

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



AIR FRYER SHFR 1450 A1

CZ

HORKOVZDUŠNÁ FRITÉZA

Návod k obsluze

DE AT CH

HEISLUFTFRITTEUSE

Bedienungsanleitung

IAN 292881

CZ



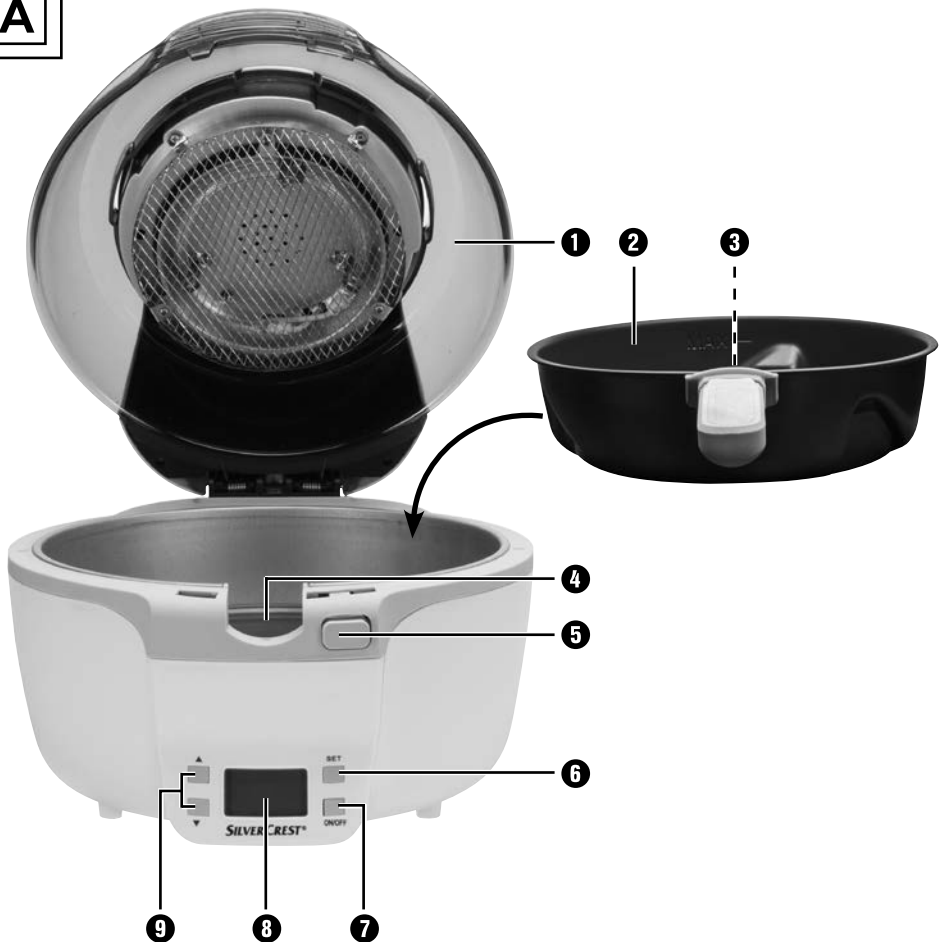
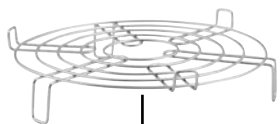
CZ

Před čtením si otevřete stranu s obrázky a potom se seznámte se všemi funkcemi přístroje.

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.

CZ	Návod k obsluze	Strana	1
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	25

A**B**

10



11



12

Obsah

Úvod	2
Použití v souladu s určením	2
Rozsah dodávky	3
Likvidace obalu	3
Popis přístroje	4
Technické údaje	4
Bezpečnostní pokyny	5
Před prvním použitím	8
Příprava pokrmů	9
Programy	11
Tabulka dob fritování	13
Čištění a údržba	14
Skladování	15
Odstanění závad	16
Příloha	16
Likvidace přístroje	16
Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH	17
Servis	18
Dovozce	18
Recepty	19
Hranolky	19
Bramborové wedges	19
Hranolky ze sladkých brambor	20
Ovocný salát s kuřecími prsíčky	20
Gyros	21
Kuřecí křídýlka	22
Gratinované medailonky z vepřového filé	22
Marinovaný losos v sezamu	23
Míchaná vejce	23
Bylinkové krutony	24

Úvod

Blahopřejeme Vám k zakoupení Vašeho nového přístroje!

Svým nákupem jste se rozhodli pro moderní a kvalitní výrobek. Návod k obsluze je součástí tohoto výrobku. Obsahuje důležité informace o bezpečnosti, použití a likvidaci. Před použitím výrobku se seznamte se všemi provozními a bezpečnostními pokyny. Tento výrobek používejte pouze předepsaným způsobem a pro uvedené oblasti použití. Při předávání výrobku třetím osobám předejte spolu s ním i tyto podklady.

Použití v souladu s určením

Tento přístroj je určen výhradně pro fritování potravin v domácnostech. Nepoužívejte přístroj pro komerční účely.

Používejte přístroj pouze v suchých prostorách a nikdy jej nepoužívejte venku.

Tento přístroj není určen pro použití...

- v kuchyních pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a dalších komerčních oblastech,
- prostřednictvím zákazníků v hotelech, motelech a dalších obytných zařízeních,
- v penzionech se snídaní.

VÝSTRAHA

Nebezpečí při použití v rozporu s určením!

Při použití v rozporu s určením a/nebo použití jiného druhu může být přístroj zdrojem různých nebezpečí.

- ▶ Přístroj používejte výlučně v souladu s určením.
- ▶ Dodržujte postupy popsané v tomto návodu k obsluze.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Nároky na náhradu škody jakéhokoli druhu vzniklé v důsledku použití v rozporu s určením, neodborné opravy, neoprávněně provedené změny nebo úpravy nebo v důsledku použití nepovolených náhradních dílů jsou vyloučeny. Riziko nese výhradně uživatel.

