SILVERCREST®

AIR FRYER SHFR 1450 A1

(HU)

FORRÓLEVEGŐS FRITŐZ

Használati utasítás

(DE) (AT) (CH)

HEISSLUFTFRITTEUSE

Bedienungsanleitung

IAN 305804

(HU)

HU

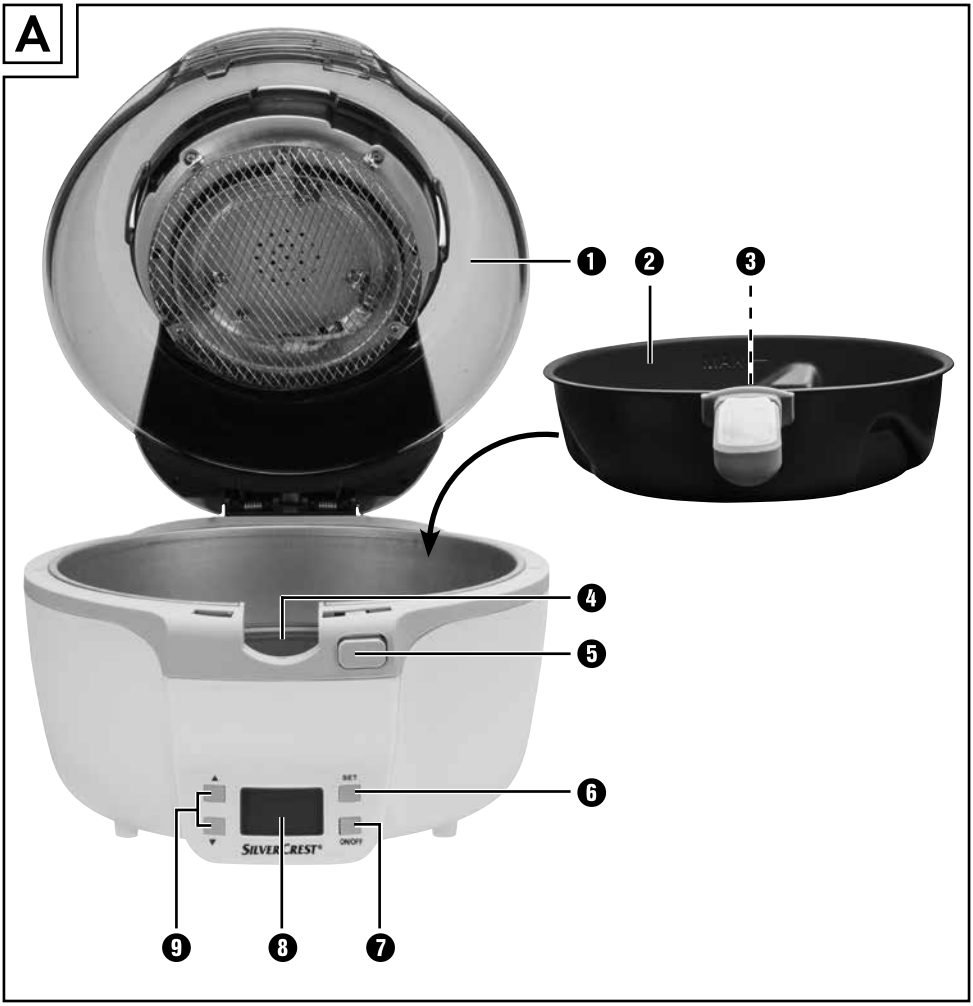
Olvasás előtt kattintson az ábrát tartalmazó oldalra és végezetül ismerje meg a készülék mindegyik funkcióját.

DE AT CH

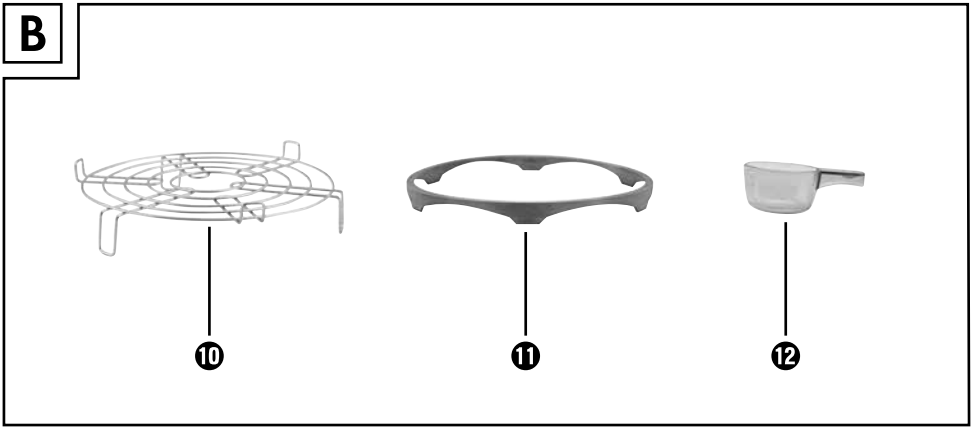
Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

HU	Használati utasítás	Oldal	1
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	25

A



B



Tartalomjegyzék

Bevezető 2

Rendeltetésszerű használat 2

A csomag tartalma 3

A csomagolás ártalmatlanítása 3

A készülék leírása 4

Műszaki adatok 4

Biztonsági utasítások 5

Az első használat előtt 8

Ételek készítése 9

Programok 11

Párolási idők táblázata 13

Tisztítás és ápolás 14

Tárolás 15

Hibaelhárítás 16

Függelék 16

A készülék ártalmatlanítása 16

Jótállási tájékoztató 17

Receptek 19

Hasábburgonya 19

Tepsis burgonya 19

Édesburgonya 20

Gyümölcsös csirkemell saláta 21

Gírosz 22

Csirkeszárny 22

Sült sertésfilé-medálok 23

Pácolt szezám-lazac 23

Rántotta 24

Fűszernövényes kruton 24

Bevezető

Gratulálunk új készüléke megvásárlásához!

Vásárlásával modern és kiváló minőségű termék mellett döntött. A használati útmutató a termék része. Fontos tudnivalókat tartalmaz a biztonságra, használatra és ártalmatlanításra vonatkozóan. A termék használata előtt ismerkedjen meg valamennyi használati és biztonsági utasítással. A terméket csak a leírtak szerint és a megadott célokra használja. A termék harmadik személynek történő továbbadása esetén adja át a készülékhez tartozó valamennyi leírást is.

Rendeltetésszerű használat

Ez a készülék kizárólag élelmiszerek párolására használható, magánháztartásokban. Ne használja a készüléket kereskedelmi célokra.

A készüléket csak száraz helyiségekben használja és soha ne használja a szabadban.

