

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



AIR FRYER SHFR 1450 A1

DK

VARMLUFTSFRITEGRYDE

Betjeningsvejledning

DE AT CH

HEISSLUFTFRITTEUSE

Bedienungsanleitung

IAN 305804

DK



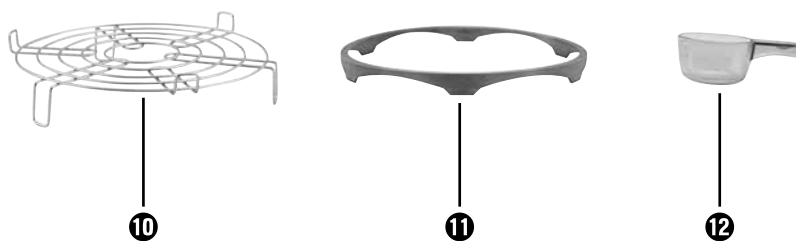
DK

Før du læser, vend siden med billeder frem og bliv bekendt med alle apparatets funktioner.

DE AT CH

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

DK	Betjeningsvejledning	Side	1
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	25

A**B**

Indholdsfortegnelse

Indledning	2
Anvendelsesområde	2
Pakkens indhold	3
Bortskaffelse af emballagen	3
Beskrivelse af produktet	4
Tekniske data	4
Sikkerhedsanvisninger	5
Før produktet bruges første gang	8
Tilberedning af fødevarer	9
Programmer	11
Tabel over tilberedningstider	13
Rengøring og vedligeholdelse	14
Opbevaring	15
Afhjælpning af fejl	16
Tillæg	16
Bortskaffelse af produktet	16
Garanti for Kompernass Handels GmbH	17
Service	18
Importør	18
Opskrifter	19
Pommes frites	19
Kartoffelbåde	19
Pommes frites af søde kartofler	20
Salat med kyllingebryst og frugt	21
Gyros	21
Kyllingevinger	22
Gratinerede medaljoner af svinemørbrad	23
Marineret sesamlaks	23
Røræg	24
Urte – croutoner	24

Indledning

Til lykke med købet af dit nye produkt!

Du har valgt et moderne produkt af høj kvalitet. Betjeningsvejledningen er en del af dette produkt. Den indeholder vigtige informationer om sikkerhed, anvendelse og bortskaffelse. Du bør sætte dig ind i alle produktets betjenings- og sikkerhedsanvisninger før brug. Brug kun produktet som beskrevet og kun til de angivne anvendelsesområder. Lad alle dokumenter til produktet følge med, hvis du giver produktet videre til andre.

Anvendelsesområde

Dette produkt er udelukkende beregnet til tilberedning af fødevarer i private husholdninger. Brug ikke produktet til erhvervmæssige formål.

Brug kun produktet i tørre rum og aldrig udendørs.

Dette produkt er ikke egnet til brug...

- i køkkener til medarbejdere i forretninger, kontorer og andre erhvervmæssige områder,
- af kunder i hoteller, moteller og andre beboelsesrum,
- i pensioner med servering af morgenmad.

ADVARSEL

Fare ved anvendelse, der ikke er i overensstemmelse med anvendelsesområdet!

Der kan være farer forbundet med produktet, hvis det anvendes til formål, det ikke er beregnet til.

- Brug kun produktet til de formål, det er beregnet til.
- Følg fremgangsmåderne, som er beskrevet i denne betjeningsvejledning.

BEMÆRK

- Krav af en hvilken som helst art på grund af skader, som er opstået ved anvendelse, der ikke er i overensstemmelse med den tilsigtede, forkert udførte reparationer, ikke-tilladte ændringer eller anvendelse af ikke-tilladte reservedele, er udelukkede. Ejeren/brugeren bærer alene risikoen.

Pakkens indhold

Produktet leveres som standard med følgende dele:

- Varmluftsfrituregryde
- Beholder
- Rist
- Omrører
- Underdel
- Målebæger
- Betjeningsvejledning

1) Tag alle delene samt betjeningsvejledningen ud af kassen.

2) Fjern alle emballagematerialer og eventuelle mærker på produktet.

BEMÆRK

- Kontrollér, at alle dele er med, og at de ikke har synlige skader.
- Hvis der mangler dele, eller hvis nogle af delene er defekte på grund af mangelfuld emballage eller på grund af transporten, bedes du henvende dig til service-hotline (se kapitlet **Service**).

Bortskaffelse af emballagen

Emballagen beskytter produktet mod transportskader. Emballagematerialerne er valgt ud fra kriterier som miljøforligelighed og bortskaffelsesteknik og kan derfor genbruges.



Aflevering af emballagen til genbrug sparer råstoffer og reducerer affaldsmængden. Bortskaf emballagematerialer, du ikke skal bruge mere, efter de lokalt gældende forskrifter.



Bortskaf emballagen miljøvenligt.

Vær opmærksom på mærkningen på de forskellige emballagematerialer, og aflever dem sorteret til bortskaffelse. Emballagematerialerne er mærket med forkortelserne (a) og tallene (b) med følgende betydning:

1–7: Plast,

20–22: Papir og pap,

80–98: Kompositmaterialer.

BEMÆRK

- Opbevar så vidt muligt den originale emballage i løbet af produktets garantiperiode, så det kan pakkes korrekt ind i tilfælde af en garantisag.

Beskrivelse af produktet

Figur A:

- ❶ Låg (yderste ring kan tages af)
- ❷ Beholder
- ❸ Udtagelig omrører
- ❹ Varmeplade
- ❺ Knap til oplåsning af låget
- ❻ Knap SET
- ❼ Knap ON/OFF
- ❽ Display
- ❾ Piletaster ▲ ▼ (øger/sænker tiden eller temperaturen)

Figur B:

- ❿ Rist
- ⓫ Underdel
- ⓬ Målebæger

Tekniske data

Netspænding	220 - 240 V ~ (vekselstrøm), 50 Hz
Nominel effekt	1450 W
Beskyttelsesklasse	I (⏏ beskyttelsesjord)
	Alle produktets dele, som kommer i kontakt med fødevarer, er levnedsmiddelægte.