Rozsah dodávky

Přístroj se standardně dodává s následujícími komponentami:

- horkovzdušná fritéza
- fritovací nádoba
- fritovací rošt
- míchadlo
- podložka
- odměrka
- návod k obsluze

- 1) Vyjměte všechny části přístroje a návod k obsluze z krabice.
- 2) Odstraňte z přístroje všechen obalový materiál a případné nálepky.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Zkontrolujte kompletnost dodávky a zda není viditelně poškozená.
- ▶ V případě neúplné dodávky nebo poškození vzniklého v důsledku vadného obalu nebo během přepravy kontaktujte servisní poradenskou linku (viz kapitola **Servis**).

Likvidace obalu

Obal chrání přístroj před poškozením při přepravě. Zvolený obalový materiál odpovídá hlediskům ochrany životního prostředí a likvidace, a je tudíž recyklovatelný.





Navrácení obalu do oběhu zpracování materiálu šetří suroviny a snižuje produkci odpadů. Již nepotřebný obalový materiál zlikvidujte podle místních platných předpisů.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Ušchovejte pokud možno originální obal po dobu záruční doby přístroje, aby bylo možné v případě uplatnění záruky přístroj řádně zabalit.

Popis přístroje



Obrázek A:

- ❶ víko (vnější kruh je vyjímatelný)
- ❷ fritovací nádoba
- ❸ vyjímatelné míchadlo
- ❹ topná deska
- ❺ odblokovací tlačítko víka
- ❻ tlačítko SET 
- ❼ tlačítko ON/OFF 
- ❽ displej
- ❾ tlačítka se šipkami ▲ ▼ (zvýšit/snížit čas nebo teplotu)

Obrázek B:

- ❿ fritovací rošt
- ⓫ podložka
- ⓬ odměrka

Technické údaje

Síťové napětí	220–240 V ~, 50 Hz
Jmenovitý výkon	1450 W
Třída ochrany	I () ochranné uzemnění
	Všechny části tohoto přístroje přicházející do styku s potravinami jsou bezpečné pro potraviny.

Bezpečnostní pokyny

⚠ NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM

- ▶ Před uvedením přístroje do provozu zkontrolujte, zda síťové napětí odpovídá síťovému napětí uvedenému na typovém/výkonovém štítku.
- ▶ Ved'te síťový kabel tak, aby nedošlo k jeho přiskřípnutí či jinému poškození.
- ▶ Přístroj používejte jen v suchých prostorách, ne venku.
Přístroj, síťový kabel ani síťovou zástrčku nikdy neponořujte do vody či jiných tekutin! V opačném případě hrozí ohrožení života v důsledku úrazu elektrickým proudem!
- ▶ Po použití, čištění nebo pohybu přístroje vždy vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- ▶ Pokud přístroj spadne nebo je poškozený, není dovoleno jej již uvádět do provozu. Přístroj nechte přezkoušet a případně opravit kvalifikovaným odborným personálem.
- ▶ Poškozené zástrčky nebo poškozený síťový kabel nechte ihned vyměnit autorizovaným odborným personálem nebo zákaznickým servisem, aby se tím zabránilo nebezpečí.
- ▶ Pro přípravu pokrmů používejte pouze vyjímatelnou fritovací nádobu!

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Nepoužívejte přístroj nikdy pro jiné účely, než je popsáno v tomto návodu. Při nesprávném použití přístroje hrozí nebezpečí zranění.
- ▶ Zajistěte stabilní polohu přístroje.
- ▶ Pokládejte síťový kabel tak, aby na něj nemohl nikdo stoupnout nebo o něj zakopnout.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Přístroj umístěte pokud možno do blízkosti zásuvky. Zajistěte, aby síťová zástrčka byla v případě nebezpečí rychle dosažitelná a aby nebylo možné zakopnout o síťový kabel.
- ▶ Tento přístroj mohou používat děti od 8 let, pokud jsou pod stálým dohledem. Osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a/nebo znalostí mohou používat tento přístroj pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a porozuměly z toho vyplývajícím nebezpečím.
- ▶ Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti, ledaže jsou starší než 8 let a jsou pod dohledem.
- ▶ Děti mladší než 8 let nesmí mít přístup k přístroji a přívodnímu kabelu.
- ▶ Děti si nesmí s přístrojem hrát.
- ▶ Během fritování se zejména při otevření víka uvolňuje horká pára. Udržujte od páry bezpečnou vzdálenost.
- ▶ Části přístroje jsou během provozu velmi horké. K zabránění popálení se jich nedotýkejte. Proto se dotýkejte pouze ovládacích prvků a úchytu fritovací nádoby.
- ▶ Nepohybujte přístrojem během provozu, hrozí nebezpečí popálení!
- ▶ Před čištěním nebo výměnou příslušenství nechte přístroj vychladnout.
- ▶ Za provozu nikdy z krytu nevyjímejte fritovací nádobu.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ POŽÁRU!

- ▶ K provozu přístroje nepoužívejte externí spínací hodiny ani samostatné dálkové ovládání.
- ▶ Nepoužívejte přístroj v blízkosti horkých povrchů nebo hořlavých materiálů.
- ▶ Nenechávejte přístroj během provozu nikdy bez dozoru.
- ▶ Přístroj nikdy nestavte do blízkosti hořlavých předmětů ani pod ně, zejména ne pod záclony nebo závěsné skříňky.



Pozor! Horký povrch!

POZOR – POŠKOZENÍ PŘÍSTROJE!

- ▶ Nestrkejte nic do větracích otvorů ve víku přístroje a nezakrývejte je.
- ▶ Zabraňte vniknutí kapaliny do větracích otvorů ve víku přístroje.
- ▶ Chraňte nepřilnavou vrstvu tak, že nebudete používat kovové nástroje, jako jsou nůž, vidlička apod. Je-li nepřilnavá vrstva poškozená, přístroj dále nepoužívejte.
- ▶ Nepoužívejte přístroj bez vsazené fritovací nádoby!
- ▶ K pohybu přístroje jej uchopte bočně zespodu. Nepoužívejte k tomu rukojeť fritovací nádoby.
- ▶ Používejte jen příslušenství doporučené výrobcem.

