

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



FRITEUSE À AIR CHAUD SHFR 1450 A1

FR BE

FRITEUSE À AIR CHAUD

Mode d'emploi

DE AT CH

HEISSLUFTFRITEUSE

Bedienungsanleitung

IAN 292881

FR



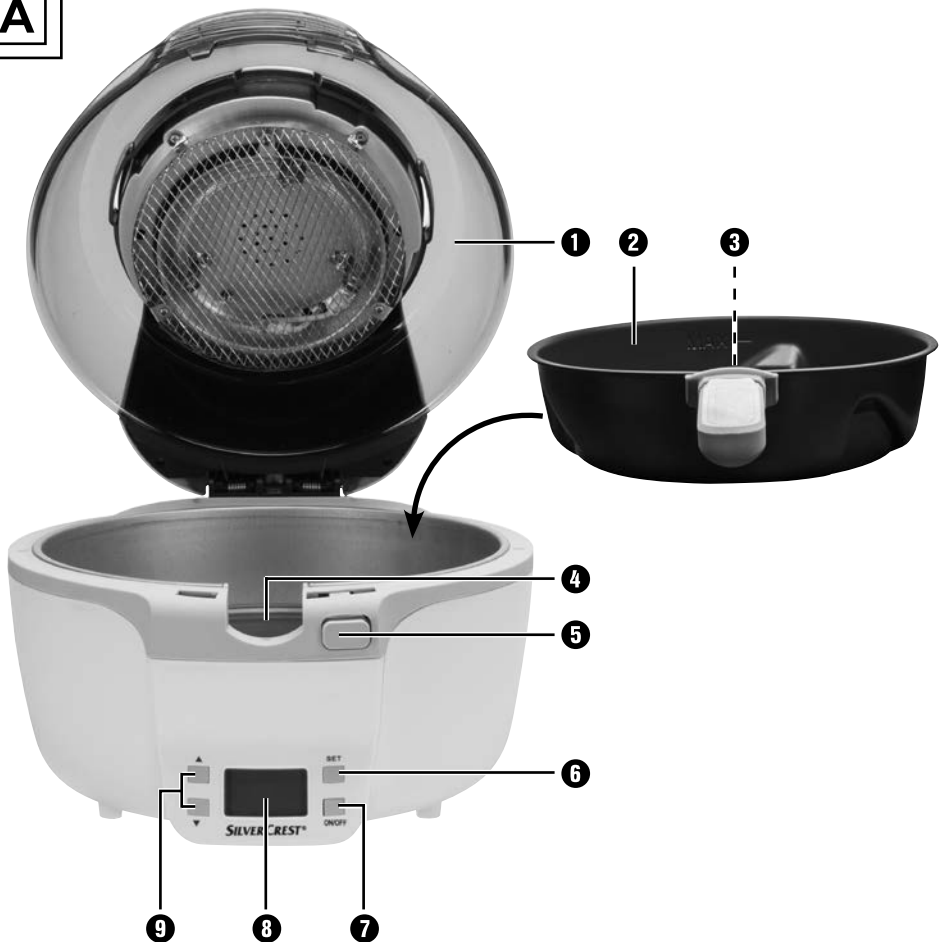
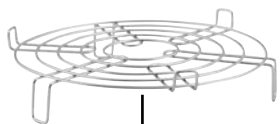
FR BE

Avant de lire le mode d'emploi, ouvrez la page contenant les illustrations et familiarisez-vous ensuite avec toutes les fonctions de l'appareil.

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.

