

# SILVERCREST®



[www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)



## AIR FRYER SHFR 1450 A1

DK

### VARMLUFTSFRITEUREGRYDE

Betjeningsvejledning

DE AT CH

### HEISLUFTFRITTEUSE

Bedienungsanleitung

NL BE

### HETELUCHT FRITEUSE

Gebruiksaanwijzing

IAN 292881

DK NL



DK

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

---

NL BE

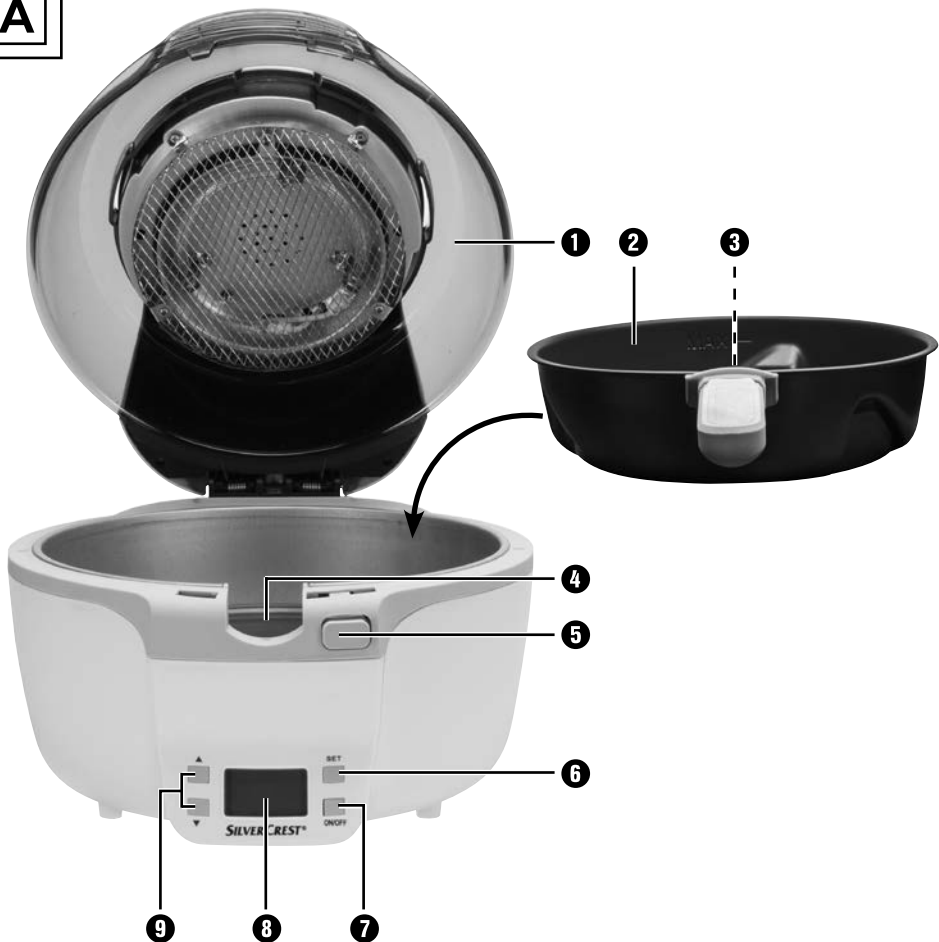
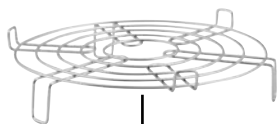
Vouw vóór het lezen de pagina met de afbeeldingen open en maak u vertrouwd met alle functies van het apparaat.

---

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
NL/BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	25
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	49

**A****B**

10



11



12

# Indholdsfortegnelse

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

### **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 ~, 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 brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er ældre end 8 år og under opsyn.
- ▶ 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, gaffler 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 forneden 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 varmluftsfrituren bruges første gang, skal du gøre følgende for at fjerne eventuelle produktionsrester:

### FARE FOR ELEKTRISK STØD

- ▶ Ledningen må ikke røre ved varmluftsfriturens 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 varmluftsfrituren under emhætten på komfuret, skal du sørge for, at komfuret er slukket.
- 2) Sæt stikket i en stikkontakt. Displayet **8** lyser blåt, 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 orange 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 **1**, tag forsigtigt beholderen **2** ud, og hæld vandet væk. Lad beholderen **2** 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 **1** til at stille den varme beholder **2** 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 **12** 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 **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) Tilbered fødevarerne efter en opskrift.
- 2) Sæt stikket i en stikkontakt. Displayet **8** lyser blå, tidsangivelsen blinker, og der lyder en signaltone. Produktet er nu på standby.
- 3) Åbn låget **1**.
- 4) Fjern tilbehøret, som ikke skal bruges, og tilsæt fødevarerne, du vil tilberede:
  - Hvis du vil bruge beholderen **2** og omrøreren **3**:
    - Fjern eventuelt risten **10** og underdelen **11** beholderen **2**. Kontrollér, at omrøreren **3** sidder fast på anordningen på beholderen **2**. 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 **▲ ▼ 9**.
  - Tryk på knappen SET **6** igen, hvorefter temperaturangivelsen **!** blinker.
  - Indstil den ønskede temperatur med piletasterne **▲ ▼ 9**.

## 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 orange 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 **1** i løbet af tilberedningen for at holde øje med tilstanden eller tilsætte ingredienser. Når låget **1** åbnes, slukkes varmelementet midlertidigt, indtil låget **1** lukkes igen.
- ▶ Du kan ændre tid og temperatur manuelt under tilberedningen ved at trykke på knappen SET **6** og gøre som beskrevet ovenfor.
- ▶ Tryk på knappen ON/OFF **7** i ca. 3 sekunder for at standse tilberedningen før tid. Produktet er nu igen på standby, og displayet **8** lyser blå.
- ▶ Brug den medfølgende underdel **11** til at stille den varme beholder **2** på.

## Programmer

Produktet har otte forudindstillede tilberedningsprogrammer. Når du vælger et af de følgende programmer, vises den forudindstillede tid og temperatur på displayet **8**. 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 program - se 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 **7** 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
	<b>Pommes frites, frosne</b> ♦ med rørefunktion ♦ Varmeelement foroven + forneden	Temperatur:	240 °C	200 - 240 °C
		Tid:	30 min.	25-35 min.
	<b>Pommes frites, friske</b> ♦ med rørefunktion ♦ Varmeelement foroven + forneden	Temperatur:	240 °C	200 - 240 °C
		Tid:	35 min.	25-45 min.
	<b>Kyllingelår/-vinger</b> ♦ med rørefunktion ♦ Varmeelement foroven + forneden	Temperatur:	220 °C	200 - 240 °C
		Tid:	20 min.	15-35 min.
	<b>Fisk</b> ♦ uden rørefunktion ♦ Varmeelement foroven + forneden	Temperatur:	200 °C	150 - 230 °C
		Tid:	15 min.	8-25 min.
	<b>Kød</b> ♦ med rørefunktion ♦ Varmeelement foroven + forneden	Temperatur:	230 °C	200 - 240 °C
		Tid:	10 min.	10-30 min.
	<b>Manuel 3</b> ♦ uden rørefunktion ♦ Varmeelement foroven	Temperatur:	100 °C	100 - 220 °C
		Tid:	30 min.	5-60 min.
	<b>Manuel 2</b> ♦ uden rørefunktion ♦ Varmeelement foroven + forneden	Temperatur:	200 °C	100 - 220 °C
		Tid:	30 min.	5-60 min.
	<b>Manuel 1</b> ♦ 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
<b>Grøntsager</b>				
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.
<b>Kød</b>				
Kyllingenuggets (friske)	500 (30x50 mm)	-	230 °C	20-25 min.
Svinekoteletter	350 (30x50 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
<b>Fisk</b>				
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.