Před prvním použitím

Před prvním použitím horkovzdušné fritézy odstraňte možné zbytky z výroby tímto způsobem:

NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM

- ▶ Síťový kabel nesmí přijít do styku s horkými částmi horkovzdušné fritézy. Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

VÝSTRAHA – NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Části přístroje, zejména topná deska **4**, příslušenství a víko **1**, jsou během provozu velmi horké. Proto se jich nedotýkejte, dotýkejte se pouze ovládacích prvků a úchyty fritovací nádoby **2**. Při vyjmutí pokrmů používejte chňapky, abyste zabránili popálení.

1) Přístroj postavte na vodorovnou, rovnou, stabilní a tepelně odolnou plochu.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Chcete-li horkovzdušnou fritézu umístit pod digestoř na sporák, dbejte na to, aby byl sporák vypnutý.
- 2) Zastrčte síťovou zástrčku do síťové zásuvky. Displej **8** svítí modře, časový údaj bliká a zazní zvukový signál. Přístroj je nyní v režimu standby (pohotovostní režim).
 - 3) Stiskněte odblokovací tlačítko **5**. Víko **1** se otevře.
 - 4) Vyjměte fritovací rošt **10**, odměrku **12** a podložku **11**.
 - 5) Nalijte 300–500 ml vody do fritovací nádoby **2** a zavřete víko **1** jeho zatlačením dolů, dokud znatelně nezaskočí.
 - 6) Stiskněte tlačítko SET **6** a tlačítka se šipkami **▲ ▼ 9** vyberte program **(M1)**. Tlačítkem se šipkou **▲** procházíte nabídkou ve směru hodinových ručiček a tlačítkem se šipkou **▼** proti směru hodinových ručiček. Podržte tlačítko stisknuté a navigace v nabídce se zrychlí.
 - 7) Stisknete-li opět tlačítko SET **6**, bliká údaj času. Pomocí tlačítek se šipkami **▲ ▼ 9** nastavte čas 20 minut. Podržte tlačítko stisknuté pro rychlé spuštění běhu číslic.
 - 8) Stiskněte tlačítko ON/OFF **7** pro spuštění programu. Během provozu svítí displej **8** oranžově.
Na konci programu zazní 10 zvukových signálů a displej **8** svítí modře. Přístroj se opět nachází v režimu standby (pohotovostní režim). Větrání se víko **1** přístroje určitou dobu dobíhá za účelem ochlazení přístroje.

- 9) Otevřete víko ❶, vyjměte opatrně fritovací nádobu ❷ a vylijte vodu. Nechte fritovací nádobu ❷ a přístroj dobře vychladnout.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Při prvním uvedení do provozu může dojít z důvodu zbytků vzniklých při výrobě k lehkému vzniku kouře a zápachu. To je zcela normální a není to nebezpečné. Zajistěte dostatečné větrání, otevřete například okno.
- ▶ Používejte podložku ❶, která je součástí dodávky, abyste na ní odstavili horkou fritovací nádobu ❷.

- 10) Přístroj vyčistěte tak, jak je popsáno v kapitole **Čištění a údržba**.

Příprava pokrmů

Hranolky, maso, zeleninu a vydatné polévky, atd., připravujte s maximálně jednou odměrkou ❶ stolního oleje. Přidáním vhodného stolního oleje se připravované potraviny stávají křupavějšími a mají intenzivnější chuť. Nejvhodnější jsou chuťově neutrální, rostlinné oleje, jako např. slunečnicový nebo řepkový olej. Ke smažení lze použít také přepuštěné máslo. Máslo, margarín nebo olivový olej nejsou v žádném případě vhodné, protože nejsou dostatečně tepelně odolné. Pokrm je rovnoměrně ohříván cirkulací horkého vzduchu.

⚠ VÝSTRAHA – NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Části přístroje, zejména topná deska ❷, příslušenství a víko ❶, jsou během provozu velmi horké. Proto se jich nedotýkejte, dotýkejte se pouze ovládacích prvků a úchytu fritovací nádoby ❷. Při vyjmutí pokrmů používejte chňapky, abyste zabránili popálení.

- 1) Připravte pokrm podle receptu.
- 2) Zastrčte síťovou zástrčku do síťové zásuvky. Displej ❸ svítí modře, číslice blikají a zazní zvukový signál. Přístroj je nyní v režimu standby (pohotovostní režim).
- 3) Otevřete víko ❶.
- 4) Odstraňte příslušenství, které již není potřebné, a přidejte připravené potraviny:
 - Když chcete použít fritovací nádobu ❷ včetně míchadla ❸:
 - Vyjměte příp. fritovací rošt ❶ a podložku ❶ z fritovací nádoby ❷. Zkontrolujte, zda je míchadlo ❸ pevně zastrčeno do ústrojí fritovací nádoby ❷. Míchadlo během fritování rovnoměrně promíchává potraviny.

- Do fritovací nádoby ② vložte potraviny určené k fritování. Přitom nepřekročte značku MAX ve fritovací nádobě ②.
 - Podle potřeby rovnoměrně rozlijte vhodný stolní olej po potravinách. K tomu použijte odměrku ⑫, avšak při dávkování nepřekročte značku MAX na odměrce ⑫ (35 ml).
- Když chcete použít fritovací rošť ⑩:
- Vyjměte příp. míchadlo ③ a podložku ⑪ z fritovací nádoby ②.
 - Postavte fritovací rošť ⑩ do středu fritovací nádoby ② a položte potraviny, určené na smažení, na fritovací rošť ⑩.
 - Zvolte program „Manuálně 3“ (M3), tento pracuje pouze s horním topným článkem a bez funkce míchání.

