

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



AIR FRYER SHFR 1450 A1

SE

VARMLUFTFRITÖS

Bruksanvisning

DE AT CH

HEISLUFTFRITTEUSE

Bedienungsanleitung

PL

FRYTKOWNICA BEZTŁUSZCZOWA

Instrukcja obsługi

IAN 292881

SE PL



SE

Vik ut bildsidan och ha den till hands när du läser igenom anvisningarna och gör dig bekant med apparatens / maskinens funktioner.

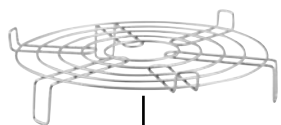
PL

Przed przeczytaniem proszę rozłożyć stronę z ilustracjami, a następnie proszę zapoznać się z wszystkimi funkcjami urządzenia.

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.

SE	Bruksanvisning	Sidan	1
PL	Instrukcja obsługi	Strona	25
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	49

A**B**

10



11



12

Innehållsförteckning

Inledning	2
Föreskriven användning	2
Leveransens innehåll	3
Kassera förpackningen	3
Beskrivning	4
Tekniska data	4
Säkerhetsanvisningar	5
Före första användningen	8
Tillaga livsmedel	9
Program	11
Tabell för tillagningstider	13
Rengöring och skötsel	14
Förvaring	15
Åtgärda fel	16
Bilaga	16
Kassera produkten	16
Garanti från Kompernass Handels GmbH	17
Service	18
Importör	18
Recept	19
Pommes frites	19
Klyftpotatis	19
Friterad sötpotatis	20
Fruktig kycklingbröstsallad	20
Gyros	21
Kycklingvingar	22
Gratinerade fläskfilémedaljonger	22
Marinerad sesamlax	23
Äggröra	23
Örtkrutonger	24

Inledning

Ett stort grattis till din nyinköpta produkt!

Du har valt en modern produkt av hög kvalitet. Bruksanvisningen ingår som en del av leveransen. Den innehåller viktig information om säkerhet, användning och återvinning. Läs noga igenom alla bruks- och säkerhetsanvisningar innan du börjar använda produkten. Använd endast produkten enligt beskrivningarna och för de ändamål som anges här. Lämna över all dokumentation tillsammans med produkten om du överlåter den till någon annan person.

Föreskriven användning

Den här produkten får endast användas för att tillaga livsmedel i privata hushåll. Använd inte produkten för kommersiellt bruk.

Använd bara produkten inomhus i torra utrymmen och aldrig utomhus.

Den här produkten får inte användas...

- i kök för butiks- eller kontorspersonal eller på andra arbetsplatser,
- av gäster på hotell, motell och liknande,
- på bed&breakfast-pensionat.

VARNING

Fara på grund av felaktig användning!

Produkten kan vara farlig om den används på annat sätt och/eller på ett sätt som strider mot föreskrifterna.

- ▶ Använd endast produkten enligt föreskrifterna.
- ▶ Följ alla anvisningar i den här bruksanvisningen.

OBSERVERA

- ▶ Det finns inga som helst möjligheter att ställa krav på ersättning för skador som beror på att produkten använts på sätt som strider mot föreskrifterna, felaktigt utförda reparationer, otillåtna ändringar på produkten eller för att reservdelar som inte är godkända använts. Allt ansvar vilar på användaren.

Leveransens innehåll

Produkten levereras med följande delar som standard:

- Varmluftsfritös
- Friteringskärll
- Friteringsgaller
- Omrörare
- Underlägg
- Måttbägare
- Bruksanvisning

- 1) Ta upp alla produktens delar samt bruksanvisningen ur förpackningen.
- 2) Ta bort allt förpackningsmaterial och eventuella klistermärken från produkten.

OBSERVERA

- ▶ Kontrollera att leveransen är komplett och att produkten inte har några synliga skador.
- ▶ Om någonting fattas eller om leveransen har skadats på grund av bristfällig förpackning eller under transporten ska du vända dig till vår Service Hotline (se kapitel **Service**).

Kassera förpackningen

Förpackningen skyddar produkten från transportskador. Förpackningsmaterialet har valts med tanke på miljön och de tekniska förutsättningarna för avfallshantering och kan därför återvinnas.



Genom att återföra förpackningen till kretsloppet kan vi spara på råvaror och minska sopberget. Kassera förpackningar som inte behövs längre enligt gällande lokala bestämmelser.

OBSERVERA

- ▶ Spara helst originalförpackningen under garantitiden, så att du kan använda den för att packa in produkten ordentligt om du skulle behöva skicka in den för att utnyttja garantin.

Beskrivning

Bild A:



- ❶ Lock (med avtagbar yttering)
- ❷ Friteringskäril
- ❸ Avtagbar omrörare
- ❹ Värmeplatta
- ❺ Upplåsningssknapp till lock
- ❻ SET-knapp
- ❼ ON/OFF-knapp 
- ❽ Display
- ❾ Pilmknappar ▲ ▼ (öka/minska tid eller temperatur)

Bild B:

- ❿ Friteringsgaller
- ⓫ Underlägg
- ⓬ Måttbägare

Tekniska data

Nätspänning	220 - 240 V ~, 50 Hz
Märkeffekt	1450 W
Skyddsklass	I ( skyddsjordning)
	Alla delar av den här produkten som kommer i kontakt med livsmedel är godkända för livsmedel.

Säkerhetsanvisningar

RISK FÖR ELCHOCK

- ▶ Kontrollera om nätspänningen överensstämmer med uppgifterna på typskylten innan du tar produkten i bruk.
- ▶ Lägg strömkabeln så att den inte kan klämmas eller skadas på annat sätt.
- ▶ Använd endast produkten i torra utrymmen, aldrig utomhus.
Doppa aldrig ner produkten, kabeln eller kontakten i vatten eller andra vätskor! Annars finns risk för livsfarlig elchock!
- ▶ Dra alltid ut kontakten när du använt produkten färdigt och innan du rengör eller flyttar på den.
- ▶ Om produkten faller i golvet eller skadas på annat sätt får den inte användas mera. Lämna in den till kvalificerad fackpersonal för kontroll och ev. reparation.
- ▶ Låt omedelbart en auktoriserad fackverkstad eller vår kundtjänst byta ut skadade kontakter och kablar för att undvika olyckor.
- ▶ Använd endast det avtagbara friteringskärlet för att tillaga livsmedel!

VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- ▶ Missbruka inte produkten genom att använda den för andra ändamål än de som anges i den här anvisningen. Om produkten används på fel sätt finns risk för personskador.
- ▶ Se till att produkten står stadigt.
- ▶ Lägg kabeln så att ingen kan trampa på den eller snubbla över den.
- ▶ Ställ produkten så nära ett eluttag som möjligt. Se till att det går snabbt att dra ut kontakten i nödsituationer och att ingen kan snava över kabeln.

⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- ▶ Den här produkten får användas av barn som är 8 år eller äldre om de hålls under uppsikt hela tiden. Den här produkten får användas av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och/eller kunskap om de hålls under uppsikt eller instruerats i hur produkten används på ett säkert sätt samt inser vilka risker det innebär.
- ▶ Produkten får inte rengöras eller servas av barn om de inte är äldre än 8 år och hålls under uppsikt.
- ▶ Barn under 8 år ska hållas på avstånd från produkten och anslutningskabeln.
- ▶ Barn får inte leka med produkten.
- ▶ När produkten används kommer det ut het ånga, särskilt när locket öppnas. Håll dig på säkert avstånd från ångan.
- ▶ Delar av produkten blir mycket varma när den används. Rör inte dessa delar, då kan du bränna dig. Rör därför bara vid knappar och kontroller samt friteringskärlets handtag.
- ▶ Flytta inte produkten när den används, då kan du bränna dig!
- ▶ Låt produkten kallna innan du rengör den eller byter tillbehör.
- ▶ Lyft aldrig ut friteringskärlet ur höljet när produkten är påkopplad.

VARNING! BRANDRISK!

- ▶ Använd ingen extern timer eller separat fjärrkontroll för att styra produkten.
- ▶ Använd inte produkten i närheten av heta ytor eller brännbart material.
- ▶ Lämna aldrig produkten utan uppsikt när den används.
- ▶ Ställ aldrig produkten i närheten av eller under brännbara föremål, särskilt inte under gardiner eller överskåp.



Akta! Het yta!

AKTA - RISK FÖR MATERIALSKADOR!

- ▶ Stick inte in några föremål i lockets ventilationsöppningar och täck inte över dem.
- ▶ Se till att ingen vätska hamnar i lockets ventilationsöppningar.
- ▶ Skydda nonstickbeläggningen genom att inte använda några metallföremål, som t.ex. knivar, gafflar osv. Om nonstickbeläggningen skadats ska du inte använda produkten längre.
- ▶ Använd inte produkten utan friteringskär!l
- ▶ Greppa tag under produkten i båda sidorna när du ska flytta den. Lyft inte produkten i friteringskärlets handtag.
- ▶ Använd bara de tillbehör som rekommenderas av tillverkaren.

Före första användningen

Gör så här för att avlägsna ev. rester från tillverkningsprocessen innan du använder varmluftsfritysen för första gången:

RISK FÖR ELCHOCK

- ▶ Strömkabeln får inte komma i kontakt med fritysens heta delar. Det finns risk för elchock!

VARNING - RISK FÖR PERSONSKADOR!

- ▶ Delar av produkten blir mycket varma när den används, i synnerhet värmeplattan **4**, tillbehören och locket **1**. Rör därför bara vid knapparna, kontrollerna och friteringskärlets **2** handtag. Använd grillhandskar så att du inte bränner dig när du ska ta upp de friterade livsmedlen.

- 1) Ställ fritysen på en horisontell, jämn och stabil yta som tål värme.

OBSERVERA

- ▶ Om du tänker ställa fritysen på spisen under köksfläkten måste du kontrollera att spisen är kall och avstängd.
- 2) Sätt kontakten i ett eluttag. Displayen **8** lyser blått, tidsindikeringen blinkar och det hörs en signal. Produkten står nu på standbyläget.
 - 3) Tryck på upplåsningssknappen **5**. Locket **1** faller upp.
 - 4) Ta ut gallret **10**, måttbägaren **12** och underlägget **11**.
 - 5) Häll 300 - 500 ml vatten i friteringskärlet **2** och stäng locket **1** genom att trycka ned det tills det snäpper fast.
 - 6) Tryck på SET-knappen **6** och välj ett program med pilknapparna **▲ ▼ 9** **(M1)**. Navigera medsols genom menyn med pilknappen **▲** och motsols med pilknappen **▼**.
Håll knappen intryckt så går det snabbare.
 - 7) Tryck på SET-knappen **6** en gång till. Tidsindikeringen blinkar. Ställ in en tid på 20 minuter med pilknapparna **▲ ▼ 9**. Håll knappen intryckt så går det snabbare.
 - 8) Tryck på ON/OFF-knappen **7** för att starta programmet. Displayen **8** lyser orange när produkten används.
När programmet slutförts hörs 10 ljudsignaler och displayen **8** lyser blått. Produkten står åter på standbyläget. Ventileringfunktionen i locket **1** fortsätter att arbeta en stund för att kyla ned produkten.