## 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 ① 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 opvaskemiddel 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 varmluftsrituren. Hold øje med håndtagsudskæringen på kabinettet.

## BEMÆRK

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

## Opbevaring

- 1) Løft eller bær varmluftsrituren 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 ① samt målebægeret ⑫ i.
- 4) Opbevar produktet med lukket låg ①. Derved er det indvendige af varmluftsrituren 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 <b>7</b> .
På displayet <b>8</b> vises E1.	Der foreligger en kortslutning i systemet.	Tag stikket ud af stikkontakten, og henvend dig til kundeservice.
På displayet <b>8</b> 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 fejlahjælpning, 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.

## 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-risten, 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 garantier

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](http://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](mailto:kompernass@lidl.dk)

IAN 292881

## 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](http://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 gaffler.
- 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 min. Vælg programmet "Kød" (M), 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 varmluftsfrituren, og indstil den til 220 °C og 25 - 35 minutter.
- 4) Hæld olien i varmluftsfrituren, 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  og beholderen  ind i varmluftsfrituren, fordel medaljonerne derpå, og tilbered ved 220 °C i ca. 12 minutter. Vælg programmet "Manuel 3" , 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" , 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" , 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 varmluftsriteren, og indstil den til 150 °C og 8 - 10 minutter.

- 5) Hæld olien i varmluftsfrituren, og opvarm den kort.
- 6) Tilsæt æggeblendingen, og tilbered i 8-10 minutter. Rør eventuelt rundt indimellem med et egnet redskab.
- 7) Server straks .

## Urte-croustons

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 brødternene.
- 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-croustons smager godt i salat eller som en lille snack nu og da.

## Inhoud

<b>Inleiding</b> .....	<b>26</b>
<b>Gebruik in overeenstemming met de bestemming</b> .....	<b>26</b>
<b>Inhoud van het pakket</b> .....	<b>27</b>
De verpakking afvoeren .....	27
<b>Beschrijving van het apparaat</b> .....	<b>28</b>
<b>Technische gegevens</b> .....	<b>28</b>
<b>Veiligheidsvoorschriften</b> .....	<b>29</b>
<b>Vóór het eerste gebruik</b> .....	<b>32</b>
<b>Voedingsmiddelen klaarmaken</b> .....	<b>33</b>
<b>Programma's</b> .....	<b>35</b>
<b>Gaartijdentabel</b> .....	<b>37</b>
<b>Reiniging en onderhoud</b> .....	<b>38</b>
<b>Opbergen</b> .....	<b>39</b>
<b>Problemen oplossen</b> .....	<b>40</b>
<b>Bijlage</b> .....	<b>40</b>
Het apparaat afvoeren .....	40
Garantie van Kompernaß Handels GmbH .....	41
Service .....	42
Importeur .....	42
<b>Recepten</b> .....	<b>43</b>
Patat .....	43
Aardappelpartjes .....	43
Patat van zoete aardappel .....	44
Fruitage kipfiletsalade .....	44
Gyros .....	45
Kippenvleugels .....	46
Gegratineerde varkensfiletmedaillons .....	46
Gemarineerde sesamzalm .....	47
Roerei .....	47
Kruidencroutons .....	48

## Inleiding

Gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat!

U hebt hiermee gekozen voor een modern en hoogwaardig product. De gebruiksaanwijzing maakt deel uit van dit product. Ze bevat belangrijke aanwijzingen voor veiligheid, gebruik en afvoer. Lees alle bedienings- en veiligheidsaanwijzingen voordat u het product in gebruik neemt. Gebruik het product uitsluitend op de voorgeschreven wijze en voor de aangegeven doeleinden. Geef alle documenten mee als u het product doorgeeft aan een derde.

## Gebruik in overeenstemming met de bestemming

Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor het garen van voedingsmiddelen in privéhuishoudens. Gebruik het apparaat niet bedrijfsmatig.

Gebruik het apparaat alleen in droge ruimtes en gebruik het nooit in de openlucht.

Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik...

- in keukens voor werknemers in winkels, kantoren en andere bedrijfsruimtes,
- door klanten in hotels, motels en andere verblijfsruimtes,
- in B&B's (bed and breakfast).

### WAARSCHUWING

#### **Gevaar door gebruik dat niet in overeenstemming met de bestemming is!**

Gebruik dat niet in overeenstemming met de bestemming is en/of andersoortig gebruik kan gevaarlijk zijn.

- ▶ Gebruik het apparaat uitsluitend waarvoor het bedoeld is.
- ▶ Volg de in deze gebruiksaanwijzing beschreven procedures.

### **OPMERKING**

- ▶ De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade als gevolg van niet met de bestemming overeenkomend gebruik, onvakkundige reparaties, niet-toegestane veranderingen of het gebruik van niet-toegestane reserveonderdelen. Het risico is uitsluitend voor de gebruiker.

## Inhoud van het pakket

Het apparaat wordt standaard met de volgende componenten geleverd:

- Hetelucht friteuse
- Gaarschaal
- Gaarrooster
- Roerder
- Onderzetter
- Maatbeker
- Gebruiksaanwijzing

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

### OPMERKING

- ▶ Controleer of het pakket compleet is en of er geen sprake is van zichtbare schade.
- ▶ Neem contact op met de servicehelpdesk (zie het hoofdstuk **Service**) als het pakket niet compleet is, of als er sprake is van schade door gebrekkige verpakking of transport.

## De verpakking afvoeren

De verpakking beschermt het apparaat tegen transportschade. De verpakkingsmaterialen zijn niet schadelijk voor het milieu. Ze zijn gekozen op grond van milieuvriendelijkheid en daarom recyclebaar.




Het terugvoeren van de verpakking in de materiaalkringloop helpt grondstoffen besparen en reduceert de afvalberg. Voer verpakkingsmateriaal dat u niet meer nodig hebt af conform de plaatselijk geldende voorschriften.

### OPMERKING

- ▶ Bewaar zo mogelijk de originele verpakking gedurende de garantieperiode van het apparaat, om het apparaat in geval van een garantiekwestie volgens de voorschriften te kunnen verpakken.