Ez a készülék nem használható...

- üzletekben, irodákban és más kereskedelmi területeken munkavállalók részére kialakított konyhákban,
- szállodák, motelek és szállás céljára szolgáló más létesítmények ügyfelei által,
- reggelit is kínáló panziókban.

⚠ FIGYELMEZTETÉS

Nem rendeltetésszerű használatból eredő veszély!

A készülék rendeltetésellenes és/vagy rendeltetésétől eltérő használata veszélyes lehet.

► A készüléket csak rendeltetésének megfelelően szabad használni.

► Tartsa be a jelen használati útmutatóban leírt kezelési módot.

TUDNIVALÓ

► A nem rendeltetésszerű használatból, szakszerűtlen javítási munkákból, jogosulatlanul végzett módosításból vagy nem engedélyezett alkatrészek használatából eredő károk esetén semmilyen igény nem érvényesíthető. A kockázatot egyedül a felhasználó viseli.

A csomag tartalma

A készüléket alapvetően az alábbi összetevőkkel szállítjuk:

- forrólevegős fritőz
- párolóedény
- pároló rács
- keverő
- alátét
- mérőpohár
- használati útmutató

1) Vegye ki a dobozból a készülék valamennyi részét és a használati útmutatót.
2) Távolítsa el a készülékről az összes csomagolóanyagot és az esetleges címkéket.

TUDNIVALÓ

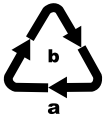
► Ellenőrizze a csomag tartalmát, hogy hiánytalan-e és nincs-e rajta látható sérülés.

► Hiányos szállítás vagy a nem megfelelő csomagolásból eredő, illetve a szállítás során keletkezett károk esetén forduljon az ügyfélszolgálathoz (lásd a ***Szerviz*** fejezetet).

A csomagolás ártalmatlanítása

A csomagolás védi a készüléket a sérülésektől a szállítás során. A csomagolóanyagokat környezetbarát és hulladék-ártalmatlanítási szempontok szerint választottuk ki és ezért újrahasznosíthatók.

Nyersanyagot takarít meg és csökkenti a hulladékmennyiséget, ha a csomagolást visszajuttatja a nyersanyag-körforgásba. A feleslegessé vált csomagolóanyagokat a hatályos helyi előírásoknak megfelelően ártalmatlanítsa.



A csomagolást környezetbarát módon ártalmatlanítsa.
Vegye figyelembe a különböző csomagolóanyagokon lévő jelzéseket és adott esetben válassza külön azokat. A csomagolóanyagok rövidítésekkel (a) és számjegyekkel (b) vannak megjelölve, az alábbi jelentéssel:
1 – 7: Műanyagok,
20 – 22: Papír és karton,
80 – 98: Kompozit anyagok.

TUDNIVALÓ

► Amennyiben lehetséges, őrizze meg az eredeti csomagolást a garancia ideje alatt, hogy garanciális javítás esetén a készüléket megfelelően be lehessen csomagolni.

A készülék leírása

„A” ábra:

❶ fedél (levehető külső gyűrű)
❷ párolóedény
❸ kivehető keverő
❹ sütőlap
❺ fedél kireteszelő gombja
❻ SET gomb
❼ ON/OFF gomb
❽ kijelző
❾ nyílgombok ▲ ▼ (idő vagy hőmérséklet növelése/csökkentése)

„B” ábra:

❿ pároló rács
⓫ alátét
⓬ mérőpohár

Műszaki adatok

Hálózati feszültség	220 – 240 V ~(váltóáram), 50 Hz
Névleges teljesítmény	1450 W
Védelmi osztály	I (⏚ védőföldelés)
	A készülék élelmiszerekkel érintkező részei élelmiszer-biztosak.

Biztonsági utasítások

⚠ ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE

- A készülék üzembehelyezése előtt ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megegyezik-e az adat-/teljesítménytáblán megadott hálózati feszültséggel.
- Úgy vezesse a hálózati kábelt, hogy az ne szorulhasson be vagy más módon se sérülhessen meg.
- A készüléket csak száraz helyiségekben és soha ne a szabadban használja.

Soha ne merítse a készüléket, a hálózati kábelt vagy a hálózati csatlakozódugót vízbe vagy más folyadékba! Ellenkező esetben áramütés veszélye áll fenn!

- Használat után, tisztítás vagy a készülék áthelyezése esetén mindig húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.
- Ha a készülék leesett vagy megsérült, nem szabad tovább használni. Ellenőriztesse a készüléket képzett szakemberrel és szükség esetén javíttassa meg.
- A veszélyek elkerülése érdekében a sérült hálózati csatlakozódugót vagy vezetéket azonnal cseréltesse ki megfelelő jogosultsággal rendelkező szakemberrel vagy az ügyfélszolgálattal.
- Csak a kivehető párolóedényt használja az ételek készítéséhez!

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- A készüléket csak a jelen használati útmutatóban leírt célokra használja. A készülék nem megfelelő használata esetén sérülésveszély áll fenn.
- Gondoskodjon arról, hogy a készülék stabilan álljon.
- Úgy helyezze el a hálózati kábelt, hogy arra senki ne léphessen rá és senki ne botolhasson meg benne.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- A készüléket lehetőleg egy hálózati aljzat közelében állítsa fel. Gondoskodjon arról, hogy a hálózati csatlakozódugó veszély esetén gyorsan elérhető legyen és a hálózati vezetékben le lehessen megbotlani.
- 8 évesnél idősebb gyermekek a készüléket csak állandó felügyelet mellett használhatják. A készüléket csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű, vagy kellő tapasztalattal és/vagy tudással nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett használhatják, vagy ha felvilágosították őket a készülék biztonságos használatáról és megértették az ebből eredő veszélyeket.
- A készülék tisztítását és a felhasználói karbantartást nem végezhetik gyermekek.
- A készüléket 0 - 8 éves korú gyermekek nem használhatják.
- Ne engedjen 8 évesnél fiatalabb gyerekeket a készülék és a csatlakozóvezeték közelébe.
- Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
- A párolási folyamat során forró gőz szabadul fel, különösen akkor, ha kinyitja a fedelet. Tartson biztonságos távolságot a gőztől.
- A készülék részei működés közben felforrósodnak. Az égési sérülések megelőzése érdekében ne nyúljon ezekhez a részekhez. Csak a kezelőelemeket és a párolóedény fogóját fogja meg.
- Működés közben ne mozgassa a készüléket; égési sérülés veszélye áll fenn!
- Tisztítás és tartozékok cseréje előtt hagyja lehűlni a készüléket.
- Soha ne emelje ki a párolóedényt a készülékházból működés közben.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! TŰZVESZÉLY!