5) Zavřete víko ①.

6) Vyberte vhodný program tak, jak je popsáno v kapitole **Před prvním použitím**.

K okamžitému spuštění programu stiskněte tlačítko ON/OFF ⑦ nebo přizpůsobte čas a teplotu svým potřebám:

- Stisknete-li tlačítko SET ⑥, bliká údaj času.
- Pomocí tlačítek se šipkami ▲ ▼ ⑨ nastavte vhodný čas.
- Stisknete-li opět tlačítko SET ⑥, bliká údaj teploty ⑩.
- Pomocí tlačítek se šipkami ▲ ▼ ⑨ nastavte vhodnou teplotu.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Možný rozsah nastavení teploty a času se liší od programu, viz tabulku v kapitole **Programy**.

7) Stiskněte tlačítko ON/OFF ⑦ ke spuštění fritování. Během provozu svítí displej ⑧ oranžově.

V závislosti na programu začnou pracovat topné články, míchadlo ③ a větrání.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Horní topný článek se mezitím může opět vypnout. To znamená, že byla dosažena teplota potřebná pro proces fritování. Po krátké době se topný článek opět zapne a ohřívá dále.

8) Na konci programu zazní 10 zvukových signálů a displej ⑧ svítí modře. Přístroj se opět nachází v režimu standby (pohotovostní režim). Větrání se víku ① přístroje určitou dobu dobíhá za účelem ochlazení přístroje.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Proces fritování pravidelně kontrolujte. V tabulkách uvedené, resp. v přístroji předem naprogramované hodnoty jsou orientační hodnoty, které se mohou lišit od skutečných dob fritování podle vlastností potravin.
- ▶ Víko **1** můžete během fritování otevřít pro kontrolu stavu tepelné úpravy nebo přidání přísad. Při otevření víka **1** se topný článek dočasně vypne, dokud se víko **1** opět nezavře.
- ▶ Čas a teplotu můžete během fritování manuálně změnit stisknutím tlačítka SET **6** a pokračovat dál tak, jak je popsáno výše.
- ▶ Pro předčasné ukončení procesu fritování podržte tlačítko ON/OFF **7** stisknuté po dobu cca 3 sekund. Přístroj se potom opět nachází v režimu standby (pohotovostní režim), displej **8** svítí modře.
- ▶ Používejte podložku **11**, která je součástí dodávky, abyste na ní odstavili horkou fritovací nádobu **2**.

Programy

Přístroj má osm přednastavených programů pro fritování. Vyberete-li jeden z následujících programů, na displeji **8** se zobrazí vždy předem nastavené doby fritování a teploty. Tato nastavení můžete změnit v určitém rozsahu v závislosti na receptu nebo podle Vašich vlastních požadavků.

Tři manuální programy Vám nabízí více přizpůsobitelných přednastavení pro případ, že není vhodný žádný z jiných programů. Používejte je například pro své vlastní recepty nebo pro udržování pokrmů v teple.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Možný rozsah nastavení teploty a času se liší od programu, viz následující tabulku.

Program nastavíte takto:

- 1) Vyberte vhodný program tak, jak je popsáno v kapitole **Před prvním použitím**. Přednastavení programů naleznete v následující tabulce.
- 2) K okamžitému spuštění programu stiskněte tlačítko ON/OFF **7** nebo přizpůsobte čas a teplotu svým potřebám tak, jak je popsáno v kapitole **Příprava pokrmů**.

Program		Standardní nastavení		Možný rozsah nastavení
	Hranolky, zmrazené ♦ s funkcí míchání ♦ topný článek nahoře + dole	teplota:	240 °C	200–240 °C
		čas:	30 min	25–35 min
	Hranolky, čerstvé ♦ s funkcí míchání ♦ topný článek nahoře + dole	teplota:	240 °C	200–240 °C
		čas:	35 min	25–45 min
	Kuřecí stehna/křídla ♦ s funkcí míchání ♦ topný článek nahoře + dole	teplota:	220 °C	200–240 °C
		čas:	20 min	15–35 min
	Ryba ♦ bez funkce míchání ♦ topný článek nahoře + dole	teplota:	200 °C	150–230 °C
		čas:	15 min	8–25 min
	Maso ♦ s funkcí míchání ♦ topný článek nahoře + dole	teplota:	230 °C	200–240 °C
		čas:	10 min	10–30 min
	Manuálně 3 ♦ bez funkce míchání ♦ topný článek nahoře	teplota:	100 °C	100–220 °C
		čas:	30 min	5–60 min
	Manuálně 2 ♦ bez funkce míchání ♦ topný článek nahoře + dole	teplota:	200 °C	100–220 °C
		čas:	30 min	5–60 min
	Manuálně 1 ♦ s funkcí míchání ♦ topný článek nahoře + dole	teplota:	100 °C	60–240 °C
		čas:	5 min	5–60 min

TIP

Pro přípravu bramborových jídel v horkovzdušné fritéze jsou nevhodnější odrůdy pevných brambor. Nakrájené kousky brambor opláchněte čistou vodou, aby se zabránilo slepování dohromady během procesu fritování. Kousky brambor před vložením do horkovzdušné fritézy pečlivě osušte.

Tabulka dob fritování

V tabulce jsou uvedeny příklady, které potraviny se mohou fritovat za jaké teploty a jaká doba tepelné úpravy je k tomu potřebná. Pokud se údaje na obalu potraviny určené k fritování odchyľují od údajů v této tabulce, řiďte se údaji uvedenými na obalu.