## Beschrijving van het apparaat



Afbeelding A:

- ❶ Deksel (buitenste ring afneembaar)
- ❷ Gaarschaal
- ❸ Uitneembare roerder
- ❹ Verwarmingsplaat
- ❺ Ontgrendelknop van het deksel
- ❻ Toets SET
- ❼ Toets ON/OFF 
- ❽ Display
- ❾ Pijltjestoetsen ▲ ▼ (tijd of temperatuur verhogen/verlagen)

Afbeelding B:

- ❿ Gaarrooster
- ⓫ Onderzetter
- ⓬ Maatbeker


## Technische gegevens

Netspanning	220 - 240 V ~, 50 Hz
Nominaal vermogen	1450 W
Beschermingsklasse	I (  randaarde)
	Alle delen van dit apparaat die in aanraking komen met voedingsmiddelen zijn voedingsmiddel veilig.

## Veiligheidsvoorschriften

### **GEVAAR VOOR EEN ELEKTRISCHE SCHOK**

- ▶ Controleer voordat u het apparaat in gebruik neemt of de netspanning overeenkomt met de op het type-/gegevensplaatje aangegeven netspanning.
- ▶ Leg het snoer zodanig dat het niet bekneld raakt of anderszins beschadigd kan raken.
- ▶ Gebruik het apparaat alleen in droge ruimtes, niet in de openlucht.

 Dompel het apparaat, het snoer of de stekker nooit onder in water of andere vloeistoffen! Anders bestaat er levensgevaar door een elektrische schok!

- ▶ Trek na gebruik en voor het reinigen of verplaatsen van het apparaat altijd de stekker uit het stopcontact.
- ▶ Als het apparaat gevallen of beschadigd is, mag u het niet meer gebruiken. Laat het apparaat door deskundig personeel nakijken en indien nodig repareren.
- ▶ Laat beschadigde stekkers en snoeren onmiddellijk door een gekwalificeerd vakman of door de klantenservice vervangen, om risico's te voorkomen.
- ▶ Gebruik voor het bereiden van de voedingsmiddelen alleen de uitneembare gaarschaal!

### **WAARSCHUWING! GEVAAR VOOR LETSEL!**

- ▶ Gebruik het apparaat nooit voor andere doeleinden dan in deze gebruiksaanwijzing beschreven. Bij verkeerd gebruik van het apparaat bestaat er kans op letsel.
- ▶ Zorg ervoor dat het apparaat op een veilige manier opgesteld staat.
- ▶ Leg het netsnoer zodanig, dat niemand erop kan stappen of erover kan struikelen.



## **⚠ WAARSCHUWING! GEVAAR VOOR LETSEL!**

- ▶ 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 snoer.
- ▶ Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar, mits zij onder toezicht staan. Dit apparaat mag worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis, op voorwaarde dat ze onder toezicht staan of instructies gekregen hebben over het veilige gebruik van het apparaat en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.
- ▶ 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 snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- ▶ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- ▶ Tijdens het garingsproces komt er hete stoom vrij, met name als u het deksel opent. Neem een veilige afstand tot de stoom in acht.
- ▶ Sommige delen van het apparaat worden erg heet als het apparaat in werking is. Raak deze niet aan om brandwonden te voorkomen. Raak daarom alleen de bedieningselementen en de handgreep van de gaarschaal aan.
- ▶ Beweeg het apparaat niet als het in werking is, er bestaat verbrandingsgevaar!
- ▶ Laat het apparaat afkoelen voordat u het schoonmaakt of accessoires verwisselt.
- ▶ Til nooit de gaarschaal uit de behuizing terwijl het apparaat in werking is.

**⚠ WAARSCHUWING! BRANDGEVAAR!**

- ▶ Gebruik geen externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem om het apparaat aan te sturen.
- ▶ Gebruik het apparaat niet in de buurt van hete oppervlakken of brandbare materialen.
- ▶ Laat het apparaat nooit zonder toezicht als het in werking is.
- ▶ Plaats het apparaat nooit in de buurt van of onder brandbare voorwerpen, vooral niet onder gordijnen of hangkasten.



Let op! Heet oppervlak!

**LET OP - MATERIËLE SCHADE!**

- ▶ Steek niets in de ventilatiesleuven in het deksel van het apparaat en dek ze niet af.
- ▶ Laat geen vloeistof binnendringen in de ventilatiesleuven in het deksel van het apparaat.
- ▶ Gebruik geen keukengerei van metaal, zoals messen, vorken, enz., om te voorkomen dat de antiaanbaklaag beschadigd raakt. Gebruik het apparaat niet meer als de antiaanbaklaag beschadigd is.
- ▶ Gebruik het apparaat niet zonder de gaarschaal!
- ▶ Pak het apparaat onder aan de zijanten vast om het te verplaatsen. Gebruik daarvoor niet de handgreep van de gaarschaal.
- ▶ Gebruik uitsluitend door de fabrikant aanbevolen accessoires.

## Vóór het eerste gebruik

Voordat u de heteluchtfriteuse voor het eerst gebruikt, gaat u als volgt te werk om eventuele productieresten te verwijderen:

### **GEVAAR VOOR EEN ELEKTRISCHE SCHOK**

- ▶ Het snoer mag niet in aanraking komen met hete onderdelen van de heteluchtfriteuse. Gevaar voor een elektrische schok!

### **WAARSCHUWING - GEVAAR VOOR LETSEL!**

- ▶ Sommige delen van het apparaat, met name de verwarmingsplaat **4**, de accessoires en het deksel **1**, worden erg heet als het apparaat in werking is. Raak deze delen niet aan, raak alleen de bedieningselementen en de handgreep van de gaarschaal **2** aan. Gebruik pannenlappen of ovenwanten om de voedingsmiddelen uit het apparaat te nemen, om brandwonden te voorkomen.

- 1) Zet het apparaat op een horizontaal, egaal, stabiel en hittebestendig oppervlak.

### **OPMERKING**

- ▶ Als u de heteluchtfriteuse onder de afzuigkap op het fornuis wilt zetten, controleer dan eerst of het fornuis is uitgeschakeld.
- 2) Steek de stekker in een stopcontact. Het display **8** licht blauw op en er klinkt een geluidssignaal. Het apparaat staat nu in de stand-bystand.
  - 3) Druk op de ontgrendelknop **5**. Het deksel **1** springt open.
  - 4) Verwijder het gaarrooster **10**, de maatbeker **12** en de onderzetter **11**.
  - 5) Doe 300 - 500 ml water in de gaarschaal **2** en sluit het deksel **1** door het omlaag te drukken tot het merkbaar vastklikt.
  - 6) Druk op de toets SET **6** en kies met de pijltoetsen **▲ ▼ 9** het programma **(M)**. Met de pijltoets **▲** navigeert u met de wijzers van de klok mee en met de pijltoets **▼** tegen de wijzers van de klok in door het menu. Houd de toets ingedrukt om sneller door het menu te navigeren.
  - 7) Druk nogmaals op de toets SET **6**, de tijdindicatie knippert. Stel met de pijltoetsen **▲ ▼ 9** een tijd van 20 minuten in. Houd de toets ingedrukt om de cijfers sneller te laten verspringen.
  - 8) Druk op de toets ON/OFF **7** om het programma te starten. Het display **8** licht tijdens het bedrijf oranje op.  
Aan het einde van het programma klinken er 10 geluidssignalen en licht het display **8** blauw op. Het apparaat bevindt zich weer in de stand-bystand. De ventilatie in het deksel **1** van het apparaat loopt nog even door om het apparaat af te koelen.

