collegata all'alimentazione	Inserire la spina in una presa
	La presa è difettosa	Utilizzare un'altra presa
	L'apparecchio è difettoso	Contattare il servizio clienti
Il display **(3)** non si illumina	La spina non è collegata all'alimentazione	Inserire la spina in una presa
	Il cavo di alimentazione è danneggiato	Contattare il servizio clienti
Il display mostra valori errati	Display danneggiato	Contattare il servizio clienti
	Parti sulla scheda elettronica danneggiate	Contattare il servizio clienti
Il tempo di cottura è più lungo del previsto	La porta in vetro è stata aperta frequentemente per controllare la cottura	Non interrompere il processo di cottura aprendo inutilmente la porta in vetro
	Impostazione della temperatura errata	Controllare le impostazioni della temperatura
Durante il funzionamento si sviluppano fumo e odori	Residui di detergente o di cibo sugli elementi riscaldanti	Rimuovere gli alimenti e lasciare funzionare l'apparecchio con la porta in vetro aperta finché non si sviluppa più fumo. Aprire una finestra per una migliore ventilazione

Problema	Possibile causa	Possibile soluzione
Il display mostra E1	Errore sensore di temperatura (NTC): cortocircuito	Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica e ricollegarlo; se il problema persiste, contattare il servizio clienti
Il display mostra E2	Errore sensore di temperatura (NTC)	
Il display mostra E3	Temperatura nella camera di cottura superiore a 260 °C	
Il display mostra E4	Errore di trasmissione del segnale sulla scheda	

17. Smaltimento

17.1. Smaltire l'apparecchio e l'imballaggio



Il simbolo del cassonetto dei rifiuti barrato significa che questo apparecchio non deve essere smaltito con i normali rifiuti domestici al termine della sua durata utile. L'apparecchio deve essere conferito a punti di raccolta autorizzati, centri di riciclaggio o aziende di smaltimento.

Si prega di eliminare tutti i dati personali prima della riconsegna.

Prima della riconsegna rimuovere le pile o batterie non integrate nell'apparecchio vecchio, nonché le luci che sia possibile togliere senza distruggerle, e conferirle ad un punto di raccolta separato.

L'imballaggio è costituito da materiali che possono essere smaltiti tramite gli appositi centri di raccolta e riciclaggio.

Smaltire l'imballaggio conformemente alle norme di tutela ambientale.

18. Dati tecnici

Tensione di rete	220–240 V ~, 50–60 Hz
Potenza assorbita	2250 W
Potenza assorbita in modalità off	0,35 W
Lampadina	Lampada a incandescenza G9, max. 25 W, 220-240 V
Capacità vano di cottura	21 l

19. 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 di acquisto. Si prega di conservare bene lo scontrino di cassa. Quest'ultimo è necessario come prova d'acquisto. Qualora entro tre anni a partire dalla data d'acquisto del prodotto si presentasse un difetto del materiale o di fabbricazione, provvederemo a nostra discrezione a riparare o a sostituire gratuitamente il prodotto oppure a rimborsare il prezzo d'acquisto. Questa prestazione di garanzia ha come presupposto che l'apparecchio guasto e la prova d'acquisto (scontrino di cassa) vengano presentati entro il termine di tre anni e che si descriva per iscritto in cosa consiste il difetto e quando si è evidenziato.

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 prestazione in garanzia vale per difetti del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto esposti a normale logorio, che possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura (esempio capacità della batteria, calcificazione, lampade, pneumatici, filtri, spazzole...). La garanzia non si estende altresì a danni che si verificano su componenti delicati (esempio interruttori, parti realizzate in vetro, schermi, accessori vari) nonché danni derivanti dal trasporto o altri incidenti.

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 (IAN) 528923_2601 come prova di acquisto.
- Il codice dell'articolo è riportato sulla targhetta identificativa o su un'incisione presenti sul prodotto, sul frontespizio del manuale di istruzioni (in basso a sinistra) o su un adesivo applicato alla parte posteriore o inferiore del prodotto.
- 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.

19.1. Assistenza

(IT) **Assistenza Italia**

Tel.: 800781188

E-Mail: kompernass@lidl.it

IAN 528923_2601

19.2. Importatore

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

20. Ordinazione dei pezzi di ricambio

È sempre possibile ordinare comodamente pezzi di ricambio per questo prodotto su Internet, all'indirizzo **www.kompernass.com**.

Scansionare il codice QR con lo smartphone/il tablet.
Con questo codice QR si giunge direttamente al nostro sito web ed è possibile vedere e ordinare i ricambi disponibili.

Nota

- Qualora si riscontrino problemi con l'ordine online, ci si può rivolgere al nostro centro di assistenza telefonicamente o tramite e-mail.
- Al momento dell'ordine si prega di indicare sempre il codice articolo (IAN) 528923_2601.
- Si tenga presente che l'ordine online di pezzi di ricambio non è possibile in tutti i Paesi in cui effettuiamo consegne.

21. Ricette

Tutte le ricette s'intendono senza garanzia di riuscita. Tutti i dati relativi a ingredienti e preparazione sono puramente indicativi. Integrare questi suggerimenti di ricette con i propri valori derivanti dall'esperienza.

Patatine fritte

Ingredienti per 2 persone

- 400 g di patatine fritte (surgelate)
- Sale

Preparazione

1) Versare le patatine congelate nell'accessorio di frittura.
2) Selezionare il programma AIR FRY e friggere come da istruzioni.
3) A metà del tempo di cottura estrarre l'accessorio di frittura e girare le patatine con una pinza o distribuirle.
4) Al termine del programma versare le patatine in un recipiente e salarle e insaporirle a piacere. Servire con una salsina di propria scelta.

Patate dolci fritte fatte in casa

Ingredienti per 2 persone

- 400 g di patate dolci
- 1 CT di olio
- 1 CT di amido alimentare
- 1 CT di sesamo
- Sale marino grosso

Preparazione

1) Pelare le patate dolci e tagliarle in bastoncini spessi 1 cm. Farli riposare per circa 1 ora in acqua fredda, poi asciugarli bene e cospargerli uniformemente di amido alimentare.
2) Tostare il sesamo in una padella senza grasso per circa 10 minuti, fino a quando non si comincia a sentirne il profumo. Di tanto in tanto girare.
3) Lasciare raffreddare il sesamo tostato e pestarlo assieme al sale in un mortaio.
4) Versare l'olio in una ciotola, distribuire al suo interno i bastoncini di patate dolci e girarli più volte fino a bagnarli d'olio.
5) Affinché l'olio in eccesso possa sgocciolare via, prelevare i bastoncini di patate dolci dalla ciotola con una pinza da cucina e metterli nell'accessorio di frittura.
6) Friggere nella modalità AIR FRY seguendo le indicazioni. A metà del tempo di cottura girarli con la pinza da cucina.
7) Aggiungere la miscela di sesamo e sale alle patate dolci fritte e servire subito.

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 poco di miele o zucchero di canna
- 2 cc di erbe aromatiche
- Sale e pepe
- 5 ml di olio

Preparazione

1) Mescolare aceto, olio, 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 marinatura. Si consiglia di lasciare in posa in frigorifero per tutta la notte.
3) Disporre le alette di pollo marinate in uno stampo e collocare quest'ultimo sulla griglia. Cuocere per circa 25-30 minuti a 190 °C con il programma ROAST. Dopo circa 15 minuti girarle con un utensile adatto. Cucinarle per altri 10-15 minuti.
4) Di tanto in tanto controllare il processo di cottura ed eventualmente interromperlo se le alette di pollo sono cotte prima del tempo prestabilito.

Verdure al forno

Ingredienti per 4 persone

- 1 zucchina
- 1 peperone rosso
- 1 peperone giallo
- 1 cipolla rossa
- 250 g di prataioli freschi
- 1 cc di olio di oliva
- Erbe di Provenza
- Sale e pepe

Preparazione

1) Pulire i prataioli e tagliarli a fettine. Lavare le altre verdure, rimuovere semi e piccioli e tagliarle a piccoli pezzi. Sbucciare la cipolla e tagliarla ad anelli o spicchi.
2) Mescolare bene le erbe aromatiche con l'olio d'oliva in una ciotola. Aggiungere le verdure e mescolare bene il tutto nuovamente.
3) Cuocere tutto insieme a circa 180 °C per circa 15 minuti con il programma AIR FRY. Girare a metà del tempo di cottura.

Saccottini ripieni

Ingredienti per 10 unità

- 150 g di pasta sfoglia (surgelata o da scaffale frigorifero del supermercato)
- 2 CT di latte
- Ripieno a piacere

Preparazione

1) Tagliare la pasta sfoglia in 10 quadrati (5 x 5 cm).
2) Collocare un cucchiaino colmo di ripieno al centro di ogni quadrato.
3) Ripiegare ogni quadrato formando un saccottino triangolare. Spennellare un poco d'acqua sui bordi e comprimerli con una forchetta.
4) Disporre i saccottini sulla teglia e spennellarli con latte.
5) Dorare per circa 15-20 minuti a 160 °C con il programma BAKE.

Proposte per il ripieno

Prosciutto e formaggio:

– Mescolare 50 g di formaggio fresco e 50 g di prosciutto cotto tagliato a strisce sottili e un poco di pepe.

Spinaci e ricotta:

– Mescolare 50 g di ricotta con 50 g di spinaci ben sgocciolati, un poco di noce moscata, sale e parmigiano grattugiato.

Mele e cannella:

– Tagliare una mela a pezzi piccoli e mescolarla con 1 CT, 1 cc di cannella e un po' di uva passa.

Salmone e formaggio fresco:

– Mescolare 50 g di formaggio fresco e 50 g di salmone (fresco o affumicato) tagliato a dadini o strisce e un poco di aneto.

Salmone marinato al sesamo

Ingredienti per 2 persone

- 400 g di salmone
- 1 CT di sesamo
- 25 ml di salsa di soia
- 25 ml di succo di limone
- 1 CT di miele
- 1 cc 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 marinatura.
2) Tagliare il salmone a dadini e aggiungerlo alla marinata.
3) Cuocere i dadini di salmone per circa 10 minuti a 180 °C. Selezionare a tale scopo il programma ROAST e adattare il tempo di cottura 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. Accompagnare con un'insalata mista.

Pizza margherita alla napoletana

Ingredienti per 2 pizze

– Per l'impasto:
- 350 g di farina per pizza
- 10 g di olio EVO
- 4 g di zucchero
- 200 ml di acqua
- 10 g di sale
- 1 g di lievito fresco

– Per il condimento:
- 160 g di pomodori pelati in scatola (San Marzano)
- 1 mozzarella (se possibile di bufala)
- Qualche foglia di basilico fresco
- Olio EVO
- Un poco di Parmigiano Reggiano o Grana Padano grattugiato
- Sale

Preparazione

1) Versare l'acqua in una ciotola di legno e scioglierci il sale e lo zucchero.
2) Mettere nella ciotola poco più della metà della farina, sbriciolare il lievito sulla farina e mescolare i due ingredienti con una mano infarinata. Aggiungere gradualmente il resto della farina incorporandola dolcemente all'impasto finché la farina non assorbe l'acqua.
3) Aggiungere l'olio all'impasto e continuare a lavorarlo con una mano finché non assorbe l'olio.
4) Prelevare l'impasto dalla ciotola e lavorarlo per 20-25 minuti con entrambe le mani su una superficie piana e leggermente infarinata. L'impasto deve diventare liscio ed elastico e non deve appiccicarsi. Se necessario cospargere un poco di farina sulla superficie di lavoro.
5) Formare una palla con l'impasto e farla riposare per 15 minuti nella ciotola di legno. Poi toglierla, impastarla brevemente, rimetterla nella ciotola e farla riposare coperta per altri 40 minuti.
6) Prelevare la palla di impasto e tagliarla in 2 pezzi delle stesse dimensioni. Con questi pezzi formare 2 palle più piccole.
7) Rimettere le due palle di impasto nella ciotola di legno e farle riposare coperte per 8-12 ore in un luogo caldo.
8) Schiacciare i pomodori pelati senza succo con una forchetta, poi incorporarvi olio, sale e foglie di basilico spezzettate a mano.
9) Tagliare la mozzarella a dadi o bastoncini.
10) Se si dispone di una pietra per pizza, metterla nel forno e riscaldarla per circa 30-40 minuti a 230 °C con il programma PIZZA. In caso contrario preriscaldare il forno per 5 minuti a 230 °C.
11) Nel frattempo, passare velocemente le palle di impasto nella farina su entrambi i lati e lavorarle sulla superficie di lavoro infarinata con le dita, dal centro verso i bordi, fino a ottenere una forma rotonda.
12) Tenere l'impasto fermo al centro con una mano e con l'altra tirare delicatamente i bordi. Girare l'impasto e ripetere.
13) Distribuire ora la salsa di pomodoro sulla pizza con il dorso di un cucchiaio, a spirale dal centro verso i bordi, ricoprire uniformemente con i pezzi di mozzarella e cospargere di parmigiano. Infine distribuirvi qualche foglia di basilico e versare un filo d'olio sulla pizza.
14) Disporre la pizza sulla pietra per pizza calda o direttamente sulla griglia e cuocerla per circa 10 minuti a 230 °C con il programma PIZZA. Servire subito.

Torta piemontese alle nocciole

Ingredienti

- 200 g di nocciole tostate intere
- 80 g di farina di frumento
- 200 g di zucchero
- 3 uova (2 separate, 1 intero)
- 200 g di burro fuso
- 1 pizzico di sale
- Buccia di limone grattugiata

Preparazione

1) Distribuire le nocciole sulla teglia e tostarle per 10 minuti a 200 °C con il programma ROAST finché non sono ben dorate. Farle raffreddare e se necessario rimuovere la pellicina.
2) Tritare le nocciole con un robot da cucina fino a ottenere una farina grossolana.
3) Aggiungere la farina di frumento e la metà dello zucchero alle nocciole tritate e mescolare bene il tutto. Incorporarvi la buccia di limone grattugiata.
4) Montare i 2 tuorli con l'altra metà dello zucchero fino a ottenere un composto spumoso. Poi aggiungerlo agli ingredienti secchi e mescolare bene. Incorporare all'impasto anche l'uovo intero e il burro fuso.
5) Montare i 2 albumi con un pizzico di sale a neve. Incorporare poco a poco al composto fino a ottenere un impasto semiliquido.
6) Imburrare uno stampo a cerniera e cospargere di pangrattato. Distribuire il composto nello stampo e imprimere sulla superficie un motivo a spirale con il dorso di una forchetta.
7) Cuocere la torta con il programma BAKE per 30-40 minuti a 190 °C, fino a doratura uniforme. Per verificare il punto di cottura, inserire uno stecchino al centro: se esce pulito, la torta è pronta.