- 9) Öppna locket ❶, ta försiktigt ut friteringskärlet ❷ och håll ut vattnet. Låt friteringskärlet ❷ och produkten kallna ordentligt.

OBSERVERA

- Första gången produkten kopplas på kan det hända att det ryker och luktar lite på grund av rester från tillverkningsprocessen. Det är helt normalt och ofarligt. Sörj för god ventilation, t.ex. genom att öppna ett fönster.
- Ställ friteringskärlet ❷ på det underlägg ❶ som ingår i leveransen.

- 10) Följ sedan beskrivningen i kapitel **Rengöring och skötsel**.

Tillaga livsmedel

Med max. en måttbägare ❶ matolja kan du laga pommes frites, kött- och grönsaksrätter, grytor och mycket mer. Med en bra matolja blir rätterna knaprigare och godare. Använd helst en neutral, vegetabilisk olja, t. ex. solros- eller rapsolja. Även klarat smör kan användas för fritering. Vanligt smör, margarin eller olivolja får absolut inte användas, eftersom de inte tål den höga värmen. När den varma luften cirkulerar blir livsmedlen jämnt uppvärmda.

⚠ VARNING - RISK FÖR PERSONSKADOR!

- Delar av produkten blir mycket varma när den används, i synnerhet värmeplattan ❹, tillbehören och locket ❶. Rör därför bara vid knapparna, kontrollerna och friteringskärlets ❷ handtag. Använd grillhandskar så att du inte bränner dig när du ska ta upp de friterade livsmedlen.

- 1) Förbered de livsmedel som ska tillagas enligt receptet.
- 2) Sätt kontakten i ett eluttag. Displayen ❸ lyser blått, tidsindikeringen blinkar och det hörs en signal. Produkten står nu på standbyläget.
- 3) Öppna locket ❶.
- 4) Ta bort de tillbehör du inte ska använda och lägg i de förberedda livsmedlen:

- Om du tänker använda friteringskärlet ❷ och omröraren ❸:
 - Ta ev. ut friteringsgallret ❿ och underlägget ❶ ur friteringskärlet ❷. Kontrollera att omröraren ❸ sitter fast i friteringskärlets ❷ fäste. Omröraren blandar livsmedlen under tillagningen.
 - Fyll friteringskärlet ❷ med de livsmedel som ska tillagas. Fyll aldrig på mer än upp till MAX-markeringen i friteringskärlet ❷.
 - Fördela ev. lite lämplig matolja över det som ska friteras. Använd då måttbägaren ❶. Fyll aldrig på olja över MAX-markeringen i måttbägaren ❶ (35 ml).

- Om du tänker använda friteringsgallret 10:
 - Ta ev. ut omröraren 3 och underlägget 11 ur friteringskärlet 2.
 - Placera friteringsgallret 10 mitt i friteringskärlet 2 och lägg det som ska friteras på gallret 10.
 - Välj programmet Manuell 3 (M3), som bara använder det övre värmeelementet och saknar omröringsfunktion.
- 5) Stäng locket 1.
- 6) Välj ett lämpligt program enligt beskrivningen i kapitel **Före första användningen**.
Tryck på ON/OFF-knappen 7 för att starta programmet direkt eller ställ in tid och temperatur efter dina behov:
 - Tryck på SET-knappen 6. Tidsindikeringen blinkar.
 - Ställ in tiden med pilknapparna ▲ ▼ 9.
 - Tryck på SET-knappen 6 en gång till. Temperaturindikeringen 8 blinkar.
 - Ställ in temperaturen med pilknapparna ▲ ▼ 9.

OBSERVERA

- ▶ Vilken temperatur och tid som kan ställas in varierar beroende på programmet, se tabellen i kapitel **Program**.

- 7) Tryck på ON/OFF-knappen 7 för att starta processen. Displayen 8 lyser orange när produkten används.
Beroende på vilket program som valts startas värmeelementen, omröraren 3 och ventileringsfunktionen.

OBSERVERA

- ▶ Det övre värmeelementet stängs eventuellt av emellanåt. Det betyder att den nödvändiga temperaturen uppnåtts. Efter en liten stund kopplas värmeelementet på igen och fortsätter uppvärmningen.

- 8) När programmet slutförts hörs 10 ljudsignaler och displayen 8 lyser blått. Produkten står åter på standbyläget. Ventileringsfunktionen i locket 1 fortsätter att arbeta en stund för att kyla ned produkten.

OBSERVERA

- ▶ Kontrollera hur processen framskrider med jämna mellanrum. De värden som anges i tabellerna eller som har programmerats in i produkten är endast rekommendationer. Hur lång tid det faktiskt tar att laga maten kan variera beroende på livsmedlens beskaffenhet.
- ▶ Du kan öppna locket ❶ under tiden för att kontrollera om maten börjar bli klar eller för att tillsätta fler ingredienser. När locket ❶ öppnas stängs värmeelementet tillfälligt av. Det kopplas på igen när locket ❶ stängs.
- ▶ Tiden och temperaturen kan ändras manuellt under tillagningen om man trycker på SET-knappen ❻ och följer beskrivningen ovan.
- ▶ För att avbryta processen i förväg håller du ON/OFF-knappen ❼ inne i ca 3 sekunder. Produkten återgår till standbyläget och displayen ❸ lyser blått.
- ▶ Ställ friteringskärlet ❷ på det underlägg ❶ som ingår i leveransen.

Program

Produkten är utrustad med fyra färdiginstallerade program. Om du väljer ett av följande program visas den förinställda tiden och temperaturen på displayen ❸. Inställningarna kan ändras i viss mån, beroende på recept eller egna önskemål. De tre program som ställs in manuellt ger möjlighet till fler anpassningsbara förinställningar om inga andra program passar. De kan t. ex. användas för egna recept eller för att hålla maten varm.

OBSERVERA

- ▶ Vilken temperatur och tid som kan ställas in varierar beroende på programmet, se följande tabell.

Gör så här för att ställa in ett program:

- 1) Välj ett lämpligt program enligt beskrivningen i kapitel **Före första användningen**. Programmets förinställningar finns i efterföljande tabell.
- 2) Tryck på ON/OFF-knappen ❼ för att starta programmet direkt eller ställ in tid och temperatur efter dina behov enligt beskrivningen i kapitel **Tillaga livsmedel**.

Program		Standardinställning		Möjliga inställningar
	Pommes frites, djupfrysta ♦ med omrörare ♦ värmeelement, övre + undre	Temperatur:	240 °C	200 - 240 °C
		Tid:	30 min	25 - 35 min
	Pommes frites, färska ♦ med omrörare ♦ värmeelement, övre + undre	Temperatur:	240 °C	200 - 240 °C
		Tid:	35 min	25 - 45 min
	Kycklingklubbor/-vingar ♦ med omrörare ♦ värmeelement, övre + undre	Temperatur:	220 °C	200 - 240 °C
		Tid:	20 min	15 - 35 min
	Fisk ♦ utan omrörare ♦ värmeelement, övre + undre	Temperatur:	200 °C	150 - 230 °C
		Tid:	15 min	8 - 25 min
	Kött ♦ med omrörare ♦ värmeelement, övre + undre	Temperatur:	230 °C	200 - 240 °C
		Tid:	10 min	10 - 30 min
	Manuell 3 ♦ utan omrörare ♦ värmeelement, övre	Temperatur:	100 °C	100 - 220 °C
		Tid:	30 min	5 - 60 min
	Manuell 2 ♦ utan omrörare ♦ värmeelement, övre + undre	Temperatur:	200 °C	100 - 220 °C
		Tid:	30 min	5 - 60 min
	Manuell 1 ♦ med omrörare ♦ värmeelement, övre + undre	Temperatur:	100 °C	60 - 240 °C
		Tid:	5 min	5 - 60 min

TIP

När du tillagar potatisrätter i varmluftsfritysen bör du välja fasta potatissorter. Skölj potatisbitarna i rent vatten så klibbar de inte ihop när de tillagas. Torka potatisen noga innan du lägger den i fritysen.

Tabell för tillagningstider

I tabellen finns exempel på vid vilken temperatur och hur länge vissa livsmedel ska friteras. Om anvisningarna på förpackningen skiljer sig från dessa rekommendationer ska du följa anvisningarna på förpackningen.

Livsmedel	Vikt (g)	Mängd	Temperatur	Tid
Grönsaker				
Pommes frites, djupfrysta	400	-	200 - 240 °C	25 - 35 min
Pommes frites, färska	400	5 ml olja	200 - 240 °C	25 - 45 min
Potatis, i tärningar	750	5 ml olja	200 - 240 °C	30 - 40 min
Zucchini	500	160 ml kallt vatten + 5 ml olja	240 °C	10 - 15 min
Paprika	400	160 ml kallt vatten + 5 ml olja	240 °C	8 - 15 min
Svamp	400	5 ml olja	240 °C	10 - 15 min
Lök	450	5 ml olja	240 °C	12 - 15 min
Kött				
Chicken nuggets (färska)	500 (30 x 50 mm)	-	230 °C	20 - 25 min
Fläskkotletter	350 (30 x 50 mm)	5 ml olja	230 °C	16 - 25 min
Nötkött	400	5 ml olja	230 °C	8 - 12 min
Chili con carne	350	5 ml olja	230 °C	6 - 12 min
Korvar	300	-	230 °C	8 - 12 min
Kycklingklubbor	700	-	230 °C	22 - 28 min
Kycklingfilé	350	-	230 °C	10 - 15 min
Lammkotletter	2 - 3 st. (2,5 cm tjocka)	5 ml olja	230 °C	20 - 25 min
Fläskfilé (tunna skivor)	250	5 ml olja	230 °C	6 - 10 min


Livsmedel	Vikt (g)	Mängd	Temperatur	Tid
Fisk				
Panerade räkor	14 st.	-	200 °C	10 - 15 min
Tilapia (tropisk fisk)	350	-	200 °C	12 - 18 min
Jätteräkor	300	-	200 °C	20 - 25 min
Räkor	250	-	200 °C	15 - 20 min

OBSERVERA

- ▶ Uppgifterna är bara rekommendationer. Tillagningstiden och temperaturen kan variera, beroende på kvalitet och din personliga smak.
- ▶ Värdena gäller för användning med friteringskärlet **2** utan friteringsgaller **10**. Om du vill tillaga maten mer skonsamt med friteringsgallret **10** måste tillagningstiden förlängas.
Välj programmet "Manuell 3" **M3** för att använda produkten med gallret.

Rengöring och skötsel

VARNING - RISK FÖR ELCHOCK!

- ▶ Dra alltid ut kontakten ur uttaget innan du rengör produkten.
- ▶  Produkten och dess delar får absolut inte doppas ner i vätska! Det finns risk för livsfarlig elchock samt skador på produkten.

VARNING - RISK FÖR BRÄNNSKADOR!

- ▶ Låt produkten svalna innan den rengörs.