FR/BE	Mode d'emploi	Page	1
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	27

A**B**

10



11



12

Table des matières

Introduction	2
Utilisation conforme	2
Matériel livré	3
Mise au rebut de l'emballage	3
Description de l'appareil	4
Caractéristiques techniques	4
Consignes de sécurité	5
Avant la première utilisation	8
Préparation de produits alimentaires	9
Programmes	11
Tableau des temps de cuisson	13
Nettoyage et entretien	14
Entreposage	15
Dépannage	16
Annexe	16
Mise au rebut de l'appareil	16
Garantie de Kompernass Handels GmbH	17
Service après-vente	19
Importateur	19
Recettes	20
Frites	20
Quartiers de pommes de terre	20
Frites de patate douce	21
Salade de blanc de poulet aux fruits	22
Gyros	22
Ailes de poulet	23
Médallions de filet de porc gratinés	24
Saumon mariné au sésame	24
Œufs brouillés	25
Croûtons aux fines herbes	25

Introduction

Toutes nos félicitations pour l'achat de votre nouvel appareil !

Vous venez ainsi d'opter pour un produit moderne et de grande qualité. Le mode d'emploi fait partie intégrante de ce produit. Il contient des remarques importantes concernant la sécurité, l'usage et la mise au rebut. Avant d'utiliser le produit, veuillez vous familiariser avec toutes les consignes d'utilisation et de sécurité. N'utilisez ce produit que conformément aux descriptions et pour les domaines d'utilisation prévus. Si vous cédez le produit à un tiers, remettez-lui également tous les documents.

Utilisation conforme

Cet appareil est conçu exclusivement pour la cuisson d'aliments dans un cadre domestique privé. N'utilisez pas l'appareil pour des applications commerciales.

Utilisez cet appareil uniquement dans des locaux secs et jamais à l'extérieur.

Cet appareil n'est pas destiné à une utilisation....

- dans les cuisines d'employés de magasins, bureaux et autres secteurs commerciaux,
- par les clients dans des hôtels, motels et autres établissements d'hébergement,
- dans les pensions petit-déjeuner.

AVERTISSEMENT

Danger résultant d'un usage non conforme !

L'appareil peut présenter un danger en cas d'utilisation non conforme et / ou d'usage différent.

- ▶ Utiliser l'appareil exclusivement de manière conforme à sa destination.
- ▶ Respecter les procédures décrites dans ce mode d'emploi.

REMARQUE

- ▶ Aucune réclamation ne sera prise en compte pour des dommages résultant d'un usage du matériel non conforme à sa destination, de réparations effectuées incorrectement, de modifications non autorisées, ou encore de l'utilisation de pièces de rechange non agréées. L'utilisateur assume seul la responsabilité des risques encourus.

Matériel livré

L'appareil est livré équipé de série avec les composants suivants :

- Friteuse à air chaud
- Cuve de cuisson
- Grille de cuisson
- Mélangeur
- Support
- Cuillère doseuse
- Mode d'emploi

- 1) Sortez du carton toutes les pièces de l'appareil et le mode d'emploi.
- 2) Retirez tous les matériaux d'emballage et les éventuels autocollants de l'appareil.

REMARQUE

- ▶ Vérifiez si la livraison est complète et ne présente aucun dégât apparent.
- ▶ En cas de livraison incomplète ou de dommages résultant d'un emballage défectueux ou liés au transport, veuillez vous adresser à la hotline du service après-vente (voir le chapitre **Service après-vente**).

Mise au rebut de l'emballage

L'emballage protège l'appareil de tous dommages au cours du transport. Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés selon des critères de respect de l'environnement et de facilité d'élimination permettant leur recyclage.



Le recyclage de l'emballage en filière de revalorisation permet d'économiser des matières premières et de réduire le volume de déchets. Veuillez éliminer les matériaux d'emballage qui ne servent plus en respectant la réglementation locale.

REMARQUE

- ▶ Dans la mesure du possible, conservez l'emballage d'origine pendant la période sous garantie pour pouvoir emballer et expédier l'appareil en bonne et due forme si vous étiez amené à faire valoir la garantie.