Potravina	Hmotnost (g)	Přidání	Teplota	Čas
Zelenina				
hranolky, zmrazené	400	-	200-240 °C	25-35 min
hranolky, čerstvé	400	5 ml oleje	200-240 °C	25-45 min
brambory, nakrájené na kostičky	750	5 ml oleje	200-240 °C	30-40 min
cuketa	500	160 ml studené vody + 5 ml oleje	240 °C	10-15 min
paprika	400	160 ml studené vody + 5 ml oleje	240 °C	8-15 min
houby	400	5 ml oleje	240 °C	10-15 min
cibule	450	5 ml oleje	240 °C	12-15 min
Maso				
kuřecí nugety (čerstvé)	500 (30x50 mm)	-	230 °C	20-25 min
vepřové kotlety	350 (30x50 mm)	5 ml oleje	230 °C	16-25 min
hovězí maso	400	5 ml oleje	230 °C	8-12 min
chilli con carne	350	5 ml oleje	230 °C	6-12 min
párky	300	-	230 °C	8-12 min
kuřecí stehna	700	-	230 °C	22-28 min
kuřecí prsa	350	-	230 °C	10-15 min
jejhničtí kotlety	2-3 kusy (tlusté 2,5 cm)	5 ml oleje	230 °C	20-25 min
vepřová panenka (tenká)	250	5 ml oleje	230 °C	6-10 min


Potravina	Hmotnost (g)	Přidání	Teplota	Čas
Ryba				
smažené krevety	14 kusů	-	200 °C	10–15 min
tilápie	350	-	200 °C	12–18 min
tygří krevety	300	-	200 °C	20–25 min
krevety	250	-	200 °C	15–20 min

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Uvedené hodnoty jsou orientační pomůcky. Doba a teplota fritování se mohou lišit v závislosti na typu potraviny a osobní chuti.
- ▶ Uvedené hodnoty se vztahují na použití fritovací nádoby **2** bez fritovacího roštu **10**. Chcete-li pro šetrné fritování použít fritovací rošt **10**, prodlužte dobu fritování.
Při použití s fritovacím roštem vyberte program „Manuálně 3“ **(M3)**.

Čištění a údržba

VÝSTRAHA – NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- ▶ Než začnete přístroj čistit, vytáhněte vždy síťovou zástrčku ze zásuvky.
- ▶  V žádném případě se přístroj nesmí ponořit do kapalin! Došlo by tak k ohrožení života v důsledku úrazu elektrickým proudem a přístroj by se mohl poškodit.

VÝSTRAHA – NEBEZPEČÍ POPÁLENÍ!

- ▶ Před čištěním nechte přístroj vychladnout.

POZOR – HMOTNÉ ŠKODY!

- ▶ K čištění nepoužívejte leptavé nebo abrazivní čisticí prostředky/materiály, jako jsou čisticí prášky či abrazivní emulze nebo ocelová vlna. Mohly by poškodit povrch přístroje!

Chcete-li horkovzdušnou fritézu jednoduše vyčistit, tak ji rozložte takto:

- 1) Držte okraj víka pevně oběma rukama a otáčejte jím proti směru hodinových ručiček, dokud se z držáku neuvolní.
- 2) Vyjměte příp. fritovací nádobu **2** z přístroje a odstraňte míchadlo **3** z fritovací nádoby **2** vytažením horizontálně směrem nahoru.

- 3) Vyčistěte přístroj a příslušenství:
 - Umyjte fritovací nádobu ②, sejmutý okraj víka a podložku ① v teplé vodě s jemným mycím prostředkem. Podle potřeby můžete sejmut rukojeť fritovací nádoby ② stisknutím tlačítka na spodní straně rukojeti a jejím vodorovným sejmutím. Nakonec díly opláchněte čistou vodou.
 - Umyjte fritovací rošt ⑩, míchadlo ③ a odměrku ⑫ v teplé vodě s jemným mycím prostředkem a nakonec je opláchněte čistou vodou. Díly můžete mýt také v myčce nádobí.
 - Přístroj otřete vlhkým hadříkem. V případě potřeby dejte na hadřík jemný mycí prostředek. Poté důkladně vyřete hadříkem navlhčeným pouze ve vodě. Dbejte na to, aby do víka ① přístroje nevnikla tekutina!
 - V případě silného znečištění použijte lehce neabrazivní houbu s jemným čisticím prostředkem. Poté otřete hadříkem navlhčeným ve vodě, abyste odstranili případné zbytky mycího prostředku.
 - Před opětovným složením všechny díly dobře vyřete do sucha.
- 4) Držte okraj víka oběma rukama a zasuňte jej zpět do horní části a dbejte přitom na odpovídající vyhloubeniny. Otáčejte okrajem víka ve směru hodinových ručiček, dokud slyšitelně nezaskočí.
- 5) Rukojeť fritovací nádoby ② opět posuňte na ústrojí, dokud slyšitelně nezaskočí, nebo ji k uložení položte do fritovací nádoby ②.
- 6) Postavte fritovací nádobu ② zpět do horkovzdušné fritézy. Dbejte přitom na vyhloubeninu na rukojeť na krytu.

UPOZORNĚNÍ

Ostatní práce týkající se údržby musí provést pouze autorizovaný odborný podnik nebo zákaznická služba.

Skladování

- 1) Zvedejte nebo přenášejte přístroj tak, že přístroj oběma rukama uchopíte zespodu. Nikdy k tomu nepoužívejte rukojeť fritovací nádoby ②!
- 2) Rukojeť fritovací nádoby ② k uložení můžete odmontovat a položit do fritovací nádoby ②.
- 3) Nastrčte míchadlo ③ na ústrojí do středu fritovací nádoby ②. Postavte na ni fritovací rošt ⑩ a položte na to podložku ① a odměrku ⑫.
- 4) Přístroj uskladněte s uzavřeným víkem ①. Tím zůstanou vnitřek přístroje a příslušenství čisté a bez prachu.