AKTA - RISK FÖR SAKSKADOR!

- ▶ Använd inte frätande eller slipande rengöringsmedel, som t. ex. putsmedel eller stålull, när du rengör fritösen och tillbehören. De kan förstöra produktens yta!

Ta isär fritösen så går det lättare att rengöra den:

- 1) Ta tag i lockets kant med båda händerna och vrid det motsols tills det lossnar.
- 2) Ta ev. ut friteringskärlet **2** ur produkten och omröraren **3** ur friteringskärlet **2** genom att dra dem rakt uppåt så att de lossnar.

- 3) Rengör produkten och tillbehören:
 - Rengör friteringskärlet **2**, locket lösa ytterkant och underlägget **11** med varmt vatten och mildt diskmedel. Vid behov kan du ta av friteringskärlets **2** handtag genom att trycka på knappen på handtagets undersida och dra av det. Skölj sedan av alla delar med rent vatten.
 - Rengör friteringsgallret **10**, omröraren **3** och måttbägaren **12** med varmt vatten och mildt diskmedel och skölj dem sedan med rent vatten. Delarna kan också diskas i maskin.
 - Rengör produkten med en fuktig trasa. Ta lite mildt diskmedel på trasan om det behövs. Eftertorka sedan noga med en trasa som fuktats med rent vatten. Se till att det inte kommer in vätska i locket **1** till produkten!
 - Använd en svamp utan slipverkan och ett mildt diskmedel för att avlägsna envisa fläckar. Torka bort ev. rester av diskmedlet en fuktad trasa.
 - Torka alla delar noga innan du sätter ihop fritösen igen.
- 4) Håll locket i båda händerna och för det över produktens överdel igen så att det passar i skårorna. Vrid kanten medsols tills locket klickar fast.
- 5) Sätt tillbaka friteringskärlets **2** handtag i fästet tills det klickar fast eller lägg det i friteringskärlet **2**.
- 6) Sätt tillbaka friteringskärlet **2** i varmluftsfritysen. Observera skåran till handtaget på höljet.

OBSERVERA

Ytterligare underhållsåtgärder får bara göras av en auktoriserad fackverkstad eller tillverkarens kundtjänst.

Förvaring

- 1) Greppa tag i fritösen underifrån med båda händerna när du ska lyfta upp eller bära den. Lyft aldrig produkten i friteringskärlets **2** handtag!
- 2) Frityrskärlets **2** handtag kan tas av och förvaras i frityrskärlet **2**.
- 3) Sätt omröraren **3** i fästet mitt i frityrskärlet **2**. Placera frityrsgallret **10**, underlägget **11** och måttbägaren **12** ovanpå.
- 4) Förvara produkten med locket **1** stängt. På så sätt kan det inte komma in damm eller smuts i fritösen.

Åtgärda fel

PROBLEM	MÖJLIGA ORSAKER	MÖJLIGA LÖSNINGAR
Produkten fungerar inte.	Produkten är inte kopplad till ett eluttag.	Anslut produkten till ett eluttag.
	Produkten är skadad.	Kontakta kundservice.
	Produkten är avstängd.	Koppla på produkten med ON/OFF-knappen ⑦.
E1 visas på displayen ⑧.	Kortslutning i systemet.	Dra ur kontakten och kontakta kundtjänst.
E2 visas på displayen ⑧.	Kortslutning i systemet.	Dra ur kontakten och kontakta kundtjänst.

Om det inte går att åtgärda felet med hjälp av ovanstående tips eller om det uppstår andra typer av fel ska du kontakta vår kundservice.

Bilaga

Kassera produkten



Produkten får absolut inte slängas i hushållssoporna. Den här produkten omfattas av de europeiska direktivet 2012/19/EU.

Lämna in produkten till ett godkänt återvinningsföretag eller din kommunala avfallsanläggning. Följ gällande föreskrifter. Kontakta din avfallsanläggning om du har några frågor.

Garanti från Kompernass Handels GmbH

Kära kund

För den här produkten lämnar vi 3 års garanti från och med inköpsdatum. Om det skulle vara något fel på produkten finns en lagstadgad reklamationsrätt från återförsäljaren. Dina lagstadgade rättigheter begränsas inte av den garanti som beskrivs i följande avsnitt.

Garantivillkor

Garantitiden börjar vid inköpsdatum. Ta väl vara på originalkvittot. Kassakvittot är ditt köpbevis.

Om ett material- eller fabrikationsfel uppstår på produkten inom tre år från inköpsdatum kommer vi, beroende på vad vi anser lämpligast, att reparera eller byta ut den gratis. En förutsättning för att utnyttja garantin är att den defekta produkten och köpbeviset (kassakvittot) uppvisas inom den treåriga garantitiden tillsammans med en kort beskrivning av felet och när det uppstod.

Om felet täcks av vår garanti kommer du att få tillbaka en reparerad eller en ny produkt. Garantitiden börjar inte om från början för en reparerad eller ny produkt.

Garantitid och lagstadgad ersättningsrätt

Garantitiden förlängs inte för att man utnyttjat garantin. Det gäller även för utbytta och reparerade delar. Eventuella skador och brister som existerar redan vid köpet måste rapporteras så snart produkten packats upp. När garantitiden är slut måste man själv betala för eventuella reparationer.

Garantins omfattning

Produkten har tillverkats med omsorg enligt stränga kvalitetskriterier och testats noga före leveransen.

Garantin gäller bara för material- eller fabrikationsfel. Garantin täcker inte delar av produkten som utsätts för normalt slitage och därför betraktas som förslitningsdelar och inte heller skador på ömtåliga delar som t ex knappar, batterier, bakformar eller delar av glas.

Garantin upphör att gälla om produkten skadas eller används och servas på fel sätt. Alla anvisningar i bruksanvisningen måste följas exakt för att produkten ska kunna användas på rätt sätt. Produkten får aldrig användas i andra syften eller hanteras på ett sätt som man avråder från eller varnar för i bruksanvisningen.

Produkten är endast avsedd för privat bruk och ska inte användas yrkesmässigt. Garantin gäller inte vid missbruk och felaktig behandling, användande av våld och vid ingrepp som inte gjorts av våra auktoriserade servicefilialer.

Behandling av garantiärenden

För att snabbt kunna behandla ditt ärende ber vi dig följa nedanstående anvisningar:

- Ha alltid kassakvittot och artikelnumret (t ex IAN 12345) i beredskap vid alla förfrågningar.
- Artikelnumret finns på typskylten, graverat på produkten, på bruksanvisningens titelblad (nere till vänster) eller på ett klistermärke på produktens bak- eller undersida.
- Vid funktionsfel eller andra defekter ber vi dig att först kontakta den serviceavdelning som anges nedan **på telefon** eller **med e-post**.
- En produkt som klassas som defekt kan tillsammans med köpbeviset (kassakvittot) och en beskrivning av felet samt när det uppstod skickas in portofritt till den angivna serviceadressen.



Dessa och många andra handböcker, produktfilmer och mjukvaror kan laddas ned på www.lidl.service.com.

Service

SE **Service Sverige**
Tel.: 0770 930739
E-Mail: kompernass@lidl.se

FI **Service Suomi**
Tel.: 010309 3582
E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 292881

Importör

Observera att följande adress inte är någon serviceadress. Kontakta först det serviceställe som anges.

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

Recept

OBSERVERA


- De temperaturer och tider som anges i recepten är endast rekommendationer. De kan variera beroende på livsmedlets kvalitet och din personliga smak!

Pommes frites

Ingredienser för **2** personer

- 400 g pommes frites (djupfrysta)
- Salt

Tillagning:


- 1) Lägg dina djupfrysta pommes frites i varmluftsfritysen och strö över en nypa salt.
- 2) Välj program "Pommes frites, djupfrysta"  och fritera vid 220 °C i ca 35 minuter. Anpassa tid och temperatur manuellt enligt beskrivningen i kapitel **Tillaga livsmedel**.

Klyftpotatis

Ingredienser för **2** personer

- 400 g potatis (tunnskalig)
- 10 ml olivolja
- 2 msk paprikapulver (milt)
- 1 tsk chilipulver
- 1 nypa socker
- havssalt
- peppar

Tillagning:



- 1) Skölj den oskalade potatisen noga och skär den i inte alltför stora klyftor.
- 2) Blanda potatisen med de övriga ingredienserna i en skål av lämplig storlek.
- 3) Placera blandningen i varmluftsfritysen och fritera klyftorna vid 220 °C i ca 30 - 40 min tills de blir gyllenbruna. Välj programmet "Pommes frites, färska"  och anpassa tiden och temperaturen.
- 4) Ta upp potatisklyftorna ur varmluftsfritysen och servera dem genast.

Friterad sötpotatis

Ingredienser för **2** personer

- 400 g sötpotatis
- 1 msk sesamfrö
- 1 nypa havssalt
- 5 ml olja

Tillagning:

- 1) Skär upp sötpotatisen i ca 1 x 1 cm tjocka stavar.
- 2) Rosta sesamfröna utan fett i ca 10 minuter vid 170 °C tills de börjar dofta. Välj programmet "Manuell 2"  och anpassa tiden och temperaturen. Rör om sesamfröna då och då med ett lämpligt redskap.
- 3) Låt de rostade sesamfröna svalna lite och stöt dem sedan i en mortel tillsammans med saltet.
- 4) Lägg den råa sötpotatisen och oljan i varmluftsfritysen och stek den på 220 °C i ca 20 - 25 minuter. Välj programmet "Pommes frites, färska"  och anpassa tiden och temperaturen.
- 5) Strö blandningen av sesamfrö och salt över sötpotatisen och servera genast.

OBSERVERA

- ▶ Lägg sötpotatisstavarna i blöt i ca 60 minuter innan den tillagas, så blir den knaprigare. Torka av dem och strö över ett jämnt lager potatismjöl eller annan stärkelse.

Fruktig kycklingbröstsallad

Ingredienser för **4** personer

- 500 g kycklingbröst
- 1 apelsin eller 1 mango
- 200 g remouladsås eller Miracle Whip salladsdressing
- salt & peppar
- lite färskpressad citronsaft
- worcestersås

Tillagning:

- 1) Salta och peppra kycklingbrösten.

- 2) Sätt friteringsgallret ⑩ och friteringskärlet ② i varmluftsfritysen, fördela kycklingbröstbitarna jämnt över gallret och stek vid 220 °C i 25 - 35 min. Välj programmet "Manuell 3" (M3) och anpassa tiden och temperaturen. Vänd kycklingbitarna efter 10 - 15 minuter.
- 3) Låt kycklingköttet svalna och dra isär dem med fingrarna eller 2 gafflar.
- 4) Skala apelsinen eller mangon och skär den i mindre bitar.
- 5) Blanda remouladsåsen med lite worcestersås och citronsaft.
- 6) Rör sedan ihop kyckling, frukt och remouladsås och låt rätten stå några timmar i kylskåpet före servering.