- Ne használjon külső időzítőt vagy külön távvezérlő rendszert a készülék működtetéséhez.
- Ne használja a készüléket forró felületek vagy gyúlékony anyagok közelében.
- Soha ne hagyja a készüléket működés közben felügyelet nélkül.
- Soha ne helyezze a készüléket gyúlékony tárgyak közelébe vagy alá, különösen ne függönyök vagy fali szekrények alá.

Figyelem! Forró felület!

FIGYELEM - KÉSZÜLÉKBEN KELETKEZŐ KÁR!

- Ne dugjon semmit a készülék fedelén lévő szellőzőnyílásokba és ne takarja le azt.
- Ügyeljen arra, hogy ne kerüljön folyadék a készülék fedelén lévő szellőzőnyílásokba.
- A tapadásmentes bevonat védelme érdekében ne használjon fém eszközöket, pl. kést, villát stb. Ne használja tovább a készüléket, ha sérült a tapadásmentes bevonat.
- Ne használja a készüléket a párolóedény behelyezése nélkül!
- A mozgatáshoz a készülék oldalsó alsó részét fogja meg. Ehhez ne a párolóedény fogóját használja.
- Csak a gyártó által ajánlott tartozékokat használjon.

Az első használat előtt

A forrólevegős fritőz első használata előtt, kérjük, tegye a következőt a gyártásból esetlegesen visszamaradt szennyeződések eltávolításához:

⚠ ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE

► A hálózati kábel nem érhet a forrólevegős fritőz forró részeihez. Áramütés veszélye!

⚠ FIGYELMEZTETÉS – SÉRÜLÉSVESZÉLY!

► A készülék részei, különösen a sütőlap ❹, a tartozékok és a fedél ❶, működés közben felforrósodnak. Ezekhez ne érjen hozzá, csak a kezelőelemeket és a párolóedény ❷ fogóját fogja meg. Az égési sérülések megelőzése érdekében, használjon edényfogó kesztyűt az élelmiszerek kivétele során.

1) Állítsa a készüléket vízszintes, sima, stabil és hőálló felületre.

TUDNIVALÓ

► Amennyiben a forrólevegős fritőzt a tűzhely feletti páraelszívó alá kívánja állítani, ügyeljen arra, hogy a tűzhely ki legyen kapcsolva.

2) Csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót egy csatlakozóaljzatba.
A kijelző ❽ kéken világít, az időkijelző villog és egy hangjelzés hallható.
A készülék ezzel készenléti állapotban van.

3) Nyomja meg a kireteszelő gombot ❺. A készülék fedele ❶ felpattan.

4) Vegye ki a pároló rácsot ❿, a mérőpoharat ⓬ és az alátétet ⓫.

5) Töltsön 3-5 dl vizet a párolóedénybe ❷ és csukja le a fedelet ❶ úgy, hogy lefelé nyomja, amíg érezhetően bekattan.

6) Nyomja meg a SET gombot ❻ és válassza ki a nyílgombokkal ▲ ▼ ❾ a (M1) programot. A ▲ nyílgombbal az óramutató járásával megegyező irányba, a ▼ nyílgombbal pedig az óramutató járásával ellentétes irányba mozoghat a menüben.
A gyorsabb navigáláshoz a menüben tartsa lenyomva a gombot.

7) Nyomja meg ismét a SET gombot ❻, ekkor az időkijelzés villog. Állítson be a nyílgombokkal ▲ ▼ ❾ egy 20 perces időt. A számjegyek gyorsabb pörgetésének indításához tartsa lenyomva a gombot.

8) A program indításához nyomja meg az ON/OFF gombot ❼. A kijelző ❽ működés közben fehéren világít.
A program végén 10 hangjelzés hallható és a kijelző ❽ kéken világít.
A készülék ismét készenléti üzemmódban van. A készülék hűtéséhez a fedélben ❶ lévő szellőző egy kis ideig tovább működik.

9) Nyissa ki a fedelet ❶, óvatosan vegye ki a párolóedényt ❷ és öntse ki a vizet. Hagyja alaposan lehűlni a párolóedényt ❷ és a készüléket.

TUDNIVALÓ

- A készülék első üzembe helyezése során előfordulhat, hogy a gyártásból visszamaradt anyagok miatt enyhe füst és szag képződik. Ez teljesen normális és nem veszélyes. Gondoskodjon megfelelő szellőzésről, például nyisson ki egy ablakot.
- Használja a csomagban található alátétet ⓫ és állítsa rá a forró párolóedényt ❷.

10) Tegye a ***Tisztítás és ápolás*** fejezetben leírtakat.

Ételek készítése

Készítsen egy mérőpohár ⓬ étolajjal sült krumplit, serpenyős húst és zöldséget, egytálételeket és sok minden mást. A megfelelő étolaj hozzáadásával az elkészített ételek ropogósabbak és intenzívebb ízűek lesznek. A legalkalmasabbak a semleges ízű növényi étolajok, mint például a napraforgó- vagy repceolaj. A vajzsír is használható a sütéshez. Semmiképpen nem alkalmas a vaj, a margarin vagy az olívaolaj, mivel ezek nem eléggé hőállók.
A forrólevegő-keringés révén egyenletesen melegszik fel az élelmiszer.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- A készülék részei, különösen a sütőlap ❹, a tartozékok és a fedél ❶, működés közben felforrósodnak. Ezekhez ne érjen hozzá, csak a kezelőelemeket és a párolóedény ❷ fogóját fogja meg. Az égési sérülések megelőzése érdekében, használjon edényfogó kesztyűt az élelmiszerek kivétele során.

1) Készítse elő az ételeket a recept szerint.

2) Csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót egy csatlakozóaljzatba.
A kijelző ❽ kéken világít, a számok villognak és egy hangjelzés hallható.
A készülék ezzel készenléti állapotban van.

3) Nyissa ki a fedelet ❶.

4) Távolítsa el a tartozékot, amire nincs szüksége, és adja hozzá az előkészített élelmiszereket:

■ Ha a párolóedényt ❷ a keverővel ❸ együtt kívánja használni:
  – Adott esetben távolítsa el a pároló rácsot ❿ és az alátétet ⓫ a párolóedényből ❷. Ellenőrizze, hogy a keverő ❸ stabilan van a párolóedény ❷ szerkezetére helyezve. Ez egyenletesen átkeveri az ételeket a párolási folyamat közben.

- Töltse a párolóedénybe ❷ a párolni kívánt élelmiszert. Ne lépje túl a párolóedényben ❷ lévő MAX jelzést.
- Adott esetben oszlasson el egyenletesen megfelelő étolajat az ételen. Ehhez használja a mérőpoharat ⓬, az adagolás során ne lépje túl a mérőpoháron ⓬ lévő MAX jelzést (0,35 dl).