Odstranění závad

PROBLÉM	MOŽNÁ PŘÍČINA	MOŽNÁ ŘEŠENÍ
Přístroj nefunguje.	Zástrčka přístroje není zastrčená do síťové zásuvky.	Zapojte přístroj do zásuvky.
	Přístroj je poškozený.	Obraťte se na servis.
	Přístroj je vypnutý.	Přístroj zapněte stisknutím tlačítka ON/OFF 7.
Na displeji 8 se zobrazí E1.	V systému došlo ke zkratu.	Vytáhněte zástrčku ze síťové zásuvky a kontaktujte zákaznický servis.
Na displeji 8 se zobrazí E2.	V systému došlo ke zkratu.	Vytáhněte zástrčku ze síťové zásuvky a kontaktujte zákaznický servis.

Pokud nemůžete odstranit poruchy výše popsaným způsobem nebo pokud zjistíte jakoukoli jinou závadu, obraťte se na náš servis.

Příloha

Likvidace přístroje



V žádném případě nevyhazujte přístroj do normálního domovního odpadu.

Tento výrobek podléhá evropské směrnici č. 2012/19/EU.

Přístroj nechte zlikvidovat prostřednictvím schválené firmy pro nakládání s odpady nebo Vašeho komunálního sběrného dvora. Dodržujte aktuálně platné předpisy. V případě pochybností se informujte ve svém sběrném dvoře.

Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazníku,

na tento přístroj získáváte záruku v trvání 3 let od data zakoupení. V případě závad tohoto výrobku máte zákonná práva vůči prodejci výrobku. Tato zákonná práva nejsou omezena naší níže uvedenou zárukou.

Záruční podmínky

Záruční doba začíná plynout dnem nákupu. Dobře uschovejte originál pokladního lístku. Tento doklad je potřebný jako důkaz o koupi.

Pokud do tří let od data zakoupení tohoto výrobku dojde k vadě materiálu nebo výrobní závadě, pak Vám podle našeho uvážení výrobek zdarma opravíme nebo vyměníme. Předpokladem této záruky je, že bude během tříleté lhůty předložen vadný přístroj a doklad o koupi (pokladní lístek) a stručně se popíše v čem závada spočívá a kdy se vyskytla.

Vztahuje-li se na závadu naše záruka, obdržíte zpět buď opravený nebo nový produkt. Opravou nebo výměnou výrobku nezačne plynout nová záruční doba.

Záruční doba a zákonné nároky vyplývající ze závad

Záručním plněním se záruční doba neprodlužuje. To platí i pro vyměněné a opravené součásti. Poškození nebo vady vyskytující se případně již při nákupu se musí oznámit ihned po vybalení. Po uplynutí záruční doby podléhají veškeré opravy zpoplatnění.

Rozsah záruky

Přístroj byl vyroben pečlivě podle přísných směrnic kvality a před expedicí byl svědomitě vyzkoušen.

Záruka se vztahuje na materiálové nebo výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na součásti produktu, které jsou vystaveny normálnímu opotřebením, a proto je lze považovat za opotřebovatelné díly nebo za poškození křehkých součástí jako jsou např. spínače, akumulátory, formy na pečení nebo části, které jsou vyrobeny ze skla.

Tato záruka zaniká, pokud je výrobek poškozen, nebyl řádně používán nebo udržován. Pro zajištění správného používání výrobku se musí přesně dodržovat všechny pokyny uvedené v návodu k obsluze. Účelům použití a úkonům, které se v návodu k obsluze nedoporučují nebo se před nimi varuje, je třeba se bezpodmínečně vyhnout.

Výrobek je určen pouze pro soukromé účely a ne pro komerční použití. Při nesprávném a neodborném používání, při použití násilí a při zásazích, které nebyly provedeny našimi autorizovanými servisními provozovny, záruční nároky zanikají.

Vyřízení v případě záruky

Pro zajištění rychlého Vaší žádosti postupujte podle následujících pokynů:

- Pro všechny dotazy mějte připraven pokladní lístek a číslo výrobku (např. IAN 12345) jako doklad o koupi.
- Číslo výrobku naleznete na typovém štítku, rytině, na titulní straně svého návodu (vlevo dole) nebo jako nálepku na zadní nebo spodní straně.
- Pokud by se měly vyskytovat funkční vady nebo jiné závady, kontaktujte nejprve níže uvedené servisní oddělení **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek, zaevidovaný jako vadný výrobek pak můžete při přiložení dokladu o nákupu (pokladní lístek) a při uvedení, v čem spočívá vada a kdy k ní došlo, poslat výrobek pro Vás bez poštovného na adresu, kterou Vám oznámí servis.



Na webových stránkách www.lidl-service.com si můžete stáhnout tyto a mnoho dalších příruček, videí o výrobku a software.

Servis



Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 292881

Dovozce

Dbejte prosím na to, že následující adresa není adresou servisu. Kontaktujte nejprve uvedený servis.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

NĚMECKO

www.kompernass.com

Recepty

UPOZORNĚNÍ


- ▶ Nastavené teploty a časy, uvedené v receptech, jsou pouze doporučení. Mohou se lišit podle vlastností přísad a Vaší osobní chuti!

Hranolky

Přísady pro **2** osoby

- 400 g hranolek (zmrazené)
- sůl

Příprava:


- 1) Zmrazené hranolky dejte do horkovzdušné fritézy a rovnoměrně je posypte špetkou soli.
- 2) Vyberte program „Hranolky, zmrazené“  a hranolky smažte při 220 °C po dobu cca 35 minut. Přizpůsobte k tomu čas a teplotu manuálně tak, jak je popsáno v kapitole **Příprava pokrmů**.

Bramborové wedges

Přísady pro **2** osoby

- 400 g brambor (s tenkou slupkou)
- 10 ml olivového oleje
- 2 PL práškové papriky (jemně sladká)
- 1 ČL prášku chili
- 1 špetka cukru
- mořská sůl
- pepř

Příprava:



- 1) Dobře umyjte brambory a se slupkou je nakrájejte na ne příliš tlusté čtvrtky.
- 2) Vložte bramborové čtvrtky ke zbývajícím přísadám v dostatečně velké míse.
- 3) Směs vložte do horkovzdušné fritézy a pečte až do zlatohněda při 220 °C po dobu cca 30–40 minut. K tomu vyberte program „Hranolky, čerstvé“  a přizpůsobte čas a teplotu.
- 4) Bramborové wedges vyjměte z horkovzdušné fritézy a okamžitě podávejte.

Hranolky ze sladkých brambor

Přísady pro **2** osoby

- 400 g sladkých brambor
- 1 PL sezamu
- 1 špetka mořské soli
- 5 ml oleje

Příprava:

- 1) Oloupejte sladké brambory a nakrájejte je na tyčinky o tloušťce 1 x 1 cm.
- 2) Sezam bez tuku po dobu cca 10 minut nechte při teplotě 170 °C opézt, dokud neuvolní svou vůni. K tomu vyberte program „Manuálně 2“  a přiměřeně přizpůsobte čas a teplotu. Vhodným nářadím sezam občas promíchejte.
- 3) Nechte pražený sezam trochu ochladit a spolu se solí jej rozdrťte.
- 4) Dejte syrové hranolky ze sladkých brambor a olej do horkovzdušné fritézy a pečte při 220 °C cca 20–25 minut. K tomu vyberte program „Hranolky, čerstvé“  a přizpůsobte čas a teplotu.
- 5) Směs sezamu a soli vmíchejte pod hranolky ze sladkých brambor a okamžitě je podávejte.

UPOZORNĚNÍ

- Chcete-li získat křupavější výsledek, tyčinky ze sladkých brambor před usmažením namočte na 60 minut do vody. Pak je usušte a rovnoměrně je posypte potravinářským škrobem.

Ovocný salát s kuřecími prsíčky

Přísady pro **4** osoby

- 500 g kuřecích prsou
- 1 pomeranč nebo 1 mango
- 200 g remoulady nebo Miracel Whip
- sůl a pepř
- trochu čerstvé citronové šťávy
- trochu Worcester omáčky

Příprava:

- 1) Kuřecí prsíčka posypte solí a pepřem.

- 2) Fritovací rošt ⑩ včetně fritovací nádoby ② postavte do horkovzdušné fritézy, kuřecí prsíčka položte na něj a pečte při 220 °C po dobu 25–35 min. K tomu vyberte program „Manuálně 3“ (M3) a přiměřeně přizpůsobte čas a teplotu. Po 10–15 minutách kuřecí prsíčka obraťte.
- 3) Nechte kuřecí prsíčka vychladnout a rozdělte je na kousky prsty nebo 2 vidličkami.
- 4) Oloupejte pomeranč nebo mango a nakrájejte je na kousky.
- 5) Smíchejte remouladu s několika stříky Worcester omáčky a citronové šťávy.
- 6) Nyní smíchejte kuřecí prsíčka, ovoce a remouladu a nechte vše v chladničce několik hodin před podáním odstát.

Gyros

Přísady pro **2** osoby

- 500 g na plátky nakrájeného vepřového masa
- 2 PL gyros koření
- 10 ml oleje
- 60 ml smetany
- 2 ČL crème fraîche
- sůl

Příprava:


- 1) Smíchejte olej a gyros koření a zamíchejte vše do vepřového masa, nakrájeného na plátky. Pokud je to možné, nechte odležet několik hodin v chladničce.
- 2) Dejte maso do horkovzdušné fritézy a fritujte při teplotě 200 °C cca 15 minut. K tomu vyberte program „Maso“ (M) a přizpůsobte čas a teplotu. Pokud se gyros vzájemně přilepí, promíchejte ho občas vhodným nástrojem, aby se rovnoměrně osmažil.
- 3) Přidejte smetanu a crème fraîche a znovu smažte 2 minuty.

Kuřecí křídýlka

Přísady pro **2** osoby

- 6 kuřecích křídýlek
- 10 ml vinného octu
- 1 pár stříků Tabasco
- jemně sladká paprika
- trochu hnědého třtinového cukru nebo medu
- 2 ČL bylinek
- sůl a pepř
- 5 ml oleje

Příprava:





- 1) Smíchejte ocet, tabasco, cukr nebo med, bylinky a koření v míse.
- 2) Kuřecí křídýlka dejte do mísy a stejnoměrně je promíchejte s marinádou. Nejlépe je nechte přes noc odstát v chladničce.
- 3) Na horkovzdušné fritéze vyberte program „Kuřecí stehna/křídýlka“  a nastavte na 220 °C a 25–35 minut.
- 4) Dejte olej do horkovzdušné fritézy a krátce ho zahřejte.
- 5) Přidejte k tomu marinovaná kuřecí stehýnka a smažte až do konce programu. Proces fritování občas zkontrolujte.

Gratinované medailonky z vepřového filé

Přísady pro **4** osoby

- 400 g vepřového filé
- 1–2 rajčata
- sýr mozzarella
- sůl a pepř

Příprava:


- 1) Vepřové filé nakrájejte na 2 cm tlusté medailonky a okořeňte solí a pepřem.
- 2) Rajčata a sýr mozzarella nakrájejte na tenké plátky.
- 3) Fritovací rošt  včetně fritovací nádoby  postavte do horkovzdušné fritézy, položte na něj medailonky a fritujte při 220 °C po dobu cca 12 minut. K tomu vyberte program „Manuálně 3“  a přiměřeně přizpůsobte čas a teplotu.
- 4) Po uplynutí 12 minut položte na medailonky jeden plátek rajčete a plátek mozzarely a gratinujte cca 7 minut při cca 150 °C. K tomu opět vyberte program „Manuálně 3“ .

Marinovaný losos v sezamu

Přísady pro **4** osoby

- 500 g lososu
- 1 PL sezamu
- 25 ml sójové omáčky
- 25 ml citrónové šťávy
- 1 PL medu
- 1 ČL práškové papriky
- sůl a pepř

Příprava:

- 1) Smíchejte sójovou omáčku se sezamem, citrónovou šťávou, medem, práškovou paprikou a slaninou a pepřem do marinády.
- 2) Nakrájejte losos na kostičky a smíchejte s marinádou.
- 3) Míchadlo **3** příp. vyjměte z fritovací nádoby **2** a marinovaného lososa fritujte při 200 °C cca 5 minut. K tomu vyberte program „Ryba“  a přiměřeně přizpůsobte čas a teplotu.
- 4) Po uplynutí poloviny času zkontrolujte proces fritování a v případě potřeby promíchejte potraviny.
- 5) Okamžitě podávejte.

Míchaná vejce

Přísady pro **2** osoby

- 3 vejce
- 20 g šunky nakrájené na kostičky
- 10 g póru
- 50 ml smetany
- 1 rajče
- 5 ml oleje
- sůl a pepř
- 1 PL směsi zmrazených bylinek

Příprava:

- 1) Promíchejte vejce se smetanou.
- 2) Pórek nakrájejte na kroužky, rajčata na malé kousky.
- 3) Smíchejte vaječnou směs se šunkou, zeleninou a bylinkami a okořeňte solí a pepřem.
- 4) Na horkovzdušné fritéze vyberte program „Manuálně 1“ **(M1)** a nastavte na 150 °C a 8–10 minut.


- 5) Dejte olej do horkovzdušné fritézy a krátce ho zahřejte.
- 6) Přidejte vaječnou směs a fritujte cca 8–10 minut. Příp. vhodným nářadím vše občas promíchejte.
- 7) Okamžitě podávejte.

Bylinkové krutony

Přísady pro **4** osoby

- 4 krajíce toastového chleba
- 15 ml rozpuštěného másla
- 10 ml oleje
- 2 ČL bylinek podle libosti

Příprava:

- 1) Nakrájejte toastový chléb na stejně velké kostky a dejte je do horkovzdušné fritézy.
- 2) Smíchejte olej a máslo s bylinkami a rovnoměrně rozetřete přes kostky chleba.
- 3) V závislosti na požadovaném stupni zhnědnutí nechte fritovat při 180 °C cca 6–8 min v horkovzdušné fritéze. K tomu vyberte program „Manuálně 1“  a přiměřeně přizpůsobte čas a teplotu.

Bylinkové krutony chutnají velmi dobře v salátu nebo jako příležitostné drobné občerstvení.

Inhaltsverzeichnis

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

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes!

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

Dieses Gerät ist nicht geeignet für den Gebrauch...

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

WARNUNG

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

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

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

HINWEIS

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

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

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

HINWEIS

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

Entsorgung der Verpackung

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



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

HINWEIS

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

Gerätebeschreibung

Abbildung A:





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

Abbildung B:

- ❿ Garrost
- ⓫ Untersetzer
- ⓬ Messbecher


Technische Daten

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

Sicherheitshinweise

STROMSCHLAGGEFAHR

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

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

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

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

⚠️ WARNUNG! BRANDGEFAHR!

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



Achtung! Heiße Oberfläche!

ACHTUNG - GERÄTESCHÄDEN!

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

Vor dem ersten Gebrauch

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

STROMSCHLAGEGEFAHR

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

WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

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

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

HINWEIS

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

- 9) Öffnen Sie den Deckel **1**, entnehmen Sie vorsichtig den Garbehälter **2** und gießen Sie das Wasser weg. Lassen Sie den Garbehälter **2** und das Gerät gut abkühlen.

HINWEIS

- ▶ Während der ersten Inbetriebnahme kann es durch fertigungsbedingte Rückstände zu leichter Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Das ist völlig normal und ungefährlich. Sorgen Sie für ausreichend Belüftung, öffnen Sie zum Beispiel ein Fenster.
- ▶ Nutzen Sie den im Lieferumfang enthaltenen Untersetzer **11**, um den heißen Garbehälter **2** darauf abzustellen.

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

Lebensmittel zubereiten


Bereiten Sie mit maximal einem Messbecher **12** Speiseöl Pommes frites, Fleisch- und Gemüsepfannen, Eintöpfe uvm. zu. Durch die Zugabe eines geeigneten Speiseöls werden die zubereiteten Nahrungsmittel knuspriger und intensiver im Geschmack. Am besten geeignet sind geschmacksneutrale, pflanzliche Speiseöle, wie z. B. Sonnenblumen- oder Rapsöl. Auch Butterschmalz kann zum Frittieren verwendet werden. Auf keinen Fall geeignet sind Butter, Margarine oder Olivenöl, da sie nicht ausreichend hitzebeständig sind.

Durch die Heißluftzirkulation werden die Lebensmittel gleichmäßig erhitzt.

WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

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

- 1) Bereiten Sie die Lebensmittel laut Rezept vor.
- 2) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose. Das Display **8** leuchtet blau, die Ziffern blinken und es ertönt ein Signalton. Das Gerät ist nun im Standby-Modus.
- 3) Öffnen Sie den Deckel **1**.
- 4) Entfernen Sie das Zubehör, welches Sie nicht benötigen und fügen Sie die vorbereiteten Lebensmittel hinzu:
 - Wenn Sie den Garbehälter **2** samt Rührer **3** nutzen möchten:
 - Entfernen Sie ggf. den Garrost **10** und den Untersetzer **11** aus dem Garbehälter **2**. Kontrollieren Sie, ob der Rührer **3** fest auf der Vorrichtung des Garbehälters **2** steckt. Er mischt die Lebensmittel während des Garvorgangs gleichmäßig durch.

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

HINWEIS

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

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

HINWEIS

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

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

HINWEIS

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

Programme

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

HINWEIS

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

So stellen Sie ein Programm ein:

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

Programm		Standardeinstellung		Möglicher Einstellbereich
	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

Stav informací · Stand der Informationen:

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

IAN 292881