ⓘ Nota

► La torta risulta croccante e friabile, poiché viene cotta senza lievito e non cresce. Se si desidera una consistenza più morbida, aggiungere mezza bustina di lievito in polvere alla farina.

Tortine di mirtilli e banana

Ingredienti per 10 tortine

- 200 g di farina di frumento
- 2 cc di lievito in polvere
- 2 banane mature
- 2 uova
- 40 g di burro
- 1 cc di estratto di vaniglia
- 50 g di miele
- 1 cc di cannella
- 200 g di mirtilli

Preparazione

1) Mescolare la farina con il lievito in polvere in una ciotola grande.
2) Schiacciare le banane con una forchetta, aggiungerla alla farina con il lievito in polvere insieme alle uova, al burro, all'estratto di vaniglia, al miele e alla cannella e mescolare bene.
3) Incorporare i mirtilli con cautela all'impasto.
4) Versare l'impasto pronto nelle formine per tortine e disporre queste ultime sulla teglia.
5) Cuocere le tortine per circa 20 minuti a 180 °C con il programma BAKE. Per provare se le tortine sono cotte, vi si può infilare un bastoncino di legno al centro. Se quando si estrae il bastoncino non vi resta attaccato impasto, le tortine sono pronte.

Banana bread

Ingredienti

- 3 banane molto mature
- 200 g di farina integrale di frumento (in alternativa farina di segale o farina di farro)
- ½ cc. di cannella in polvere
- 100 g di mela grattugiata o di mousse di mele senza zucchero
- ½ bustina di lievito in polvere
- 2 uova
- 50 g di noci tritate

Preparazione

1) Sbucciare la mela, liberarla dai semi e grattugiarla finemente. Sbucciare le banane, aggiungerle alla mela e schiacciare bene. Sbattere con le 2 uova fino a ottenere un composto spumoso.
2) Mescolare la farina, il lievito in polvere e la cannella, aggiungerli al purè di banana e mela e mescolare brevemente. Infine incorporare le noci tritate.
3) Versare l'impasto nello stampo rettangolare imburrato. Più grande è lo stampo, più basso sarà il pane.
4) Cuocere per circa 45 minuti a 180 °C con il programma BAKE.
   Per verificare il punto di cottura, infilare uno stecchino nell'impasto.

ⓘ Nota

► La torta cresce in forno, ma si abbassa leggermente raffreddandosi. Lasciar raffreddare completamente prima di tagliare!

Índice

1. Uso previsto **90**

2. Indicaciones de advertencia y símbolos utilizados **90**

3. Indicaciones de seguridad **91**

4. Volumen de suministro **94**

5. Desembalaje **94**

6. Descripción del aparato **94**

7. Antes del primer uso **94**

8. Puesta en funcionamiento **94**

9. Funciones generales **95**

9.1. Accesorios para cocinar 95

9.2. Iluminación interna y señales acústicas 95

9.3. Modo de espera 95

9.4. Botones de mando 95

9.5. Programas automáticos 96

10. Manejo **97**

11. Tabla de preparación de alimentos **98**

12. Consejos para obtener los mejores resultados **100**

13. Limpieza y mantenimiento **100**

14. Cambio de la iluminación interna **100**

15. Almacenamiento **100**

16. Resolución de problemas **101**

17. Desecho **101**

17.1. Desechar el aparato y el embalaje 101

18. Características técnicas **101**

19. Garantía de Kompernass Handels GmbH **102**

19.1. Asistencia técnica 102

19.2. Importador 102

20. Pedido de recambios **103**

21. Recetas **103**

1. Uso previsto

Este aparato está diseñado exclusivamente para la preparación de alimentos en las cantidades habituales de un entorno doméstico. Este aparato es apto tanto para hornear como para freír y cocinar alimentos con aire caliente, así como para calentar, tostar, gratinar, cocinar a la parrilla y deshidratar alimentos.

Este aparato está diseñado exclusivamente para su uso privado en estancias cerradas. No lo utilice con fines comerciales o industriales.

Cualquier uso diferente o que supere lo indicado se considerará contrario al uso previsto. Se excluyen las reclamaciones de cualquier tipo en relación con los daños causados por un uso contrario al uso previsto. El riesgo será responsabilidad exclusiva del usuario.

2. Indicaciones de advertencia y símbolos utilizados

En estas instrucciones de uso, en el embalaje y en el aparato se utilizan las siguientes indicaciones de advertencia y símbolos (si corresponde):

	**¡PELIGRO!** Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "PELIGRO" designa una situación de peligro inminente que, si no se evita, causa lesiones mortales o graves.
	**¡ADVERTENCIA!** Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "ADVERTENCIA" designa una posible situación peligrosa que, si no se evita, puede causar lesiones mortales o graves.
	**¡CUIDADO!** Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "CUIDADO" designa una posible situación peligrosa que, si no se evita, puede causar lesiones de gravedad leve a moderada.
	**¡ATENCIÓN!** Una indicación de advertencia marcada con este símbolo y con el término "ATENCIÓN" designa una posible situación que, si no se evita, puede causar daños materiales.
	**Indicación:** La indicación proporciona información adicional que facilita el manejo del aparato.

	**Lea las instrucciones.** Antes de usar el producto, lea todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Entregue todos los documentos cuando transfiera el producto a terceros.
	Corriente/tensión alterna
	Cuidado: ¡superficies calientes!
	Este aparato solo es apto para su uso en interiores.
	¡No sumerja este producto en agua!
	Producto apto para el lavavajillas.
	Todas las piezas de este aparato que entran en contacto con alimentos son aptas para su uso con alimentos.
	Este producto cumple los requisitos de las normas europeas y nacionales aplicables.
	¡No deseche este aparato eléctrico con la basura doméstica!
	Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.
	Observe la indicación de los materiales de embalaje para su reciclaje: se indican con abreviaciones (a) y cifras (b) que significan lo siguiente: 1-7: plásticos; 20-22: papel y cartón, 80-98: materiales compuestos.
	El embalaje contiene componentes de papel y/o cartón. El embalaje contiene componentes de plástico y/o metal.







El producto, el embalaje y la documentación adjunta están sujetos en Francia a la responsabilidad ampliada del productor (RAP) y deben recogerse de forma selectiva, de conformidad con las normas nacionales vigentes en materia de clasificación y eliminación de residuos.

3. Indicaciones de seguridad

⚠ ¡PELIGRO! ¡DESCARGA ELÉCTRICA!

- Conecte el aparato exclusivamente a una toma eléctrica instalada según lo dispuesto y con una tensión de red equivalente a la indicada en la placa de características.
- No sumerja el aparato en líquidos ni permita que ningún líquido penetre en la carcasa del aparato. El aparato no debe estar expuesto a la humedad ni utilizarse a la intemperie. Si, por cualquier motivo, penetrase líquido en la carcasa del aparato, desconecte el enchufe de la red eléctrica y entregue el aparato al personal especializado cualificado para su reparación.
- ¡No sumerja nunca el aparato en agua ni en otros líquidos! Podría haber peligro de muerte por descarga eléctrica si, durante el funcionamiento, penetran restos de líquidos en las piezas sometidas a tensión.
- Proteja el aparato contra el goteo y las salpicaduras de agua. En consecuencia, no coloque ningún recipiente que contenga líquido (p. ej., un jarrón) encima del aparato o en sus inmediaciones.
- Si se producen errores de funcionamiento y antes de limpiar el aparato, desconecte el enchufe de la red eléctrica.
- Desconecte el enchufe de la toma eléctrica tirando del propio enchufe, nunca del cable.
- No toque nunca el aparato, el cable ni el enchufe con las manos húmedas.
- Si se estropea el cable de conexión de red de este aparato, encomiende su sustitución al fabricante, a su servicio de asistencia técnica o a una persona que posea una cualificación similar para evitar peligros.
- No doble ni aplaste el cable de conexión de red y tiéndalo de modo que nadie pueda pisarlo ni tropezar con él.
- Proteja el cable de red contra el contacto directo con las piezas calientes del aparato. No utilice nunca el aparato cerca de llamas abiertas, placas de cocina u hornos calientes.
- Desconecte el aparato de la red eléctrica inmediatamente después de su uso. El aparato solo estará totalmente desconectado de la corriente si se extrae el enchufe de la toma eléctrica.

- No está permitido abrir la carcasa del aparato o intentar repararlo. De lo contrario, no podrá garantizarse la seguridad del aparato y se anulará el derecho a la garantía. Si el aparato está defectuoso, encargue su reparación exclusivamente al personal especializado cualificado.
- Coloque el aparato lo más cerca posible de una toma eléctrica. Procure que el enchufe esté fácilmente accesible para su desconexión rápida si se produce una situación de peligro; del mismo modo, tienda el cable de forma que nadie pueda tropezar con él.
- Asegúrese de que el aparato esté colocado de forma estable.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas o carezcan de los conocimientos y de la experiencia necesaria siempre que sean vigilados o hayan sido instruidos correctamente sobre el uso seguro del aparato y hayan comprendido los peligros que entraña.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Los niños no deben realizar las tareas de limpieza y mantenimiento del aparato a no ser que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión.
- El aparato y el cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Los niños no deben jugar con los materiales de embalaje.
  Existe peligro de asfixia.
- Si el aparato se cae o está dañado, no debe seguir utilizándose. Encomiende la revisión del aparato y su reparación al personal especializado cualificado.
- No coloque ningún objeto sobre el aparato ni lo cubra. Mantenga libres los orificios de entrada y salida de aire para no obstaculizar el paso de la corriente de aire. De lo contrario, el aparato podría sobrecalentarse.
- Las superficies del aparato pueden calentarse mucho durante el funcionamiento. Toque el aparato exclusivamente por el asidero o por los elementos de mando.
- No toque nunca la puerta de vidrio ni la carcasa mientras el aparato esté en uso, ya que podrían estar muy calientes. Para evitar quemaduras, use un trapo de cocina, un guante de horno o un utensilio similar para abrir la puerta de vidrio y extraer los alimentos.
- Proceda con cautela al manipular los alimentos calientes para evitar quemaduras.
- No mueva el aparato durante el funcionamiento.
- Después de su uso, deje que el aparato se enfríe bien antes de limpiarlo. ¡Peligro de quemaduras!

- ¡El uso incorrecto del aparato puede provocar lesiones! Utilice el aparato exclusivamente conforme a su uso previsto.

ⓘ ¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- No utilice ningún tipo de reloj programador externo ni sistema de control remoto para accionar el aparato.
- No deje nunca el aparato desatendido durante su funcionamiento.
- Asegúrese de que el aparato, el cable de red o el enchufe no entren en contacto con fuentes de calor, como placas de cocina o llamas abiertas.
- Utilice el aparato exclusivamente con los accesorios originales suministrados.
- Este aparato no está diseñado para su uso empotrado. No lo utilice dentro de un armario. Colóquelo sobre una superficie estable, uniforme y termorresistente.
- No utilice el aparato como calefactor.
- No coloque papel de aluminio bajo el aparato ni recubra el interior del aparato ni las varillas térmicas con él.
- Asegúrese de que los alimentos no entren en contacto con las varillas térmicas.
- Use exclusivamente recipientes aptos para el horno.
- No guarde ningún objeto de plástico, papel o materiales similares en el horno.
- La puerta del horno está fabricada con vidrio templado de seguridad especialmente resistente a los golpes. No obstante, puede romperse, especialmente en las esquinas, si se somete a cargas mecánicas. Proteja la superficie de vidrio frente a arañazos y objetos afilados. No coloque ningún objeto sobre la puerta de vidrio abierta.
- No coloque nunca el aparato bajo armarios suspendidos ni junto a cortinas, paredes de armarios ni cualquier otro objeto inflamable.
- No utilice productos de limpieza abrasivos ni agresivos, ya que podrían dañar las superficies.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGROS PARA LA SALUD!

- La acrilamida es una sustancia potencialmente cancerígena que se produce al freír alimentos con contenido de almidón a más de 175 °C. Por lo tanto, los alimentos con almidón, como, p. ej., las patatas fritas, solo deben adquirir un color dorado, no marrón oscuro. Solo así podrá cocinar con una concentración baja de acrilamida.

4. Volumen de suministro

El aparato se suministra de serie con los siguientes componentes:

- Minihorno digital de aire caliente
- 1 bandeja de horno
- 1 parrilla
- 1 cesta para freír
- 1 bandeja para migas
- Instrucciones de uso
- Guía de inicio rápido

5. Desembalaje

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

6. Descripción del aparato

Figura A:

1 Botón de encendido/apagado ⏻

2 Interruptor de selección del programa

3 Pantalla con botones de funciones

4 Botón giratorio de temperatura/tiempo de preparación

5 Asa de la puerta

6 Iluminación interna

7 Cesta para freír

8 Parrilla

9 Bandeja de horno

10 Bandeja para migas

11 Ranuras de ventilación

Figura B:

12 Botón de la iluminación interna

13 Indicador del programa de cocina

14 Indicador de temperatura/nivel de tueste/rebanadas/mantenimiento del calor

15 Botón de temperatura

16 Botón del tiempo de preparación

17 Indicador del tiempo de preparación

18 Botón de inicio/parada ▷/□

19 Indicador del estado de funcionamiento

Figura F:

20 Enrollacables

7. Antes del primer uso

1) Coloque el aparato sobre una superficie plana, estable y termorresistente. Asegúrese de dejar suficiente espacio libre alrededor del aparato para que pueda circular bien el aire. Mantenga una distancia libre de al menos 15 cm con respecto a otros muebles o paredes alrededor del aparato.
2) Limpie los accesorios de la manera descrita en **13. Limpieza y mantenimiento**.
3) Limpie las superficies internas y externas del aparato con un paño húmedo.