■ Ha a pároló rácsot ❿ kívánja használni:

- Adott esetben távolítsa el a keverőt ❸ és az alátétet ⓫ a párolóedényből ❷.
- Állítsa a pároló rácsot ❿ a párolóedény ❷ közepére és helyezze a párolni kívánt ételt a pároló rácsra ❿.
- Válassza a „Manuális 3" programot (M3), ez csak a felső fűtőelemmel dolgozik keverőfunkció nélkül.

5) Csukja le a fedelet ❶.

6) Válasszon ki egy megfelelő programot ***Az első használat előtt*** fejezetben leírtak szerint.
Vagy nyomja meg az ON/OFF gombot ❼ a program azonnali indításához vagy állítsa be az időt és a hőmérsékletet saját igényeinek megfelelően:
   - Nyomja meg a SET gombot ❻, ekkor az időkijelzés villog.
   - Állítsa be a nyílgombokkal ▲ ▼ ❾ a megfelelő időt.
   - Nyomja meg ismét a SET gombot ❻, ekkor a hőmérséklet-kijelzés villog.
   - Állítsa be a nyílgombokkal ▲ ▼ ❾ a megfelelő hőmérsékletet.

TUDNIVALÓ

► A beállítható hőmérséklet- és időtartomány programtól függően változik, lásd a ***Programok*** fejezetben található táblázatot.

7) A párolási folyamat indításához nyomja meg az ON/OFF gombot ❼.
A kijelző ❽ működés közben fehéren világít.
Programtól függően elkezdenek működni a fűtőelemek, a keverő ❸ és a szellőzés.

TUDNIVALÓ

► A felső fűtőelem időközönként lekapcsolódhat. Ez azt jelenti, hogy a készülék elérte a pároláshoz szükséges hőmérsékletet. A fűtőelem kis idő múlva ismét bekapcsol és tovább fűt.

8) A program végén 10 hangjelzés hallható és a kijelző ❽ kéken világít.
A készülék ismét készenléti üzemmódban van. A készülék hűtéséhez a fedélben ❶ lévő szellőző egy kis ideig tovább működik.

TUDNIVALÓ

- Rendszeresen ellenőrizze a párolási folyamatot. A táblázatban megadott , ill. a készülékben előre programozott értékek tájékoztató jellegűek, a tényleges párolási idő az ételek jellegétől függően változhat.
- A párolási állapot ellenőrzése vagy további hozzávalók hozzáadása céljából ki lehet nyitni a fedelet ❶ a párolási folyamat közben. A fedél ❶ kinyitásakor a fűtőelem átmenetileg kikapcsol, amíg a fedelet ❶ vissza nem zárja.
- Az idő és a hőmérséklet a párolási folyamat közben manuálisan módosítható, ha megnyomja a SET gombot ❻, majd az előzőekben leírtak szerint jár el.
- A párolási folyamat idő előtti befejezéséhez tartsa lenyomva az ON/OFF gombot ❼ kb. 3 másodpercig. A készülék ekkor ismét készenléti üzemmódban van és a kijelző ❽ kéken világít.
- Használja a csomagban található alátétet ⓫ és állítsa rá a forró párolóedényt ❷.

Programok

A készülék nyolc előre beállított párolási programmal rendelkezik. Ha kiválasztja az alábbi programok egyikét, a kijelzőn ❽ megjelenik az előre beállított párolási idő és hőmérséklet. Ezek a beállítások recept vagy igény szerint módosíthatók bizonyos mértékben.
A három manuális program további testreszabható beállításokat kínál arra az esetre, ha a többi program egyike sem alkalmas. Ezeket használja például a saját receptjeihez vagy az ételek melegen tartásához.

TUDNIVALÓ

- A beállítható hőmérséklet- és időtartomány a programtól függően változik, lásd az alábbi táblázatot.

Az alábbiak szerint állítható be egy program:

1) Válasszon ki egy megfelelő programot ***Az első használat előtt*** fejezetben leírtak szerint.A programok alapértelmezett beállításait a következő táblázat tartalmazza.

2) Vagy nyomja meg az ON/OFF gombot ❼ a program azonnali indításához vagy állítsa be az időt és a hőmérsékletet saját igényeinek megfelelően, az ***Ételek készítése*** fejezetben leírtak szerint.

Program		Standard beállítás		Lehetséges beállítási tartomány
	Hasábburgonya, fagyasztott ♦ keverőfunkcióval ♦ Fűtőelem fent + lent	Hőmérséklet	240 °C	200 – 240 °C
		Idő	30 perc	25 – 35 perc
	Hasábburgonya, friss ♦ keverőfunkcióval ♦ Fűtőelem fent + lent	Hőmérséklet	240 °C	200 – 240 °C
		Idő	35 perc	25 – 45 perc
	Csirkecomb / -szárny ♦ keverőfunkcióval ♦ Fűtőelem fent + lent	Hőmérséklet	220 °C	200 – 240 °C
		Idő	20 perc	15 – 35 perc
	Hal ♦ keverőfunkció nélkül ♦ Fűtőelem fent + lent	Hőmérséklet	200 °C	150 – 230 °C
		Idő	15 perc	8 – 25 perc
	Hús ♦ keverőfunkcióval ♦ Fűtőelem fent + lent	Hőmérséklet	230 °C	200 – 240 °C
		Idő	10 perc	10 – 30 perc
M3	**Manuális 3** ♦ keverőfunkció nélkül ♦ Fűtőelem fent	Hőmérséklet	100 °C	100 – 220 °C
		Idő	30 perc	5 – 60 perc
M2	**Manuális 2** ♦ keverőfunkció nélkül ♦ Fűtőelem fent + lent	Hőmérséklet	200 °C	100 – 220 °C
		Idő	30 perc	5 – 60 perc
M1	**Manuális 1** ♦ keverőfunkcióval ♦ Fűtőelem fent + lent	Hőmérséklet	100 °C	60 – 240 °C
		Idő	5 perc	5 – 60 perc

TIP

Burgonyás ételek készítéséhez a forrólevegős fritőzben a nem szétfövő burgonyafajták a legalkalmasabbak. Mossa le tiszta vízzel az összedarabolt burgonyát; ezzel megakadályozható, hogy a párolás során egymáshoz ragadjanak. Alaposan törölje szárazra a burgonyadarabokat, mielőtt a forrólevegős fritőzbe helyezi.

Párolási idők táblázata

A táblázatban példákat talál arra, hogy milyen ételeket milyen hőmérsékleten és mennyi ideig kell párolni. Amennyiben a párolni kívánt élelmiszer csomagolásán lévő utasítások eltérnek a táblázatban megadottaktól, kérjük, hogy a csomagoláson található utasításokat kövesse.