- 9) Open het deksel ❶, neem voorzichtig de gaarschaal ❷ uit het apparaat en giet het water weg. Laat de gaarschaal ❷ en het apparaat goed afkoelen.

## 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.
- ▶ Gebruik de meegeleverde onderzetter ❶ om de hete gaarschaal ❷ op te zetten.

- 10) Ga nu te werk zoals beschreven in het hoofdstuk **Reiniging en onderhoud**.

## Voedingsmiddelen klaarmaken

Bereid met maximaal één maatbeker ❶ spijsolie patat, vlees- en groenteschotels, eenpansgerechten en nog veel meer. Door een geschikte spijsolie toe te voegen worden de bereide voedingsmiddelen krokanter en intensiever van smaak. Het meest geschikt zijn plantaardige spijsoliën met een neutrale smaak, zoals zonnebloem- of raapolie. Ook boterconcentraat kan worden gebruikt om mee te frituren. In geen geval geschikt zijn boter, margarine of olijfolie, omdat die niet voldoende hittebestendig zijn.

Door de heteluchtcirculatie worden de voedingsmiddelen gelijkmatig verhit.

## ⚠ WAARSCHUWING - GEVAAR VOOR LETSEL!

- ▶ Sommige delen van het apparaat, met name de verwarmingsplaat ❹, de accessoires en het deksel ❶, worden erg heet als het apparaat in werking is. Raak deze delen niet aan, raak alleen de bedieningselementen en de handgreep van de gaarschaal ❷ aan. Gebruik pannenlappen of ovenwanten om de voedingsmiddelen uit het apparaat te nemen, om brandwonden te voorkomen.

- 1) Prepareer de voedingsmiddelen volgens het recept.
- 3) Steek de stekker in een stopcontact. Het display ❸ licht blauw op, de cijfers knipperen en er klinkt een geluidssignaal. Het apparaat staat nu in de standbystand.
- 4) Open het deksel ❶.
- 5) Verwijder de accessoires die u niet nodig hebt en voeg de geprepareerde voedingsmiddelen toe:
  - Als u de gaarschaal ❷ met roerder ❸ wilt gebruiken:
    - Verwijder evt. het gaarrooster ❶ en de onderzetter ❶ uit de gaarschaal ❷. Controleer of de roerder ❸ goed vastzit op de bevestiging van de gaarschaal ❷. De roerder mengt de voedingsmiddelen tijdens het gaarproces gelijkmatig door elkaar.

- Doe de voedingsmiddelen die u wilt garen in de gaarschaal ②.  
Overschrijd daarbij niet de markering MAX in de gaarschaal ②.
  - Verdeel evt. wat geschikte spijsolie gelijkmatig over de voedingsmiddelen. Gebruik daarvoor de maatbeker ⑫ en overschrijd bij de dosering niet de markering MAX op de maatbeker ⑫ (35 ml).
- Als u het gaarrooster ⑩ wilt gebruiken:
- Verwijder evt. de roerder ③ en de onderzetter ① uit de gaarschaal ②.
  - Leg het gaarrooster ⑩ in het midden van de gaarschaal ② en leg de voedingsmiddelen die u wilt garen op het gaarrooster ⑩.
  - Kies het programma "Handmatig 3" (M3); dit werkt alleen met het bovenste verwarmingselement en zonder roerfunctie.
- 6) Sluit het deksel ①.
- 7) Kies een passend programma, zoals beschreven in het hoofdstuk **Vóór het eerste gebruik**.  
Druk op de toets ON/OFF ⑦ om het programma meteen te starten, of pas de tijd en temperatuur aan uw wensen aan:
- Druk op de toets SET ⑥, de tijdindicatie knippert.
  - Stel met de pijltoetsen ▲ ▼ ⑨ de passende tijd in.
  - Druk nogmaals op de toets SET ⑥, de temperatuurindicatie ⑧ knippert.
  - Stel met de pijltoetsen ▲ ▼ ⑨ de passende temperatuur in.

## OPMERKING

- ▶ Het mogelijke instelbereik voor temperatuur en tijd varieert per programma, zie de tabel in het hoofdstuk **Programma's**.

- 8) Druk op de toets ON/OFF ⑦ om het gaarproces te starten. Het display ③ licht tijdens het bedrijf oranje op.  
Afhankelijk van het programma beginnen de verwarmingselementen, de roerder ③ en de ventilatie te werken.

## OPMERKING

- ▶ Het bovenste verwarmingselement kan tussentijds weer uit gaan. Dat betekent dat de voor het gaarproces benodigde temperatuur is bereikt. Na korte tijd gaat het verwarmingselement weer aan en verwarmt het verder.

- 9) Aan het einde van het programma klinken er 10 geluidssignalen en licht het display ③ blauw op. Het apparaat bevindt zich weer in de stand-bystand. De ventilatie in het deksel ① van het apparaat loopt nog even door om het apparaat af te koelen.

## OPMERKING

- ▶ Controleer het gaarproces regelmatig. De in de tabellen aangegeven resp. in het apparaat voorgeprogrammeerde waarden zijn richtwaarden, de daadwerkelijke gaartijden kunnen variëren naargelang de aard van de voedingsmiddelen.
- ▶ U kunt het deksel ❶ tijdens het garen openen om de gaartoestand te controleren of ingrediënten toe te voegen. Bij opening van het deksel ❶ wordt het verwarmingselement tijdelijk uitgeschakeld, tot het deksel ❶ weer gesloten is.
- ▶ U kunt de tijd en temperatuur tijdens het gaarproces handmatig wijzigen door op de toets SET ❻ te drukken en verder te gaan zoals hiervoor beschreven.
- ▶ Om het gaarproces voortijdig te beëindigen, houdt u de toets ON/OFF ❼ ca. 3 seconden lang ingedrukt. Het apparaat bevindt zich weer in de stand-bystand en het display ❸ licht blauw op.
- ▶ Gebruik de meegeleverde onderzetter ❶ om de hete gaarschaal ❷ op te zetten.

## Programma's

Het apparaat heeft acht vooringestelde gaarprogramma's. Wanneer u een van de volgende programma's kiest, worden op het display ❸ de vooringestelde gaartijden en temperaturen weergegeven. Deze instellingen kunt u afhankelijk van het recept of uw eigen voorkeuren tot op zekere hoogte wijzigen.









De drie handmatige programma's bieden bijkomende, aanpasbare voorinstellingen voor het geval dat geen van de andere programma's geschikt is. Gebruik ze bijvoorbeeld voor eigen recepten of voor het warmhouden van uw gerechten.

## OPMERKING

- ▶ Het mogelijke instelbereik voor temperatuur en tijd varieert per programma, zie de onderstaande tabel.