Gyros

Ingredienser för **2** personer

- 500 g strimlat fläskkött (pulled pork)
- 2 msk malen gyroskrydda
- 10 ml olja
- 60 ml grädde
- 2 tsk crème fraîche
- salt

Tillagning:


- 1) Blanda kött, olja och gyroskrydda. Låt helst blandningen stå och dra några timmar i kylskåpet.
- 2) Lägg köttblandningen i varmluftsfritysen och stek vid 200 °C i ca 15 minuter. Välj programmet "Kött" (M) och anpassa tiden och temperaturen. Om köttbitarna klibbar ihop kan du röra om då och då med ett lämpligt redskap så att de blir jämnt genomstekta.
- 3) Tillsätt grädde och crème fraîche och stek i ytterligare 2 minuter.

Kycklingvingar

Ingredienser för **2** personer

- 6 kycklingvingar
- 10 ml vinäger
- några stänk tabasco
- mild paprika
- lite brunt råsocker eller honung
- 2 tsk kryddörter
- salt & peppar
- 5 ml olja

Tillagning:





- 1) Blanda vinäger, tabasco, socker eller honung, örter och kryddor i en skål.
- 2) Lägg kycklingvingarna i skålen och blanda ihop dem med marinaden. Låt helst blandningen stå och dra över natten i kylskåpet.
- 3) Välj programmet "Kycklingklubbor/vingar"  och ställ in fritösen på 220 °C och 25 - 35 minuter.
- 4) Värm snabbt upp oljan i varmluftsritösen.
- 5) Lägg i de marinerade kycklingvingarna och stek dem tills programmet slutförts. Kontrollera processen med jämna mellanrum.

Gratinerade fläskfilémedaljonger

Ingredienser för **4** personer

- 400 g fläskfilé
- 1 - 2 tomater
- mozzarella
- salt & peppar

Tillagning:


- 1) Skär upp fläskfilén i ca 2 cm tjocka skivor och krydda med salt och peppar.
- 2) Skär tomat och mozzarella i tunna skivor.
- 3) Sätt friteringsgallret  och friteringskärlet  i varmluftsritösen, fördela köttet jämnt över gallret och stek vid 220 °C i ca 12 minuter. Välj programmet "Manuell 3"  och anpassa tiden och temperaturen.
- 4) Efter 12 minuter lägger du en skiva tomat och en skiva mozzarella på varje köttmedaljong och gratinerar dem i ca 7 minuter vid ca 150 °C. Välj åter programmet "Manuell 3" .

Marinerad sesamlax

Ingredienser för **4** personer

- 500 g lax
- 1 msk sesamfrö
- 25 ml sojasås
- 25 ml citronsaft
- 1 msk honung
- 1 tsk paprikapulver
- salt & peppar

Tillagning:


- 1) Rör ihop sojasås, sesamfrön, citronsaft, honung, paprikapulver, salt och peppar till en marinad.
- 2) Tärna laxen och lägg bitarna i marinaden.
- 3) Ta ev. bort omröraren **3** ur friteringskärlet **2** och stek de marinerade laxbitarna vid 200 °C i ca 5 minuter. Välj programmet "Fisk"  och anpassa tiden och temperaturen.
- 4) Kontrollera resultatet efter halva tiden och rör om blandningen vid behov.
- 5) Servera genast.

Äggröra

Ingredienser för **2** personer

- 3 ägg
- 20 g tärnad skinka
- 10 g salladslök
- 50 ml grädde
- 1 tomat
- 5 ml olja
- salt & peppar
- 1 msk djupfrysta örtekryddor

Tillagning:

- 1) Vispa ihop ägg och grädde.
- 2) Skär salladslöken i ringar och tomaten i små bitar.
- 3) Tillsätt skinktärningar, grönsaker och örter i äggblandningen och krydda med salt och peppar.
- 4) Välj programmet "Manuell 1"  och ställ in fritösen på 150 °C och 8 - 10 minuter.

- 5) Tillsätt oljan och värm upp den snabbt i varmluftsfritysen.
- 6) Tillsätt äggblandningen och tillaga i ca 8 - 10 minuter. Rör om då och då med ett lämpligt redskap.
- 7) Servera genast.

Örtkrutonger

Ingredienser för **4** personer

- 4 skivor formbröd
- 15 ml smält smör
- 10 ml olja
- 2 tsk valfria kryddörter

Tillagning:

- 1) Skär brödet i jämna tärningar och lägg bitarna i varmluftsfritysen.
- 2) Rör ihop olja, smör och örter och fördela blandningen jämnt över brödtärningarna.
- 3) Rosta vid 180 °C i ca 6 - 8 minuter, beroende på hur bruna krutonger du vill ha. Välj programmet "Manuell 1" (M1) och anpassa tiden och temperaturen.

Örtkrutongerna är mycket goda i sallader eller som snacks.

Spis treści

Wstęp	26
Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem	26
Zakres dostawy	27
Utylizacja opakowania	27
Opis urządzenia	28
Dane techniczne	28
Wskazówki bezpieczeństwa	29
Przed pierwszym użyciem	32
Przyrządzanie produktów spożywczych	33
Programy	35
Tabela czasów smażenia	37
Czyszczenie i pielęgnacja	38
Przechowywanie	39
Usuwanie usterek	40
Załącznik	40
Utylizacja urządzenia	40
Gwarancja Kompernaß Handels GmbH	41
Serwis	42
Importer	42
Przepisy	43
Frytki	43
Łódeczki ziemniaczane	43
Frytki z batatów	44
Owocowa sałatka z piersi kurczaka	44
Gyros	45
Skrzydółka z kurczaka	46
Pieczone medaliony z polędwicy wieprzowej	46
Marynowany łosoś sezamowy	47
Jajecznicza	47
Grzanki ziołowe	48

Wstęp

Gratulujemy zakupu nowego urządzenia!

Jest to nowoczesny i wartościowy produkt. Instrukcja obsługi jest częścią składową produktu. Zawiera ona ważne informacje na temat bezpieczeństwa, użytkowania i utylizacji. Przed rozpoczęciem użytkowania produktu należy zapoznać się ze wszystkimi wskazówkami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa. Produkt należy użytkować wyłącznie zgodnie z zamieszczonym tu opisem oraz w podanym zakresie zastosowań. W przypadku przekazania urządzenia osobie trzeciej należy dołączyć do niego również całą dokumentację.

Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem

Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do smażenia produktów spożywczych w gospodarstwie domowym. Nie używaj urządzenia do celów komercyjnych.

Urządzenie jest przeznaczone tylko do użytku w suchych pomieszczeniach i nie nadaje się do użytku na zewnątrz pomieszczeń.

Niniejsze urządzenie nie nadaje się do stosowania...

- w kuchniach dla pracowników w sklepach, biurach i innych przestrzeniach komercyjnych,
- przez klientów w hotelach, motelach i innych obiektach mieszkalnych,
- w pensjonatach typu Bed & Breakfast.

OSTRZEŻENIE

Niebezpieczeństwo związane z użytkowaniem niezgodnym z przeznaczeniem!

Użytkowanie urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem i/lub inne jego wykorzystanie może wiązać się z różnymi zagrożeniami.

- ▶ Urządzenie należy użytkować wyłącznie w sposób zgodny z jego przeznaczeniem.
- ▶ Należy przestrzegać zasad postępowania opisanych w niniejszej instrukcji obsługi.

WSKAZÓWKA

- ▶ Roszczenia wszelkiego rodzaju, wynikające ze szkód powstałych wskutek użytkowania niezgodnie z przeznaczeniem, przeprowadzenia niefachowych napraw, zmian wprowadzonych bez zezwolenia lub wskutek zastosowania niedopuszczonych części zamiennych, są wykluczone. Ryzyko takich działań ponosi wyłącznie użytkownik.

Zakres dostawy

Elementy składowe urządzenia w standardowej dostawie:

- Frytkownica beztłuszczowa
- Pojemnik do smażenia
- Ruszt do smażenia
- Mieszadło
- Podstawka
- Miarka
- Instrukcja obsługi

- 1) Wyjmij z kartonu wszystkie elementy urządzenia oraz instrukcję obsługi.
- 2) Usuń z urządzenia całe opakowanie i ewentualnie naklejki.

WSKAZÓWKA

- ▶ Urządzenie należy sprawdzić pod kątem kompletności dostawy i występowania widocznych uszkodzeń.
- ▶ W przypadku niekompletnej dostawy, bądź wystąpienia uszkodzeń wskutek wadliwego opakowania lub transportu należy skontaktować się z infolinią serwisową (patrz rozdział **Serwis**).

Utylizacja opakowania

Opakowanie chroni urządzenie przed uszkodzeniem podczas transportu. Materiały opakowaniowe są przyjazne dla środowiska i można poddać je procesowi recyklingu.





Oddanie opakowania do punktu zbiórki surowców wtórnych pozwoli zaoszczędzić surowce naturalne i zmniejszyć ilość odpadów. Zbędne materiały opakowaniowe utylizować zgodnie z lokalnymi przepisami.

WSKAZÓWKA

- ▶ W miarę możliwości zachowaj oryginalne opakowanie na czas trwania gwarancji, by w razie odsyłania urządzenia móc je prawidłowo zapakować.

Opis urządzenia


Rysunek A:

- 1 pokrywa (zdejmowany zewnętrzny pierścień)
- 2 pojemnik do smażenia
- 3 wyjmowane mieszadło
- 4 płyta grzewcza
- 5 przycisk odblokowania pokrywy
- 6 przycisk SET (ustawień) 
- 7 przycisk ON/OFF (Wł./WYł.) 
- 8 wyświetlacz
- 9 przyciski strzałek ▲ ▼ (zwiększanie/zmniejszanie wartości czasu lub temperatury)

Rysunek B:

- 10 ruszt do smażenia
- 11 podstawka
- 12 miarka

Dane techniczne

Napięcie zasilania	220 - 240 V ~, 50 Hz
Moc znamionowa	1450 W
Klasa ochrony	I (⊕) uziemienie ochronne
	Wszystkie części tego urządzenia mające kontakt z żywnością posiadają na to odpowiednie dopuszczenia.

Wskazówki bezpieczeństwa

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM

- ▶ Przed uruchomieniem urządzenia sprawdź, czy napięcie sieci jest zgodne z napięciem sieci wskazanym na tabliczce znamionowej.
- ▶ Kabel zasilający układaj w taki sposób, aby nie został on zakleszczony ani uszkodzony w inny sposób.
- ▶ Urządzenia wolno używać wyłącznie w suchych pomieszczeniach. Nie wolno go używać na otwartej przestrzeni.
- ⊘ W żadnym przypadku nie zanurzaj urządzenia, kabla zasilającego ani wtyku sieciowego w wodzie ani w żadnej innej cieczy! Grozi to śmiertelnym wypadkiem na skutek porażenia prądem elektrycznym!
- ▶ Po zakończeniu używania i przed przystąpieniem do czyszczenia lub przemieszczenia urządzenia zawsze wyciągaj wtyk sieciowy z gniazda zasilania.
- ▶ Nie włączaj urządzenia, jeśli spadło z wysokości lub zostało uszkodzone. Zleć sprawdzenie i ewentualną naprawę urządzenia wykwalifikowanemu specjaliście.
- ▶ Naprawę uszkodzonego wtyku sieciowego lub kabla zasilającego zlecaj niezwłocznie wykwalifikowanemu specjaliście lub serwisowi, aby uniknąć wszelkich zagrożeń.
- ▶ Do przygotowania żywności używaj wyłącznie wyjmowanego pojemnika do smażenia!