Élelmiszer	Súly (dkg)	Hozzáadás	Hőmérsék-let	Idő
Zöldség				
Hasábburgonya, fagyasztott	40	–	200 – 240 °C	25 – 35 perc
Hasábburgonya, friss	40	0,5 dl olaj	200 – 240 °C	25 – 45 perc
Burgonya, kockára vágott	75	0,5 dl olaj	200 – 240 °C	30 – 40 perc
Cukkini	50	1,6 dl hideg víz és 0,5 dl olaj	240 °C	10 – 15 perc
Paprika	40	1,6 dl hideg víz és 0,5 dl olaj	240 °C	8 – 15 perc
Gomba	40	0,5 dl olaj	240 °C	10 – 15 perc
Hagyma	45	0,5 dl olaj	240 °C	12 – 15 perc
Hús				
Chicken nuggets (friss)	50 (30x50 mm)	–	230 °C	20 – 25 perc
Sertéskaraj	35 (30x50 mm)	0,5 dl olaj	230 °C	16 – 25 perc
Marhahús	40	0,5 dl olaj	230 °C	8 – 12 perc
Chilli con carne	35	0,5 dl olaj	230 °C	6 – 12 perc
Virsli	30	–	230 °C	8 – 12 perc
Csirkecomb	70	–	230 °C	22 – 28 perc
Csirkemell	35	–	230 °C	10 – 15 perc
Báránykaraj	2 - 3 darab (2,5 cm vastag)	0,5 dl olaj	230 °C	20 – 25 perc
Sertésszűz (vékony)	25	0,5 dl olaj	230 °C	6 – 10 perc

Élelmiszer	Súly (dkg)	Hozzáadás	Hőmérsék-let	Idő
Hal				
Rántott garnélarák	14 darab	–	200 °C	10 – 15 perc
Tilapia	35	–	200 °C	12 – 18 perc
Királygarnéla	30	–	200 °C	20 – 25 perc
Garnélarák	25	–	200 °C	15 – 20 perc

TUDNIVALÓ

- A megadott értékek tájékoztató jellegűek. A párolási idő és a hőmérséklet az élelmiszer jellegétől és az egyéni ízléstől függően változhat.
- A megadott értékek a párolóedény ❷ pároló rács ❿ nélküli használatára vonatkoznak. Ha a kímélő pároláshoz a pároló rácsot ❿ kívánja használni, akkor meghosszabbodik a párolási idő.
  A pároló rács ❿ használatához válassza a „Manuális 3" programot (M3).

Tisztítás és ápolás

⚠ FIGYELMEZTETÉS - ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE!

- A készülék tisztítása előtt mindig húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.
- Semmiképpen ne merítse a készüléket folyadékba! Az áramütés által életveszély állhat fenn és kár keletkezhet a készülékben.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – ÉGÉSI SÉRÜLÉS VESZÉLYE!

- Tisztítás előtt hagyja lehűlni a készüléket.

FIGYELEM – ANYAGI KÁR!

- A tisztításhoz ne használjon maró vagy súroló hatású tisztítószereket/-anyagokat, például súrolókrémet vagy acélgyapotot. Ezek kárt tehetnek a készülék felületében!

Szerelje szét a forrólevegős fritőzt az egyszerű tisztításhoz:

1) Fogja erősen mindkét kezével a fedél szélét és forgassa el az óramutató járásával ellentétes irányba, amíg ki nem vehető a tartóból.
2) Adott esetben vegye ki a párolóedényt ❷ a készülékből és távolítsa el a keverőt ❸ a párolóedényből ❷ vízszintesen felfelé húzva.

3) Tisztítsa meg a készüléket és a tartozékokat:

- A párolóedényt ❷, a levett fedélszélet és az alátétet ⓫ enyhén mosogatószeres meleg vízben tisztítsa meg. Szükség esetén levehető a párolóedény ❷ fogója, ha megnyomja a fogó alján lévő gombot és vízszintesen lehúzza azt. Végül öblítse le tiszta vízzel az összes elemet.
- A pároló rácsot ⓪, a keverőt ❸ és a mérőpoharat ⓬ enyhén mosogatószeres meleg vízben tisztítsa meg, majd öblítse le tiszta vízzel.

  Az alkatrészek a mosogatógéppel is moshatók.
- Tisztítsa meg a készüléket egy nedves törlőkendővel. Szükség esetén tegyen enyhe hatású mosogatószert a törlőkendőre. Ezt követően alaposan törölje át csak vízzel benedvesített törlőkendővel. Ügyeljen arra, hogy ne kerüljön folyadék a készülék fedelébe ❶!
- Makacs szennyeződés esetén használjon enyhén mosogatószeres nem súroló mosogatószivacsot. Az esetleges mosogatószer-maradványok eltávolításához törölje át egy nedves törlőkendővel.
- A készülék összeszerelése előtt alaposan töröljön szárazra minden elemet.

4) Fogja erősen mindkét kezével a fedél szélét és csúsztassa vissza a felső részre, közben ügyeljen a megfelelő mélyedésekre. Forgassa el a fedél szélét az óramutató járásával megegyező irányba, amíg hallhatóan bekattan.

5) Csúsztassa vissza a párolóedény ❷ fogóját a szerkezetre, amíg hallhatóan bekattan vagy helyezze tárolás céljából a párolóedénybe ❷.

6) Helyezze vissza a párolóedényt ❷ a forrólevegős fritőzbe. Közben ügyeljen a készülékházon lévő fogómélyedésre.

TUDNIVALÓ

Egyéb karbantartási munkákat csak egy hivatalos szakvállalatnak vagy az ügyfélszolgálatnak kell végeznie.

Tárolás

1) A készüléket mindkét kezével oldalról a készüléket alulról fogva emelje fel vagy vigye. Ehhez soha ne a párolóedény ❷ fogóját használja!

2) A párolóedény ❷ fogóját a tároláshoz le lehet szerelni és a párolóedénybe ❷ lehet tenni.

3) Helyezze a keverőt ❸ a párolóedény ❷ közepén lévő szerkezetre. Helyezze rá a pároló rácsot ⓪ és tegye mellé az alátétet ⓫, valamint a mérőpoharat ⓬.

4) A készüléket lezárt fedéllel ❶ tárolja. Ilyen módon a készülék belseje és a tartozékok tiszták és pormentesek maradnak.