Zo stelt u een programma in:

- 1) Kies een passend programma, zoals beschreven in het hoofdstuk **Vóór het eerste gebruik**. De voorinstellingen van de programma's vindt u in de volgende tabel.
- 2) Druk op de toets ON/OFF ❼ om het programma meteen te starten, of pas de tijd en temperatuur aan uw wensen aan, zoals beschreven in het hoofdstuk **Voedingsmiddelen klaarmaken**.

Programma		Standaardinstelling		Mogelijk instelbereik
	<b>Patat, diepvries</b> ◆ met roerfunctie ◆ Verwarmingselement boven + onder	Temperatuur:	240 °C	200- 240 °C
		Tijd:	30 min.	25 - 35 min.
	<b>Patat, vers</b> ◆ met roerfunctie ◆ Verwarmingselement boven + onder	Temperatuur:	240 °C	200- 240 °C
		Tijd:	35 min.	25 - 45 min.
	<b>Kippenbout/-vleugel</b> ◆ met roerfunctie ◆ Verwarmingselement boven + onder	Temperatuur:	220 °C	200- 240 °C
		Tijd:	20 min.	15 - 35 min.
	<b>Vis</b> ◆ zonder roerfunctie ◆ Verwarmingselement boven + onder	Temperatuur:	200 °C	150- 230 °C
		Tijd:	15 min.	8 - 25 min.
	<b>Vlees</b> ◆ met roerfunctie ◆ Verwarmingselement boven + onder	Temperatuur:	230 °C	200- 240 °C
		Tijd:	10 min.	10 - 30 min.
	<b>Handmatig 3</b> ◆ zonder roerfunctie ◆ Verwarmingselement boven	Temperatuur:	100 °C	100- 220 °C
		Tijd:	30 min.	5 - 60 min.
	<b>Handmatig 2</b> ◆ zonder roerfunctie ◆ Verwarmingselement boven + onder	Temperatuur:	200 °C	100- 220 °C
		Tijd:	30 min.	5 - 60 min.
	<b>Handmatig 1</b> ◆ met roerfunctie ◆ Verwarmingselement boven + onder	Temperatuur:	100 °C	60- 240 °C
		Tijd:	5 min.	5 - 60 min.

## TIP

Voor de bereiding van aardappelgerechten in de heteluchtfriteuse zijn vastkoken- de aardappelloorten het meest geschikt. Spoel de gesneden stukjes aardappel met schoon water af om te voorkomen dat ze aan elkaar vast blijven zitten tijdens het garingsproces. Droog de stukjes aardappel zorgvuldig af voordat u ze in de heteluchtfriteuse doet.

## Gaartijdentabel

De tabel geeft voorbeelden van welke voedingsmiddelen op welke temperatuur moeten worden gegaard en wat daarvoor de benodigde gaartijd is. Volg, als de aanwijzingen op de verpakking van het te garen product hiervan afwijken, de aanwijzingen op de verpakking.

Voedingsmiddel	Gewicht (g)	Toevoegen	Temperatuur	Tijd
<b>Groenten</b>				
Patat, diepvries	400	-	200 - 240 °C	25 - 35 min.
Patat, vers	400	5 ml olie	200 - 240 °C	25 - 45 min.
Aardappels, in blokjes gesneden	750	5 ml olie	200 - 240 °C	30 - 40 min.
Courgette	500	160 ml koud water + 5 ml olie	240 °C	10 - 15 min.
Paprika	400	160 ml koud water + 5 ml olie	240 °C	8 - 15 min.
Champignons	400	5 ml olie	240 °C	10 - 15 min.
Uien	450	5 ml olie	240 °C	12 - 15 min.
<b>Vlees</b>				
Kipnuggets (vers)	500 (30 x 50 mm)	-	230 °C	20 - 25 min.
Varkenskarbonades	350 (30 x 50 mm)	5 ml olie	230 °C	16 - 25 min.
Rundvlees	400	5 ml olie	230 °C	8 - 12 min.
Chili con carne	350	5 ml olie	230 °C	6 - 12 min.
Worstjes	300	-	230 °C	8 - 12 min.
Kippenbout	700	-	230 °C	22 - 28 min.
Kipfilet	350	-	230 °C	10 - 15 min.
Lamskoteletjes	2 - 3 stuks (2,5 cm dik)	5 ml olie	230 °C	20 - 25 min.
Varkensfilet (dun)	250	5 ml olie	230 °C	6 - 10 min.




Voedingsmiddel	Gewicht (g)	Toevoegen	Temperatuur	Tijd
<b>Vis</b>				
Gepaneerde garnalen	14 stuks	-	200 °C	10 - 15 min.
Tilapia	350	-	200 °C	12 - 18 min.
Jumbogarnalen	300	-	200 °C	20 - 25 min.
Garnalen	250	-	200 °C	15 - 20 min.

## OPMERKING

- ▶ De aangegeven waarden zijn richtwaarden. De gaartijd en temperatuur kunnen variëren afhankelijk van de aard van de voedingsmiddelen en uw persoonlijke smaak.
- ▶ De aangegeven waarden hebben betrekking op het gebruik van de gaarschaal ② zonder het gaarrooster ⑩. Wanneer u het gaarrooster ⑩ wilt gebruiken om de voedingsmiddelen langzamer te garen, maakt u de gaartijden langer.  
Kies voor gebruik met het gaarrooster het programma "Handmatig 3" (M3).

## Reiniging en onderhoud

### **WAARSCHUWING - GEVAAR VOOR EEN ELEKTRISCHE SCHOK!**

- ▶ Haal altijd eerst de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat reinigt.
- ▶  Het apparaat mag in geen geval worden ondergedompeld in vloeistoffen! Hierdoor kan levensgevaar ontstaan door een elektrische schok en kan het apparaat beschadigd raken.

### **WAARSCHUWING - GEVAAR VOOR VERBRANDING!**

- ▶ Laat het apparaat afkoelen voordat u het schoonmaakt.

### **LET OP - MATERIËLE SCHADE!**

- ▶ Gebruik geen bijtende of schurende schoonmaakmiddelen of -materialen als schuurmiddel of staalwol om het apparaat schoon te maken. Deze kunnen de oppervlakken van het apparaat beschadigen!

Neem de heteluchtfriteuse uit elkaar om de onderdelen gemakkelijker te kunnen schoonmaken:

- 1) Houd de rand van het deksel met beide handen vast en draai hem tegen de wijzers van de klok in tot hij uit de houder loskomt.
- 2) Haal evt. de gaarschaal ② uit het apparaat en haal de roerder ③ uit de gaarschaal ② door deze er horizontaal omhoog uit te trekken.