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- ▶ Nie używaj urządzenia do innych celów, niż opisane w tej instrukcji. Nieprawidłowe użycie urządzenia powoduje niebezpieczeństwo powstania obrażeń.
- ▶ Ustaw urządzenie na stabilnym podłożu.

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- ▶ Kabel sieciowy należy ułożyć tak, aby nikt nie mógł po nim deptać ani potknąć się o niego.
- ▶ Postaw urządzenie jak najbliżej gniazda sieciowego. Pamiętaj, by wtyk był łatwo dostępny w celu wyjęcia go z gniazda w przypadku zagrożenia, a także, by kabel sieciowy nie był przyczyną potknięcia.
- ▶ Urządzenie może być obsługiwane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat, o ile są one pod stałym nadzorem. To urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych bądź też osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy, wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego używania urządzenia oraz wynikających z niego zagrożeń.
- ▶ Czyszczenia ani konserwacji nie mogą wykonywać dzieci, chyba że ukończyły one 8. rok życia i są pod nadzorem.
- ▶ Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z dala od urządzenia i kabla zasilającego.
- ▶ Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- ▶ Podczas smażenia z urządzenia wydobywa się gorąca para, w szczególności podczas otwierania pokrywy. Zachowaj bezpieczny odstęp od wydobywającej się pary.
- ▶ Elementy urządzenia nagrzewają się bardzo podczas pracy. Aby się nie poparzyć, nie dotykaj ich nigdy podczas używania urządzenia. Z tego powodu chwytaj wyłącznie za elementy obsługowe i rękojeść pojemnika do smażenia.
- ▶ Podczas działania urządzenia nie wolno go przemieszczać, gdyż grozi to poparzeniem!
- ▶ Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia lub zmiany akcesoriów odczekaj do jego całkowitego ostygnięcia.

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- ▶ Podczas pracy nigdy nie wyjmuj pojemnika do smażenia z obudowy.

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU!

- ▶ Do sterowania pracą urządzenia nie używaj żadnych zewnętrznych zegarów sterujących ani żadnego innego systemu zdalnego sterowania.
- ▶ Nie używaj urządzenia w pobliżu gorących powierzchni ani materiałów łatwopalnych.
- ▶ Nigdy nie pozostawiaj działającego urządzenia bez nadzoru.
- ▶ Dlatego nigdy nie stawiaj urządzenia w pobliżu lub pod łatwopalnymi przedmiotami, a w szczególności pod firanami lub wiszącymi szafkami.



Uwaga! Gorąca powierzchnia!

UWAGA - MOŻLIWOŚĆ USZKODZENIA URZĄDZENIA!

- ▶ Nie wkładaj niczego do otworów wentylacyjnych w pokrywie urządzenia, ani ich nie zakrywaj.
- ▶ Nie pozwól na przedostanie się żadnej cieczy do otworów wentylacyjnych w pokrywie urządzenia.
- ▶ Chroń powłokę przeciwdziałającą przywieraniu, unikając stosowania metalowych przedmiotów, np. noży, widelców itp. W przypadku uszkodzenia powłoki przeciwdziałającej przywieraniu, urządzenie nie powinno być dalej używane.
- ▶ Nie używaj urządzenia bez włożonego do niego pojemnika do smażenia!
- ▶ W celu przeniesienia urządzenia, chwyć je od spodu z boku. Nie używaj do tego celu uchwyty pojemnika do smażenia.
- ▶ Stosuj wyłącznie akcesoria zalecane przez producenta urządzenia.

Przed pierwszym użyciem

Przed pierwszym użyciem frytownicy niskotłuszczowej postępuj w opisany poniżej sposób, aby wyczyścić ewentualne pozostałości produkcyjne:

NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM

- ▶ Kabel sieciowy nie może stykać się z gorącymi elementami frytownicy niskotłuszczowej. Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

OSTRZEŻENIE – NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŹEŃ!

- ▶ Elementy urządzenia, w szczególności płyta grzejna **4**, akcesoria i pokrywa **1**, nagrzewają się bardzo podczas pracy. Dlatego nie dotykaj ich, a chwytaj wyłącznie za elementy obsługowe i rękojeść pojemnika do smażenia **2**. Wyjmując produkty spożywcze z urządzenia używaj rękawic kuchennych, aby uniknąć ewentualnego poparzenia.

- 1) Ustaw urządzenie na poziomej, płaskiej, stabilnej i odpornej na działanie wysokich temperatur powierzchni.

WSKAZÓWKA

- ▶ Jeśli chcesz ustawić frytownicę niskotłuszczową pod pochłaniaczem na kuchence pamiętaj, aby kuchenka była wyłączona.
- 2) Włóż wtyk sieciowy do gniazda zasilania. Wyświetlacz **8** zaświeci się na niebiesko, wskazanie czasu zacznie migać oraz rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Teraz urządzenie jest w trybie gotowości do pracy.
 - 3) Naciśnij przycisk odblokowania pokrywy **5**. Pokrywa **1** odsłoczy.
 - 4) Wyjmij ruszt do smażenia **10**, miarkę **12** i podstawkę **11**.
 - 5) Nalej 300 - 500 ml wody do pojemnika do smażenia **2** i zamknij pokrywę **1**, dociskając ją, aż się zauważalnie zatrzaśnie.
 - 6) Naciśnij przycisk SET **6** i wybierz przyciskami strzałek **▲ ▼ 9** program **(M)**. Przyciskiem strzałki **▲** nawiguj w prawo, a przyciskiem strzałki **▼** w lewo przez menu. Naciśnij i przytrzymaj przycisk, aby szybciej poruszać się po menu.
 - 7) Naciśnij ponownie przycisk SET **6**, wskazanie czasu miga. Ustaw przyciskami strzałek **▲ ▼ 9** czas 20 minut. Przytrzymaj wciśnięty przycisk, aby uruchomić szybkie przewijanie cyfr.
 - 8) Naciśnij przycisk ON/OFF **7**, aby uruchomić program. Wyświetlacz **8** świeci się podczas pracy na pomarańczowo. Po zakończeniu programu rozlegnie się 10 sygnałów dźwiękowych, a wyświetlacz **8** zaświeci się na niebiesko. Urządzenie znajduje się ponownie w trybie gotowości do pracy. Wentylator w pokrywie **1** urządzenia będzie jeszcze przez pewien czas pracował, aby schłodzić urządzenie.

- 9) Otwórz pokrywę ❶, wyjmij ostrożnie pojemnika do smażenia ❷ i wylej wodę. Pozostaw pojemnik do smażenia ❷ oraz urządzenie do ostygnięcia.

WSKAZÓWKA

- ▶ Podczas pierwszego uruchomienia może pojawić się lekkie dymienie i wyczuwalny zapach. Jest to spowodowane wypalaniem się pozostałości środków zastosowanych przy produkcji urządzenia. Efekt ten jest całkowicie normalny i niegroźny. Pamiętaj o zapewnieniu odpowiedniej wentylacji w pomieszczeniu, np. przez otwarcie okna.
- ▶ Użyj znajdującej się w zestawie urządzenia podstawki ❶, aby postawić na niej gorący pojemnik do smażenia ❷.

- 10) Postępuj teraz w sposób opisany w rozdziale **Czyszczenie i pielęgnacja**.

Przyrządzanie produktów spożywczych

Przygotowuj z użyciem maksymalnie jednej miarki ❶ oleju jadalnego frytki, dania mięsne i warzywne na patelnię, gulasze itp. Poprzez dodanie odpowiedniego oleju jadalnego przygotowywane potrawy stają się bardziej chrupiące oraz mają bardziej intensywny smak. Najbardziej odpowiednie są neutralne smakowo, roślinne oleje jadalne, jak np. olej słonecznikowy lub rzepakowy. Do frytowania można używać klarowanego masła. W żadnym wypadku nie nadają się masło, margaryna ani oliwa z oliwek, ponieważ nie są wystarczająco odporne na wysokie temperatury. Produkty spożywcze podgrzewane są równomiernie dzięki cyrkulacji gorącego powietrza.

OSTRZEŻENIE – NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŹEŃ!

- ▶ Elementy urządzenia, w szczególności płyta grzejna ❹, akcesoria i pokrywa ❶, nagrzewają się bardzo podczas pracy. Dlatego nie dotykaj ich, a chwytaj wyłącznie za elementy obsługowe i rękojeść pojemnika do smażenia ❷. Wyjmując produkty spożywcze z urządzenia używaj rękawic kuchennych, aby uniknąć ewentualnego poparzenia.

- 1) Przygotuj produkty spożywcze według przepisu.
- 2) Włóż wtyk sieciowy do gniazda zasilania. Wyświetlacz ❸ świeci się na niebiesko, cyfry migają oraz rozlega się sygnał dźwiękowy. Teraz urządzenie jest w trybie gotowości do pracy.
- 3) Otwórz pokrywę ❶.
- 4) Wyjmij akcesoria, których nie potrzebujesz i dodaj przygotowane produkty spożywcze:
 - Jeśli chcesz korzystać z pojemnika do smażenia ❷ wraz z mieszadłem ❸:
 - W razie potrzeby wyjmij ruszt do smażenia ❶ oraz podstawkę ❶ z pojemnika do smażenia ❷. Sprawdź, czy mieszadło ❸ jest należycie założone na mechanizmie pojemnika do smażenia ❷. Miesza ono równomiernie żywność podczas smażenia.

- Włóż do pojemnika do smażenia ② żywność przeznaczoną do smażenia. Nie należy przy tym przekraczać oznaczenia MAX w pojemniku do smażenia ②.
 - W razie potrzeby rozprowadź odpowiedni olej jadalny równomiernie na żywności. Użyj tego miarki ⑫. Podczas nalewania nie przekrocz oznaczenia MAX na miarce ⑫ (35 ml).
- Jeśli chcesz korzystać z rusztu do smażenia ⑩:
- W razie potrzeby wyjmij mieszadło ③ oraz podstawkę ① z pojemnika do smażenia ②.
 - Ustaw ruszt do smażenia ⑩ na środku w pojemniku do smażenia ② i połóż produkty do smażenia na ruszcie do smażenia ⑩.
 - Wybierz program „Ręczny 3” (M3), który działa tylko z górną grzałką i bez funkcji mieszania.

5) Zamknij pokrywę ①.

6) Wybierz pasujący program, jak opisano w rozdziale **Przed pierwszym użyciem**.