8. Puesta en funcionamiento

■ Antes del primer uso, debe calentarse una vez el aparato vacío. Para ello, proceda de la manera siguiente.

1) En caso necesario, extraiga todos los accesorios del interior del aparato.
2) Conecte el enchufe a una toma eléctrica adecuada.
3) Pulse el botón de encendido/apagado **(1)** ⏻ para encender el aparato.
4) Gire el interruptor de selección del programa **(2)** hasta que se ilumine el programa BAKE en el indicador **(13)**.
5) El indicador de temperatura **(14)** parpadea. Gire el interruptor giratorio **(4)** y ajuste una temperatura de 230 °C.
6) Pulse el botón **(16)** para ajustar el tiempo de preparación. Tras esto, el indicador del tiempo de preparación **(17)** parpadea. Gire el interruptor giratorio **(4)** y ajuste un tiempo de 15 minutos.
7) Pulse el botón de inicio/parada **(18)** ▷/□.

ⓘ Indicación

► Durante la primera puesta en funcionamiento, es posible que se genere un ligero olor y se produzca humo debido a los residuos de fabricación. Esto es totalmente normal e inocuo. Procure que haya suficiente ventilación; por ejemplo, abra una ventana.

8) Al finalizar el tiempo ajustado, se emiten tres breves señales acústicas, la pantalla se apaga y el aparato pasa al modo de espera. Para apagar el aparato, pulse el botón de encendido/apagado **(1)** ⏻.

Con esto, el aparato estará listo para su uso.

9. Funciones generales

9.1. Accesorios para cocinar

Para seleccionar los moldes o recipientes de horno y las sartenes aptas para el horno, tenga en cuenta las dimensiones del espacio interior. Este aparato admite moldes y recipientes redondos con un diámetro de hasta 30 cm. Los moldes y recipientes ovalados o rectangulares pueden medir hasta 30 cm de largo como máximo.

La posición de los distintos accesorios en el horno influye sobre el resultado de la preparación. Recomendamos utilizar los accesorios de la manera indicada en la tabla **9.5. Programas automáticos**.

ⓘ Indicación

- ► La bandeja para migas **(10)** debe colocarse siempre directamente sobre la parte inferior del horno bajo el elemento térmico y permanecer allí durante el funcionamiento. Límpiela después de cada uso como se describe en el capítulo **13. Limpieza y mantenimiento**.
- ► Si prepara alimentos en la cesta para freír **(7)** o en la parrilla que puedan desprender grasas o jugos, como, p. ej., pizza o patatas fritas, coloque la bandeja de horno por debajo para recolectar los líquidos que caigan.

9.2. Iluminación interna y señales acústicas

- ■ Durante el funcionamiento, la iluminación interna permanece encendida. Tras finalizar el programa, la iluminación interna se apaga automáticamente después de 1 minuto. Puede encender o apagar manualmente la iluminación interna en cualquier momento con el botón **(12)** 💡.
- ■ Cada vez que se pulsa un botón y al activar los interruptores giratorios **(2)** y **(4)**, se emite una señal acústica. Al finalizar el tiempo de preparación, se emiten 3 breves señales acústicas, la pantalla **(3)** se apaga y el aparato pasa al modo de espera.

9.3. Modo de espera

Cuando el aparato está en el modo de espera, se apagan todas las indicaciones de la pantalla. Solo el indicador del estado de funcionamiento **(19)** permanece iluminado. Pulse cualquier elemento de mando para volver a activar la pantalla **(3)** o pulse el botón de encendido/apagado **(1)** ⏻ para apagar el aparato.

9.4. Botones de mando

- – Con el interruptor de selección del programa **(2)**, se ajustan los programas automáticos. Durante el proceso de preparación, no podrá realizar ningún cambio con el interruptor de selección del programa **(2)**. Para cambiar de programa, pulse 2 veces el botón de inicio/parada **(18)** ▷/□.
- – El interruptor giratorio **(4)** sirve para ajustar la temperatura y el tiempo de preparación, que pueden modificarse en cualquier momento, incluso durante el proceso de preparación (consulte el capítulo **10. Manejo**).
  No obstante, en el programa TOAST, este interruptor giratorio sirve para ajustar el nivel de tueste (LIGHT-DARK: de poco tostado a muy tostado) y la cantidad de rebanadas de pan (SLICE: de 1 a 6). El tiempo se ajusta automáticamente.

El tiempo restante para que acabe el programa se muestra en la pantalla **(3)** a través del indicador del tiempo de preparación **(17)**.

9.5. Programas automáticos

Este aparato cuenta con 8 programas automáticos.

Programa	Aplicación	Accesorios	Posición en el horno	Preajustes	Rango de ajuste
 AIR FRY (freidora de aire)	Para freír sin aceite o con poco aceite: p. ej., patatas fritas, gajos de patata, nuggets de pollo, alitas de pollo	Cesta para freír/bandeja de horno	Media	180 °C-15 min más 60 °C-10 min de mantenimiento del calor	60-200 °C 1 min-2 h
 ROAST (asar)	Para asar verduras y carne	Parrilla/ bandeja de horno	Abajo	190 °C-30 min	60-230 °C 1 min-2 h
 GRILL (cocinar a la parrilla/gratinar)	Para cocinar carne y pescado a la parrilla y para gratinar	Parrilla/ bandeja de horno	Arriba	200 °C-10 min	60-200 °C 1 min-2 h
 REHEAT (recalentar)	Para recalentar sin cocinar en exceso	Parrilla	Abajo	80 °C-20 min	60-110 °C 1 min-2 h
 BAKE (hornear)	Para hornear tartas, pasteles, bizcochos, quiches, muffins, pastas, suflés y empanadas dulces y saladas	Molde apto para horno sobre la parrilla/ bandeja de horno	Media	180 °C-20 min	60-230 °C 1 min-2 h
 PIZZA	Para preparar pizzas frescas o congeladas	Parrilla	Media	220 °C-15 min	60-230 °C 1 min-2 h
 TOAST (tostar)	Para tostar pan, panes planos, sándwiches y beicon con el nivel de tueste deseado	Parrilla	Media	4 rebanadas Nivel de tueste 4 4:45 min	1-6 rebanadas Nivel de tueste 1-7 3:15-6:14 min
 DEHYDRATE (deshidratar)	Para deshidratar fruta, carne y verduras	Cesta para freír/parrilla	Media	60 °C-6 h	60-100 °C 1 min-12 h

10. Manejo

⚠ ¡ADVERTENCIA!

- ► No toque nunca la puerta de vidrio ni la carcasa mientras el aparato esté en uso, ya que podrían estar muy calientes. Para evitar quemaduras, use un trapo de cocina, un guante de horno o un utensilio similar para abrir la puerta de vidrio y extraer los alimentos.
- ► Proceda con cautela al manipular los alimentos calientes para evitar quemaduras.

1) Si todavía no lo ha hecho, conecte el enchufe a una toma eléctrica adecuada.
2) Introduzca los alimentos que desee preparar en la cesta para freír **(7)** o en un molde/recipiente y/o sobre la parrilla **(8)** o la bandeja de horno **(9)**.

ⓘ Indicación

- ► Asegúrese de no superar las cantidades máximas indicadas en el capítulo **11. Tabla de preparación de alimentos**, ya que, de lo contrario, podría afectar al resultado. Además, los alimentos podrían rebosar o quemarse en las varillas térmicas.

3) Coloque la cesta para freír, la parrilla o la bandeja de horno en la posición adecuada (arriba/media/abajo).
4) Encienda el aparato con el botón de encendido/apagado **(1)** ⏻.

Tras encenderlo, el programa predeterminado es AIR FRY.

5) Para seleccionar un programa automático, gire el interruptor de selección del programa **(2)** hasta que se ilumine el programa deseado en el indicador **(13)**. Tras esto, la temperatura y el tiempo de preparación preajustados se muestran en la pantalla **(3)**.

Tras seleccionar un programa de preparación, puede modificar la temperatura y el tiempo de preparación según sea necesario. Esto también puede hacerse en cualquier momento durante el proceso de preparación.

6) Para ajustar la temperatura, pulse el botón de temperatura **(15)** 🌡. Tras esto, el indicador de temperatura **(14)** parpadea en la pantalla.
7) Gire el interruptor giratorio **(4)** hacia el signo **–** para disminuir la temperatura o hacia el signo **+** para aumentarla.

ⓘ Indicación

- ► Puede ajustar la temperatura entre 60 °C y 230 °C en tramos de 5 °C.
- ► La temperatura máxima depende del programa seleccionado. Para los programas AIR FRY y GRILL, está limitada a 200 °C.

8) Para cambiar al ajuste del tiempo de preparación, pulse el botón del tiempo de preparación **(16)** 🕒. Gire el interruptor giratorio **(4)** hacia el signo **–** para disminuir el tiempo de preparación o hacia el signo **+** para aumentarlo.

ⓘ Indicación

- ► Puede ajustar el tiempo entre un minuto y 2 horas. Para el programa DEHYDRATE (deshidratar), el tiempo máximo ajustable es de 12 horas.

9) Pulse el botón de inicio/parada **(18)** ▷/☐ para iniciar el programa. Tras esto, el indicador del estado de funcionamiento **(19)** parpadea, el tiempo restante para que acabe el programa comienza a retroceder en el indicador del tiempo de preparación **(17)** y el aparato se calienta.

ⓘ Indicación

- ► Si abre la puerta de vidrio durante el funcionamiento para comprobar el punto de cocción o para girar los alimentos, el tiempo se detiene y la cuenta atrás vuelve a continuar en cuanto vuelva a cerrar la puerta. El proceso de preparación se reanuda automáticamente.

10) Al finalizar el tiempo de preparación, se emiten tres señales acústicas breves. Después de 1 minuto, la iluminación interna se apaga y el aparato pasa al modo de espera.

ⓘ Indicación

- ► Puede finalizar el proceso de preparación antes de que transcurra el tiempo de preparación ajustado con solo pulsar el botón de inicio/parada **(18)** ▷/☐. Tras esto, el aparato pasa al modo de espera.

11) Cuando los alimentos estén listos, retire el accesorio del horno con un trapo de cocina o guantes de horno. Coloque el accesorio sobre una superficie termorresistente.
12) Desconecte el enchufe de la red eléctrica. Deje que el aparato se enfríe totalmente y límpielo de la manera descrita en el capítulo **13. Limpieza y mantenimiento**.

Programa automático TOAST

1) Seleccione el programa TOAST con el interruptor de selección del programa **(2)**. El programa de cocina TOAST está preajustado en el nivel de tueste 4 (4:45 minutos para 4 rebanadas de pan). El indicador del nivel de tueste **(14)** parpadea en la pantalla **(3)**.
2) Gire el interruptor giratorio **(4)** hacia el signo **–** para disminuir el nivel de tueste o hacia el signo **+** para aumentarlo.
3) Pulse el botón del tiempo de preparación **(16)** ⏲ para seleccionar la cantidad de rebanadas. Tras esto, la cifra situada sobre la indicación SLICE (rebanadas) parpadea en el indicador **(14)**.
4) Gire el interruptor giratorio **(4)** para aumentar o disminuir el número de rebanadas. Puede ajustar de 1 a 6 rebanadas. El tiempo de preparación se ajusta automáticamente según el número de rebanadas y el nivel de tueste seleccionados.
5) Inicie el programa con el botón de inicio/parada **(18)** ▷/□.

Programa de mantenimiento del calor (solo para AIR FRY)

Tras finalizar el tiempo de preparación en el programa AIR FRY, se emite una breve señal acústica y el aparato inicia automáticamente el programa de mantenimiento del calor. En el indicador **(14)** se ilumina la indicación WARM.

El programa de mantenimiento del calor está preajustado en 10 minutos a 60 °C. Al finalizar este tiempo, se emiten tres breves señales acústicas y el aparato pasa al modo de espera después de 1 minuto.

Puede finalizar el programa de mantenimiento del calor en cualquier momento con solo pulsar el botón de inicio/parada **(18)** ▷/□.

11. Tabla de preparación de alimentos

En la siguiente tabla, se ofrecen ejemplos acerca de la temperatura con la que deben prepararse los alimentos correspondientes y el tiempo de preparación necesario. Los tiempos de preparación indicados son solo valores orientativos y pueden variar según la naturaleza y la cantidad de los alimentos. Si procede, ajústelos según sea necesario o según su propia experiencia.

Programa	Preparación	Cantidad	Temperatura	Tiempo	Dar la vuelta	Recomendación
AIR FRY (freidora de aire)	Patatas fritas congeladas	Óptima 400 g máx. 700 g	180 °C	20 min 30 min	Sí	5 min de precalentamiento. Deles la vuelta con unas pinzas cuando haya transcurrido la mitad del tiempo
	Patatas fritas caseras	Óptima 400 g máx. 700 g	180 °C	25 min 35 min	Sí	Úntelas con 1 cucharada de aceite. 5 min de precalentamiento. Deles la vuelta con unas pinzas cuando haya transcurrido la mitad del tiempo
	Nuggets de pollo (congelados)	Óptima 400 g máx. 500 g	200 °C	15 min 18 min	Sí	Deles la vuelta con unas pinzas cuando haya transcurrido la mitad del tiempo

Programa	Preparación	Cantidad	Temperatura	Tiempo	Dar la vuelta	Recomendación
 ROAST (asar)	Pollo entero	Óptima 1200 g máx. 1500 g	200 °C	45 min 55 min		
	Filetes de salmón	Óptima 400 g máx. 600 g	170 °C	15 min 20 min		
 GRILL (cocinar a la parrilla/gratinar)	Albóndigas o filetes rusos	Óptima 500 g (4 unidades) máx. 750 g (6 unidades)	200 °C	30 min 35 min	Sí	Deles la vuelta cuando haya transcurrido la mitad del tiempo
 REHEAT (recalentar)	Recalentamiento de los alimentos		100 °C	10 min 15 min		
 BAKE (hornear)	Bizcocho de chocolate	Óptima 400 g máx. 600 g	180 °C	20 min 30 min		
	Muffins	Óptima 7 unidades máx. 9 unidades	180 °C	12 min 14 min		5 min de precalentamiento Posición media
 PIZZA	Pizza congelada	Óptima/máx. 1 unidad 26-30 cm	220 °C	12 min		5 min de precalentamiento
 TOAST (tostar)	Pan de molde, rebanada de pan normal	Óptima 4 unidades máx. 6 unidades	Automática	4:45 min 6:14 min		5 min de precalentamiento Nivel de tueste 4
 DEHYDRATE (deshidratar)	Manzanas	Óptima/máx. 2 unidades	60 °C	8 h		Rodajas de 1 cm de grosor. Gire el accesorio cuando haya transcurrido la mitad del tiempo
	Plátanos	Óptima/máx. 2 unidades	60 °C	8 h		

12. Consejos para obtener los mejores resultados

- No sobrepase las cantidades máximas recomendadas.
- Normalmente, los alimentos más pequeños solo necesitan un tiempo de preparación ligeramente más corto que los más grandes.
- Los alimentos más pequeños se cocinan de forma uniforme si se les da la vuelta o se giran tras transcurrir la mitad del tiempo de preparación. Para ello, utilice un utensilio de cocina, como, p. ej., unas pinzas.
- Para preparar patatas con aire caliente, las más adecuadas son las de cocción. Lave los trozos de patata con agua limpia y séquelos cuidadosamente con un paño de cocina. Así no se pegan entre sí y quedan especialmente crujientes.
- Por norma general, no se necesita aceite para freír con la función de aire caliente. No obstante, añadir unas pocas gotas puede intensificar el sabor.
- Observe las indicaciones del envase de los alimentos que desee cocinar. Ajuste la temperatura y el tiempo de preparación recomendados.
- Para preparar tartas, pasteles, bizcochos, quiches, gratinados o muffins, pueden utilizarse moldes o recipientes aptos para el horno hechos de silicona, acero inoxidable, aluminio, barro o cerámica y colocarlos sobre la parrilla **(8)**.