Sikkerhedsanvisninger

FARE FOR ELEKTRISK STØD

- ▶ Kontrollér, at netspændingen stemmer overens med netspændingen, som er angivet på type-/mærkepladen, inden produktet tages i brug.
- ▶ Læg ledningen, så den ikke kommer i klemme eller beskadiges på anden måde.
- ▶ Brug kun produktet i tørre rum, ikke udendørs.
-  Læg aldrig produktet, ledningen eller stikket ned i vand eller andre væsker! Ellers er der livsfare på grund af elektrisk stød!
- ▶ Træk stikket ud af stikkontakten efter brug, når produktet skal rengøres eller flyttes.
- ▶ Hvis produktet tabes på gulvet eller er beskadiget, må du ikke bruge det længere. Lad produktet efterse og reparere af en autoriseret reparatør.
- ▶ Lad beskadigede stik eller ledninger udskifte omgående af en autoriseret reparatør eller kundeservice, så farlige situationer undgås.
- ▶ Brug altid den udtagelige beholder til tilberedning af fødevarer!

ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- ▶ Produktet må ikke bruges til andre formål end dem, der er beskrevet i denne vejledning. Ved misbrug af produktet er der risiko for personskader.
- ▶ Sørg for, at produktet står sikkert.
- ▶ Læg ledningen, så man ikke kan træde på den eller snuble over den.

⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- ▶ Stil så vidt muligt produktet i nærheden af en stikkontakt. Sørg for, at det er let at komme til stikket i farlige situationer, og at man ikke kan snuble over ledningen.
- ▶ Dette produkt kan bruges af børn over 8 år, hvis de altid er under opsyn. Dette produkt kan bruges af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet oplært i brugen af produktet og de farer, som kan være forbundet med det.
- ▶ Rengøring og vedligeholdelse, som brugeren skal udføre, må ikke udføres af børn.
- ▶ Dette produkt må ikke bruges af børn mellem 0 og 8 år.
- ▶ Børn under 8 år skal holdes på afstand af produktet og tilslutningsledningen.
- ▶ Børn må ikke lege med produktet.
- ▶ Under tilberedningen frigøres der varme dampe og især, hvis låget åbnes. Hold sikker afstand til dampen.
- ▶ Produktets dele bliver meget varme under brug. For at undgå at blive forbrændt må du ikke røre ved disse dele. Rør derfor kun ved betjeningselementerne og håndtaget på beholderen.
- ▶ Flyt ikke produktet, mens det bruges, da der ellers er fare for forbrænding!
- ▶ Lad produktet køle af, før du rengør det eller udskifter tilbehøret.
- ▶ Tag aldrig beholderen ud af kabinettet, mens produktet er i gang.

⚠ ADVARSEL! BRANDFARE!

- ▶ Brug aldrig et eksternt tidsur eller et separat fjernbetjenings-system til betjening af produktet.
- ▶ Brug ikke produktet i nærheden af varme overflader eller brændbare materialer.
- ▶ Hold altid produktet under opsyn under brug .
- ▶ Stil aldrig produktet i nærheden af eller under brændbare genstande, især ikke under gardiner eller overskabe.



Obs! Varm overflade!

OBS – SKADER PÅ PRODUKTET!

- ▶ Stik aldrig noget ind i lågets ventilationsåbning, og dæk den ikke til.
- ▶ Lad ikke væsker komme ind i lågets ventilationsåbning.
- ▶ Brug ikke metalredskaber som f.eks. knive, gafler osv., da de kan ødelægge slip-let-belægningen. Hvis slip-let-belægningen er beskadiget, må du ikke bruge produktet.
- ▶ Brug ikke produktet uden den indsatte beholder!
- ▶ Hold fornenen på produktets sider, hvis du vil flytte det. Brug ikke beholderens håndtag hertil.
- ▶ Brug kun tilbehør, der anbefales af producenten.

Før produktet bruges første gang

Før varmluftsgrillen bruges første gang, skal du gøre følgende for at fjerne eventuelle produktionsrester:

FARE FOR ELEKTRISK STØD

- Ledningen må ikke røre ved varmluftsgrillens varme dele. Fare for elektrisk stød!

ADVARSEL – FARE FOR PERSONSKADER!

- Produktets dele, især varmepladen **4**, tilbehøret og låget **1**, bliver meget varme under brug. Rør ikke ved disse dele, og hold kun på betjeningselementerne og håndtaget på beholderen **2**. Brug en grillhandske, når du skal tage fødevarer ud, så du ikke brænder dig.

- 1) Stil produktet på en vandret, plan, stabil og varmebestandig overflade.

BEMÆRK

- Hvis du vil stille varmluftsgrillen under emhætten på komfuret, skal du sørge for, at komfuret er slukket.
- 2) Sæt stikket i en stikkontakt. Displayet **8** lyser blå, tidsangivelsen blinker, og der lyder en signaltone. Produktet er nu på standby.
 - 3) Tryk på oplåsningsknappen til låget **5**. Låget **1** åbnes.
 - 4) Fjern risten **10**, målebægeret **12** og underdelen **11**.
 - 5) Hæld 300 – 500 ml vand i beholderen **2**, og luk låget **1** ved at trykke det ned, indtil det kan mærkes, at det går i hak.
 - 6) Tryk på knappen SET **6**, og brug piletasterne **▲ ▼ 9** til valg af program **(M1)**. Med piletasten **▲** navigerer du i urets retning og med piletasten **▼** mod urets retning i menuen.
Hold tasten nede for at navigere hurtigere gennem menuen.
 - 7) Tryk på knappen SET **6** igen, hvorefter tidsangivelsen blinker. Indstil en tid på 20 minutter med piletasterne **▲ ▼ 9**. Hold tasten nede for at gå hurtigt gennem tallene.
 - 8) Tryk på knappen ON/OFF **7** for at starte programmet. Displayet **8** lyser hvidt under brug.
Ved programmets afslutning lyder der 10 signaltoner, og displayet **8** lyser blå. Produktet er nu igen på standby. Ventilationen i produktets låg **1** fortsætter et stykke tid for at afkøle produktet.

- 9) Åbn låget ❶, tag forsigtigt beholderen ❷ ud, og hæld vandet væk. Lad beholderen ❷ og produktet køle godt af.

BEMÆRK

- Når produktet bruges første gang, kan der udvikles en smule røg og lugt på grund af produktionsbetingede rester. Dette er helt normalt og ufarligt. Sørg for tilstrækkelig udluftning, og åbn for eksempel et vindue.
- Brug den medfølgende underdel ❶ til at stille den varme beholder ❷ på.

- 10) Fortsæt nu som beskrevet i kapitlet **Rengøring og vedligeholdelse**.