- 3) Reinig het apparaat en de accessoires:
  - Reinig de gaarschaal ②, de afgenomen dekselrand en de onderzetter ① in warm water met wat mild afwasmiddel. Indien nodig kunt u de handgreep van de gaarschaal ② verwijderen door op de knop onder op de handgreep te drukken en de handgreep horizontaal los te trekken. Spoel tot slot de onderdelen af met schoon water.
  - Reinig het gaarrooster ⑩, de roerder ③ en de maatbeker ⑫ in warm water met wat mild afwasmiddel en spoel ze daarna met schoon water af. U kunt de onderdelen ook in de vaatwasser reinigen.
  - Reinig het apparaat met een vochtige doek. Doe zo nodig wat mild afwasmiddel op de doek. Veeg het apparaat daarna grondig af met een alleen met water bevochtigde doek. Let er op dat er geen water in het deksel ① van het apparaat binnendringt!
  - Gebruik bij hardnekkig vuil een niet-schurend sponsje met wat mild afwasmiddel. Veeg vervolgens na met een vochtige doek om eventuele afwasmiddelresten te verwijderen.
  - Droog alle delen eerst goed af, alvorens het apparaat weer in elkaar te zetten.
- 4) Houd de dekselrand met beide handen vast en schuif hem terug op het bovendeel, let daarbij op de passende uitsparingen. Draai de dekselrand met de wijzers van de klok mee tot hij merkbaar vastklikt.
- 5) Schuif de handgreep van de gaarschaal ② weer op de bevestiging tot hij merkbaar vastklikt of berg hem op in de gaarschaal ②.
- 6) Plaats de gaarschaal ② terug in de heteluchtfriteuse. Let daarbij op de uitsparing voor de handgreep in de behuizing.

## OPMERKING

Alle andere onderhoudswerken mogen alleen worden uitgevoerd door een erkend vakman of door onze klantenservice.

## Opbergen

- 1) Het apparaat optillen of dragen door het met beide handen onder aan de zijkanen vast te pakken. Gebruik daarvoor nooit de handgreep van de gaarschaal ②!
- 2) De handgreep van de gaarschaal ② kunt u voor het opbergen demonteren en in de gaarschaal ② leggen.
- 3) Steek de roerder ③ op de bevestiging in het midden van de gaarschaal ②. Leg het gaarrooster ⑩ erop en leg de onderzetter ① en de maatbeker ⑫ daar weer op.
- 4) Berg het apparaat op met gesloten deksel ①. Zo blijven de binnenkant van het apparaat en de accessoires schoon en stofvrij.

## Problemen oplossen

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	MOGELIJKE OPLOSSINGEN
Het apparaat werkt niet.	Het apparaat is niet verbonden met een stopcontact.	Sluit het apparaat aan op een stopcontact.
	Het apparaat is beschadigd.	Neem contact op met de klantenservice.
	Het apparaat staat uit.	Schakel het apparaat in door op de toets ON/OFF <b>7</b> te drukken.
Op het display <b>8</b> wordt E1 weergegeven.	Er is kortsluiting in het systeem.	Haal de stekker uit het stopcontact en neem contact op met de klantenservice.
Op het display <b>8</b> wordt E2 getoond.	Er is kortsluiting in het systeem.	Haal de stekker uit het stopcontact en neem contact op met de klantenservice.

Neem contact op met de klantenservice, als de storingen met de bovenstaande aanwijzingen niet verholpen kunnen worden, of indien u andere storingen constateert.

## Bijlage

### Het apparaat afvoeren



**Deponeer het apparaat in geen geval bij het gewone huisvuil. Dit product voldoet aan de Europese richtlijn 2012/19/EU.**

Voer het apparaat af via een erkend afvalverwerkingsbedrijf of via uw gemeentelijke afvalverwerking. Neem de momenteel geldende voorschriften in acht. Neem bij twijfel contact op met uw afvalverwerkingsinstantie.

## **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 originele kassabon. U hebt de bon nodig als bewijs van aankoop.

Als er binnen drie jaar vanaf de aankoopdatum van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt het product door ons – naar onze keuze – voor u kosteloos gerepareerd of vervangen. Voorwaarde voor deze garantie is dat binnen de termijn van drie jaar het defecte apparaat en het aankoopbewijs (kassabon) 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 blootstaan aan normale slijtage en derhalve als aan slijtage onderhevige onderdelen kunnen worden aangemerkt, of voor beschadigingen aan breekbare onderdelen, bijv. schakelaars, accu's, bakvormen 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 (bijv. IAN 12345) als aankoopbewijs bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje, in het product gegraveerd, op de titelpagina van de gebruiksaanwijzing (linksonder) of als 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.



Op [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) kunt u deze en vele andere handboeken, productvideo's en software downloaden.

## Service

### **NL** Service Nederland

Tel.: 0900 0400223 (0,10 EUR/Min.)

E-Mail: [kompernass@lidl.nl](mailto:kompernass@lidl.nl)

### **BE** Service België

Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: [kompernass@lidl.be](mailto:kompernass@lidl.be)

IAN 292881

## Importeur

Let op: het volgende adres is geen serviceadres. Neem eerst contact op met het opgegeven serviceadres.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

DUITSLAND

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## Recepten

### OPMERKING


- ▶ De temperatuurinstellingen en tijndindicaties die in de recepten aangegeven worden zijn slechts aanbevelingen. Ze kunnen variëren afhankelijk van de aard van de ingrediënten en uw persoonlijke smaak!

### Patat

Ingrediënten voor **2** personen

- 400 g patat (diepvries)
- Zout

#### Bereiding:


- 1) De diepvriespatat in de heteluchtfriteuse doen en er gelijkmatig een snufje zout over strooien.
- 2) Het programma "Patat, diepvries"  kiezen en de patat ca. 35 minuten op 220 °C garen. Pas de tijd en temperatuur handmatig aan, zoals beschreven in het hoofdstuk **Voedingsmiddelen klaarmaken**.

### Aardappelpartjes

Ingrediënten voor **2** personen

- 400 g aardappelen (met dunne schil)
- 10 ml olijfolie
- 2 el paprikapoeder (mildzoet)
- 1 tl chilipoeder
- Een snufje suiker
- Zeezout
- Peper

#### Bereiding:



- 1) De aardappelen goed wassen en met schil in niet te dikke partjes snijden.
- 2) De aardappelpartjes in een voldoende grote schaal met de overige ingrediënten dooreen mengen.
- 3) Het mengsel in de heteluchtfriteuse doen en ca. 30 - 40 min. op 220 °C goudgeel bakken. Kies daarvoor het programma "Patat, vers"  en pas de tijd en temperatuur aan.
- 4) De aardappelpartjes uit de heteluchtfriteuse halen en meteen serveren.

## Patat van zoete aardappel

Ingrediënten voor **2** personen

- 400 g zoete aardappelen
- 1 el sesamzaad
- Een snufje zeezout
- 5 ml olie

### Bereiding:

- 1) Zoete aardappelen schillen en in 1 x 1 cm dikke staafjes snijden.
- 2) Het sesamzaad zonder vet ca. 10 minuten op 170 °C roosteren tot het begint te geuren. Kies daarvoor het programma "Handmatig 2"  en pas de tijd en temperatuur aan. Roer het sesamzaad tussendoor met geschikt keukengerei om.
- 3) Laat de geroosterde sesamzaadjes een beetje afkoelen en maal ze samen met het zout fijn in een vijzel.
- 4) De ongekookte zoete aardappelen en de olie in de heteluchtfriteuse doen en ca. 20 - 25 min. op 220 °C bakken. Kies daarvoor het programma "Patat, vers"  en pas de tijd en temperatuur aan.
- 5) Het sesam-zoutmengsel met de patat van zoete aardappel mengen en meteen serveren.