13. Limpieza y mantenimiento

1) Después de cada uso, extraiga la bandeja para migas **(10)** y deseche las migas. En caso necesario, limpie la bandeja para migas en agua jabonosa caliente con una esponja suave. A continuación, enjuáguela con agua limpia.
2) Limpie la cesta para freír **(7)**, la parrilla **(8)** y la bandeja de horno **(9)** después de cada uso en agua caliente con un poco de jabón lavavajillas y una esponja no abrasiva. Si quedan restos de suciedad incrustados, deje previamente los accesorios a remojo en agua jabonosa caliente durante unos 10 minutos. Tras esto, enjuáguelos con agua limpia.

ⓘ Indicación

►  A excepción de la bandeja para migas, todos los accesorios también pueden limpiarse en el lavavajillas.

3) Una vez frías, limpie la puerta de vidrio y las superficies interiores con una esponja húmeda y un producto de limpieza suave.
4) Si hay restos de alimentos en las varillas térmicas, elimínelos con un cepillo de limpieza seco.
5) Limpie las superficies exteriores del aparato con un paño húmedo. En caso necesario, añada un poco de jabón lavavajillas al paño y, tras esto, frote el aparato con un paño humedecido con agua limpia.
6) Deje que el aparato y los accesorios se sequen completamente antes de volver a utilizarlos o de guardarlos.

14. Cambio de la iluminación interna

1) Apague el aparato y desconecte el enchufe de la red eléctrica. Deje que el aparato se enfríe completamente.
2) Abra la puerta de vidrio. La iluminación interna **(6)** se encuentra en la parte trasera de la pared derecha (consulte la fig. **C**).
3) Agarre la cubierta de la iluminación interna y gírela en sentido antihorario. Tire de la cubierta para desmontarla (consulte la fig. **C**).
4) Tire de la bombilla defectuosa para extraerla (consulte la fig. **D**).
5) Coloque una bombilla nueva del mismo tipo (bombilla de tungsteno, máx. 25 W, 220-240 V) en el alojamiento (consulte la fig. **E**).
6) Vuelva a enroscar la cubierta en su posición.

15. Almacenamiento

- Cuando el aparato esté frío, enrolle el cable de red en el enrollacables **(20)** de la parte posterior del aparato (consulte la fig. **F**).
- Guarde el aparato ya limpio en un lugar seco y libre de polvo.

16. Resolución de problemas

Problema	Posible causa	Posible solución
El aparato no funciona	El enchufe no está conectado a la alimentación	Conecte el enchufe a una toma de corriente
	La toma de corriente está defectuosa	Utilice otra toma de corriente
	El aparato está defectuoso	Contacte con el servicio de atención al cliente
La pantalla **(3)** no se ilumina	El enchufe no está conectado a la alimentación	Conecte el enchufe a una toma de corriente
	El cable de alimentación está dañado	Contacte con el servicio de atención al cliente
La pantalla muestra valores incorrectos	Pantalla dañada	Contacte con el servicio de atención al cliente
	Componentes de la placa electrónica dañados	Contacte con el servicio de atención al cliente
El tiempo de cocción es más largo de lo esperado	La puerta de vidrio se abrió con frecuencia para comprobar la cocción	No interrumpa el proceso de cocción abriendo innecesariamente la puerta de vidrio
	Ajuste de temperatura incorrecto	Compruebe los ajustes de temperatura
Se generan humo y olores durante el funcionamiento	Restos de detergente o alimentos en los elementos calefactores	Retire los alimentos y deje funcionar el aparato con la puerta de vidrio abierta hasta que deje de salir humo. Abra una ventana para una mejor ventilación
La pantalla muestra E1	Error del sensor de temperatura (NTC): cortocircuito	Desconecte el aparato de la red eléctrica y vuelva a conectarlo; si el problema persiste, contacte con el servicio de atención al cliente
La pantalla muestra E2	Error del sensor de temperatura (NTC)	
La pantalla muestra E3	Temperatura en la cámara de cocción superior a 260 °C	
La pantalla muestra E4	Error en la transmisión de señal en la placa	

17. Desecho

17.1. Desechar el aparato y el embalaje



El símbolo de un contenedor tachado significa que este aparato no debe desecharse con la basura doméstica al final de su vida útil, sino en puntos de recogida, puntos limpios o empresas de desechos previstas especialmente para ello.

Antes de entregar el aparato, le rogamos que elimine todos los datos personales.

Antes de entregar el aparato, retire las pilas o baterías que no estén encerradas en el aparato usado, así como las luces que puedan extraerse sin romperse, y recíclelas por separado.

El embalaje consta de materiales que pueden desecharse a través de los centros de reciclaje locales.

Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.

18. Características técnicas

Tensión de red	220-240 V ~, 50-60 Hz
Consumo de potencia	2250 W
Consumo de potencia en el modo apagado	0,35 W
Luminaria	Bombilla de tungsteno G9, máx. 25 W, 220-240 V
Capacidad de la cámara del horno	21 l

19. Garantía de Kompernass Handels GmbH

Estimado cliente:

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

Condiciones de la garantía

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

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

Duración de la garantía y reclamaciones legales por vicios

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

Alcance de la garantía

El aparato se ha fabricado cuidadosamente según estándares elevados de calidad y se ha examinado en profundidad antes de su entrega. La prestación de la garantía se aplica a defectos en los materiales o errores de fabricación. Esta garantía no cubre las piezas del producto normalmente sometidas al desgaste y que, en consecuencia, puedan considerarse piezas de desgaste ni los daños producidos en los componentes frágiles, p. ej., interruptores o piezas de vidrio.

Se anulará la garantía si el producto se daña o no se utiliza o mantiene correctamente. Para utilizar correctamente el producto, deben observarse todas las indicaciones especificadas en las instrucciones de uso. Debe evitarse cualquier uso y manejo que esté desaconsejado o frente al que se advierta en las instrucciones de uso. El producto está previsto exclusivamente para su uso privado y no para su uso comercial. En caso de manipulación indebida e incorrecta, uso de la fuerza y apertura del aparato por personas ajenas a nuestros centros de asistencia técnica autorizados, la garantía perderá su validez.

Proceso de reclamación conforme a la garantía

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

- Mantenga siempre a mano el comprobante de caja y el número de artículo (IAN) 528923_2601 como justificante de compra.
- Podrá ver el número de artículo en la placa de características del producto, grabado en el producto, en la portada de las instrucciones de uso (parte inferior izquierda) o en el adhesivo de la parte trasera o inferior del producto.
- Si se producen errores de funcionamiento u otros defectos, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia técnica especificado a continuación **por teléfono** o **por correo electrónico.**
- Podrá enviar el producto calificado como defectuoso junto con el justificante de compra (comprobante de caja) y la descripción del defecto y de las circunstancias en las que se haya producido de forma gratuita a la dirección de correo proporcionada.

19.1. Asistencia técnica

(ES) **Servicio España**
Tel.: 900 984 989
E-Mail: kompernass@lidl.es

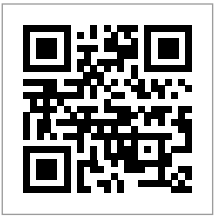
IAN 528923_2601

19.2. Importador

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

20. Pedido de recambios

Puede pedir recambios para este producto cómodamente por Internet en **www.kompernass.com** de forma permanente.



Escanee el código QR con su smartphone/tableta.
Con este código QR, podrá acceder directamente a nuestra página web, ver los recambios disponibles y solicitarlos.

ⓘ Indicación

- ► Si tiene algún problema con el pedido en línea, puede ponerse en contacto con nuestro centro de atención al cliente por teléfono o por correo electrónico.
- ► Especifique siempre el número de artículo (IAN) 528923_2601 al realizar su pedido.
- ► Le rogamos que tenga en cuenta que no en todos los países a los que realizamos envíos se pueden pedir recambios por Internet.

21. Recetas

Recetas sin garantía. Todas las indicaciones de ingredientes y de preparación son valores orientativos. Complete estas sugerencias de recetas con su experiencia personal.

Patatas fritas

Ingredientes para 2 personas

- 400 g de patatas fritas (congeladas)
- Sal

Preparación

1) Introduzca las patatas fritas congeladas en la cesta para freír.
2) Seleccione el programa AIR FRY y fríalas según las indicaciones.
3) Cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de preparación, extraiga la cesta para freír y dé la vuelta o redistribuya las patatas con unas pinzas.
4) Tras finalizar el programa, coloque las patatas en un recipiente y condiméntelas a su gusto con sal y otras especias. Sírvalas con la salsa que prefiera.

Patatas fritas caseras de boniato

Ingredientes para 2 personas

- 400 g de boniatos
- 1 cucharada de aceite
- 1 cucharada de almidón (maicena)
- 1 cucharada de sésamo
- Sal gruesa marina

Preparación

1) Pele los boniatos y córtelos en bastones de 1 cm de grosor. Déjelos a remojo en agua fría durante aprox. 1 hora, séquelos bien y espolvoréelos con el almidón de forma uniforme.
2) Dore el sésamo sin utilizar grasa ni aceite unos 10 minutos en una sartén hasta que empiece a desprender su aroma. Remuévalo de vez en cuando.
3) Una vez dorado, deje que se enfríe y májelo junto con la sal en un mortero.
4) Eche el aceite en un bol, añada los bastones de boniato y muévalos dándoles varias veces la vuelta hasta que queden impregnados del aceite.
5) En caso necesario, para eliminar el exceso de aceite, retire los bastones de boniato del bol con unas pinzas e introdúzcalos en la cesta para freír.
6) Fríalos en el modo AIR FRY según las indicaciones. Cuando haya transcurrido la mitad del tiempo, deles la vuelta con las pinzas.
7) Condimente las patatas fritas de boniato con la mezcla de sésamo y sal y sírvalas inmediatamente.

Alitas de pollo

Ingredientes para 2 personas

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

Preparación

1) Mezcle el vinagre, el aceite, el tabasco, el azúcar o la miel, las hierbas y las especias en un recipiente.

2) Añada las alitas de pollo y mézclelas uniformemente con la marinada. Se recomienda dejar las alitas en la nevera durante toda la noche.
3) Introduzca las alitas de pollo en un recipiente apto para el horno y colóquelo sobre la parrilla. Cocínelas con el programa ROAST a 190 °C durante unos 25-30 minutos. Después de unos 15 minutos, deles la vuelta con un utensilio adecuado. Deje que se cocinen durante otros 10-15 minutos.
4) Controle el proceso de vez en cuando y, en caso necesario, interrumpa la preparación si las alitas de pollo están listas antes de que transcurra el tiempo preajustado.

Verduras asadas

Ingredientes para 4 personas

- 1 calabacín
- 1 pimiento rojo
- 1 pimiento amarillo
- 1 cebolla roja
- 250 g de champiñones frescos
- 1 cucharadita de aceite de oliva
- Hierbas provenzales
- Sal y pimienta

Preparación

1) Lave los champiñones y córtelos en rodajas. Lave el resto de las verduras, retire los pedúnculos y las semillas y córtelas en trozos pequeños. Pele la cebolla y córtela en forma de aros o cuñas.
2) Mezcle las especias con el aceite de oliva en un bol. Añada las verduras y mézclelo todo bien.
3) Cocínelo todo con el programa AIR FRY a aprox. 180 °C durante unos 15 minutos. Deles la vuelta cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de preparación.

Hojaldres rellenos

Ingredientes para 10 porciones

- 150 g de masa de hojaldre (congelada o refrigerada)
- 2 cucharadas de leche
- Relleno al gusto

Preparación

1) Corte la masa de hojaldre en 10 cuadrados (5 × 5 cm).
2) Coloque una cucharadita colmada de relleno en el centro de cada cuadrado.
3) Doble cada cuadrado en diagonal de forma que quede una bolsa triangular. Pincele los bordes con un poco de agua y presiónelos para cerrarlos con un tenedor.
4) Coloque los hojaldres sobre papel de horno en la bandeja de horno y úntelos de leche en la parte superior.
5) Cocínelos con el programa BAKE a 160 °C durante unos 15-20 minutos hasta que se doren.

Sugerencias para el relleno

Jamón y queso:

– Mezcle 50 g de queso fresco y 50 g de jamón cocido cortado en tiras finas y condimente con un poco de pimienta.

Ricota y espinacas:

– Mezcle 50 g de ricota con 50 g de espinacas bien escurridas, un poco de nuez moscada, sal y parmesano rallado.