Tilberedning af fødevarer

Tilbered pommes frites, kød- og grøntsagsretter, gryderetter og meget andet med maksimalt et målebæger ❷ madolie. Hvis du tilsætter en egnet madolie, bliver de tilberedte fødevarer sprødere og får en mere intensiv smag. Smagsneutrale, vegetabiliske madolier såsom solsikke- eller rapsolie er bedst egnede. Smørfedt kan også anvendes til friteringen. Smør, margarine eller olivenolie er absolut ikke egnede, fordi de ikke er tilstrækkeligt varmebestandige. På grund af varmluftcirkulationen bliver fødevarerne opvarmet ensartet.



ADVARSEL – FARE FOR PERSONSKADER!

- Produktets dele, især varmepladen ❹, tilbehøret og låget ❶, bliver meget varme under brug. Rør ikke ved disse dele, og hold kun på betjeningssementerne og håndtaget på beholderen ❷. Brug en grillhandske, når du skal tage fødevarer ud, så du ikke brænder dig.

- 1) Tilbered fødevarerne efter en opskrift.
- 2) Sæt stikket i en stikkontakt. Displayet ❸ lyser blåt, tidsangivelsen blinker, og der lyder en signaltone. Produktet er nu på standby.
- 3) Åbn låget ❶.
- 4) Fjern tilbehøret, som ikke skal bruges, og tilsæt fødevarerne, du vil tilberede:
 - Hvis du vil bruge beholderen ❷ og omrøreren ❸:
 - Fjern eventuelt risten ❿ og underdelen ❶ beholderen ❷. Kontrollér, at omrøreren ❸ sidder fast på anordningen på beholderen ❷. Den rører fødevarerne grundigt sammen under tilberedningen.

- Fyld beholderen ② med fødevarerne, der skal tilberedes. Overskrid dog aldrig MAX-markeringen på beholderen ②.
 - Fordel eventuelt en egnet madolie ligeligt ud over fødevarerne. Brug målebægeret ⑫ hertil, men overskrid ikke MAX-markeringen på målebægeret ⑫ (35 ml) ved doseringen.
- Hvis du vil bruge risten ⑩:
- Fjern eventuelt omrøreren ③ og underdelen ⑪ fra beholderen ②.
 - Stil risten ⑩ midt i beholderen ②, og læg fødevarerne på risten ⑩.
 - Vælg programmet "Manuel 3" (M3) – det fungerer kun med det øverste varmeelement og uden rørefunktion.
- 5) Luk låget ①.
- 6) Vælg det ønskede program som beskrevet i kapitlet **Før produktet bruges første gang**.
Tryk på knappen ON/OFF ⑦ for at starte programmet med det samme, eller indstil tiden og temperaturen efter dine ønsker:
- Tryk på knappen SET ⑥ igen, hvorefter tidsangivelsen blinker.
 - Indstil den ønskede tid med piletasterne ▲ ▼ ④.
 - Tryk på knappen SET ⑥ igen, hvorefter temperaturangivelsen  blinker.
 - Indstil den ønskede temperatur med piletasterne ▲ ▼ ④.

BEMÆRK

- Det mulige indstillingsområde for tid og temperatur varierer afhængigt af programmet – se tabellen i kapitlet **Programmer**.

- 7) Tryk på knappen ON/OFF ⑦ for at starte tilberedningen. Displayet ⑧ lyser hvidt under brug.
Afhængigt af programmet begynder varmeelementerne, omrøreren ③ og ventilationen at fungere.

BEMÆRK

- Det øverste varmeelement kan ind imellem slå fra igen. Det betyder, at den nødvendige temperatur til tilberedningen er nået. Efter kort tid starter varmeelementet igen og fortsætter med at varme.

- 8) Ved programmets afslutning lyder der 10 signaltoner, og displayet ⑧ lyser blå. Produktet er nu igen på standby. Ventilationen i produktets låg ① kører videre et stykke tid for at afkøle produktet.

BEMÆRK

- Kontrollér regelmæssigt tilberedningen. Værdierne, der er angivet i tabellen, samt værdierne, der er forprogrammeret i produktet, er vejledende. De faktiske tilberedningstider kan variere alt efter fødevarernes sammensætning.
- Du kan åbne låget ❶ i løbet af tilberedningen for at holde øje med tilstanden eller tilsætte ingredienser. Når låget ❶ åbnes, slukkes varmeelementet midlertidigt, indtil låget ❶ lukkes igen.
- Du kan ændre tid og temperatur manuelt under tilberedningen ved at trykke på knappen SET ❸ og gøre som beskrevet ovenfor.
- Tryk på knappen ON/OFF ❹ i ca. 3 sekunder for at standse tilberedningen før tid. Produktet er nu igen på standby, og displayet ❺ lyser blåt.
- Brug den medfølgende underdel ❶ til at stille den varme beholder ❷ på.

Programmer

Produktet har otte forudindstillede tilberedningsprogrammer. Når du vælger et af de følgende programmer, vises den forudindstillede tid og temperatur på displayet ❺. Denne indstilling kan ændres i et vist omfang afhængigt af din opskrift og dine ønsker.

De tre manuelle programmer giver dig flere indstillinger, som kan tilpasses, hvis ingen af de andre programmer er egnede. Brug dem for eksempel til dine egne opskrifter eller til at holde maden varm med.

BEMÆRK

- Det mulige indstillingsområde for tid og temperatur varierer alt efter programse den efterfølgende tabel.

Sådan indstiller du programmet:

- 1) Vælg det ønskede program som beskrevet i kapitlet **Før produktet bruges første gang**. Programmernes forudindstillinger kan ses i den efterfølgende tabel.
- 2) Tryk på knappen ON/OFF ❹ for at starte programmet med det samme, eller indstil tiden og temperaturen efter dine behov som beskrevet i kapitlet **Tilberedning af fødevarer**.