W celu natychmiastowego uruchomienia programu naciśnij przycisk ON/OFF ⑦ lub dopasuj czas i temperaturę odpowiednio do swoich potrzeb:

- Naciśnij przycisk SET ⑥, a wskazanie czasu zacznie migać.
- Za pomocą przycisków strzałek ▲ ▼ ⑨ ustaw właściwy czas.
- Naciśnij ponownie przycisk SET ⑥, a wskazanie temperatury ⑧ zacznie migać.
- Za pomocą przycisków strzałek ▲ ▼ ⑨ ustaw odpowiednią temperaturę.

WSKAZÓWKA

- ▶ Możliwy zakres regulacji temperatury i czasu zmienia się zależnie od programu, patrz tabela w rozdziale **Programy**.

7) Naciśnij przycisk ON/OFF ⑦, aby uruchomić proces smażenia. Wyświetlacz ③ świeci się podczas pracy na pomarańczowo. Zależnie od programu grzałki, mieszadło ③ i wentylator zaczynają działać.

WSKAZÓWKA

- ▶ Górna grzałka może się wyłączyć w międzyczasie. Oznacza to, że osiągnięta została temperatura wymagana do smażenia. Po krótkim czasie, grzałka włącza się ponownie i rozpoczyna ponownie grzanie.

8) Po zakończeniu programu rozlegnie się 10 sygnałów dźwiękowych, a wyświetlacz ③ zaświeci się na niebiesko. Urządzenie znajduje się ponownie w trybie gotowości do pracy. Wentylator w pokrywie ① urządzenia będzie jeszcze przez pewien czas pracował, aby schłodzić urządzenie.

WSKAZÓWKA

- ▶ Sprawdzaj regularnie postęp procesu smażenia. Wskazane w tabelach lub zaprogramowany domyślnie w urządzeniu wartości mają charakter orientacyjny, a faktyczne czasy smażenia mogą się różnić w zależności od rodzaju żywności.
- ▶ Można otwierać pokrywę ❶ w czasie smażenia, aby sprawdzać postęp smażenia lub dodawać składniki. Podczas otwierania pokrywy ❶ grzałka wyłącza się, dopóki pokrywa ❶ nie zostanie ponownie zamknięta.
- ▶ W czasie smażenia można ręcznie zmieniać czas i temperaturę, naciskając przycisk SET ❸ oraz postępując w sposób opisany powyżej.
- ▶ Aby zakończyć smażenie przed czasem, przytrzymaj wciśnięty przycisk ON/OFF ❹ przez ok. 3 sekundy. Urządzenie przełączy się wtedy ponownie w tryb gotowości do pracy, a wyświetlacz ❷ zaświeci się na niebiesko.
- ▶ Użyj znajdującej się w zestawie urządzenia podstawki ❺, aby postawić na niej garący pojemnik do smażenia ❻.

Programy

Urządzenie posiada osiem domyślnie ustawionych programów smażenia. Po wybraniu jednego z poniższych programów na wyświetlaczu ❷ wyświetlone zostaną odpowiednio ustawione domyślnie czasy smażenia i temperatury. Ustawienia te można w pewnym zakresie zmieniać odpowiednio do własnych potrzeb. Trzy ręczne programy oferują kolejne, pozwalające się bardziej dopasować ustawienia w przypadku, gdyby żaden z innych programów nie był odpowiedni. Użyj ich na przykład do własnych przepisów lub podgrzewania potraw.

WSKAZÓWKA

- ▶ Możliwy zakres regulacji temperatury i czasu zmienia się zależnie od programu, patrz poniższa tabela.

Tak można ustawić program:

- 1) Wybierz pasujący program, jak opisano w rozdziale **Przed pierwszym użyciem**. Domyślne ustawienia programów można znaleźć w poniższej tabeli.
- 2) W celu natychmiastowego uruchomienia programu naciśnij przycisk ON/OFF ❹ lub dopasuj czas i temperaturę odpowiednio do swoich potrzeb, jak opisano w rozdziale **Przygotowanie produktów spożywczych**.

Program		Ustawienie standardowe		Możliwy zakres ustawień
	Frytki, mrożone ♦ z funkcją mieszania ♦ grzałka górna + dolna	Temperatura:	240°C	200 - 240°C
		Czas:	30 min	25 - 35 min
	Frytki, świeże ♦ z funkcją mieszania ♦ grzałka górna + dolna	Temperatura:	240°C	200 - 240°C
		Czas:	35 min	25 - 45 minut
	Udka/skrzydła z kurczaka ♦ z funkcją mieszania ♦ grzałka górna + dolna	Temperatura:	220°C	200 - 240°C
		Czas:	20 min	15 - 35 min
	Ryba ♦ bez funkcji mieszania ♦ grzałka górna + dolna	Temperatura:	200°C	150 - 230°C
		Czas:	15 min	8 - 25 min
	Mięso ♦ z funkcją mieszania ♦ grzałka górna + dolna	Temperatura:	230°C	200 - 240°C
		Czas:	10 min.	10 - 30 min
	Ręcznik 3 ♦ bez funkcji mieszania ♦ grzałka górna	Temperatura:	100°C	100 - 220°C
		Czas:	30 min	5 - 60 min
	Ręcznik 2 ♦ bez funkcji mieszania ♦ grzałka górna + dolna	Temperatura:	200°C	100 - 220°C
		Czas:	30 min	5 - 60 min
	Ręcznik 1 ♦ z funkcją mieszania ♦ grzałka górna + dolna	Temperatura:	100°C	60 - 240°C
		Czas:	5 min	5 - 60 min

TIP

Do przygotowania we frytownicy niskotłuszczowej potraw z ziemniaków najlepiej przystosowane są nie rozgotowujące się gatunki ziemniaków. Umyj pokrojone kawałki ziemniaków czystą wodą, aby zapobiec sklejeniu się ich w czasie smażenia. Osusz starannie kawałki ziemniaków, zanim włożysz je do frytownicy niskotłuszczowej.

Tabela czasów smażenia

Tabela podaje przykładowo, jakie produkty żywnościowe należy smażyć w jakiej temperaturze i jaki jest potrzebny czas smażenia. W przypadku, gdy wskazówki podane na opakowaniu produktu różnią się od podanych w tej tabeli, postępuj zgodnie z instrukcjami na opakowaniu.

Artykuł spożywczy	Masa (g)	Dodatek	Temperatura	Czas
Warzywa				
Frytki, mrożone	400	-	200 - 240 °C	25 - 35 min
Frytki, świeże	400	5 ml oleju	200 - 240 °C	25 - 45 minut
Ziemniaki, pokrojone w kostkę	750	5 ml oleju	200 - 240 °C	30 - 40 min
Cukinia	500	160 ml zimnej wody + 5 ml oleju	240 °C	10 - 15 min
Papryka	400	160 ml zimnej wody + 5 ml oleju	240 °C	8 - 15 min
Grzyby	400	5 ml oleju	240 °C	10 - 15 min
Cebula	450	5 ml oleju	240 °C	12 - 15 min
Mięso				
Nuggetsy z kurczaka (świeże)	500 (30 x 50 mm)	-	230 °C	20 - 25 min
Kotlety wieprzowe	350 (30 x 50 mm)	5 ml oleju	230 °C	16 - 25 min
Wołowina	400	5 ml oleju	230 °C	8 - 12 min
Chilli con carne	350	5 ml oleju	230 °C	6 - 12 min
Kiełbaski	300	-	230 °C	8 - 12 min
Udka z kurczaka	700	-	230 °C	22 - 28 min
Pierś z kurczaka	350	-	230 °C	10 - 15 min
Kotlety jagnięce	2 - 3 sztuki (o grubości 2,5 cm)	5 ml oleju	230 °C	20 - 25 min
Filet wieprzowy (cienki)	250	5 ml oleju	230 °C	6 - 10 min


Artykuł spożywczy	Masa (g)	Dodatek	Temperatura	Czas
Ryba				
Panierowane krewetki	14 szt.	-	200°C	10 – 15 min
Tilapia	350	-	200°C	12 – 18 min
Krewetki jumbo	300	-	200°C	20 – 25 min
Krewetki	250	-	200°C	15 – 20 min

WSKAZÓWKA

- ▶ Podane wartości mają charakter orientacyjny. Czas smażenia i temperatura mogą się różnić w zależności od rodzaju żywności i osobistych preferencji.
- ▶ Wskazane wartości odnoszą się do wykorzystania pojemnika do smażenia ❷ bez ruszta do smażenia ❶. Jeśli chcesz korzystać z ruszta do smażenia ❶ do delikatniejszego smażenia, wydłuż czasy smażenia. Do zastosowania z rusztem do smażenia wybierz program „Ręcznie 3” (M3).

Czyszczenie i pielęgnacja

⚠ OSTRZEŻENIE – NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- ▶ Przed czyszczeniem urządzenia najpierw wyjmij wtyk z gniazda zasilania.
- ▶  W żadnym wypadku nie wolno zanurzać urządzenia w cieczach! Mogłoby to spowodować porażenie prądem elektrycznym i uszkodzenie urządzenia.

⚠ OSTRZEŻENIE - NIEBEZPIECZEŃSTWO POPARZENIA!

- ▶ Przed czyszczeniem należy odczekać na schłodzenie się urządzenia.

UWAGA – SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Do czyszczenia nie używaj żrących ani szorujących środków/materiałów czyszczących, jak np. mleczka do czyszczenia ani wełny stalowej. Mogą one uszkodzić powierzchnię urządzenia!

W celu łatwiejszego czyszczenia rozmontuj frytownicę niskotłuszczową:

- 1) Przytrzymaj obiema rękoma krawędź pokrywy i obróć ją w lewo, aż pozwoli się uwolnić z uchwytu.
- 2) Jeśli to konieczne, wyjmij pojemnik do smażenia ❷ z urządzenia i zdemontuj mieszadło ❸ z pojemnika do smażenia ❷, wyciągając je poziomo do góry.

- 3) Wyczyść urządzenie i akcesoria:
 - Umyj pojemnik do smażenia ②, zdjętą krawędź pokrywy i podstawkę ⑩ w ciepłej wodzie z łagodnym płynem do mycia naczyń. W razie potrzeby można zdemontować uchwyt pojemnika do smażenia ②, naciskając przycisk od spodu uchwytu i zdejmując go poziomo. Następnie wypłucz wszystkie elementy w czystej wodzie.
 - Umyj ruszt do smażenia ⑩, mieszadło ③ i miarkę ⑫ w ciepłej wodzie z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń oraz później wypłucz wszystko w czystej wodzie. Elementy te można zmywać również w zmywarce do naczyń.
 - Urządzenie czyść wilgotną szmatką. W razie konieczności użyj niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Następnie zmyj powierzchnię dokładnie szmatką zmoconą tylko czystą wodą. Uważaj na to, aby żadna ciecz nie przedostała się do wnętrza pokrywy ① urządzenia.
 - W przypadku trudnych do usunięcia zabrudzeń użyj nieszorującej gąbki z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń. Później zmyj powierzchnię zwilżoną szmatką, aby usunąć ewentualne pozostałości płynu do mycia naczyń.
 - Przed ponownym zmontowaniem urządzenia dokładnie wysusz wszystkie jego elementy.
- 4) Przytrzymaj krawędź pokrywy obiema rękoma i wsuń ją ponownie na część górną, zwracając przy tym uwagę na pasujące wycięcia. Obróć krawędź pokrywy w prawo, aż do jej słyszalnego zatrzaśnięcia.
- 5) Wsuń uchwyt pojemnika do smażenia ② ponownie na mechanizm, aż się słyszalnie zatrzaśnie lub w celu przechowywania włóż go do pojemnika do smażenia ②.
- 6) Wstaw pojemnik do smażenia ② z powrotem do frytownicy niskotłuszczowej. Zwróć przy tym uwagę na wycięcie na uchwyt w obudowie.