Manzana con canela:

– Corte una manzana en trocitos y mézclelos con 1 cucharada de azúcar, 1 cucharadita de canela y unas cuantas pasas.

Salmón y queso fresco:

– Mezcle 50 g de queso fresco y 50 g de salmón cortado en daditos o en tiras (fresco o ahumado) y un poco de eneldo.

Salmón marinado con semillas de sésamo

Ingredientes para 2 personas

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

Preparación

1) Prepare una marinada con la salsa de soja, el sésamo, el zumo de limón, la miel, el pimentón, la sal y la pimienta.
2) Corte el salmón en dados y mézclelos con la marinada.
3) Cocine los dados de salmón marinados durante aprox. 10 minutos a 180 °C. Para ello, seleccione el programa ROAST y ajuste el tiempo de preparación de la manera correspondiente.
4) Cuando haya transcurrido la mitad del tiempo, compruebe el resultado y remueva un poco los trozos de salmón en caso necesario.
5) Sírvalos inmediatamente con una guarnición de ensalada.

Pizza margarita al estilo napolitano

Ingredientes para 2 pizzas

– Para la masa:
- 350 g de harina para pizzas
- 10 g de aceite de oliva virgen extra
- 4 g de azúcar
- 200 ml de agua
- 10 g de sal
- 1 g de levadura fresca

– Para el relleno:
- 160 g de tomates pelados (San Marzano) en lata
- 1 bola de mozzarella (idealmente, de leche de búfala)
- Unas hojas de albahaca fresca
- Aceite de oliva virgen extra
- Un poco de queso parmesano reggiano o Grana Padano
- Sal

Preparación

1) Eche el agua en un bol de madera y disuelva allí la sal y el azúcar.
2) Añada un poco más de la mitad de la harina en el bol, desmenuce la levadura sobre la harina y mézclelo todo con una mano previamente enharinada. Vaya añadiendo poco a poco el resto de la harina y mezclándola suavemente con la masa hasta que la harina haya absorbido el agua.
3) Añada el aceite a la masa y siga amasando con una mano hasta que se absorba.
4) Extraiga la masa del bol y amásela con ambas manos sobre una superficie lisa y ligeramente enharinada durante 20-25 minutos. La masa debe quedar con una consistencia elástica y lisa que no se pegue. En caso necesario, espolvoree un poco más de harina sobre la superficie de trabajo.
5) Forme una bola con la masa y déjela fermentar en el bol de madera durante 15 minutos. A continuación, extráigala, amásela brevemente, vuelva a introducirla en el bol y deje que fermente tapada durante otros 40 minutos.
6) Retire la bola de masa y córtela en dos trozos del mismo tamaño. Forme dos bolas más pequeñas con cada trozo.
7) Vuelva a introducir las dos bolas de masa en el bol de madera y déjelas fermentar tapadas en un lugar seco durante 8-12 horas.
8) Aplaste los tomates pelados sin su jugo con un tenedor y mézclelos con aceite, sal y hojas de albahaca.
9) Corte la mozzarella en dados o en tiras.
10) Si tiene una piedra para pizzas, introdúzcala en el horno y caliéntela con el programa PIZZA a 230 °C durante unos 30-40 minutos. Si no, precaliente el horno durante 5 minutos a 230 °C.
11) Mientras tanto, reboce brevemente las bolas de masa en harina por ambos lados y vaya trabajando la masa con los dedos desde el centro hasta los bordes sobre una superficie enharinada hasta que adquieran una forma redonda.
12) Sujete la masa con una mano por el centro y tire ligeramente de los bordes con la otra. Dé la vuelta a la masa y repita el proceso.
13) A continuación, distribuya la salsa de tomate del centro a los bordes con la parte posterior de una cuchara formando una espiral sobre la pizza, cúbrala de forma uniforme con los trozos de mozzarella y espolvoree por encima el queso parmesano. Por último, añada unas hojas de albahaca y vierta un poco de aceite sobre la pizza.
14) Coloque la pizza sobre la piedra para pizzas caliente o directamente en la parrilla y hornéela en el programa PIZZA durante unos 10 minutos a 230 °C. Sírvala inmediatamente.

Bizcocho de avellanas a la piamontesa

Ingredientes

- 200 g de avellanas tostadas enteras
- 80 g de harina de trigo
- 200 g de azúcar
- 3 huevos (2 con las claras y yemas separadas, 1 entero)
- 200 g de mantequilla derretida
- 1 pizca de sal
- Ralladura de limón

Preparación

1) Distribuya las avellanas por la bandeja de horno y tuéstelas durante 10 minutos a 200 °C en el programa ROAST hasta que estén doradas. Déjelas enfriar y, en caso necesario, quíteles la piel.
2) Triture las avellanas en un procesador de alimentos hasta que queden con la consistencia de una harina gruesa.
3) Añada la harina de trigo y la mitad del azúcar a las avellanas molidas y mézclelo todo bien. Añada la ralladura de limón.

4) Bata aparte las 2 yemas con la otra mitad del azúcar hasta formar una mezcla espumosa. A continuación, añada la mezcla a los ingredientes secos y remuévalo todo bien. Añada también el huevo entero y la mantequilla derretida y mézclelo todo bien.
5) Bata las 2 claras de huevo a punto de nieve con una pizca de sal. Añádalas poco a poco a la masa con movimientos envolventes hasta que quede con una consistencia espesa.
6) Engrase un molde con mantequilla y espolvoréelo con pan rallado. Distribuya la masa por el molde y haga un dibujo en espiral por la superficie con un tenedor en posición horizontal.
7) Hornee el bizcocho en el programa BAKE a 190 °C durante 30-40 minutos hasta que se dore ligeramente de forma uniforme. Para comprobar el punto de cocción, pinche la masa por el centro con un palillo: si al sacarlo no tiene restos de masa pegados, el bizcocho estará listo.

ⓘ Indicación

► Este bizcocho queda crujiente y desmenuzable, ya que no tiene levadura y no sube. Si desea una consistencia más esponjosa, añada la mitad de un sobre de impulsor químico (levadura tipo Royal) a la harina.

Muffins de arándanos y plátano

Ingredientes para 10 muffins

- 200 g de harina de trigo
- 2 cucharaditas de impulsor químico (levadura tipo Royal)
- 2 plátanos maduros
- 2 huevos
- 40 g de mantequilla
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 50 g de miel
- 1 cucharadita de canela
- 200 g de arándanos

Preparación

1) Mezcle la harina con el impulsor químico en un recipiente grande.
2) Aplaste los plátanos con un tenedor y añádalos junto con los huevos, la mantequilla, la esencia de vainilla, la miel y la canela a la mezcla de harina e impulsor químico y mézclelo todo bien.
3) Añada los arándanos y mézclelos cuidadosamente con la masa.
4) Distribuya la masa en los moldes habituales para magdalenas y colóquelos sobre la bandeja de horno.
5) Hornee los muffins con el programa BAKE a 180 °C durante aprox. 20 minutos. Para comprobar si están bien hechos, pínchelos con un pincho de madera hasta llegar al centro. Si, al extraer el pincho, no hay restos de masa pegados, los muffins estarán listos.

Bizcocho de plátano

Ingredientes

- 3 plátanos muy maduros
- 200 g de harina integral de trigo (alternativas: harina de centeno o de espelta)
- ½ cucharadita de canela
- 100 g de manzana rallada o compota de manzana sin azúcar
- ½ sobre de impulsor químico (levadura tipo Royal)
- 2 huevos
- 50 g de nueces picadas

Preparación

1) Pele la manzana, descorazónela y rállela finamente. Pele los plátanos, añádalos a la manzana y aplástelos bien. Añada los 2 huevos y bata la mezcla hasta que quede espumosa.
2) Mezcle la harina, el impulsor químico y la canela, añádalos a la papilla de plátano y manzana y mézclelo todo brevemente. Para finalizar, añada las nueces picadas y mézclelas con la masa.
3) Coloque la masa en un molde de horno engrasado. Cuanto más grande sea el molde, más plano quedará el bizcocho.
4) Hornee el bizcocho con el programa BAKE a 180 °C durante aprox. 45 minutos.
Pinche la masa con un palillo para comprobar el punto de cocción.

ⓘ Indicación

► El bizcocho sube en el horno, pero vuelve a bajar un poco al enfriarse. ¡Deje que se enfríe antes de cortarlo!

Índice

1. Utilização correta **108**

2. Indicações de aviso e símbolos utilizados **108**

3. Instruções de segurança **109**

4. Conteúdo da embalagem **111**

5. Desembalagem **111**

6. Descrição do aparelho **111**

7. Antes da primeira utilização **112**

8. Colocação em funcionamento **112**

9. Funções gerais **112**

9.1. Acessórios de cozedura 112

9.2. Iluminação interior e sinais sonoros. 113

9.3. Standby 113

9.4. Botões de comando 113

9.5. Programas automáticos 113

10. Utilização **114**

11. Tabela de cozedura **116**

12. Dicas para obter os melhores resultados na cozinha **117**

13. Limpeza e conservação **117**

14. Substituir a iluminação interior **118**

15. Armazenamento **118**

16. Resolução de problemas **118**

17. Eliminação **119**

17.1. Eliminação do aparelho e da embalagem 119

18. Dados técnicos **119**

19. Garantia da Kompernass Handels GmbH **119**

19.1. Assistência Técnica 120

19.2. Importador 120

20. Encomendar peças sobresselentes **120**

21. Receitas **120**

1. Utilização correta

Este aparelho foi concebido exclusivamente para a preparação de alimentos em quantidades domésticas. O aparelho é adequado para assar, bem como para fritar e cozinhar com ar quente, bem como para aquecer, tostar, grelhar e desidratar alimentos.

O aparelho destina-se exclusivamente ao uso doméstico em espaços fechados. Não utilize este aparelho para fins comerciais.

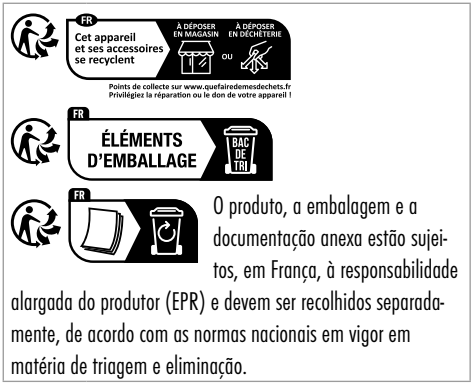
Qualquer utilização diferente ou fora do âmbito descrito é considerada incorreta. Excluem-se quaisquer direitos de garantia relativos a danos resultantes de uma utilização incorreta. O risco cabe exclusivamente ao utilizador.

2. Indicações de aviso e símbolos utilizados

No presente manual de instruções, na embalagem e no aparelho são utilizadas as seguintes indicações de aviso e símbolos (se aplicável):

	**PERIGO!** Uma indicação de aviso com este símbolo e com a palavra sinalizadora "PERIGO" identifica uma situação de perigo iminente que, se não for evitada, terá como consequência ferimentos graves ou mortais.
	**AVISO!** Uma indicação de aviso com este símbolo e com a palavra sinalizadora "AVISO" identifica uma possível situação de perigo que, se não for evitada, poderá ter como consequência ferimentos graves ou mortais.
	**CUIDADO!** Uma indicação de aviso com este símbolo e com a palavra sinalizadora "CUIDADO" identifica uma possível situação de perigo que, se não for evitada, poderá ter como consequência ferimentos ligeiros ou moderados.
	ATENÇÃO! Uma indicação de aviso com este símbolo e com a palavra sinalizadora "ATENÇÃO" identifica uma possível situação que, se não for evitada, poderá ter como consequência danos materiais.
	**Nota:** Uma nota fornece informações adicionais que facilitam o manuseamento do aparelho.
	**Ler as instruções.** Antes de utilizar o produto, leia atentamente todas as instruções de operação e segurança. Ao transferir o produto para terceiros, entregue todos os respetivos documentos.

	Corrente/tensão alternada
	Cuidado, superfície quente!
	Utilizar o aparelho apenas em espaços interiores.
	Não mergulhar em água ou noutros líquidos.
	Adequado para a máquina de lavar loiça.
	Todas as peças deste aparelho que entram em contacto com alimentos são adequadas para utilização com produtos alimentares.
	Este produto cumpre os requisitos das diretivas europeias e nacionais em vigor.
	Não colocar aparelhos elétricos no lixo doméstico!
	Elimine os resíduos de embalagem de modo ecológico.
	Tenha em atenção a identificação dos materiais de embalagem ao proceder à separação de resíduos: Estes estão identificados com abreviaturas (a) e algarismos (b), com os seguintes significados: 1-7: plásticos, 20-22: papel e cartão, 80-98: compostos.
	A embalagem contém componentes de papel e/ou cartão. A embalagem contém componentes de plástico e/ou metal.



O produto, a embalagem e a documentação anexa estão sujeitos, em França, à responsabilidade alargada do produtor (EPR) e devem ser recolhidos separadamente, de acordo com as normas nacionais em vigor em matéria de triagem e eliminação.

3. Instruções de segurança

⚠ PERIGO! CHOQUE ELÉTRICO!

- Ligue o aparelho apenas a uma tomada devidamente instalada com uma tensão de alimentação que corresponda à da placa de identificação.
- Nunca mergulhe o aparelho em líquidos e não deixe entrar líquidos no corpo do aparelho. Não exponha o aparelho a humidade nem o utilize ao ar livre. No entanto, em caso de infiltração de líquido no corpo do aparelho, remova imediatamente a ficha da tomada e solicite a respetiva reparação por técnicos devidamente qualificados.
- Nunca mergulhe o aparelho em água ou noutros líquidos! Pode existir perigo de morte por choque elétrico caso, durante o funcionamento, se verifique uma infiltração de líquidos remanescentes nas peças condutoras de tensão.
- Proteja o aparelho contra salpicos e pingos de água. Por esta razão, não coloque recipientes com líquidos (p. ex., jarras de flores) sobre ou junto do aparelho.
- Em caso de falhas de funcionamento, e antes de limpar o aparelho, retire a ficha elétrica da tomada.
- Retire a ficha elétrica da tomada, puxando pela ficha e nunca pelo próprio cabo.
- Nunca toque no aparelho, no cabo de alimentação e na ficha elétrica com as mãos molhadas.
- Se o cabo de alimentação deste aparelho for danificado, terá de ser substituído pelo fabricante, pelo respetivo Serviço de Apoio ao Cliente ou por uma pessoa igualmente qualificada, a fim de evitar situações de perigo.
- Não dobre nem esmague o cabo de alimentação e coloque-o de modo que ninguém o pise ou tropece no mesmo.
- Evite que o cabo de alimentação entre em contacto com peças do aparelho quentes. Nunca utilize o aparelho na proximidade de chamas desprotegidas, de uma placa de aquecimento ou de um forno quente.
- Após a utilização, desligue imediatamente o aparelho da corrente. Este só fica totalmente isento de corrente quando retira a ficha elétrica da tomada.
- Não pode abrir ou reparar o corpo do aparelho. Caso contrário, a segurança não é assegurada e a garantia extingue-se. Um aparelho avariado deve ser reparado apenas por técnicos qualificados.