Program		Standardindstilling		Muligt indstillingsområde
	Pommes frites, frosne ♦ med rørefunktion ♦ Varmeelement foroven + forneden	Temperatur	240 °C	200 - 240 °C
		Tid	30 min.	25 - 35 min.
	Pommes frites, friske ♦ med rørefunktion ♦ Varmeelement foroven + forneden	Temperatur	240 °C	200 - 240 °C
		Tid	35 min.	25 - 45 min.
	Kyllingelår/-vinger ♦ med rørefunktion ♦ Varmeelement foroven + forneden	Temperatur	220 °C	200 - 240 °C
		Tid	20 min.	15 - 35 min.
	Fisk ♦ uden rørefunktion ♦ Varmeelement foroven + forneden	Temperatur	200 °C	150 - 230 °C
		Tid	15 min.	8 - 25 min.
	Kød ♦ med rørefunktion ♦ Varmeelement foroven + forneden	Temperatur	230 °C	200 - 240 °C
		Tid	10 min.	10 - 30 min.
	Manuel 3 ♦ uden rørefunktion ♦ Varmeelement foroven	Temperatur	100 °C	100 - 220 °C
		Tid	30 min.	5 - 60 min.
	Manuel 2 ♦ uden rørefunktion ♦ Varmeelement foroven + forneden	Temperatur	200 °C	100 - 220 °C
		Tid	30 min.	5 - 60 min.
	Manuel 1 ♦ med rørefunktion ♦ Varmeelement foroven + forneden	Temperatur	100 °C	60 - 240 °C
		Tid	5 min.	5 - 60 min.

TIP

Til tilberedning af kartoffelretter i varmluftsfrituren er kogefaste kartoffelsorter bedst egnede. Skyl de udskårne kartoffelstykker med rent vand for at forhindre, at de hænger fast i hinanden under tilberedningen. Tør kartoffelstykkerne omhyggeligt af, før du lægger dem i varmluftsfrituren.

Tabel over tilberedningstider

Tabellen giver eksempler på, hvilke fødevarer der skal tilberedes ved hvilken temperatur, og hvor lang tilberedningstid, der skal beregnes. Hvis anvisningerne på fødevarernes emballage afviger fra denne tabel, skal du følge anvisningerne på emballagen.

Fødevarer	Vægt (g)	Tilsætning	Temperatur	Tid
Grøntsager				
Pommes frites, frosne	400	-	200 - 240 °C	25 - 35 min.
Pommes frites, friske	400	5 ml olie	200 - 240 °C	25 - 45 min.
Kartofler, i tern	750	5 ml olie	200 - 240 °C	30 - 40 min.
Squash	500	160 ml koldt vand + 5 ml olie	240 °C	10 - 15 min.
Peberfrugter	400	160 ml koldt vand + 5 ml olie	240 °C	8 - 15 min.
Svampe	400	5 ml olie	240 °C	10 - 15 min.
Løg	450	5 ml olie	240 °C	12 - 15 min.
Kød				
Kyllingenuggets (friske)	500 (30 x 50 mm)	-	230 °C	20 - 25 min.
Svinekoteletter	350 (30 x 50 mm)	5 ml olie	230 °C	16 - 25 min.
Oksekød	400	5 ml olie	230 °C	8 - 12 min.
Chili con carne	350	5 ml olie	230 °C	6 - 12 min.
Små pølser	300	-	230 °C	8 - 12 min.
Kyllingelår	700	-	230 °C	22 - 28 min.
Kyllingebryst	350	-	230 °C	10 - 15 min.
Lammekoteletter	2 - 3 styk (2,5 cm tykke)	5 ml olie	230 °C	20 - 25 min.
Svinemørbrad (tynd)	250	5 ml olie	230 °C	6 - 10 min.

Fødevarer	Vægt (g)	Tilsætning	Temperatur	Tid
Fisk				
Panerede rejer	14 styk	-	200 °C	10 – 15 min.
Tilapia	350	-	200 °C	12 – 18 min.
Kæmperejer	300	-	200 °C	20 – 25 min.
Rejer	250	-	200 °C	15 – 20 min.

BEMÆRK

- De angivne værdier er vejledende. Tilberedningstiden og temperaturen kan variere afhængigt af fødevarernes sammensætning og din personlige smag.
- De angivne værdier er baseret på anvendelse af beholderen ② uden risten ⑩. Hvis du vil bruge risten ⑩ til en mere skånsom tilberedning, forlænges tilberedningstiden.
Vælg programmet "Manuel 3" (M3), hvis du vil bruge risten ⑩.

Rengøring og vedligeholdelse



ADVARSEL – FARE FOR ELEKTRISK STØD!

- Tag altid stikket ud af stikkontakten, før du rengør produktet.
-  Læg under ingen omstændigheder varmluftsfrituren eller dens dele ned i væske! Det kan være livsfarligt på grund af elektrisk stød, og varmluftsfrituren kan ødelægges.



ADVARSEL – FARE FOR FORBRÆNDING!

- Lad produktet afkøle før rengøring.

OBS – MATERIELLE SKADER!

- Brug ikke ætsende eller skurende rengøringsmidler/-materialer som flydende skurepulver eller ståluld til rengøring. Det kan beskadige produktets overflade!

Skil varmluftsfrituren ad, så den er nemmere at gøre ren:

- 1) Hold på lågets kant med begge hænder, og drej det mod uret, til det løsner sig fra holderen.
- 2) Fjern eventuelt beholderen ② fra produktet, og fjern omrøreren ③ fra beholderen ② ved at tage den ud oppefra, mens den holdes vandret.

3) Rengøring af produktet og tilbehøret:

- Rengør beholderen **2**, lågets kant, der er taget af, og underdelen **11** i varmt vand med et mildt opvaskemiddel. Ved behov kan håndtaget på beholderen **2** tages af, ved at der trykkes på knappen på undersiden af håndtaget, hvorefter det tages vandret af. Skyl til sidst delene med rent vand.

- Rengør risten **10**, omrøreren **3** og målebægeret **12** i varmt vand med et mildt opvaskemiddel, og skyl til sidst med rent vand.



Delene kan også vaskes i opvaskemaskinen.

- Rengør produktet med en fugtig klud. Ved behov kan du anvende et mildt opvaskemiddel på kluden. Tør derefter af med en klud, der kun er fugtet med vand. Sørg for, at der ikke kommer væske ind i produktets låg **1**!

- Til fastsiddende snavs kan du anvende en ikke-skurende svamp med et mildt opvaskemiddel. Tør af med en fugtig klud, så eventuelle rester af opvaske-middel fjernes.

- Tør alle dele godt af, før du samler dem igen.

4) Hold i lågets kant med begge hænder, og sæt det tilbage på overdelen i de rigtige udskæringer. Drej lågets kant med uret, indtil det klikker hørbart på plads.

5) Sæt beholderens **2** håndtag fast igen, indtil det klikker hørbart på plads, eller opbevar det i beholderen **2**.

6) Sæt beholderen **2** tilbage i varmluftsfrituren. Hold øje med håndtags-udskæringen på kabinettet.