Hibaelhárítás

PROBLÉMA	LEHETSÉGES OK	LEHETSÉGES MEGOLDÁSOK
A készülék nem működik.	A készülék nincs a hálózati csatlakozóaljzatra csatlakoztatva.	Csatlakoztassa a készüléket egy hálózati csatlakozóaljzatba.
	A készülék hibás.	Forduljon a szervizhez.
	A készülék ki van kapcsolva.	Kapcsolja be a készüléket, nyomja meg az ON/OFF gombot ❼.
A kijelzőn ❽ az E1 jelenik meg.	Rövidzárlat van a rendszerben.	Húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból és forduljon az ügyfélszolgálathoz.
A kijelzőn ❽ E2 jelenik meg.	Rövidzárlat van a rendszerben.	Húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból és forduljon az ügyfélszolgálathoz.

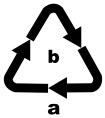
Ha a hibát nem lehet elhárítani a fenti hibaelhárító tippekkel, vagy ha ezektől eltérő zavarokat észlel, akkor forduljon szervizünkhöz.

Függelék

A készülék ártalmatlanítása

Semmi esetre se dobja a készüléket a háztartási hulladékba.
A termékre a 2012/19/EU uniós irányelv vonatkozik.
A készüléket kizárólag engedélyezett hulladékkezelő üzemben vagy a kommunális hulladékkezelő létesítményben ártalmatlanítsa. Vegye figyelembe a hatályos előírásokat. Ha bizonytalan, vegye fel a kapcsolatot a hulladékkezelővel.

A kiszolgált termék megsemmisítési lehetőségeiről lakóhelye illetékes önkormányzatánál tájékozódhat.



A csomagolást környezetbarát módon ártalmatlanítsa.
Vegye figyelembe a különböző csomagolóanyagokon látható jelzéseket és adott esetben válassza külön azokat. A csomagolóanyagok rövidítésekkel (a) és számjegyekkel (b) vannak megjelölve, az alábbi jelentéssel:
1 – 7: Műanyag,
20 – 22: Papír és karton,
80 – 98: Kompozit anyagok.

Minden csomagolóanyagot környezetbarát módon ártalmatlanítson.

HU JÓTÁLLÁSI TÁJÉKOZTATÓ

A termék megnevezése: forrólevegős fritőz	Gyártási szám: 305804
A termék típusa: SHFR 1450 A1	A termék azonosításra alkalmas részeinek meghatározása:
A gyártó cégneve és címe: KOMPERNASS HANDELS GMBH BURGSTRASSE 21 DE-44867 BOCHUM NÉMETORSZÁG	A szerviz neve, címe és telefonszáma: Szerviz Magyarország / Hornos Ltd. Zrinyi Utca 39, 2600 Vac, Tel.: 06800 21225
Az importáló és forgalmazó cégneve és címe: Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt., H-1037 Budapest, Rádl árok 6.	

1. A jótállási idő a Magyar Köztársaság területén, Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt. üzletében történt vásárlás napjától számított 3 év.
2. A jótállási igény a jótállási jeggyel érvényesíthető. A jótállási jegy szabálytalan kiállítása, vagy átadásának elmaradása nem érinti a jótállási kötelezettség-vállalás érvényességét. Kérjük, hogy a vásárlás tényének és időpontjának bizonyítására őrizze meg a pénztári fizetésnél kapott jótállási jegyet (nyugtát).
3. A vásárlástól számított három napon belül érvényesített csereigény esetén a forgalmazó köteles a terméket kicserélni, feltéve ha a hiba a rendeltetésszerű használatot akadályozza. A jótállási jogokat a termék tulajdonosaként a fogyasztó érvényesítheti az áruházakban, valamint a jótállási tájékoztatóban feltüntetett szervizekben.

   A fogyasztó jótállási kifogásáról a forgalmazó (szerviz) jegyzőkönyvet köteles felvenni, amelyben rögzíteni kell a fogyasztó nevét, címét, a fogyasztási cikk (termék) megnevezését, vételárát, a vásárlás időpontját, a hiba bejelentésének időpontját, a hiba leírását, a fogyasztó által érvényesíteni kívánt igényt, a kifogás rendezésének módját. Amennyiben a kifogás rendezésének módja a fogyasztó igényétől eltér, ennek indokolását a jegyzőkönyvben meg kell adni. A jegyzőkönyv másolatát a fogyasztónak át kell adni. Ha a kötelezett a fogyasztó igényének teljesíthetőségéről annak bejelentésekor nem tud nyilatkozni, álláspontjáról legkésőbb három munkanapon belül köteles értesíteni a fogyasztót.

   A jótállás ideje alatt a fogyasztó kérheti a termék kijavítását, kicserélését, vagy ha a termék nem javítható vagy cserélhető, árleszállítást kérhet, vagy elállhat a szerződéstől és visszakérheti a vételárat. Ha a forgalmazó, vagy szerviz a termék kijavítását megfelelő határidőre nem vállalja, vagy nem végzi el, a fogyasztó a hibát a forgalmazó költségére kijavíthatja, vagy mással kijavíttathatja. A kijavítás során a termékbe csak új alkatrész kerülhet beépítésre.

4. A fogyasztó a hiba felfedezésé után a lehető legrövidebb időn belül köteles a hibát bejelenteni és a terméket a jótállási jogok érvényesítése céljából átadni. A hiba felfedezésétől számított két hónapon belül bejelentett jótállási igényt időben közöltnek kell tekinteni. A közlés elmaradásából eredő kárért a fogyasztó felelős. A jótállási igény érvényesíthetőségének határideje a termék, vagy fődarabjának kicserélése, kijavítása esetén a kicserélt, vagy kijavított termékre, illetve alkatrészre újra kezdődik.
5. A rögzített bekötésű, illetve a 10 kg-nál súlyosabb, vagy tömegközlekedési eszközön nem szállítható terméket az üzemeltetés helyén kell megjavítani. Abban az esetben, ha a javítás a helyszínen nem végezhető el, a termék ki- és visszaszereléséről, valamint szállításáról a forgalmazónak kell gondoskodnia.
6. A jótállás nem áll fenn, ha a hiba a nem rendeltetésszerű használatból, átalakításból, helytelen tárolásból, vagy a használati utasítástól eltérő kezelésből, vagy bármely a vásárlást követő behatásból fakad, vagy elemi kár okozta, és azt a forgalmazó, vagy a szerviz bizonyítja. A jótállás nem vonatkozik a mozgó kopó alkatrészek (világítótestek, gumiabroncsok stb.) rendeltetésszerű elhasználódására. A szerviz és a forgalmazó a kijavítás során nem felel a terméken a fogyasztó vagy harmadik személyek által tárolt adatokért vagy beállításokért.

   A jótállás a fogyasztó törvényből eredő szavatossági jogait és azok érvényesíthetőségét nem érinti.