- Coloque o aparelho o mais próximo possível de uma tomada. Certifique-se de que a ficha se encontra num local de fácil acesso, em caso de perigo, e que o cabo de alimentação não está colocado de forma a causar quedas.
- Certifique-se de que o aparelho é colocado sobre uma base segura.

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idades superiores a 8 anos, bem como por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e/ou conhecimento, caso sejam vigiadas ou instruídas sobre a utilização segura do aparelho e tenham compreendido os perigos daí resultantes.
- As crianças não podem brincar com o aparelho.
- A limpeza e a manutenção por parte do utilizador não podem ser efetuadas por crianças, salvo se tiverem idades superiores a 8 anos e forem vigiadas.
- Crianças com idades inferiores a 8 anos devem ser mantidas afastadas do aparelho e do cabo de ligação.
- Os materiais de embalagem não podem ser utilizados nas brincadeiras de crianças. Existe o perigo de asfixia.
- Se o aparelho tiver caído ou estiver danificado, não o pode voltar a colocar em funcionamento. O aparelho deve ser verificado e, se necessário, reparado por um técnico devidamente qualificado.
- Não coloque objetos sobre o aparelho nem o cubra. Mantenha as aberturas para a entrada e para a saída do ar desobstruídas para que o ar possa circular livremente. Caso contrário, o aparelho pode sobreaquecer.
- A superfície do aparelho pode aquecer muito durante o funcionamento. Agarre o aparelho apenas pela pega ou pelos elementos de comando.
- Nunca toque na porta de vidro ou no corpo do aparelho durante a utilização, visto que este pode aquecer muito. Para abrir a porta de vidro e para retirar os alimentos, utilize uma pega de cozinha, luvas de forno ou algo semelhante, para evitar queimaduras!
- Seja prudente ao manusear os alimentos, para evitar queimaduras.
- Não movimente o aparelho durante o funcionamento.
- Deixe o aparelho arrefecer completamente depois da utilização, antes de o limpar! Perigo de queimaduras!
- Em caso de utilização incorreta ou indevida do aparelho podem ocorrer ferimentos! Utilize-o apenas de forma correta.

ⓘ ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- Não utilize um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto em separado para operar o aparelho.
- Nunca deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.

- Certifique-se de que o aparelho, o cabo de alimentação ou a ficha elétrica não entram em contacto com fontes de calor, como placas de fogão ou chamas desprotegidas.
- Utilize o aparelho exclusivamente com os acessórios originais fornecidos.
- Este aparelho não é encastrável. Não o coloque num armário. Coloque-o sobre uma superfície estável, plana e resistente ao calor.
- Não utilize o aparelho para aquecer.
- Não coloque papel de alumínio por baixo do aparelho nem cubra o interior ou as barras de aquecimento com o mesmo.
- Certifique-se de que os alimentos não entram em contacto com as barras de aquecimento.
- Utilize apenas recipientes próprios para o forno.
- Não guarde objetos de plástico, papel ou materiais semelhantes dentro do forno.
- A porta do forno é feita de vidro temperado de segurança, que é particularmente resistente a choques e impactos. No entanto, pode partir devido à tensão mecânica, especialmente nos cantos. Proteja a superfície do vidro contra riscos e objetos afiados. Não coloque qualquer objeto sobre a porta de vidro aberta.
- Nunca coloque o aparelho sob armários suspensos ou junto a cortinados, painéis de armários ou outros objetos inflamáveis.
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou agressivos. Estes podem danificar as superfícies.

⚠ AVISO! DANOS PARA A SAÚDE!

- A acrilamida é uma substância cancerígena que se forma mais acentuadamente ao fritar alimentos com um elevado teor de amido a temperaturas superiores a 175 °C. Os alimentos amiláceos, como, p. ex., as batatas fritas, devem, portanto, ser fritos apenas até ficarem dourados, e não castanho-escuros. Só assim consegue uma confeção com baixo teor de acrilamida.

4. Conteúdo da embalagem

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

- Mini forno digital com ar quente
- 1 Tabuleiro
- 1 Grelha para grelhar
- 1 Acessório para fritura
- 1 Tabuleiro de migalhas
- Manual de instruções
- Manual de iniciação rápida

5. Desembalagem

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

6. Descrição do aparelho

Figura A:

1 Botão Ligar/Desligar ⏻
2 Seletor de programa
3 Visor com teclas de função
4 Botão rotativo para temperatura/tempo de cozedura
5 Puxador da porta
6 Iluminação interior
7 Acessório para fritura
8 Grelha para grelhar
9 Tabuleiro
10 Tabuleiro de migalhas
11 Ranhuras de ventilação

Figura B:

12 Botão de iluminação interior

13 Indicação do programa de cozedura

14 Indicação da temperatura/nível de tostagem/fatias/manter quente

15 Botão de temperatura

16 Botão de tempo de cozedura

17 Indicação de tempo de cozedura

18 Botão Start/Stop ▷/□

19 Indicações do estado de funcionamento

Figura F:

20 Dispositivo de enrolamento do cabo

7. Antes da primeira utilização

1) Coloque o aparelho sobre uma superfície plana, estável e resistente ao calor. Certifique-se de que existe espaço livre suficiente em redor do aparelho, para que o ar possa circular bem. Mantenha uma distância livre de, no mínimo, 15 cm de móveis ou paredes circundantes.
2) Limpe os acessórios, como descrito em **13. Limpeza e conservação**.
3) Limpe as superfícies interiores e exteriores do aparelho com um pano húmido.

8. Colocação em funcionamento

■ Antes da primeira utilização, o aparelho deve ser aquecido completamente vazio. Para tal, proceda da seguinte forma.

1) Caso necessário, retire todos os acessórios do interior do aparelho.
2) Insira a ficha elétrica numa tomada adequada.
3) Ligue o aparelho premindo o botão Ligar/Desligar **(1)** ⏻.
4) Rode o seletor de programa **(2)** até que o programa de cozedura BAKE se acenda na indicação **(13)**.
5) A indicação da temperatura **(14)** pisca. Rode o botão rotativo **(4)** e ajuste a temperatura para 230 °C.
6) Prima o botão **(16)**, para ajustar o tempo de cozedura. A indicação do tempo de cozedura **(17)** pisca. Rode o botão rotativo **(4)** e ajuste o tempo para 15 minutos.
7) Prima o botão Start/Stop **(18)** ▷/□.

Nota

► Durante a primeira colocação em funcionamento pode ocorrer uma ligeira formação de fumo e odores devido a resíduos resultantes da produção. Isto é totalmente normal e inofensivo. Assegure uma ventilação suficiente, abrindo, por exemplo, uma janela.

8) No final do tempo definido, soam três sinais sonoros curtos, o visor apaga-se e o aparelho entra em Standby. Para desligar o aparelho, prima o botão Ligar/Desligar **(1)** ⏻.

O aparelho está agora operacional.

9. Funções gerais

9.1. Acessórios de cozedura

Ao selecionar formas de bolo e frigideiras próprias para forno, tenha em consideração as dimensões internas do forno. Este produto é adequado para formas circulares com um diâmetro até 30 cm. As formas ovais ou retangulares podem ter um comprimento máximo de 30 cm.

A posição dos diferentes acessórios influencia o resultado da cozedura. Recomendamos a utilização das ranhuras, conforme indicado na tabela **9.5. Programas automáticos**.

Nota

► O tabuleiro de migalhas **(10)** deve ser sempre colocado diretamente no fundo do aparelho, por baixo do elemento de aquecimento e deve permanecer aí durante o funcionamento. Limpe-o depois de cada utilização, tal como descrito no capítulo **13. Limpeza e conservação**.

► Quando preparar alimentos no acessório para fritura **(7)** ou na grelha para grelhar, para onde a gordura ou o sumo podem escapar, como p. ex., pizza ou batatas fritas, coloque o tabuleiro por baixo para recolher os líquidos que caírem.

9.2. Iluminação interior e sinais sonoros

- A iluminação interior é ligada durante o funcionamento. Após o fim do programa, a iluminação interior desliga-se automaticamente, após 1 minuto. Pode ligar ou desligar manualmente a iluminação interior a qualquer momento, com o botão **(12)** ☼.
- Será emitido um sinal sonoro cada vez que uma tecla for premida e quando os botões rotativos **(2)** e **(4)** forem operados. No final do tempo de cozedura, soam 3 sinais sonoros curtos, o visor **(3)** apaga-se e o aparelho entra em Standby.

9.3. Standby

Quando o dispositivo está em Standby, todas as indicações do visor são desligadas. Apenas as indicações de estado de funcionamento **(19)** estão acesas. Prima qualquer elemento de comando para reativar o visor **(3)** ou desligue o aparelho premindo a tecla Ligar/Desligar **(1)** ⏻.

9.4. Botões de comando

- Utilize o seletor de programa **(2)** para definir os programas automáticos. Não é possível efetuar alterações de programa utilizando o seletor de programa **(2)** durante o processo de cozedura. Para alterar o programa, prima o botão Start/Stop **(18)** ▷/□ 2 vezes.
- O botão rotativo **(4)** é utilizado para definir a temperatura e o tempo de cozedura. Pode alterar estas definições a qualquer momento, mesmo durante o processo de cozedura (ver capítulo **10. Utilização**).
  No programa TOAST, este botão rotativo é utilizado para ajustar o nível de tostagem (LIGHT-DARK: claro a escuro) ou o número de fatias de torrada (SLICE: 1 a 6). O tempo é ajustado automaticamente.

O tempo restante até ao final do programa é apresentado no visor **(3)** pela indicação de tempo de cozedura **(17)**.

9.5. Programas automáticos

O aparelho dispõe de 8 programas automáticos.

Programa	Utilização	Acessórios	Ranhura	Predefinições	Possibilidade de ajuste
AIR FRY (Fritar a ar quente)	Para fritar com pouco ou nenhum óleo: p. ex., batatas fritas, gomos de batata, nuggets de frango, asas de frango	Acessório para fritura/ Tabuleiro	Central	180 °C - 15 min. mais 60 °C - 10 min. Manter quente	60 - 200 °C 1 min. - 2 horas
ROAST (Assar)	Para assar legumes e carne	Grelha para grelhar/ Tabuleiro	Em baixo	190 °C - 30 min.	60 - 230 °C 1 min. - 2 horas
GRILL (Grelhar)	Para grelhar carne e peixe e para gratinar guisados	Grelha para grelhar/ Tabuleiro	Em cima	200 °C - 10 min.	60 - 200 °C 1 min. - 2 horas
REHEAT (Aquecer)	Para aquecer sem cozinhar demasiado	Grelha para grelhar	Em baixo	80 °C - 20 min.	60 - 110 °C 1 min. - 2 horas
BAKE (Cozer)	Para cozer bolos, quiches, muffins, biscoitos, soufflés, bem como tartes doces e salgadas	Forma para forno sobre grelha para grelhar/ Tabuleiro	Central	180 °C - 20 min.	60 - 230 °C 1 min. - 2 horas

Programa	Utilização	Acessórios	Ranhura	Predefinições	Possibilidade de ajuste
PIZZA	Para cozinhar pizza fresca ou congelada	Grelha para grelhar	Central	220 °C - 15 min.	60 - 230 °C 1 min. - 2 horas
TOAST (Torrar)	Para torrar pão, pão ázimo, sanduíches e bacon até atingir o ponto de tostagem desejado	Grelha para grelhar	Central	4 fatias Nível de tostagem 4 4:45 min.	1 - 6 fatias Nível de tostagem 1 - 7 3:15 - 6:14 min.
DEHYDRATE (Desidratar)	Para desidratar frutas, carne e legumes	Acessório para fritura/Grelha para grelhar	Central	60 °C - 6 horas	60 - 100 °C 1 min. - 12 horas

10. Utilização

⚠ AVISO!

- Nunca toque na porta de vidro ou no corpo do aparelho durante a utilização, visto que este pode aquecer muito. Para abrir a porta de vidro e para retirar os alimentos, utilize uma pega de cozinha, luvas de forno ou algo semelhante, para evitar queimaduras!
- Seja prudente ao manusear os alimentos, para evitar queimaduras.

1) Se ainda não o fez, insira a ficha elétrica numa tomada adequada.
2) Coloque o alimento a cozinhar no acessório para fritura **(7)** ou numa forma e/ou na grelha para grelhar **(8)** ou no tabuleiro **(9)**.

ⓘ Nota

- Certifique-se de que não excede as quantidades máximas indicadas no capítulo **11. Tabela de cozedura**, pois pode prejudicar o resultado da cozedura. Além disso, os alimentos poderiam transbordar ou queimar nas barras de aquecimento.

3) Deslize o acessório para fritura, a grelha para grelhar ou o tabuleiro para a posição adequada (superior/central/inferior) no aparelho.
4) Ligue o aparelho premindo o botão Ligar/Desligar **(1)** ⏻.

O programa AIR FRY está predefinido depois de ligar o aparelho.

5) Para selecionar um programa automático, rode o seletor de programa **(2)** até que o programa desejado se acenda na indicação **(13)**. A temperatura e o tempo de cozedura predefinidos são apresentados no visor **(3)**.

Depois de selecionar um programa de cozedura, pode ajustar a temperatura e o tempo de cozedura de acordo com as suas necessidades. Isto também é possível a qualquer momento durante o processo de cozedura.