### OPMERKING

- ▶ Voor een nog krokanter resultaat laat u de zoete aardappelstaafjes voor het garen 60 minuten in water liggen. Droog ze daarna af en bestrooi ze gelijkmatig met maïzena.

## Fruitage kipfiletsalade

Ingrediënten voor **4** personen

- 500 g kipfilet
- 1 sinaasappel of 1 mango
- 200 g remoulade of Miracle Whip
- Zout en peper
- Een beetje citroensap, geperst
- Een beetje worcestersaus

### Bereiding:

- 1) Breng de kipfilet op smaak met zout en peper.

- 2) Zet het gaarrooster ⑩ met de gaarschaal ② in de heteluchtfriteuse, verdeel de kipfilet erover en gaar deze 25 - 35 min op 220 °C. Kies daarvoor het programma "Handmatig 3" (M3) en pas de tijd en temperatuur aan. Keer de kipfilet na 10 - 15 minuten om.
- 3) Laat de kipfilet afkoelen en trek deze met de vingers of 2 vorken uit elkaar.
- 4) Schil de sinaasappel of mango en snijd hem in stukjes.
- 5) Meng de remoulade met wat worcestersaus en citroensap.
- 6) Meng nu de kipfilet, het fruit en de remoulade en laat het geheel voor het serveren een paar uur rusten in de koelkast, zodat de smaken goed in de kipfilet trekken.

## Gyros

Ingrediënten voor 2 personen

- 500 g in reepjes gesneden varkensvlees
- 2 el gyroskruiden
- 10 ml olie
- 60 ml room
- 2 tl crème fraîche
- Zout

### Bereiding:

- 1) Meng de olie met de gyroskruiden en meng dit door het varkensvlees. Laat het kruidenmengsel zo mogelijk een paar uur in de koelkast in het vlees trekken.
- 2) Het vlees in de heteluchtfriteuse doen en ca. 15 min. op 200 °C garen. Kies daarvoor het programma "Vlees" (M) en pas de tijd en temperatuur aan. Als de gyrosreepjes aan elkaar vast blijven zitten, roert u het vlees tussendoor met geschikt keukengerei om, zodat het gelijkmatig gaart.
- 3) Voeg de room en de crème fraîche toe en gaar alles nogmaals 2 min.




## Kippenvleugels

Ingrediënten voor **2** personen

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

### Bereiding:





- 1) Azijn, tabasco, suiker of honing, de kruiden en zout en peper in een kom door elkaar mengen.
- 2) De kippenvleugels in een kom doen en gelijkmatig mengen met de marinade. De kippenvleugels kunnen het beste een nacht in de koelkast staan om de marinade goed te laten intrekken.
- 3) Op de heteluchtfriteuse het programma "Kippenbouten/-vleugels"  kiezen en instellen op 220 °C en 25 - 35 minuten.
- 4) De olie in de heteluchtfriteuse doen en kort verhitten.
- 5) De gemarineerde kippenvleugels toevoegen en tot het programma-einde garen. Het gaarproces tussendoor controleren.

## Gegratineerde varkensfiletmedaillons

Ingrediënten voor **4** personen

- 400 g varkensfilet
- 1 - 2 tomaten
- Mozzarella
- Zout en peper

Bereiding:


- 1) De varkensfilets in ca. 2 cm dikke medaillons snijden en op smaak brengen met zout en peper.
- 2) De tomaten en de mozzarella in dunne plakjes snijden.
- 3) Zet het gaarrooster  met de gaarschaal  in de heteluchtfriteuse, verdeel de medaillons erover en gaar deze ca. 12 minuten op 220 °C. Kies daarvoor het programma "Handmatig 3"  en pas de tijd en temperatuur aan.
- 4) Na de 12 minuten een plakje tomaat en een plakje mozzarella op elke medaillon leggen en ca. 7 minuten bij ca. 150 °C gratineren. Kies daarvoor opnieuw het programma "Handmatig 3" .

## Gemarineerde sesamzalm

Ingrediënten voor **4** personen

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

### Bereiding:


- 1) Meng de sojasaus, het sesamzaad, het citroensap, de honing, het paprikapoeder en zout en peper tot een marinade.
- 2) Snijd de zalm in blokjes en meng deze door de marinade.
- 3) Haal de roerder **3** evt. uit de gaarschaal **2** en gaar de gemarineerde zalm ca. 5 minuten op 200 °C. Kies daarvoor het programma "Vis"  en pas de tijd en temperatuur aan.
- 4) Controleer halverwege de tijd het gaarproces en roer het geheel zo nodig nog wat door elkaar.
- 5) Meteen serveren.

## Roerei

Ingrediënten voor **2** personen

- 3 eieren
- 20 g hamblokjes
- 10 g lente-uitjes
- 50 ml room
- 1 tomaat
- 5 ml olie
- Zout en peper
- 1 el gemengde diepvrieskruiden

### Bereiding:

- 1) Klop de eieren los met de room.
- 2) Snijd de lente-uitjes in ringen en snijd de tomaten in kleine stukjes.
- 3) Meng de eiermassa met de hamblokjes, de groente en de kruiden en breng het geheel op smaak met zout en peper.
- 4) Op de heteluchtfriteuse het programma "Handmatig 1"  kiezen en instellen op 150 °C en 8 - 10 minuten.

- 5) De olie in de heteluchtfriteuse doen en kort verhitten.
- 6) Het eiermengsel toevoegen en ca. 8 - 10 minuten lang laten garen. Roer het geheel tussendoor eventueel om met geschikt keukengerei.
- 7) Meteen serveren.

## Kruidencroutons

Ingrediënten voor **4** personen

- 4 plakjes witbrood
- 15 ml gesmolten boter
- 10 ml olie
- 2 tl kruiden naar eigen smaak

### **Bereiding:**

- 1) Snijd het witbrood in blokjes van gelijke grootte en doe ze in de heteluchtfriteuse.
- 2) Meng de olie en boter met de kruiden en verdeel dit mengsel gelijkmatig over de broodblokjes.
- 3) Laat het geheel ca. 6 - 8 min. op 180 °C in de heteluchtfriteuse garen, naargelang de gewenste bruiningsgraad. Kies daarvoor het programma "Handmatig 1" (M) en pas de tijd en temperatuur aan.

De kruidencroutons smaken heel goed in salades of als snack tussendoor.