A jótállási igény bejelentésének és javításra átvételi időpontja:	A hiba oka:
A fogyasztó részére történő visszaadás időpontja:	A hiba javításának módja:
A szerviz bélyegzője, kelt és aláírása:	A javításra tekintettel a jótállás új határideje:

Receptek

TUDNIVALÓ

► A receptekben megadott hőmérsékletbeállítások és időadatok csupán ajánlások. Ezek a hozzávalók jellegétől és az egyéni ízléstől függően változhatnak!

Hasábburgonya

Hozzávalók **2** személyre

- 40 dkg hasábburgonya (fagyasztott)
- só

Elkészítés

1) Tegye a fagyasztott hasábburgonyát a forrólevegős fritőzbe és oszlasson el rajta egy csipet sót.
2) Válassza ki a „Hasábburgonya, fagyasztott” programot és párolja a burgonyát 220 °C-on kb. 35 percig. Állítsa be hozzá az időt és a hőmérsékletet manuálisan, az ***Ételek készítése*** fejezetben leírtak szerint.

Tepsis burgonya

Hozzávalók **2** személyre

- 40 dkg burgonya (vékony héjú)
- 0,1 dl olívaolaj
- 2 evőkanál őrölt paprika (édesnemes)
- 1 teáskanál csilipor
- 1 csipet cukor
- tengeri só
- bors

Elkészítés

1) Alaposan mossa meg a burgonyát és darabolja héjastól nem túl vastag hasábokra.
2) Keverje össze a burgonyahasábokat a maradék hozzávalókkal egy megfelelően nagy edényben.
3) Tegye a keveréket a forrólevegős fritőzbe és süsse aranybarnára 220 °C-on kb. 30 – 40 percig. Ehhez válassza a „Hasábburgonya, friss” programot és állítsa be a megfelelő időt és hőmérsékletet.
4) Vegye ki a tepsis burgonyát a forrólevegős fritőzből és tálalja azonnal.

Édesburgonya

Hozzávalók **2** személyre

- 40 dkg édesburgonya
- 1 evőkanál szezám
- 1 csipet tengeri só
- 0,5 dl olaj

Elkészítés

1) Hámozza meg az édesburgonyát és darabolja 1 x 1 cm vastag hasábokra.
2) Pirítsa a szezámmagot kb. 10 percig 170 °C-on, amíg kezdi érezni az illatát. Ehhez válassza a „Manuális 2" programot (M2) és állítsa be a megfelelő időt és hőmérsékletet. Időnként keverje meg a szezámot egy alkalmassal eszközzel.
3) Hagyja kissé kihűlni a pirított szezámot és törje össze a sóval együtt.
4) Tegye az édesburgonyát és az olajat a forrólevegős fritőzbe és süsse 220 °C-on kb. 20 – 25 percig. Ehhez válassza a „Hasábburgonya, friss" programot ✋ és állítsa be a megfelelő időt és hőmérsékletet.
5) Keverje össze az édesburgonyát a szezám-só keverékkel és tálalja azonnal.

TUDNIVALÓ

► A ropogós eredményhez, áztassa be az édesburgonya-hasábokat a párolás előtt 60 percig. Ezt követően törölje szárazra és szórja meg egyenletesen étkezési keményítővel.

Gyümölcsös csirkemell saláta

Hozzávalók **4** személyre

- 50 dkg csirkemell
- 1 narancs vagy 1 mangó
- 20 dkg remoulade vagy Miracel Whip
- só és bors
- kevés citromlé, friss
- kevés Worcester szósz

Elkészítés

1) Fűszerezze be a csirkemellet sóval és borssal.
2) Tegye a pároló rácsot ⑩ a párolóedénnyel ❷ együtt a forrólevegős fritőzbe, oszlassa el rajta a csirkemellet és párolja 220 °C-on 25 – 35 percig. Ehhez válassza a „Manuális 3" programot (M3) és állítsa be a megfelelő időt és hőmérsékletet. 10 – 15 perc után fordítsa meg a csirkemellet.
3) Hagyja lehűlni a csirkemellet és szedje szét az ujjaival vagy 2 villával.
4) Hámozza meg és darabolja kis darabokra a narancsot és a mangót.
5) Keverje össze a remoulade-mártást néhány csepp Worcester szósszal és citromlével.
6) Ezt követően keverje össze a csirkemellet, a gyümölcsöt és remoulade-t és a tálalás előtt hagyja összeállni néhány órát a hűtőszekrényben.

Gírosz

Hozzávalók **2** személyre

- 50 dkg darabolt sertéshús
- 2 evőkanál gírosz fűszer
- 0,1 dl olaj
- 0,6 dl tejszín
- 2 teáskanál Crème fraîche
- só

Elkészítés

1) Keverje össze az olajat és a gírosz-fűszert, majd keverje el a darabolt hússal. Lehetőség szerint hagyja összeállni néhány órát a hűtőszekrényben.
2) Tegye a húst a forrólevegős fritőzbe és párolja 200 °C-on kb. 15 percig. Ehhez válassza a „Hús” programot és állítsa be a megfelelő időt és hőmérsékletet.
   Ha a gírosz egymáshoz ragad, keverje meg időnként egy megfelelő eszközzel, hogy egyenletesen tudjon párolódni.
3) Adja hozzá a tejszínt és a Crème fraîche-t, majd párolja további 2 percig.

Csirkeszárny

Hozzávalók **2** személyre

- 6 csirkeszárny
- 0,1 dl borecet
- 1 pár csepp Tabasco
- édesnemes paprika
- kevés barna cukornád vagy méz
- 2 teáskanál fűszernövény
- só és bors
- 0,5 dl olaj

Elkészítés

1) Keverje össze az ecetet, tabasco-t, cukrot vagy mézet és a fűszernövényeket egy tálban.
2) Tegye a csirkeszárnyakat egy tálba és keverje el egyenletesen a páclével. A legjobb, ha a hűtőszekrényben hagyja egy éjszakára.
3) Válassza ki a forrólevegős fritőzön a „Csirkecomb/csirkeszárny” programot és állítsa be 220 °C-ra és 25 – 35 percre.
4) Öntse az olajat a forrólevegős fritőzbe és forrósítsa fel.
5) Adja hozzá a pácolt csirkecombokat és párolja a program végéig. Időnként ellenőrizze a párolási folyamatot.