6) Para ajustar a temperatura, pressione o botão de temperatura **(15)** 🌡. A indicação da temperatura **(14)** pisca no visor.
7) Rode o botão rotativo **(4)** no sentido **—** para diminuir a temperatura ou no sentido **+**, para a aumentar.

ⓘ Nota

- Pode ajustar a temperatura em incrementos de 5 °C, entre 60 °C e 230 °C.
- A temperatura máxima depende do programa selecionado. Para os programas AIR FRY e GRILL, a temperatura está limitada a 200 °C.

8) Para selecionar a definição do tempo de cozedura, prima o botão Tempo de Cozedura **(16)** 🕒. Rode o botão rotativo **(4)** no sentido **—** para diminuir o tempo de cozedura ou no sentido **+**, para o aumentar.

ⓘ Nota

- Pode definir o tempo entre um minuto e 2 horas. O tempo máximo ajustável para o programa DEHYDRATE (Desidratar) é de 12 horas.

9) Prima o botão Start/Stop **(18)** ▷/□, para iniciar o programa. As indicações de estado de funcionamento **(19)** piscam. O tempo restante até ao final do programa começa a ser contabilizado na indicação de tempo de cozedura **(17)**. O aparelho aquece.

Nota

► Se abrir a porta de vidro durante o processo para verificar o ponto de cozedura ou virar o alimento, o temporizador para e a contagem decrescente continua assim que voltar a fechar a porta de vidro. O processo de cozedura continua automaticamente.

10) No final do tempo de cozedura, serão emitidos três sinais sonoros curtos. Após 1 minuto, a luz interior apaga-se e o aparelho entra em modo Standby.

Nota

► Pode parar o processo de cozedura antes do final do tempo de cozedura premindo o botão Start/Stop **(18)** ▷/□. O aparelho entra no modo Standby.

11) Quando a comida estiver cozinhada, retire o tabuleiro do forno utilizando uma pega de cozinha ou luvas de forno. Coloque o tabuleiro sobre uma superfície resistente ao calor.

12) Retire a ficha elétrica da tomada. Deixe o aparelho arrefecer completamente e limpe-o conforme descrito no capítulo **13. Limpeza e conservação**.

Programa automático TOAST

1) Selecione o programa TOAST com o seletor de programa **(2)**. O programa de cozedura TOAST está predefinido para o nível de tostagem 4 (4 minutos e 45 segundos para 4 fatias de pão). A indicação da tostagem **(14)** pisca no visor **(3)**.

2) Rode o botão rotativo **(4)** no sentido **–** para diminuir o nível de tostagem ou no sentido **+**, para o aumentar.

3) Prima o botão Tempo de cozedura **(16)** para selecionar o número de fatias. O número acima da inscrição SLICE (fatias) pisca na indicação **(14)**.

4) Rode o botão rotativo **(4)** para diminuir ou aumentar o número de fatias. Pode selecionar 1 a 6 fatias. O tempo de cozedura muda automaticamente de acordo com o número de fatias e o nível de tostagem selecionado.

5) Inicie o programa com o botão Start/Stop **(18)**▷/□.

Programa Manter quente (apenas para AIR FRY)

Após o fim do tempo de cozedura no programa AIR FRY, é emitido um breve sinal sonoro e o aparelho inicia automaticamente o programa Manter quente. Na indicação **(14)** acende WARM (quente).

O programa Manter Quente está predefinido para 10 minutos a 60 °C. Após este período, soam três sinais sonoros curtos e o aparelho entra em modo Standby após 1 minuto.

Pode terminar o programa Manter Quente a qualquer momento, premindo o botão Start/Stop **(18)** ▷/□.

11. Tabela de cozedura

A tabela de cozedura apresenta exemplos de alimentos e das temperaturas a que estes devem ser cozinhados, bem como do tempo de cozedura necessário. Os tempos de cozedura indicados abaixo são apenas uma orientação e podem variar consoante a qualidade e quantidade dos alimentos. Ajuste os valores de acordo com as suas necessidades ou experiência, caso necessário.

Programa	Preparação	Quantidade	Temperatura	Tempo	Virar	Recomendação
AIR FRY (Fritar a ar quente)	Batatas fritas congeladas	idealmente 400 g máx. 700 g	180 °C	20 min. 30 min.	sim	Pré-aquecer 5 minutos. Após metade do tempo de cozedura, virar com uma pinça
	Batatas fritas frescas	idealmente 400 g máx. 700 g	180 °C	25 min. 35 min.	sim	Misturar com 1 colher de sopa de óleo. Pré-aquecer 5 min. Após metade do tempo de cozedura, virar com uma pinça
	Nuggets de frango (congelados)	ideal. 400 g máx. 500 g	200 °C	15 min. 18 min.	sim	Após metade do tempo de cozedura, virar com uma pinça
ROAST (Assar)	Frango inteiro	idealmente 1200 g máx. 1500 g	200 °C	45 min. 55 min.		
	Posta de salmão	idealmente 400 g máx. 600 g	170 °C	15 min. 20 min.		
GRILL (Grelhar)	Almôndegas	ideal. 500 g (4 unidades) máx. 750 g (6 unidades)	200 °C	30 min. 35 min.	sim	Após metade do tempo de cozedura, virar
REHEAT (Aquecer)	Aquecer alimentos		100 °C	10 min. 15 min.		
BAKE (Cozer)	Bolo de chocolate	idealmente 400 g máx. 600 g	180 °C	20 min. 30 min.		
	Muffins	idealmente 7 unidades máx. 9 unidades	180 °C	12 min. 14 min.		Pré-aquecer 5 min. Ranhura central
PIZZA	Pizza congelada	ideal./máx. 1 unidade 26-30 cm	220 °C	12 min.		Pré-aquecer 5 min.

Programa	Preparação	Quantidade	Temperatura	Tempo	Virar	Recomendação
TOAST (Torrar)	Pão de forma, Bruschetta	idealmente 4 unidades máx. 6 unidades	automático	4:45 min. 6:14 min.		Pré-aquecer 5 min. Nível de tostagem 4
DEHYDRATE (Desidratar)	Maçãs	ideal./máx. 2 unidades	60 °C	8 horas		Fatias com 1 cm de espessura. Virar o tabuleiro após metade do tempo de cozedura
	Bananas	ideal./máx. 2 unidades	60 °C	8 horas		

12. Dicas para obter os melhores resultados na cozinha

- Não exceda as quantidades máximas recomendadas.
- Os alimentos mais pequenos geralmente requerem um tempo de cozedura ligeiramente menor do que os alimentos maiores.
- Os alimentos mais pequenos cozinham de forma mais uniforme se os virar ou mexer após metade do tempo de cozedura. Para o efeito, utilize um utensílio de cozinha, como p. ex., uma pinça.
- As variedades de batatas firmes são as mais indicadas para a preparação de pratos de batatas com ar quente. Lave os pedaços de batata com água limpa e, de seguida, seque-os cuidadosamente com um pano de cozinha. Isto impede que se colem umas às outras e deixa-as particularmente crocantes.
- Para fritar com ar quente não é, por norma, necessário utilizar óleo. A adição de algumas gotas de óleo pode, no entanto, acentuar o paladar.
- Siga as instruções de preparação constantes na embalagem dos alimentos a fritar. Regule a temperatura e o tempo de cozedura conforme recomendado.
- Para preparar bolos, quiches, guisados ou muffins, pode utilizar formas de bolos ou formas de gratinar em silicone, aço inoxidável, alumínio, terracota ou cerâmica e colocá-las na grelha para grelhar **(8)**.

13. Limpeza e conservação

1) Após cada utilização, retire o tabuleiro de migalhas **(10)** e deite fora as migalhas. Caso necessário, limpe o tabuleiro de migalhas com água morna e sabão, utilizando uma esponja macia. De seguida, lave com água limpa.
2) Limpe o acessório para fritura **(7)**, a grelha para grelhar **(8)** e o tabuleiro **(9)** após cada utilização em água quente com um pouco de detergente e uma esponja não abrasiva. No caso de sujidade persistente, deixe os acessórios de molho, em água quente com sabão, durante cerca de 10 minutos antes de utilizar. De seguida, lave-os com água limpa.

Nota



Todos os acessórios, exceto o tabuleiro de migalhas, podem ser lavados na máquina de lavar louça.

3) Limpe a porta de vidro arrefecido e as superfícies interiores com uma esponja húmida e detergente suave.
4) Remova quaisquer resíduos alimentares das barras de aquecimento utilizando uma escova de limpeza seca.
5) Limpe a parte exterior do aparelho com um pano húmido. Caso necessário, adicione um pouco de detergente da loiça ao pano e limpe com água limpa.
6) Deixe o aparelho e os acessórios secarem completamente antes de os voltar a utilizar ou de os guardar.

14. Substituir a iluminação interior

1) Desligue o aparelho e retire a ficha da tomada. Deixe o aparelho arrefecer totalmente.
2) Abra a porta de vidro. A iluminação interior **(6)** está localizada na parte traseira da parede, do lado direito. (ver Fig. **C**).
3) Segure a cobertura da iluminação interior e rode-a no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio. Retire a cobertura (ver Fig. **C**).
4) Retire a lâmpada defeituosa puxando-a para fora. (ver Fig. **D**).
5) Insira uma lâmpada nova do mesmo tipo (lâmpada de tungsténio, máx. 25 W, 220-240 V) no casquilho (ver Fig. **E**).
6) Volte a aparafusar a cobertura na sua posição original.

15. Armazenamento

- Depois de o aparelho arrefecer, enrole o cabo de alimentação no dispositivo de enrolamento do cabo **(20)** na parte traseira do aparelho (ver Fig. **F**).
- Guarde o aparelho limpo num local seco e sem pó.

16. Resolução de problemas

Problema	**Possível causa**	**Possível solução**
O aparelho não funciona	A ficha não está ligada à alimentação	Ligue a ficha a uma tomada
	A tomada está defeituosa	Utilize outra tomada
	O aparelho está defeituoso	Contacte o serviço de apoio ao cliente
O visor **(3)** não acende	A ficha não está ligada à alimentação	Ligue a ficha a uma tomada
	O cabo de alimentação está danificado	Contacte o serviço de apoio ao cliente
O visor mostra valores incorretos	Visor danificado	Contacte o serviço de apoio ao cliente
	Componentes da placa eletrónica danificados	Contacte o serviço de apoio ao cliente
O tempo de cozedura é mais longo do que o esperado	A porta de vidro foi aberta frequentemente para verificar a cozedura	Não interrompa o processo de cozedura abrindo desnecessariamente a porta de vidro
	Definição de temperatura incorreta	Verifique as definições de temperatura
Durante o funcionamento formam-se fumo e odores	Resíduos de detergente ou alimentos nos elementos de aquecimento	Retire os alimentos e deixe o aparelho funcionar com a porta de vidro aberta até deixar de sair fumo. Abra uma janela para melhor ventilação
O visor mostra E1	Erro do sensor de temperatura (NTC): curto-circuito	Desligue o aparelho da corrente e volte a ligá-lo; se o problema persistir, contacte o serviço de apoio ao cliente
O visor mostra E2	Erro do sensor de temperatura (NTC)	
O visor mostra E3	Temperatura na câmara de cozedura acima de 260 °C	
O visor mostra E4	Falha na transmissão de sinal na placa	

17. Eliminação

17.1. Eliminação do aparelho e da embalagem



O símbolo do contentor do lixo com uma cruz por cima indica que este aparelho, no final da sua vida útil, não deve ser eliminado juntamente com os resíduos domésticos. O aparelho deve ser entregue em pontos de recolha apropriados, ecocentros ou centros de tratamento de resíduos autorizados.

Por favor, elimine todos os dados pessoais do aparelho antes de o devolver.

Antes da devolução, remova as pilhas ou acumuladores que não estejam integrados no aparelho antigo, bem como as lâmpadas que possam ser retiradas sem danificar o equipamento, e entregue estes componentes numa recolha separada.

A embalagem é composta por materiais e pode ser descartada nos pontos de reciclagem locais.

Elimine a embalagem de modo ecológico.

18. Dados técnicos

Tensão de alimentação	220–240 V ~, 50/60 Hz*
Consumo de energia	2250 W
Consumo de energia no modo desligado	0,35 W
Lâmpada	Lâmpada de tungsténio G9, máx. de 25 W, 220-240 V
Capacidade do espaço de cozedura	21 l

* Não é necessária qualquer ação por parte do utilizador para comutar o aparelho entre 50 e 60 Hz. O aparelho adapta-se tanto a 50 como a 60 Hz.

19. Garantia da Kompernass Handels GmbH

Estimada Cliente, Estimado Cliente,

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

Condições de garantia

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

Se, no prazo de três anos a contar da data de compra deste produto, ocorrer um defeito de material ou de fabrico, o produto será reparado ou substituído por nós, ao nosso critério, gratuitamente, ou o preço de compra será reembolsado. Esta garantia parte do princípio que o aparelho avariado e o comprovativo da compra (talão de compra) são apresentados no prazo de três anos, junto com uma descrição breve, por escrito, da falha e das circunstâncias em que a mesma ocorreu.

Se o defeito estiver coberto pela nossa garantia, receberá o produto reparado ou um novo produto. Com a substituição do produto é iniciado um novo prazo de garantia segundo DL 67/2003

Prazo de garantia e direitos legais

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

Âmbito da garantia

O aparelho foi fabricado segundo diretivas de qualidade rigorosas, com o maior cuidado, e testado escrupulosamente antes da sua distribuição. A garantia abrange apenas defeitos de material ou de fabrico. Esta garantia não abrange peças do produto sujeitas ao desgaste normal e que podem, por isso, ser consideradas peças de desgaste, ou danos em peças frágeis, p. ex., interruptores ou peças de vidro.

Esta garantia perde a validade, se o produto for danificado, utilizado incorretamente ou se a manutenção tenha sido realizada indevidamente. Para garantir uma utilização correta do produto, é necessário cumprir todas as instruções contidas no manual de instruções. Ações ou fins de utilização que são desaconselhados, ou para os quais é alertado no manual de instruções, têm de ser impreterivelmente evitados. O produto foi concebido apenas para uso privado e não para uso comercial. A garantia extingue-se em caso de utilização incorreta, uso de força e intervenções que não tenham sido efetuadas pela nossa Filial de Assistência Técnica autorizada.