## Inhaltsverzeichnis

<b>Einleitung</b> .....	<b>50</b>
<b>Bestimmungsgemäße Verwendung</b> .....	<b>50</b>
<b>Lieferumfang</b> .....	<b>51</b>
Entsorgung der Verpackung .....	51
<b>Gerätebeschreibung</b> .....	<b>52</b>
<b>Technische Daten</b> .....	<b>52</b>
<b>Sicherheitshinweise</b> .....	<b>53</b>
<b>Vor dem ersten Gebrauch</b> .....	<b>56</b>
<b>Lebensmittel zubereiten</b> .....	<b>57</b>
<b>Programme</b> .....	<b>59</b>
<b>Tabelle Garzeiten</b> .....	<b>61</b>
<b>Reinigung und Pflege</b> .....	<b>62</b>
<b>Lagerung</b> .....	<b>63</b>
<b>Fehlerbehebung</b> .....	<b>64</b>
<b>Anhang</b> .....	<b>64</b>
Gerät entsorgen .....	64
Garantie der Kompnaß Handels GmbH .....	65
Service .....	66
Importeur .....	66
<b>Rezepte</b> .....	<b>67</b>
Pommes frites .....	67
Kartoffelwedges .....	67
Süßkartoffel-Pommes .....	68
Fruchtiger Hähnchenbrustsalat .....	68
Gyros .....	69
Hähnchenflügel .....	70
Überbackene Schweinefilet-Medaillons .....	70
Marinierter Sesam-Lachs .....	71
Rührei .....	71
Kräuter-Croûtons .....	72

## 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.

### 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 ~, 50 Hz
Nennleistung	1450 W
Schutzklasse	I (  Schutzerde)
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

## Sicherheitshinweise

### **STROMSCHLAGGEFAHR**

- ▶ Prüfen Sie vor der Inbetriebnahme des Gerätes, ob die Netzspannung mit der auf dem Typen-/Leistungsschild angegebenen Netzspannung übereinstimmt.
- ▶ Führen Sie das Netzkabel so, dass es nicht eingeklemmt oder anderweitig beschädigt werden kann.
- ▶ Verwenden Sie das Gerät nur in trockenen Räumen, nicht im Freien.

 Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel oder den Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Andernfalls besteht Lebensgefahr durch elektrischen Schlag!

- ▶ Ziehen Sie nach Gebrauch, zur Reinigung oder zum Bewegen des Gerätes immer den Netzstecker aus der Steckdose.
- ▶ Falls das Gerät heruntergefallen oder beschädigt ist, dürfen Sie es nicht mehr in Betrieb nehmen. Lassen Sie das Gerät von qualifiziertem Fachpersonal überprüfen und gegebenenfalls reparieren.
- ▶ Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ▶ Benutzen Sie zum Zubereiten der Lebensmittel nur den herausnehmbaren Garbehälter!

### **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

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



## **⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

**⚠️ WARNUNG! BRANDGEFAHR!**

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



Achtung! Heiße Oberfläche!

**ACHTUNG - GERÄTESCHÄDEN!**

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

## Vor dem ersten Gebrauch

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

### STROMSCHLAGEGEFAHR

- ▶ 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 orange. 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 **1**, entnehmen Sie vorsichtig den Garbehälter **2** und gießen Sie das Wasser weg. Lassen Sie den Garbehälter **2** 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 **11**, um den heißen Garbehälter **2** darauf abzustellen.

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

## Lebensmittel zubereiten


Bereiten Sie mit maximal einem Messbecher **12** 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 **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) Bereiten Sie die Lebensmittel laut Rezept vor.
- 2) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose. Das Display **8** leuchtet blau, die Ziffern blinken und es ertönt ein Signalton. Das Gerät ist nun im Standby-Modus.
- 3) Öffnen Sie den Deckel **1**.
- 4) Entfernen Sie das Zubehör, welches Sie nicht benötigen und fügen Sie die vorbereiteten Lebensmittel hinzu:
  - Wenn Sie den Garbehälter **2** samt Rührer **3** nutzen möchten:
    - Entfernen Sie ggf. den Garrost **10** und den Untersetzer **11** aus dem Garbehälter **2**. Kontrollieren Sie, ob der Rührer **3** fest auf der Vorrichtung des Garbehälters **2** 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 ① 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 orange.  
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
	<b>Pommes frites, gefroren</b> ◆ mit Rührfunktion ◆ Heizelement oben + unten	Temperatur:	240 °C	200 - 240 °C
		Zeit:	30 Min.	25 - 35 Min.
	<b>Pommes frites, frisch</b> ◆ mit Rührfunktion ◆ Heizelement oben + unten	Temperatur:	240 °C	200 - 240 °C
		Zeit:	35 Min.	25 - 45 Min.
	<b>Hähnchenschenkel/-flügel</b> ◆ mit Rührfunktion ◆ Heizelement oben + unten	Temperatur:	220 °C	200 - 240 °C
		Zeit:	20 Min.	15 - 35 Min.
	<b>Fisch</b> ◆ ohne Rührfunktion ◆ Heizelement oben + unten	Temperatur:	200 °C	150 - 230 °C
		Zeit:	15 Min.	8 - 25 Min.
	<b>Fleisch</b> ◆ mit Rührfunktion ◆ Heizelement oben + unten	Temperatur:	230 °C	200 - 240 °C
		Zeit:	10 Min.	10 - 30 Min.
	<b>Manuell 3</b> ◆ ohne Rührfunktion ◆ Heizelement oben	Temperatur:	100 °C	100 - 220 °C
		Zeit:	30 Min.	5 - 60 Min.
	<b>Manuell 2</b> ◆ ohne Rührfunktion ◆ Heizelement oben + unten	Temperatur:	200 °C	100 - 220 °C
		Zeit:	30 Min.	5 - 60 Min.
	<b>Manuell 1</b> ◆ 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
<b>Gemüse</b>				
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.
<b>Fleisch</b>				
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
<b>Fisch</b>				
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 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 Heißluftfritteuse. Achten Sie dabei auf die Griff-Aussparung am Gehäuse.

## HINWEIS

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

## Lagerung

- 1) Heben oder tragen Sie das Gerät, indem Sie mit beiden Händen seitlich unter das Gerät fassen. Nutzen Sie dazu niemals den Griff des Garbehälters **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 <b>7</b> ein.
Im Display <b>8</b> 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 <b>8</b> 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.

## **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-Kassenbonn 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 (Kassenbonn) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

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

### **Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche**

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

### **Garantieumfang**

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

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

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

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

## Abwicklung im Garantiefall

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

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



Auf [www.lidl-service.com](http://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](mailto:kompernass@lidl.de)

### AT Service Österreich

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

E-Mail: [kompernass@lidl.at](mailto:kompernass@lidl.at)

### CH Service Schweiz

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

E-Mail: [kompernass@lidl.ch](mailto:kompernass@lidl.ch)

IAN 292881

## Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

[www.kompernass.com](http://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 & 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“ (M) 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 & 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 & 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  samt Garbehälter  in die Heißluftfritteuse stellen, die Medaillons darauf verteilen und bei 220 °C für ca. 12 Minuten garen. Wählen Sie dazu das Programm „Manuell 3“  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“ .

## 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 & 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“  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 & 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](http://www.kompernass.com)

Tilstand af information

Stand van de informatie · Stand der Informationen:

10/2017 · Ident.-No.: SHFR1450A1-092017-2

IAN 292881