BEMÆRK

Andet vedligeholdelsesarbejde bør kun udføres af en autoriseret specialforretning eller af kundeservice.

Opbevaring

- 1) Løft eller bær varmluftsfrituren ved at holde på den fornedet med begge hænder. Brug aldrig håndtagene på beholderen **2** hertil!
- 2) Håndtaget på beholderen **2** kan afmonteres og opbevares i beholderen **2**.
- 3) Sæt omrøreren **3** på anordningen midt i beholderen **2**. Stil risten **10** ovenpå, og læg underdelen **11** samt målebægeret **12** i.
- 4) Opbevar produktet med lukket låg **1**. Derved er det indvendige af varmluftsfrituren og tilbehøret altid rent og støvfrit.

Afhjælpning af fejl

PROBLEM	MULIG ÅRSAG	MULIGE LØSNINGER
Produktet fungerer ikke.	Produktet er ikke sluttet til en stikkontakt.	Slut produktet til en stikkontakt.
	Produktet er beskadiget.	Henvend dig til service.
	Produktet er slukket.	Tænd for produktet ved at trykke på knappen ON/OFF ⑦.
På displayet ⑧ vises E1.	Der foreligger en kortslutning i systemet.	Tag stikket ud af stikkontakten, og henvend dig til kundeservice.
På displayet ⑧ vises E2.	Der foreligger en kortslutning i systemet.	Tag stikket ud af stikkontakten, og henvend dig til kundeservice.

Hvis fejlene ikke kan rettes med ovenstående fejlafhjælpning, eller hvis du finder andre typer fejl, bedes du henvende dig til vores service.

Tillæg

Bortskaffelse af produktet



Bortskaf ikke produktet sammen med det almindelige husholdningsaffald. Dette produkt er underlagt det europæiske direktiv 2012/19/EU.

Bortskaf produktet via en godkendt bortskaffelsesvirksomhed eller den kommunale genbrugsplads. Følg de aktuelt gældende regler. Henvend dig i tvivlstilfælde til den lokale genbrugsplads.



Du kan få oplysninger hos kommunen om bortskaffelse af udtjente produkter.

Garanti for Kompernass Handels GmbH

Kære kunde

På dette produkt får du 3 års garanti fra købsdatoen. I tilfælde af mangler ved produktet har du en række juridiske rettigheder i forhold til sælgeren af produktet. Dine juridiske rettigheder forringes ikke af den nedenfor anførte garanti.

Garantibetingelser

Garantiperioden begynder på købsdatoen. Opbevar venligst din originale kvittering et sikkert sted. Dette dokument er nødvendigt for at kunne dokumentere købet.

Hvis der inden for tre år fra købsdatoen for dette produkt opstår en materiale- eller fabrikationsfejl, vil produktet – efter vores valg – blive repareret eller ombyttet gratis for dig. Denne garantiydelse forudsætter, at det defekte produkt og købsbeviset (kvittering) afleveres inden for tre-års-fristen, og der gives en kort skriftlig beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.

Hvis defekten er dækket af vores garanti, får du et repareret eller et nyt produkt retur. Reparation eller ombytning af produktet udløser ikke en ny garantiperiode.

Garantiperiode og juridiske mangelkrav

Garantiperioden forlænges ikke, hvis der gøres brug af garantien. Det gælder også for udskiftede og reparerede dele. Skader og mangler, som eventuelt allerede fandtes ved køb, samt manglende dele, skal anmeldes straks efter udpakningen. Når garantiperioden er udløbet, er reparation af skader betalingspligtig.

Garantiens omfang

Produktet er produceret omhyggeligt efter strenge kvalitetsretningslinjer og testet grundigt inden leveringen.

Garantien dækker materiale- og fabrikationsfejl. Denne garanti omfatter ikke produktdele, der er udsat for normal slitage, og derfor kan betragtes som sliddele, eller for skader på skrøbelige dele, som f.eks. kontakter, batterier, bageforme eller dele som er lavet af glas.

Denne garanti bortfalder, hvis produktet er blevet beskadiget, ikke er forskriftsmæssigt anvendt eller vedligeholdt. For at sikre forskriftsmæssig anvendelse af produktet skal alle anvisninger nævnt i betjeningsvejledningen nøje overholdes. Anvendelsesformål og handlinger, som frarådes eller der advares imod i betjeningsvejledningen, skal ubetinget undgås.

Produktet er kun beregnet til privat og ikke til kommercielt brug. Ved misbrug og uhensigtsmæssig brug, anvendelse af vold og ved indgreb, som ikke er foretaget af vores autoriserede serviceafdeling, bortfalder garantien.

Afvikling af garantisager

For at sikre en hurtig behandling af din anmeldelse bør du følge nedenstående anvisninger:

- Ved alle forespørgsler bedes du have kvitteringen og artikelnummeret (f.eks. IAN 12345) klar som dokumentation for købet.
- Artikelnummeret kan du finde på typeskiltet, som indgravering, på vejledningens forside (nederst til venstre) eller som et klæbemærke på bag- eller undersiden.
- Hvis der opstår funktionsfejl eller øvrige mangler, bedes du først kontakte nedennævnte serviceafdeling **telefonisk** eller **via e-mail**.
- Et produkt, der er registreret som defekt, kan du derefter indsende portofrit til den oplyste serviceadresse med vedlæggelse af købsbevis (kvittering) og en beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.



På www.lidl-service.com kan du downloade denne og mange andre håndbøger, produktvideoer og software.

Service



Service Danmark

Tel.: 32 710005

E-Mail: kompernass@lidl.dk

IAN 305804

Importør

Bemærk at den efterfølgende adresse ikke er en serviceadresse. Kontakt først det nævnte servicested.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

TYSKLAND

www.kompernass.com

Opskrifter

BEMÆRK

- Temperaturindstillingerne og tidsangivelserne, der er oplyst i opskrifterne, er kun anbefalinger. De kan variere afhængigt af madvarenes sammensætning og din personlige smag!

Pommes frites

Ingredienser til **2** personer

- 400 g pommes frites (frosne)
- Salt

Tilberedning

- 1) Læg de frosne pommes frites ind i varmluftsfrituren, og fordel en knivspids salt over dem.
- 2) Vælg programmet "Pommes frites, frosne" , og tilbered pommes fritene ved 220 °C i ca. 35 minutter. Indstil tiden og temperaturen manuelt som beskrevet i kapitlet **Tilberedning af fødevarer**.