Procedimento em caso de acionamento da garantia

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

- Para todos os pedidos de esclarecimento, tenha à mão o talão de compra e o número do artigo (IAN) 528923_2601 como comprovativo da compra.

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

19.1. Assistência Técnica

(PT) **Assistência Portugal**

Tel.: 800849000
E-Mail: kompernass@lidl.pt

IAN 528923_2601

19.2. Importador

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

20. Encomendar peças sobresselentes

Se pretender encomendar peças sobresselentes para este produto, pode fazê-lo comodamente em qualquer altura via Internet, em **www.kompernass.com**.

Digitalize o código QR com o seu smartphone ou tablet. Através deste código QR, acederá diretamente à nossa página Internet, onde é possível encomendar as peças sobresselentes disponíveis.

Nota

- Se tiver problemas com a encomenda online, pode contactar o nosso centro de assistência técnica por telefone ou por e-mail.
- Ao encomendar, indique sempre o número de artigo (IAN) 528923_2601.
- Tenha em atenção que a encomenda online de peças sobresselentes não está disponível para todos os países de envio.

21. Receitas

Todas as receitas sem garantia de sucesso. Todos os valores relativos aos ingredientes e à preparação são valores de referência. Adicione a estas sugestões de receitas a sua experiência pessoal.

Batatas fritas

Ingredientes para 2 pessoas

- 400 g de batatas fritas (congeladas)
- Sal

Preparação

1) Coloque as batatas fritas congeladas no acessório para fritura.
2) Selecione o programa AIR FRY e frite de acordo com as instruções.
3) Retire o acessório para fritura a meio do tempo de cozedura e vire ou redistribua as batatas fritas usando uma pinça.
4) Após terminado o programa, colocar as batatas fritas num recipiente e salgar e condimentar a gosto. Sirva com um molho a gosto.

Batatas fritas doces caseiras

Ingredientes para 2 pessoas

- 400 g de batata-doce
- 1 colher de sopa de óleo alimentar
- 1 colher de sopa de farinha maizena
- 1 colher de sopa de sésamo
- sal marinho, grosso

Preparação

1) Descasque e corte as batatas-doces em palitos com 1 cm de espessura. Deixe de molho em água fria durante cerca de 1 hora, depois seque bem e polvilhe uniformemente com amido de milho.
2) Toste as sementes de sésamo numa frigideira, sem gordura, durante aprox. 10 minutos, até começar a sentir o seu aroma. Mexa ocasionalmente.
3) Deixe as sementes de sésamo tostadas arrefecer e esmague-as juntamente com o sal num almofariz.
4) Deite o óleo numa tigela, distribua os palitos de batata-doce e vire-os várias vezes até ficarem completamente cobertos de óleo.

5) Para escorrer o excesso de óleo, retire os palitos de batata-doce da tigela com uma pinça de cozinha e coloque-os no acessório para fritura.
6) Frite de acordo com as instruções no modo AIR FRY. Decorrido metade do tempo de cozedura, vire com a pinça de cozinha.
7) Envolva os palitos de batata-doce fritos na mistura de sésamo e sal e sirva-os imediatamente.

Asas de frango

Ingredientes para 2 pessoas

- 6 asas de frango
- 10 ml de vinagre de vinho
- algumas gotas de tabasco
- pimentão-doce
- um pouco de açúcar de cana mascavado ou mel
- 2 colheres de chá de ervas aromáticas
- sal e pimenta
- 5 ml de óleo

Preparação

1) Misture o vinagre, o óleo, o tabasco, o açúcar e o mel, as ervas aromáticas e os condimentos numa tigela.
2) Coloque as asas de frango na tigela e misture uniformemente com a marinada. O melhor será deixar repousar no frigorífico durante a noite.
3) Coloque as asas de frango marinadas numa forma e disponha-as na grelha para grelhar. Cozinhe utilizando o programa ROAST a 190 °C durante aproximadamente 25 a 30 minutos. Após aprox. 15 minutos, virar utilizando um utensílio adequado. Deixe cozinhar durante mais 10-15 minutos.
4) Verifique o processo de cozedura periodicamente e interrompa-o se necessário, caso as asas de frango estejam cozinhadas antes do tempo predefinido.

Legumes assados

Ingredientes para 4 pessoas

- 1 curgete
- 1 pimento vermelho
- 1 pimento amarelo
- 1 cebola roxa
- 250 g de cogumelos frescos
- 1 colher de chá de azeite
- ervas aromáticas
- sal e pimenta

Preparação

1) Limpe os cogumelos e corte-os em fatias. Lave os restantes legumes, remova sementes e caules, e corte em pequenos pedaços. Descasque a cebola e corte em rodelas ou tiras.
2) Misture os condimentos com o azeite numa tigela. Acrescente os legumes e volte a misturar bem.
3) Coza tudo junto utilizando o programa AIR FRY a aprox. 180 °C durante aprox. 15 minutos. Vire após metade do tempo de cozedura.

Pastéis recheados

Ingredientes para 10 unidades

- 150 g de massa folhada (congelada ou fresca)
- 2 colheres de sopa de leite
- Recheio a gosto

Preparação

1) Corte a massa folhada em 10 quadrados (5 x 5 cm).
2) Coloque no centro de cada quadrado uma colher de chá bem cheia de recheio.
3) Dobre cada quadrado de modo a formar um triângulo. Pincele as margens com um pouco de água e pressione com um garfo.
4) Coloque os pastéis num tabuleiro forrado com papel vegetal e pincele com leite.
5) Leve ao forno utilizando o programa BAKE a 160 °C durante aprox. 15-20 minutos, até dourar.

Sugestão para o recheio

Fiambre e queijo:

– Misture 50 g de queijo fresco e 50 g de fiambre cortado em tiras finas, com um pouco de pimenta.

Espinafres e ricotta:

– Misture 50 g de ricotta e 50 g de espinafre escorrido com um pouco de noz moscada, sal e queijo parmesão ralado.

Maçã e canela:

– Corte uma maçã em pequenos pedaços e misture com 1 colher de sopa de açúcar, 1 colher de chá de canela e algumas passas.

Salmão e queijo fresco:

– Misture 50 g de queijo fresco e 50 g de salmão (fresco ou fumado) cortado em pequenos cubos ou tiras, com um pouco de aneto.

Salmão marinado com sementes de sésamo

Ingredientes para 2 pessoas

- 400 g de salmão
- 1 colher de sopa de sésamo
- 25 ml de molho de soja
- 25 ml de sumo de limão
- 1 colher de sopa de mel
- 1 colher de chá de pimentão-doce em pó
- sal e pimenta

Preparação

1) Misture o molho de soja com as sementes de sésamo, o sumo de limão, o mel, o pimentão-doce em pó, bem como o sal e a pimenta, numa marinada.
2) Corte o salmão em cubos e misture com a marinada.
3) Cozinhe os cubos de salmão marinados a 180 °C durante aprox. 10 minutos. Para tal, selecione o programa ROAST e ajuste o tempo de cozedura conforme necessário.
4) Decorrido metade do tempo, controle o processo de cozedura e, caso necessário, mexa um pouco os alimentos.
5) Sirva imediatamente. Sugestão de acompanhamento: salada colorida.

Pizza Margherita ao estilo napolitano

Ingredientes para 2 pizas

– para a massa:
- 350 g de farinha para pizza
- 10 g de azeite virgem extra
- 4 g de açúcar
- 200 ml de água
- 10 g de sal
- 1 g de fermento fresco

– para a cobertura:
- 160 g de tomate pelado (San Marzano) em lata
- 1 mozzarella (de preferência feita com leite de búfala)
- algumas folhas frescas de manjericão
- azeite virgem extra
- um pouco de Parmigiano Reggiano ou Grana Padano ralado
- Sal

Preparação

1) Deite a água numa taça de madeira e dissolva aí o sal e o açúcar.
2) Coloque cerca de metade da farinha na tigela, esfarele o fermento sobre a farinha e misture ambos com uma mão polvilhada com farinha. Adicione gradualmente a restante farinha, misturando-a delicadamente à massa a cada adição, até a farinha absorver a água.
3) Adicione o óleo à massa e continue a trabalhar com uma mão até o óleo ser absorvido.
4) Retire a massa da taça e amasse-a com as duas mãos durante 20-25 minutos numa superfície plana e ligeiramente enfarinhada. A massa deve ser elástica, lisa e não deve colar às mãos. Caso necessário, polvilhe a superfície de trabalho com um pouco de farinha.
5) Forme uma bola com a massa e deixe-a repousar na taça de madeira durante 15 minutos. De seguida, retire, amasse brevemente, volte a colocar na taça e deixe levedar tapada durante mais 40 minutos.
6) Retire a bola de massa e corte-a em 2 partes iguais. Forme 2 bolas mais pequenas a partir desta.
7) Volte a colocar as duas bolas de massa na taça de madeira, tape e deixe levedar num local quente durante 8-12 horas.
8) Esmague os tomates pelados, sem o sumo, com um garfo e misture com azeite, sal e folhas de manjericão desfeitas.

9) Corte o mozzarella em cubos ou palitos.
10) Se tiver uma pedra para pizza, coloque-a no forno e aqueça-a utilizando o programa PIZZA a 230 °C durante aprox. 30-40 minutos. Caso contrário, pré-aqueça o forno a 230 °C durante 5 minutos.
11) Entretanto, passe rapidamente as bolinhas de massa por farinha de ambos os lados e trabalhe-as com os dedos sobre a superfície enfarinhada, do centro para os rebordos, até formar um formato redondo.
12) Segure a massa no meio com uma mão e puxe-a suavemente ao longo das dos rebordos com a outra. Vire a massa e repita o processo.
13) Agora, usando as costas de uma colher, espalhe o molho de tomate em espiral do centro para os rebordos da pizza, cubra uniformemente com os pedaços de mozzarella e polvilhe com o queijo parmesão. Por fim, espalhe algumas folhas de manjericão e regue a pizza com um fio de azeite.
14) Coloque a pizza na pedra para pizza quente ou diretamente na grelha e coza no programa PIZZA durante aprox. 10 minutos a 230 °C. Sirva imediatamente.

Bolo de avelã Piemontês

Ingredientes

- 200 g de avelãs inteiras torradas
- 80 g de farinha de trigo
- 200 g de açúcar
- 3 ovos (2 separados, 1 inteiro)
- 200 g de manteiga derretida
- 1 pitada de sal
- Raspa de limão

Preparação

1) Espalhe as avelãs no tabuleiro e leve ao forno durante 10 minutos a 200 °C, utilizando o programa ROAST até que fiquem douradas. Deixe arrefecer e retire a pele, caso necessário.
2) Triture as avelãs com um processador de alimentos, até obter uma farinha grossa.
3) Adicione a farinha de trigo e metade do açúcar às avelãs moídas e misture bem. Misture a raspa de limão.
4) Bata as 2 gemas com a outra metade do açúcar até obter uma mistura espumosa. De seguida, adicione aos ingredientes secos e misture bem. Misture também o ovo inteiro e a manteiga derretida na massa.
5) Bata as 2 claras de ovo com uma pitada de sal até obter claras em castelo. Incorpore gradualmente na massa até formar uma massa espessa e viscosa.
6) Unte uma forma de fundo amovível com manteiga e polvilhe com pão ralado. Espalhe a mistura de massa dentro da forma e pressione um padrão em espiral na superfície utilizando o garfo de ponta plana.
7) Coza o bolo no programa BAKE a 190 °C durante 30-40 minutos, até que fique uniformemente dourado. Para verificar se o bolo está cozido, fure a massa no meio com um palito: se não se agarrar massa quando retirar o palito, o bolo está cozido.

Nota

► O bolo permanece crocante e quebradiço porque é cozido sem fermento e não cresce. Se preferir uma consistência mais macia, adicione metade de um pacote de fermento em pó à farinha.

Muffins de mirtilos e banana

Ingredientes para 10 Muffins

- 200 g de farinha de trigo
- 2 colheres de chá de fermento em pó
- 2 bananas maduras
- 2 ovos
- 40 g de manteiga
- 1 colher de chá de extrato de baunilha
- 50 g de mel
- 1 colher de chá de canela
- 200 g de mirtilos

Preparação

1) Misture a farinha com o fermento em pó numa taça grande.
2) Esmague as bananas com um garfo e junte-as à farinha e ao fermento em pó, juntamente com os ovos, a manteiga, o extrato de baunilha, o mel e a canela, e misture bem.
3) Adicione os mirtilos cuidadosamente à massa.
4) Distribua a massa pelas formas para muffins e coloque-as no tabuleiro.
5) Asse os muffins utilizando o programa BAKE a 180 °C durante aprox. 20 minutos. Para testar se os muffins estão cozidos, espete um palito no centro. Se, ao retirar o palito, este não tiver massa agarrada, os muffins estarão prontos.

Pão de banana

Ingredientes

- 3 bananas muito maduras
- 200 g de farinha de trigo integral
  (em alternativa, farinha de centeio ou de espelta)
- ½ colher de chá. canela em pó
- 100 g de maçã, ralada, ou puré de maçã sem açúcar
- ½ saqueta de fermento em pó
- 2 ovos
- 50 g de nozes picadas

Preparação

1) Descasque, retire o caroço e rale finamente a maçã. Descasque as bananas, junte-as à maçã e amasse bem. Bata os 2 ovos até ficarem espumosos.
2) Misture a farinha, o fermento em pó e a canela, junte ao puré de banana e maçã e mexa um pouco. Por fim, incorpore as nozes picadas.
3) Verta a massa numa forma para pão untada. Quanto maior for a forma, mais achatado fica o pão.
4) Cozinhe no programa BAKE a 180 °C durante aprox. 45 minutos.
   Utilize um palito para picar a massa e verificar se está cozida.

ⓘ Nota

► O bolo cresce no forno, mas murcha um pouco ao arrefecer. Deixe arrefecer completamente antes de cortar!



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

Last Information Update · Stand der Informationen · Version des informations
Stand van de informatie · Versione delle informazioni · Estado de las informaciones
Estado das informações: 05/2026 · Ident.-No.: SBMD2250A1-022026-1

IAN 528923_2601

1