WSKAZÓWKA

Inne prace konserwacyjne powinny być wykonywane przez autoryzowany warsztat lub serwis.

Przechowywanie

- 1) Podnoś lub przenoś urządzenie chwytając je obiema rękoma z boku od spodu. Nigdy nie używaj do tego celu uchwytu pojemnika do smażenia ②!
- 2) Uchwyt pojemnika do smażenia ② można zdemontować w celu przechowywania i włożyć do pojemnika do smażenia ②.
- 3) Załóż mieszadło ③ na mechanizm na środku pojemnika do smażenia ②. Ustaw na nim ruszt do smażenia ⑩ i dołóż do tego podstawkę ⑩ oraz miarkę ⑫.
- 4) Urządzenie przechowuj z zamkniętą pokrywą ①. W ten sposób wnętrze urządzenia oraz akcesoria pozostaną czyste i wolne od kurzu.

Usuwanie usterek

PROBLEM	MOŻLIWA PRZYCZYNA	MOŻLIWE ROZWIĄZANIA
Urządzenie nie działa.	Urządzenie nie zostało podłączone do gniazda zasilania.	Podłącz urządzenie do gniazda zasilania.
	Urządzenie jest uszkodzone.	Skontaktuj się z serwisem.
	Urządzenie jest wyłączone.	Włącz urządzenie, naciskając przycisk ON/OFF ⑦.
Na wyświetlaczu ⑧ wyświetlane jest E1.	Wystąpiło zwarcie w instalacji.	Wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda zasilania i oddaj urządzenie do serwisu.
Na wyświetlaczu ⑧ wyświetlane jest E2.	Wystąpiło zwarcie w instalacji.	Wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda zasilania i oddaj urządzenie do serwisu.

Jeżeli za pomocą powyższych wskazówek nie można usunąć usterki lub gdy występują inne rodzaje usterek, proszę zwrócić się do naszego serwisu.

Załącznik

Utylizacja urządzenia



W żadnym przypadku nie wyrzucaj urządzenia do zwykłych śmieci domowych.

Ten produkt podlega dyrektywie europejskiej 2012/19/EU.

Zużyte urządzenie należy oddać do certyfikowanego zakładu utylizacji odpadów lub do komunalnego zakładu oczyszczania. Należy przestrzegać aktualnie obowiązujących przepisów. W razie pytań i wątpliwości odnośnie do zasad utylizacji należy zwrócić się do miejscowego zakładu utylizacji odpadów.

Gwarancja Kompernaß Handels GmbH

Szanowny Kliencie,

To urządzenie objęte jest 3-letnią gwarancją, licząc od daty zakupu. W przypadku wad tego produktu, masz gwarantowane ustawowo prawa w stosunku sprzedawcy. Te ustawowe prawa nie są ograniczone przez nasze opisane poniżej warunki gwarancji.

Warunki gwarancji

Okres gwarancji rozpoczyna się od daty zakupu. Należy zachować oryginalny paragon (dowód zakupu) na przyszłość. Ten dokument jest wymagany jako dowód zakupu.

Jeżeli w ciągu trzech lat od daty zakupu produktu ujawni się wada materiałowa lub produkcyjna, produkt zostanie wedle naszego uznania nieodpłatnie naprawiony lub wymieniony na nowy. Warunkiem spełnienia tego świadczenia gwarancyjnego jest dostarczenie uszkodzonego urządzenia wraz z dowodem zakupu (paragonem fiskalnym) oraz krótkim opisem, na czym polega wada oraz kiedy wystąpiła.

Jeżeli wada jest objęta naszą gwarancją, otrzymasz z powrotem naprawiony lub nowy produkt. Wykonanie naprawy lub wymiana produktu nie rozpoczyna biegu nowego okresu gwarancji.

Okres gwarancji i ustawowe roszczenia gwarancyjne

Wykonanie usługi gwarancyjnej nie przedłuża okresu gwarancji. Dotyczy to również wymienionych i naprawionych części. Wszelkie szkody i wady wykryte w chwili zakupu należy zgłosić bezpośrednio po rozpakowaniu urządzenia. Po upływie okresu gwarancji wszelkie naprawy są wykonywane odpłatnie.

Zakres gwarancji

Urządzenie zostało starannie wyprodukowane i poddane przed wysyłką skrupulatnej kontroli jakości.

Gwarancja dotyczy wad materiałowych lub produkcyjnych. Niniejsza gwarancja nie obejmuje części produktów, które są narażone na normalne zużycie, a zatem mogą być uważane za części ulegające zużyciu, ani uszkodzeń części łatwo łamliwych, np. przełączniki, akumulatory, formy do pieczenia lub części wykonane ze szkła.

Niniejsza gwarancja traci swoją ważność, jeśli produkt został uszkodzony, nie używano go prawidłowo lub nie serwisowano należycie. W celu zapewnienia prawidłowego stosowania produktu należy ściśle przestrzegać wszystkich instrukcji wymienionych w instrukcjach obsługi. Należy bezwzględnie unikać zastosowania oraz postępowania, których odradza się w instrukcji obsługi lub przed którymi się w niej ostrzega.

Produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego, a nie do zastosowań komercyjnych. Niewłaściwe użytkowanie urządzenia, używanie go w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem, użycie siły lub ingerencja w urządzenie, dokonywana poza naszymi autoryzowanymi punktami serwisowymi, powodują utratę gwarancji.

Realizacja zobowiązań gwarancyjnych

W celu zapewnienia szybkiego załatwienia sprawy, postępuj zgodnie z poniższymi wskazówkami:

- W przypadku wszelkich pytań przygotuj paragon fiskalny oraz numer artykułu (np. IAN 12345) jako dowód zakupu.
- Numer artykuł można znaleźć na grawerowanej tabliczce znamionowej, umieszczonej na stronie tytułowej instrukcji (poniżej po lewej) lub na naklejce z tyłu albo na spodzie.
- W przypadku wystąpienia błędów działania lub innych wad, prosimy o kontakt z odpowiednim działem serwisu **telefonicznie** lub **przez e-mail**.
- Zarejestrowany jako wadliwy produkt możesz wtedy wraz z dołączonym dowodem zakupu (paragonem) oraz opisem i datą wystąpienia usterki wysłać nieodpłatnie na przekazany wcześniej adres serwisu.



Na stronie www.lidl-service.com możesz pobrać te i wiele innych instrukcji, filmów o produktach oraz oprogramowanie.

Serwis



Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: kompennass@lidl.pl

IAN 292881

Importer

Pamiętaj, że poniższy adres nie jest adresem serwisu. Skontaktuj się najpierw z odpowiednim punktem serwisowym.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

NIEMCY

www.kompennass.com

Przepisy

WSKAZÓWKA


- ▶ Ustawienia temperatury i czasu podane w przepisach są tylko zaleceniami. W zależności od rodzaju składników i osobistych preferencji mogą się one zmieniać!

Frytki

Składniki dla **2** osób

- 400 g frytek (mrożone)
- Sól

Przygotowanie:


- 1) Mrożone frytki wsypać do frytownicy niskotłuszczowej i posypać je równomiernie szczyptą soli.
- 2) Wybierz program „Frytki, mrożone”  i smaż frytki w temperaturze 220 °C przez około 35 minut. Dopasuj w tym celu ręcznie czas i temperaturę, jak opisano w rozdziale **Przyrządzenie produktów spożywczych**.

Łódeczki ziemniaczane

Składniki dla **2** osób

- 400 g ziemniaków (z cieką łupiną)
- 10 ml oliwy z oliwek
- 2 łyżki stołowe mielonej papryki (półśłodkiej)
- 1 łyżeczka proszku chilli
- 1 szczypta cukru
- Sól morską
- Pieprz

Przygotowanie:

- 1) Dokładnie umyć ziemniaki i pokroić je wraz z łupiną na nie za grube paski.
- 2) Wymieszać kawałki ziemniaków wraz z pozostałymi składnikami w dostatecznie dużej misce.
- 3) Włożyć tak powstałą mieszaninę do frytownicy niskotłuszczowej i w temperaturze 220 °C smażyć przez ok. 30 - 40 min do uzyskania złotego koloru. W tym celu wybierz program „Frytki, świeże”  i dopasuj odpowiednio czas oraz temperaturę.
- 4) Wyjmij łódeczki ziemniaczane z frytownicy niskotłuszczowej i od razu podaj.

Frytki z batatów

Składniki dla **2** osób

- 400 g batatów
- 1 łyżka stołowa sezamu
- 1 szczypta soli morskiej
- 5 ml oleju

Przygotowanie:

- 1) Obrąć bataty i pokroić na paski o grubości 1 x 1 cm.
- 2) Opiekać sezam bez tłuszczu przez ok. 10 minut w temperaturze 170°C, aż zaczniesz unosić się zapach. Aby to zrobić, wybierz program „Ręcznie 2” (M2) i ustaw odpowiednio czas i temperaturę. Od czasu do czasu zamieszaj sezam, używając do tego odpowiedniego narzędzia.
- 3) Opiekany sezam pozostawić na pewien czas do ostygnięcia i pokruszyć razem z solą.
- 4) Dodać surowe frytki z batatów oraz olej do frytownicy niskotłuszczowej i piec w temperaturze 220°C przez ok. 20 - 25 min. W tym celu wybierz program „Frytki, świeże” (M1) i dopasuj odpowiednio czas oraz temperaturę.
- 5) Mieszaninę soli z sezamem wymieszać z frytkami z batatów i podać bezpośrednio.

WSKAZÓWKA

- Aby uzyskać chrupiące frytki, przed smażeniem namocz frytki z batatów w wodzie przez 60 minut. Następnie osusz je i posyp równomiernie mąką ziemniaczaną.

Owocowa sałatka z piersi kurczaka

Składniki dla **4** osób

- 500 g piersi z kurczaka
- 1 pomarańcza lub 1 mango
- 200 g sosu tatarskiego lub Miracel Whip
- sól i pieprz
- trochę soku z cytryny, świeżego
- trochę sosu Worcester

Przygotowanie:

- 1) Doprawić pierś z kurczaka solą i pieprzem.