Kartoffelbåde

Ingredienser til **2** personer

- 400 g kartofler (med tynd skræl)
- 10 ml olivenolie
- 2 spsk. paprika (naturligt sød)
- 1 tsk. chilipulver
- 1 knivspids sukker
- Havsalt
- Peber

Tilberedning

- 1) Vask kartoflerne godt, og skær dem ud i ikke for tykke både med skræl på.
- 2) Bland kartoflerne sammen med resten af ingredienserne i en tilstrækkelig stor skål.
- 3) Læg blandingen ind i varmluftsfrituren, og bag dem ved 220 °C i ca. 30 – 40 min., til de er gyldne. Vælg programmet "Pommes frites, friske" , og tilpas tiden og temperaturen.
- 4) Tag kartoffelbådene ud af varmluftsfrituren, og server straks.

Pommes frites af søde kartofler

Ingredienser til **2** personer

- 400 g søde kartofler
- 1 spsk. sesamfrø
- 1 knivspids havsalt
- 5 ml olie

Tilberedning

- 1) Skræl de søde kartofler, og skær dem i 1 x 1 cm tykke stave.
- 2) Rist sesamfrøene uden fedt i ca. 10 minutter ved 170 °C, til de begynder at dufte. Vælg programmet "Manuel 2" , og tilpas tiden og temperaturen. Rør indimellem rundt i sesamfrøene med et egnet redskab.
- 3) Lad de ristede sesamfrø køle lidt af, og knus dem sammen med saltet.
- 4) Læg de rå pommes frites af søde kartofler og olien i varmluftsfrituren, og bag dem i ca. 20 - 25 min. ved 220 °C. Vælg programmet "Pommes frites, friske" , og tilpas tiden og temperaturen.
- 5) Bland sesamfrø - salt - blandingen med pommes fritene af søde kartofler, og server dem straks.

BEMÆRK

- Læg stavene af søde kartofler i vand i 60 minutter for at få et endnu sprødere resultat. Tør dem derefter af, og strø dem ensartet med kartoffelmel.

Salat med kyllingebryst og frugt

Ingredienser til **4** personer

- 500 g kyllingebryst
- 1 appelsin eller 1 mango
- 200 g remoulade eller Miracel Whip
- Salt og peber
- Lidt citronsaft, frisk
- Lidt Worcestersauce

Tilberedning

- 1) Krydr kyllingebrystet med salt og peber.
- 2) Sæt risten **10** og beholderen **2** ind i varmluftsfrituren, fordel kyllingebrystet derpå, og tilbered ved 220 °C i 25 – 35 minutter. Vælg programmet "Manuel 3" **(M3)**, og tilpas tiden og temperaturen. Vend kyllingebrystet efter 10 – 15 minutter.
- 3) Lad kyllingebrystet køle af, og riv det i stykker med fingrene eller 2 gaffer.
- 4) Skræl appelsinen eller mangoen, og skær den i stykker.
- 5) Bland remouladen med et par stænk Worcestersauce und citronsaft.
- 6) Bland kyllingebrystet, frugten og remouladen, og lad det trække i et par timer i køleskab før servering.

Gyros

Ingredienser til **2** personer

- 500 g svinekød i strimler
- 2 spsk. gyroskrydderi
- 10 ml olie
- 60 ml fløde
- 2 tsk. creme fraiche
- Salt

Tilberedning

- 1) Bland olien og gyroskrydderiet, og bland det med kødstrimlerne. Lad det så vidt muligt trække i et par timer i køleskab.
- 2) Læg kødet ind i varmluftsfrituren, og bag det ved 200 °C i ca. 15 minutter. Vælg programmet "Kød" **(S)**, og tilpas tiden og temperaturen. Rør indimellem rundt med et egnet redskab, hvis kødstrimlerne hænger fast i hinanden, så de bliver tilberedt jævnt over det hele.
- 3) Tilsæt fløde og creme fraiche, og lad det tilberede i yderligere 2 minutter.

Kyllingevinger

Ingredienser til **2** personer

- 6 kyllingevinger
- 10 ml vineddike
- 1 par stærk tabasco
- Paprika naturligt sød
- Lidt brunt rørsukker eller honning
- 2 tsk. krydderurter
- Salt og peber
- 5 ml olie

Tilberedning

- 1) Bland eddike, tabasco, sukker eller honning, krydderurterne og krydderierne i en skål.
- 2) Læg kyllingevingerne i en skål og bland dem med marinaden. Lad det helst trække natten over i køleskab.
- 3) Vælg programmet "Kyllingelår/-vinger"  på varmluftsgrillen, og indstil den til 220 °C og 25 - 35 minutter.
- 4) Hæld olien i varmluftsgrillen, og opvarm den kort.
- 5) Tilsæt de marinerede kyllingelår, og tilbered, indtil programmet er færdigt. Kontrollér indimellem tilberedningen.

Gratinerede medaljoner af svinemørbrad

Ingredienser til **4** personer

- 400 g svinemørbrad
- 1 – 2 tomater
- Mozzarella
- Salt og peber

Tilberedning

- 1) Skær svinemørbraden ud i ca. 2 cm tykke medaljoner, og krydr med salt og peber.
- 2) Skær tomaterne og mozzarellaen ud i tynde skiver.
- 3) Sæt risten **10** og beholderen **2** ind i varmluftsriteren, fordel medaljonerne derpå, og tilbered ved 220 °C i ca. 12 minutter. Vælg programmet "Manuel 3" **M3**, og tilpas tiden og temperaturen.
- 4) Læg en tomat – og en mozzarellaskive på hver medaljon, når de 12 minutter er gået, og gratiner i ca. 7 minutter ved ca. 150 °C. Vælg programmet "Manuel 3" **M3**, og tilpas tiden og temperaturen.

Marineret sesamlaks

Ingredienser til **4** personer

- 500 g laks
- 1 spsk. sesamfrø
- 25 ml sojasovs
- 25 ml citronsaft
- 1 spsk. honning
- 1 tsk. paprika
- Salt og peber

Tilberedning

- 1) Rør sojasovsen sammen med sesamfrø, citronsaft, honning, paprika samt salt og peber til en marinade.
- 2) Skær laksen ud i terninger, og bland dem sammen med marinaden.
- 3) Fjern eventuelt omrøreren **3** fra beholderen **2**, og tilbered den marinerede laks ved 200 °C i ca. 5 minutter. Vælg programmet "Fisk" **F**, og tilpas tiden og temperaturen.
- 4) Kontrollér tilberedningen efter ca. halvdelen af tiden, og rør eventuelt rundt i madvarerne.
- 5) Server straks.