Sült sertésfilé-medálok

Hozzávalók **4** személyre

- 40 dkg sertésfilé
- 1 – 2 paradicsom
- mozzarella
- só és bors

Elkészítés

1) Vágja a sertésfilét kb. 2 cm vastag medálokra és ízesítse sóval, borssal.
2) Darabolja a paradicsomot és a mozzarellát vékony szeletekre.
3) Tegye a pároló rácsot ⑩ a párolóedénnyel ❷ együtt a forrólevegős fritőzbe, oszlassa el rajta a sertésmedálokat és párolja 220 °C-on kb. 12 percig. Ehhez válassza a „Manuális 3" programot (M3) és állítsa be a megfelelő időt és hőmérsékletet.
4) A 12 perc letelte után tegyen egy-egy paradicsom- és mozzarella-szeletet a medálokra és süsse kb. 7 percig 150 °C-on. Ehhez válassza ismét a „Manuális 3" programot (M3) .

Pácolt szezám-lazac

Hozzávalók **4** személyre

- 50 dkg lazac
- 1 evőkanál szezámmag
- 0,25 dl szójaszósz
- 0,25 dl citromlé
- 1 evőkanál méz
- 1 teáskanál őrölt paprika
- só és bors

Elkészítés

1) Készítsen páclét a szójaszósz, szezám, citromlé, méz, őrölt paprika, só és bors összekeverésével.
2) Darabolja kockákra a lazacot és keverje össze a páclével.
3) Adott esetben vegye ki a keverőt ❸ a párolóedényből ❷ és párolja a pácolt lazacot 200 °C-on kb. 5 percig. Ehhez válassza a „Hal" programot (🐟) és állítsa be a megfelelő időt és hőmérsékletet.
4) Félidő után ellenőrizze a párolási folyamatot és szükség esetén kissé keverje meg az ételt.
5) Tálalja azonnal.

Rántotta

Hozzávalók **2** személyre

- 3 tojás
- 2 dkg sonkakocka
- 1 dkg póréhagyma
- 0,5 dl tejszín
- 1 paradicsom
- 0,5 dl olaj
- só és bors
- 1 evőkanál vegyes fagyasztott fűszernövény

Elkészítés

1) Keverje össze a tojásokat a tejszínnel.
2) Vágja karikákra a póréhagymát, darabolja össze a paradicsomot.
3) Keverje össze a tojásos masszát a sonkakockákkal, a zöldséggel és a fűszernövényekkel, illetve sóval és borssal.
4) Válassza ki a forrólevegős fritőzön a „Manuális 1" programot (M1) és állítsa be 150 °C-ra és 8 – 10 percre.
5) Öntse az olajat a forrólevegős fritőzbe és forrósítsa fel.
6) Adja hozzá a tojáskeveréket és párolja kb. 8 – 10 percig. Szükség esetén időközönként keverje meg egy megfelelő eszközzel.
7) Tálalja azonnal.

Fűszernövényes kruton

Hozzávalók **4** személyre

- 4 szelet pirítóskenyér
- 0,15 dl olvasztott vaj
- 0,1 dl olaj
- 2 teáskanál tetszőleges fűszernövény

Elkészítés

1) Darabolja a toast kenyeret egyforma nagy kockákra és rakja bele a forrólevegős fritőzbe.
2) Keverje össze az olajat és a vajat a fűszernövényekkel és oszlassa el egyenletesen a kenyérkockákon.
3) Párolja 180 °C-on kb. 6 – 8 percig a forrólevegős fritőzben a kívánt pirítási foktól függően. Ehhez válassza a „Manuális 1" programot (M1) és állítsa be a megfelelő időt és hőmérsékletet.

A fűszernövényes kruton nagyon finom salátában vagy kisebb snackként.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung 26

Bestimmungsgemäße Verwendung 26

Lieferumfang 27

Entsorgung der Verpackung 27

Gerätebeschreibung 28

Technische Daten 28

Sicherheitshinweise 29

Vor dem ersten Gebrauch 32

Lebensmittel zubereiten 33

Programme 35

Tabelle Garzeiten 37

Reinigung und Pflege 38

Lagerung 39

Fehlerbehebung 40

Anhang 40

Gerät entsorgen 40

Garantie der Kompernaß Handels GmbH 41

Service 42

Importeur 42

Rezepte 43

Pommes frites 43

Kartoffelwedges 43

Süßkartoffel-Pommes 44

Fruchtiger Hähnchenbrustsalat 45

Gyros 46

Hähnchenflügel 46

Überbackene Schweinefilet-Medaillons 47

Marinierter Sesam-Lachs 47

Rührei 48

Kräuter-Croûtons 48

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes!

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

Dieses Gerät ist nicht geeignet für den Gebrauch …

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

⚠ WARNUNG

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

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

► Das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß verwenden.

► Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten.

HINWEIS

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

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

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

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

HINWEIS

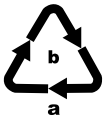
► Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.

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

Entsorgung der Verpackung

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

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



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

HINWEIS

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

Gerätebeschreibung

Abbildung A:

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

Abbildung B:

❿ Garrost
⓫ Untersetzer
⓬ Messbecher

Technische Daten

Netzspannung	220 – 240 V ~ (Wechselstrom), 50 Hz
Nennleistung	1450 W
Schutzklasse	I (⏚ 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.
- Heben Sie den Garbehälter niemals während des Betriebs aus dem Gehäuse.

⚠ WARNUNG! BRANDGEFAHR!

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

Achtung! Heiße Oberfläche!

ACHTUNG – GERÄTESCHÄDEN!

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

Vor dem ersten Gebrauch

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

⚠ 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 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.

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

HINWEIS

► Während der ersten Inbetriebnahme kann es durch fertigungsbedingte Rückstände zu leichter Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Das ist völlig normal und ungefährlich. Sorgen Sie für ausreichend Belüftung, öffnen Sie zum Beispiel ein Fenster.

► Nutzen Sie den im Lieferumfang enthaltenen Untersetzer 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 ❿ 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 ❿ nutzen möchten:

- Entfernen Sie ggf. den Rührer ❸ und den Untersetzer ⓫ aus dem Garbehälter ❷.
- Stellen Sie den Garrost ❿ mittig in den Garbehälter ❷ hinein und legen Sie das Gargut auf den Garrost ❿.
- 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.
M3	**Manuell 3** ♦ ohne Rührfunktion ♦ Heizelement oben	Temperatur	100 °C	100 – 220 °C
		Zeit	30 Min.	5 – 60 Min.
M2	**Manuell 2** ♦ ohne Rührfunktion ♦ Heizelement oben + unten	Temperatur	200 °C	100 – 220 °C
		Zeit	30 Min.	5 – 60 Min.
M1	**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 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 ⓪, 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 ⓪ 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 oben stehenden Fehlerbehebungen beheben lassen oder wenn Sie andere Arten von Störungen feststellen, wenden Sie sich bitte an unseren Service.

Anhang

Gerät entsorgen

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

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

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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

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

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