Description de l'appareil

Figure A :





- ❶ Couverture (anneau extérieur amovible)
- ❷ Cuve de cuisson
- ❸ Mélangeur (amovible)
- ❹ Plaque chauffante
- ❺ Touche de déverrouillage du couvercle
- ❻ Touche SET 
- ❼ Touche ON/OFF 
- ❽ Écran
- ❾ Touches fléchées ▲ ▼ (augmenter/réduire le temps ou la température)

Figure B :

- ❿ Grille de cuisson
- ⓫ Support
- ⓬ Cuillère doseuse

Caractéristiques techniques

Tension secteur	220 - 240 V ~, 50 Hz
Puissance nominale	1450 W
Classe de protection	I ( Prise de terre)
	Tous les éléments de cet appareil en contact avec les aliments conviennent aux produits alimentaires.

Consignes de sécurité

⚠ RISQUE D'ÉLECTROCUTION

- ▶ Avant la mise en service de l'appareil, vérifiez si la tension réseau correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique/de puissance.
- ▶ Posez le cordon d'alimentation de façon à ce qu'il ne puisse pas être coincé ou endommagé de quelque manière que ce soit.
- ▶ Utilisez l'appareil exclusivement dans des locaux secs, pas en extérieur.
- ⊘ N'immergez jamais l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche secteur dans de l'eau ni dans d'autres liquides ! Dans le cas contraire, un danger de mort par électrocution est possible !
- ▶ Après utilisation, pour le nettoyage ou pour déplacer l'appareil, veuillez toujours retirer la fiche de la prise secteur.
- ▶ Si l'appareil est tombé ou est endommagé, ne le remettez pas en service. Faites vérifier et, le cas échéant, réparer l'appareil par des techniciens spécialisés et qualifiés.
- ▶ Faites immédiatement remplacer la fiche secteur ou le cordon d'alimentation endommagé par des techniciens spécialisés agréés ou par le service après-vente pour éviter tout risque.
- ▶ Utilisez uniquement la cuve de cuisson amovible pour préparer les aliments !

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans cette notice. En cas d'usage abusif, il existe un risque de blessures.
- ▶ Veillez à ce que l'appareil soit posé sur une surface stable.
- ▶ Disposez le cordon d'alimentation de telle manière que personne ne puisse marcher ou trébucher dessus.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Dans la mesure du possible, placez l'appareil à proximité immédiate d'une prise secteur. Veillez à ce que la fiche secteur soit rapidement accessible en cas de danger et à ce que le cordon d'alimentation ne fasse trébucher quelqu'un.
- ▶ Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans à condition qu'ils soient sous surveillance constante. Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et/ou de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.
- ▶ Le nettoyage et la maintenance utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils aient plus de 8 ans et soient sous surveillance.
- ▶ Maintenir l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- ▶ Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- ▶ Le processus de cuisson dégage de la vapeur brûlante, en particulier lorsque vous ouvrez le couvercle. Respectez toujours une distance de sécurité avec la vapeur.
- ▶ Les pièces de l'appareil deviennent brûlantes en cours d'utilisation. Ne les touchez pas afin d'éviter toute brûlure. Pour cette raison, ne touchez que les éléments de commande et la poignée de la cuve de cuisson.
- ▶ Ne déplacez pas l'appareil en cours de fonctionnement, il y a risque de brûlure !
- ▶ Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer ou de changer les accessoires.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Ne soulevez jamais la cuve de cuisson du boîtier pendant le fonctionnement.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE D'INCENDIE !

- ▶ N'utilisez pas de minuterie externe ni de dispositif de commande à distance séparé pour utiliser l'appareil.
- ▶ N'utilisez pas l'appareil à proximité de surfaces brûlantes ou de matériaux inflammables.
- ▶ Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- ▶ Ne posez jamais l'appareil à proximité ou sous des objets inflammables, tout particulièrement pas sous des rideaux ou des placards suspendus.



Attention ! Surface brûlante !

ATTENTION - DOMMAGES SUR L'APPAREIL !

- ▶ N'insérez rien dans les fentes de ventilation placées dans le couvercle de l'appareil et ne les couvrez pas.
- ▶ Ne laissez pas couler de liquide dans les fentes de ventilation placées dans le couvercle de l'appareil.
- ