SILVERCREST®

HEISSLUFTFRITTEUSE SHFR 1450 A1

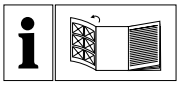
DE AT CH

HEISSLUFTFRITTEUSE

Bedienungsanleitung

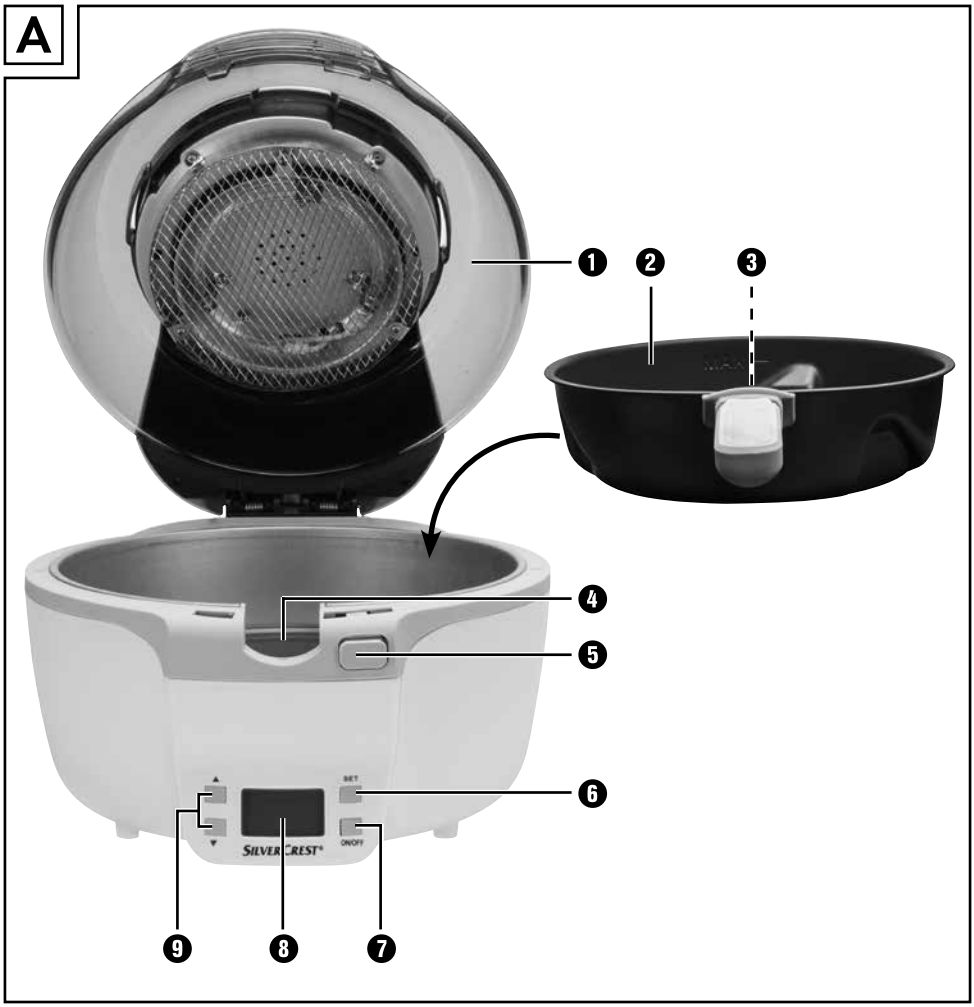
IAN 305804

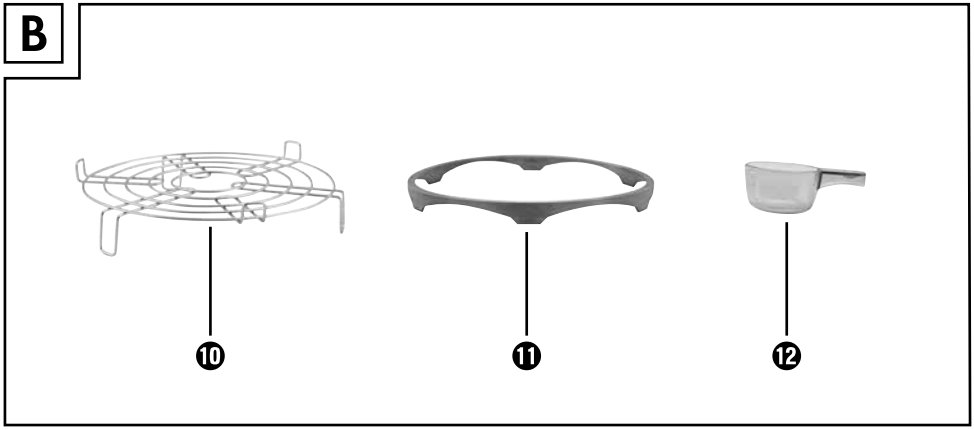
DE AT



(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.


A
1
2
3
4
5
6
7
8
9
SET
ON/OFF


B
10
11
12

Inhaltsverzeichnis

Einleitung 2

Bestimmungsgemäße Verwendung 2

Lieferumfang 3

Entsorgung der Verpackung 3

Gerätebeschreibung 4

Technische Daten 4

Sicherheitshinweise 5

Vor dem ersten Gebrauch 8

Lebensmittel zubereiten 9

Programme 11

Tabelle Garzeiten 13

Reinigung und Pflege 14

Lagerung 15

Fehlerbehebung 16

Anhang 16

Gerät entsorgen 16

Garantie der Kompernaß Handels GmbH 17

Service 18

Importeur 18

Rezepte 19

Pommes frites 19

Kartoffelwedges 19

Süßkartoffel-Pommes 20

Fruchtiger Hähnchenbrustsalat 21

Gyros 22

Hähnchenflügel 22

Überbackene Schweinefilet-Medaillons 23

Marinierter Sesam-Lachs 23

Rührei 24

Kräuter-Croûtons 24

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes!

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

Dieses Gerät ist nicht geeignet für den Gebrauch …

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

⚠ WARNUNG

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

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

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

HINWEIS

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

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Heißluftfritteuse
- Garbehälter
- Garrost
- Rührer
- Untersetzer
- Messbecher
- Bedienungsanleitung

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

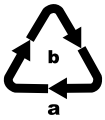
HINWEIS

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

Entsorgung der Verpackung

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

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



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.
Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert. Die Verpackungsmaterialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung:
1–7: Kunststoffe,
20–22: Papier und Pappe,
80–98: Verbundstoffe.

HINWEIS

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

Gerätebeschreibung

Abbildung A:

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

Abbildung B:

❿ Garrost
⓫ Untersetzer
⓬ Messbecher

Technische Daten

Netzspannung	220 – 240 V ~ (Wechselstrom), 50 Hz
Nennleistung	1450 W
Schutzklasse	I (⏚ 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.
- Die Reinigung und Wartung durch den Benutzer darf nicht von Kindern durchgeführt werden.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern zwischen 0 und 8 Jahren benutzt werden.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Während des Garvorgangs wird heißer Dampf freigesetzt, insbesondere, wenn Sie den Deckel öffnen. Halten Sie einen sicheren Abstand zum Dampf.
- Teile des Gerätes werden während des Betriebs sehr heiß. Berühren Sie diese nicht, um Verbrennungen zu vermeiden. Fassen Sie daher nur die Bedienelemente und den Handgriff des Garbehälters an.
- Bewegen Sie das Gerät nicht während des Betriebs, es besteht Verbrennungsgefahr!
- Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen oder Zubehör wechseln.

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- 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 von 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:

⚠ STROMSCHLAGGEFAHR

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

⚠ WARNUNG – VERLETZUNGSGEFAHR!

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

1) 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 ❽ leuchtet blau, die Zeitangabe blinkt und es ertönt ein Signalton. Das Gerät ist nun im Standby-Modus.
3) Drücken Sie die Entriegelungstaste ❺. Der Deckel ❶ springt auf.
4) Entnehmen Sie den Garrost ❿, den Messbecher ⓬ und den Untersetzer ⓫.
5) Geben Sie 300 – 500 ml Wasser in den Garbehälter ❷ und schließen Sie den Deckel ❶, indem Sie diesen herunterdrücken, bis er merklich einrastet.
6) Drücken Sie die Taste SET ❻ und wählen Sie über die Pfeiltasten ▲▼ ❾ 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 ❻ erneut, die Zeitangabe blinkt. Stellen Sie über die Pfeiltasten ▲▼ ❾ 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 ❼, um das Programm zu starten. Das Display ❽ leuchtet während des Betriebs weiß.
Bei Programmende ertönen 10 Signaltöne und das Display ❽ leuchtet blau. Das Gerät befindet sich wieder im Standby-Modus. Die Lüftung im Deckel ❶ 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 ausreichende Belüftung, öffnen Sie zum Beispiel ein Fenster.
- Nutzen Sie den im Lieferumfang enthaltenen Untersetzer ⓫, 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 ⓬ Speiseöl Pommes frites, Fleisch- und Gemüsepfannen, Eintöpfe uvm. zu. Durch die Zugabe eines geeigneten Speiseöls werden die zubereiteten Nahrungsmittel knuspriger und intensiver im Geschmack. Am besten geeignet sind geschmacksneutrale, pflanzliche Speiseöle, wie z. B. Sonnenblumen- oder Rapsöl. Auch Butterschmalz kann zum Frittieren verwendet werden. Auf keinen Fall geeignet sind Butter, Margarine oder Olivenöl, da sie nicht ausreichend hitzebeständig sind.
Durch die Heißluftzirkulation werden die Lebensmittel gleichmäßig erhitzt.

⚠ WARNUNG – VERLETZUNGSGEFAHR!

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

1) Bereiten Sie die Lebensmittel laut Rezept vor.
2) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose. Das Display ❽ 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 ⓾ und den Untersetzer ⓫ 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 ❷ mit den zu garenden Lebensmitteln. Überschreiten Sie dabei nicht die MAX-Markierung im Garbehälter ❷.
- Verteilen Sie ggf. ein geeignetes Speiseöl gleichmäßig über die Lebensmittel. Nutzen Sie dazu den Messbecher ⓬, überschreiten Sie bei der Dosierung nicht die MAX-Markierung am Messbecher ⓬ (35 ml).

■ Wenn Sie den Garrost ⓾ nutzen möchten:

- Entfernen Sie ggf. den Rührer ❸ und den Untersetzer ⓫ aus dem Garbehälter ❷.
- Stellen Sie den Garrost ⓾ mittig in den Garbehälter ❷ hinein und legen Sie das Gargut auf den Garrost ⓾.
- Wählen Sie das Programm „Manuell 3“ (M3), es arbeitet nur mit dem oberen Heizelement und ohne Rührfunktion.

5) Schließen Sie den Deckel ❶.

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 ❼ oder passen Sie Zeit und Temperatur an Ihre Bedürfnisse an:
   - Drücken Sie die Taste SET ❻, die Zeitangabe blinkt.
   - Stellen Sie über die Pfeiltasten ▲▼ ❾ die passende Zeit ein.
   - Drücken Sie die Taste SET ❻ erneut, die Temperaturangabe 🌡 blinkt.
   - Stellen Sie über die Pfeiltasten ▲▼ ❾ 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 ❼, um den Garprozess zu starten. Das Display ❽ leuchtet während des Betriebs weiß.
Je nach Programm beginnen die Heizelemente, der Rührer ❸ 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 ❽ leuchet blau. Das Gerät befindet sich wieder im Standby-Modus. Die Lüftung im Deckel ❶ 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 ❻ drücken und wie zuvor beschrieben fortfahren.
- Um den Garvorgang vorzeitig zu beenden, halten Sie die Taste ON/OFF ❼ für ca. 3 Sekunden gedrückt. Das Gerät befindet sich dann wieder im Standby-Modus, das Display ❽ leuchtet blau.
- Nutzen Sie den im Lieferumfang enthaltenen Untersetzer ⓫, um den heißen Garbehälter ❷ darauf abzustellen.

Programme

Das Gerät verfügt über acht voreingestellte Garprogramme. Wenn Sie eines der folgenden Programme auswählen, werden am Display ❽ 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 ❼ 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.
Chili 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 ❷ ohne den Garrost ❿. Wenn Sie für ein schonenderes Garen den Garrost ❿ nutzen möchten, verlängern sich die Garzeiten. Wählen Sie für die Nutzung mit dem Garrost ❿ 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 ❷ aus dem Gerät und entfernen Sie den Rührer ❸ aus dem Garbehälter ❷, indem Sie ihn waagerecht nach oben abziehen.

3) Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör:

- Reinigen Sie den Garbehälter ❷, den abgenommenen Deckelrand und den Untersetzer ⓫ in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel. Bei Bedarf können Sie den Griff des Garbehälters ❷ abnehmen, indem Sie die Taste an der Unterseite des Griffes drücken und diesen waagerecht abziehen. Spülen Sie die Teile zum Schluss mit klarem Wasser ab.
- Reinigen Sie den Garrost ⓾, den Rührer ❸ und den Messbecher ⓬ 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 ❶ 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 ❷ wieder auf die Vorrichtung bis er hörbar einrastet oder legen Sie ihn zur Lagerung in den Garbehälter ❷.

6) Stellen Sie den Garbehälter ❷ 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 ❷!

2) Den Griff des Garbehälters ❷ können Sie zur Lagerung abmontieren und in den Garbehälter ❷ legen.

3) Stecken Sie den Rührer ❸ auf die Vorrichtung in der Mitte des Garbehälters ❷. Stellen Sie den Garrost ⓾ darauf und legen Sie den Untersetzer ⓫ sowie den Messbecher ⓬ dazu.

4) Lagern Sie das Gerät mit geschlossenem Deckel ❶. 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 ❼ ein.
Im Display ❽ 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 ❽ 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 obenstehenden Fehlerbehebungen beheben lassen oder wenn Sie andere Arten von Störungen feststellen, wenden Sie sich bitte an unseren Service.

Anhang

Gerät entsorgen

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

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

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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

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

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

Service

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

(AT) **Service Österreich**
Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.at

(CH) **Service Schweiz**
Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 305804

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

Rezepte

HINWEIS

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

Pommes frites

Zutaten für **2** Personen

- 400 g Pommes frites (TK)
- Salz

Zubereitung:

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

Kartoffelwedges

Zutaten für **2** Personen

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

Zubereitung:

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

Süßkartoffel-Pommes

Zutaten für **2** Personen

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

Zubereitung

1) Süßkartoffeln schälen und in 1 x 1 cm dicke Stäbchen schneiden.
2) Sesam ohne Fett ca. 10 Minuten bei 170 °C rösten bis er zu duften beginnt. Wählen Sie dafür das Programm „Manuell 2“ (M2) und passen Sie Zeit und Temperatur entsprechend an. Rühren Sie den Sesam zwischendurch mit einem geeigneten Werkzeug durch.
3) Den gerösteten Sesam ein wenig abkühlen lassen und zusammen mit dem Salz zerstoßen.
4) Die rohen Süßkartoffelpommes und das Öl in die Heißluftfritteuse geben und bei 220 °C ca. 20 – 25 Min. backen. Wählen Sie dazu das Programm „Pommes frites, frisch“ und passen Sie Zeit sowie Temperatur an.
5) Die Sesam-Salz-Mischung unter die Süßkartoffelpommes mengen und diese sofort servieren.

HINWEIS

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

Fruchtiger Hähnchenbrustsalat

Zutaten für **4** Personen

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

Zubereitung

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

Gyros

Zutaten für **2** Personen

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

Zubereitung

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

Hähnchenflügel

Zutaten für **2** Personen

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

Zubereitung

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

Überbackene Schweinefilet-Medaillons

Zutaten für **4** Personen

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

Zubereitung

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

Marinierter Sesam-Lachs

Zutaten für **4** Personen

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

Zubereitung

1) Die Sojasoße mit dem Sesam, Zitronensaft, Honig, Paprikapulver sowie Salz und Pfeffer zu einer Marinade verrühren.
1) Den Lachs in Würfel schneiden und mit der Marinade vermengen.
2) Den Rührer ❸ ggf. aus dem Garbehälter ❷ 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 und Pfeffer
- 1 EL gemischte TK-Kräuter

Zubereitung:

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

Kräuter-Croûtons

Zutaten für **4** Personen

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

Zubereitung:

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

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

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

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

IAN 305804