- 2) Ruszt do smażenia 10 wraz z pojemnikiem do smażenia 2 wstawić do frytownicy niskotłuszczowej, rozłożyć na nim pierś z kurczaka i piec w temperaturze 220 °C przez 25 - 35 min. Aby to zrobić, wybierz program „Ręcznie 3” (M3) i ustaw odpowiednio czas i temperaturę. Obróć piersi z kurczaka po 10 - 15 minutach.
- 3) Ostudzić pierś z kurczaka i rozdrobnić palcami lub dwoma widelcami.
- 4) Obracć pomarańczę lub mango i pokroić na kawałki.
- 5) Wymieszać sos tatarski z niewielką ilością sosu Worcester i soku z cytryny.
- 6) Teraz pierś z kurczaka, owoce i sos tatarski wymieszać i odstawić przed podaniem na kilka godzin do lodówki.

Gyros

Składniki dla 2 osób

- 500 g siekanej wieprzowiny
- 2 łyżki stołowe przyprawy gyros
- 10 ml oleju
- 60 ml śmietany
- 2 łyżeczki kwaśnej śmietany
- Sól

Przygotowanie:


- 1) Wymieszać olej i przyprawę gyros a następnie dodać do siekanej wieprzowiny. Pozostawić na ile to możliwe na kilka godzin w lodówce.
- 2) Włożyć mięso do frytownicy niskotłuszczowej i w temperaturze 200 °C smażyć przez ok. 15 min. W tym celu wybierz program „Mięso” (M) i dopasuj odpowiednio czas oraz temperaturę.
Jeśli gyros się skleja, mieszaj go od czasu do czasu odpowiednim narzędziem, aby się równomiernie usmażył.
- 3) Dodać śmietaną i kwaśną śmietaną i smażyć przez kolejne 2 minuty.

Skrzydółka z kurczaka

Składniki dla **2** osób

- 6 skrzydełek z kurczaka
- 10 ml octu winnego
- 1 kilka kropli tabasco
- mielona papryka (półstodka)
- trochę brązowego cukru z trzciny cukrowej lub miodu
- 2 łyżeczki ziół
- sól i pieprz
- 5 ml oleju

Przygotowanie:





- 1) Wymieszać w misce ocet, tabasco, cukier lub miód, ziola i przyprawy.
- 2) Umieścić skrzydełka kurczaka w misce i równomiernie wymieszać z marynatą. Najlepiej pozostawić na noc w lodówce.
- 3) Na frytownicy niskotłuszczowej wybrać program „Udka/skrzydółka z kurczaka”  i ustawić na 220°C i 25 - 35 minut.
- 4) Dodać olej do frytownicy niskotłuszczowej i krótko podgrzać.
- 5) Dodać marynowane udka z kurczaka i smażyć, aż program się kończy. Od czasu do czasu sprawdzać proces smażenia.

Pieczone medaliony z polędwicy wieprzowej

Składniki dla **4** osób

- 400 g polędwicy wieprzowej
- 1 - 2 pomidory
- mozzarella
- sól i pieprz

Przygotowanie:


- 1) Polędwicę wieprzową pokroić na medaliony o grubości ok. 2 cm, a następnie przyprawić solą i pieprzem.
- 2) Pomidor i mozzarellę pokroić na cienkie plasterki.
- 3) Ruszt do smażenia  wraz z pojemnikiem do smażenia  wstawić do frytownicy niskotłuszczowej, rozłożyć na nim medaliony i piec w temperaturze 220°C przez ok. 12 min. Aby to zrobić, wybierz program „Ręcznie 3”  i ustaw odpowiednio czas i temperaturę.
- 4) Po upływie 12 minut położyć na medaliony po jednym plasterku pomidora i sera mozzarella, a następnie piec przez ok. 7 minut w temperaturze około 150°C. Aby to zrobić, należy ponownie wybrać program „Ręcznie 3” .

Marynowany łosoś sezamowy

Składniki dla **4** osób

- 500 g łososia
- 1 łyżka stołowa sezamu
- 25 ml sosu sojowego
- 25 ml soku z cytryny
- 1 łyżka stołowa miodu
- 1 łyżeczka mielonej papryki
- sól i pieprz

Przygotowanie:

- 1) Wymieszać sos sojowy z sezamem, sokiem z cytryny, miodem, mieloną papryką, solą i pieprzem do uzyskania marynaty.
- 2) Łososia pokroić w kostkę i wymieszać z marynatą.
- 3) W razie potrzeby wyjąć mieszadło **3** z pojemnika do smażenia **2** i smażyć marynowanego łososia w temperaturze 200°C przez ok. 5 min. Aby to zrobić, wybierz program „Ryba”  i ustaw odpowiednio czas i temperaturę.
- 4) Po upływie połowy czasu sprawdź proces smażenia i ewentualnie przemieszaj smażone produkty.
- 5) Podawać natychmiast.

Jajecznica

Składniki dla **2** osób

- 3 jajka
- 20 g pokrojonej w kostkę szynki
- 10 g dymki
- 50 ml śmietany
- 1 pomidor
- 5 ml oleju
- sól i pieprz
- 1 łyżka stołowa mieszanych ziół mrożonych

Przygotowanie:

- 1) Ubić jajka ze śmietaną.
- 2) Pokroić dymkę w krążki, pomidory pokroić w kostkę.
- 3) Wymieszać masę jajeczną wraz z pokrojoną w kostkę szynką, warzywami i ziołami oraz doprawić solą i pieprzem.
- 4) Na frytownicy niskotłuszczowej wybrać program „Ręcznie 1” **M1** i ustawić na 150°C oraz 8 - 10 minut.

- 5) Dodać olej do frytownicy niskotłuszczowej i krótko podgrzać.
- 6) Dodaj do tego mieszaninę jaj i smażyć przez ok. 8 - 10 minut. Jeśli to konieczne, zamieszać od czasu do czasu odpowiednim narzędziem.
- 7) Podawać natychmiast.

Grzanki ziołowe

Składniki dla **4** osób

- 4 kromki chleba tostowego
- 15 ml roztopionego masła
- 10 ml oleju
- 2 łyżeczki ziół wedle gustu

Przygotowanie:

- 1) Pokroić chleb tostowy na równej wielkości kostki i włożyć do frytownicy niskotłuszczowej.
- 2) Olej i masło wymieszać z ziołami i rozprowadzić równomiernie na kostkach chleba.
- 3) Smażyć w temperaturze 180°C przez ok. 6 - 8 min we frytownicy niskotłuszczowej, zależnie od żądanego stopnia zarumienienia. Aby to zrobić, wybierz program „Ręcznie 1” (M1) i ustaw odpowiednio czas i temperaturę.

Grzanki ziołowe smakują bardzo dobrze w sałatce lub jako przekąska między posiłkami.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	50
Bestimmungsgemäße Verwendung	50
Lieferumfang	51
Entsorgung der Verpackung	51
Gerätebeschreibung	52
Technische Daten	52
Sicherheitshinweise	53
Vor dem ersten Gebrauch	56
Lebensmittel zubereiten	57
Programme	59
Tabelle Garzeiten	61
Reinigung und Pflege	62
Lagerung	63
Fehlerbehebung	64
Anhang	64
Gerät entsorgen	64
Garantie der Kompertnaß Handels GmbH	65
Service	66
Importeur	66
Rezepte	67
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!

WARNING! 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 ❶, entnehmen Sie vorsichtig den Garbehälter ❷ und gießen Sie das Wasser weg. Lassen Sie den Garbehälter ❷ und das Gerät gut abkühlen.

HINWEIS

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

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

Lebensmittel zubereiten


Bereiten Sie mit maximal einem Messbecher ❶ 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 ❷, Zubehör und Deckel ❶, werden während des Betriebs sehr heiß. Berühren Sie diese nicht, fassen Sie nur die Bedienelemente und den Handgriff des Garbehälters ❷ an. Nutzen Sie beim Entnehmen der Lebensmittel Topfhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.

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

- Befüllen Sie den Garbehälter ② mit den zu garenden Lebensmitteln. Überschreiten Sie dabei nicht die MAX-Markierung im Garbehälter ②.
 - Verteilen Sie ggf. ein geeignetes Speiseöl gleichmäßig über die Lebensmittel. Nutzen Sie dazu den Messbecher ⑫, überschreiten Sie bei der Dosierung nicht die MAX-Markierung am Messbecher ⑫ (35 ml).
- Wenn Sie den Garrost ⑩ nutzen möchten:
- Entfernen Sie ggf. den Rührer ③ und den Untersetzer 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
	Pommes frites, gefroren ◆ mit Rührfunktion ◆ Heizelement oben + unten	Temperatur:	240 °C	200 - 240 °C
		Zeit:	30 Min.	25 - 35 Min.
	Pommes frites, frisch ◆ mit Rührfunktion ◆ Heizelement oben + unten	Temperatur:	240 °C	200 - 240 °C
		Zeit:	35 Min.	25 - 45 Min.
	Hähnchenschenkel/-flügel ◆ mit Rührfunktion ◆ Heizelement oben + unten	Temperatur:	220 °C	200 - 240 °C
		Zeit:	20 Min.	15 - 35 Min.
	Fisch ◆ ohne Rührfunktion ◆ Heizelement oben + unten	Temperatur:	200 °C	150 - 230 °C
		Zeit:	15 Min.	8 - 25 Min.
	Fleisch ◆ mit Rührfunktion ◆ Heizelement oben + unten	Temperatur:	230 °C	200 - 240 °C
		Zeit:	10 Min.	10 - 30 Min.
	Manuell 3 ◆ ohne Rührfunktion ◆ Heizelement oben	Temperatur:	100 °C	100 - 220 °C
		Zeit:	30 Min.	5 - 60 Min.
	Manuell 2 ◆ ohne Rührfunktion ◆ Heizelement oben + unten	Temperatur:	200 °C	100 - 220 °C
		Zeit:	30 Min.	5 - 60 Min.
	Manuell 1 ◆ mit Rührfunktion ◆ Heizelement oben + unten	Temperatur:	100 °C	60 - 240 °C
		Zeit:	5 Min.	5 - 60 Min.

TIP

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

Tabelle Garzeiten

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

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


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

HINWEIS

- ▶ Die angegebenen Werte sind Orientierungshilfen. Garzeit und Temperatur können je nach Beschaffenheit der Lebensmittel und persönlichem Geschmack variieren.
- ▶ Die angegebenen Werte beziehen sich auf die Nutzung des Garbehälters **2** ohne den Garrost **10**. Wenn Sie für ein schonenderes Garen den Garrost **10** nutzen möchten, verlängern sich die Garzeiten.
Wählen Sie für die Nutzung mit dem Garrost 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 7 ein.
Im Display 8 wird E1 angezeigt.	Es liegt ein Kurzschluss im System vor.	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose und wenden Sie sich an den Kundenservice.
Im Display 8 wird E2 angezeigt.	Es liegt ein Kurzschluss im System vor.	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose und wenden Sie sich an den Kundenservice.

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

Anhang

Gerät entsorgen



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

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

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 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: kompennass@lidl.de

AT Service Österreich

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

E-Mail: kompennass@lidl.at

CH Service Schweiz

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

E-Mail: kompennass@lidl.ch

IAN 292881

Importeur

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

KOMPENASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompennass.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

Informationsstatus · Stan informacij

Stand der Informationen:

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

IAN 292881