Røræg

Ingredienser til **2** personer

- 3 æg
- 20 g skinketern
- 10 g forårsløg
- 50 ml fløde
- 1 tomat
- 5 ml olie
- Salt og peber
- 1 spsk. blandede frosne krydderurter

Tilberedning

- 1) Pisk æggene sammen med fløden.
- 2) Skær forårsløgene i ringe og tomaterne i små stykker.
- 3) Bland æggemassen med skinketernene, grøntsagerne og krydderurterne, og krydr med salt og peber.
- 4) Vælg programmet "Manuel 1" (M1) på varmluftsfrituren, og indstil den til 150 °C og 8 - 10 minutter.
- 5) Hæld olien i varmluftsfrituren, og opvarm den kort.
- 6) Tilsæt æggeblandingen, og tilbered i 8 - 10 minutter. Rør eventuelt rundt indimellem med et egnet redskab.
- 7) Server straks .

Urte – croutoner

Ingredienser til **4** personer

- 4 skiver toastbrød
- 15 ml smeltet smør
- 10 ml olie
- 2 tsk. krydderurter efter ønske

Tilberedning

- 1) Skær toastbrødet ud i lige store tern, og læg dem ind i varmluftsfrituren.
- 2) Bland olien og smørret med krydderurterne, og fordel det over brødterne.
- 3) Tilbered ved 180 °C i ca. 6 - 8 minutter i varmluftsfrituren afhængigt af den ønskede bruningsgrad. Vælg programmet "Manuel 1" (M1), og tilpas tiden og temperaturen.

Urte-croutonerne smager godt i salat eller som en lille snack nu og da.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	26
Bestimmungsgemäße Verwendung	26
Lieferumfang	27
Entsorgung der Verpackung	27
Gerätebeschreibung	28
Technische Daten	28
Sicherheitshinweise	29
Vor dem ersten Gebrauch	32
Lebensmittel zubereiten	33
Programme	35
Tabelle Garzeiten	37
Reinigung und Pflege	38
Lagerung	39
Fehlerbehebung	40
Anhang	40
Gerät entsorgen	40
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	41
Service	42
Importeur	42
Rezepte	43
Pommes frites	43
Kartoffelwedges	43
Süßkartoffel-Pommes	44
Fruchtiger Hähnchenbrustsalat	45
Gyros	46
Hähnchenflügel	46
Überbackene Schweinefilet-Medaillons	47
Marinierter Sesam-Lachs	47
Rührei	48
Kräuter-Croûtons	48

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes!

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

Dieses Gerät ist nicht geeignet für den Gebrauch ...

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

WARNUNG

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

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

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

HINWEIS

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

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

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

HINWEIS

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

Entsorgung der Verpackung

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



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



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert. Die Verpackungsmaterialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung:

- 1–7: Kunststoffe,
- 20–22: Papier und Pappe,
- 80–98: Verbundstoffe.

HINWEIS

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

Gerätebeschreibung

Abbildung A:

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

Abbildung B:

- ❿ Garrost
- ⓫ Untersetzer
- ⓬ Messbecher

Technische Daten

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

Sicherheitshinweise

STROMSCHLAGGEFAHR

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

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

⚠️ WARNUNG! BRANDGEFAHR!

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

**Achtung! Heiße Oberfläche!****ACHTUNG – GERÄTESCHÄDEN!**

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

Vor dem ersten Gebrauch

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

STROMSCHLAGGEFAHR

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

WARNUNG – VERLETZUNGSGEFAHR!

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

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

HINWEIS

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

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

HINWEIS

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

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

Lebensmittel zubereiten

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

Durch die Heißluftzirkulation werden die Lebensmittel gleichmäßig erhitzt.

⚠️ WARNUNG – VERLETZUNGSGEFAHR!

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

- 1) Bereiten Sie die Lebensmittel laut Rezept vor.
- 2) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose. Das Display ❸ leuchtet blau, die Ziffern blinken und es ertönt ein Signalton. Das Gerät ist nun im Standby-Modus.
- 3) Öffnen Sie den Deckel ❶.
- 4) Entfernen Sie das Zubehör, welches Sie nicht benötigen und fügen Sie die vorbereiteten Lebensmittel hinzu:
 - Wenn Sie den Garbehälter ❷ samt Rührer ❸ nutzen möchten:
 - Entfernen Sie ggf. den Garrost ❶ und den Untersetzer ❶ aus dem Garbehälter ❷. Kontrollieren Sie, ob der Rührer ❸ fest auf der Vorrichtung des Garbehälters ❷ steckt. Er mischt die Lebensmittel während des Garvorgangs gleichmäßig durch.

- Befüllen Sie den Garbehälter **2** mit den zu garenden Lebensmitteln. Überschreiten Sie dabei nicht die MAX-Markierung im Garbehälter **2**.
 - Verteilen Sie ggf. ein geeignetes Speiseöl gleichmäßig über die Lebensmittel. Nutzen Sie dazu den Messbecher **12**, überschreiten Sie bei der Dosierung nicht die MAX-Markierung am Messbecher **12** (35 ml).
- Wenn Sie den Garrost **10** nutzen möchten:
- Entfernen Sie ggf. den Rührer **3** und den Untersetzer **11** aus dem Garbehälter **2**.
 - Stellen Sie den Garrost **10** mittig in den Garbehälter **2** hinein und legen Sie das Gargut auf den Garrost **10**.
 - Wählen Sie das Programm „Manuell 3“ **(M3)**, es arbeitet nur mit dem oberen Heizelement und ohne Rührfunktion.
- 5) Schließen Sie den Deckel **1**.
- 6) Wählen Sie ein passendes Programm, wie im Kapitel **Vor dem ersten Gebrauch** beschrieben.
Drücken Sie entweder zum sofortigen Starten des Programms die Taste ON/OFF **7** oder passen Sie Zeit und Temperatur an Ihre Bedürfnisse an:
- Drücken Sie die Taste SET **6**, die Zeitangabe blinkt.
 - Stellen Sie über die Pfeiltasten **▲ ▼ 9** die passende Zeit ein.
 - Drücken Sie die Taste SET **6** erneut, die Temperaturangabe  blinkt.
 - Stellen Sie über die Pfeiltasten **▲ ▼ 9** die passende Temperatur ein.

HINWEIS

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

- 7) Drücken Sie die Taste ON/OFF **7**, um den Garprozess zu starten. Das Display **8** leuchtet während des Betriebs weiß.
Je nach Programm beginnen die Heizelemente, der Rührer **3** und die Lüftung zu arbeiten.

HINWEIS

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

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

HINWEIS

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

Programme

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

HINWEIS

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

So stellen Sie ein Programm ein:

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

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

TIP

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

Tabelle Garzeiten

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

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

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

HINWEIS

- Die angegebenen Werte sind Orientierungshilfen. Garzeit und Temperatur können je nach Beschaffenheit der Lebensmittel und persönlichem Geschmack variieren.
- Die angegebenen Werte beziehen sich auf die Nutzung des Garbehälters **2** ohne den Garrost **10**. Wenn Sie für ein schonenderes Garen den Garrost **10** nutzen möchten, verlängern sich die Garzeiten. Wählen Sie für die Nutzung mit dem Garrost **10** das Programm „Manuell 3“ **(M3)**.

Reinigung und Pflege

WARNUNG – STROMSCHLAGGEFAHR!

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

WARNUNG – VERBRENNUNGSGEFAHR!

- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen.

ACHTUNG – SACHSCHADEN!

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

Nehmen Sie die Heißluftfritteuse zur einfachen Reinigung auseinander:

- 1) Halten Sie den Deckelrand mit beiden Händen fest und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, bis er sich aus der Halterung lösen lässt.
- 2) Entnehmen Sie ggf. den Garbehälter **2** aus dem Gerät und entfernen Sie den Rührer **3** aus dem Garbehälter **2**, indem Sie ihn waagrecht nach oben abziehen.

3) Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör:

- Reinigen Sie den Garbehälter **2**, den abgenommenen Deckelrand und den Untersetzer **11** in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel. Bei Bedarf können Sie den Griff des Garbehälters **2** abnehmen, indem Sie die Taste an der Unterseite des Griffes drücken und diesen waagrecht abziehen. Spülen Sie die Teile zum Schluss mit klarem Wasser ab.
- Reinigen Sie den Garrost **10**, den Rührer **3** und den Messbecher **12** in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel und spülen Sie sie zum Schluss mit klarem Wasser ab.



Sie können die Teile auch in die Spülmaschine geben.

- Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch. Bei Bedarf geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie danach mit einem nur mit Wasser befeuchteten Tuch gründlich nach. Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit in den Deckel **1** des Gerätes gelangt!
 - Nutzen Sie bei hartnäckigen Verschmutzungen einen nicht scheuernden Schwamm mit einem milden Spülmittel. Wischen Sie mit einem feuchten Tuch nach, um eventuelle Spülmittelreste zu entfernen.
 - Trocknen Sie alle Teile vor dem Zusammenbauen gut ab.
- 4) Halten Sie den Deckelrand mit beiden Händen und schieben Sie ihn zurück auf das Oberteil, beachten Sie dabei die passenden Aussparungen. Drehen Sie den Deckelrand im Uhrzeigersinn, bis er hörbar einrastet.
 - 5) Schieben Sie den Griff des Garbehälters **2** wieder auf die Vorrichtung bis er hörbar einrastet oder legen Sie ihn zur Lagerung in den Garbehälter **2**.
 - 6) Stellen Sie den Garbehälter **2** zurück in die Heißbluffritteuse. Achten Sie dabei auf die Griff-Aussparung am Gehäuse.

HINWEIS

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

Lagerung

- 1) Heben oder tragen Sie das Gerät, indem Sie mit beiden Händen seitlich unter das Gerät fassen. Nutzen Sie dazu niemals den Griff des Garbehälters **2**!
- 2) Den Griff des Garbehälters **2** können Sie zur Lagerung abmontieren und in den Garbehälter **2** legen.
- 3) Stecken Sie den Rührer **3** auf die Vorrichtung in der Mitte des Garbehälters **2**. Stellen Sie den Garrost **10** darauf und legen Sie den Untersetzer **11** sowie den Messbecher **12** dazu.
- 4) Lagern Sie das Gerät mit geschlossenem Deckel **1**. So bleiben das Innere des Gerätes sowie das Zubehör sauber und staubfrei.

Fehlerbehebung

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	MÖGLICHE LÖSUNGEN
Das Gerät funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht mit einer Netzsteckdose verbunden.	Schließen Sie das Gerät an eine Netzsteckdose an.
	Das Gerät ist beschädigt.	Wenden Sie sich an den Service.
	Das Gerät ist ausgeschaltet.	Schalten Sie das Gerät durch Drücken der Taste ON/OFF 7 ein.
Im Display 8 wird E1 angezeigt.	Es liegt ein Kurzschluss im System vor.	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose und wenden Sie sich an den Kundenservice.
Im Display 8 wird E2 angezeigt.	Es liegt ein Kurzschluss im System vor.	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose und wenden Sie sich an den Kundenservice.

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

Anhang

Gerät entsorgen



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

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



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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

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



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

Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111 (Kostenfrei aus dem dt. Festnetz/Mobilfunknetz)

E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 305804

Importeur

Bitte beachten Sie, dass die folgende Adresse keine Serviceadresse ist. Kontaktieren Sie zunächst die benannte Servicestelle.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

Rezepte

HINWEIS

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

Pommes frites

Zutaten für **2** Personen

- 400 g Pommes frites (TK)
- Salz

Zubereitung:

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

Kartoffelwedges

Zutaten für **2** Personen

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

Zubereitung:

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

Süßkartoffel-Pommes

Zutaten für **2** Personen

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

Zubereitung

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

HINWEIS

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

Fruchtiger Hähnchenbrustsalat

Zutaten für **4** Personen

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

Zubereitung

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

Gyros

Zutaten für **2** Personen

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

Zubereitung

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

Hähnchenflügel

Zutaten für **2** Personen

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

Zubereitung

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

Überbackene Schweinefilet-Medaillons

Zutaten für **4** Personen

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

Zubereitung

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

Marinierter Sesam-Lachs

Zutaten für **4** Personen

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

Zubereitung

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

Rührei

Zutaten für **2** Personen

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

Zubereitung:

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

Kräuter-Croûtons

Zutaten für **4** Personen

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

Zubereitung:

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

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE - 44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Tilstand af information · Stand der Informationen:

08 / 2018 · Ident.-No.: SHFR1450A1-082018-1

IAN 305804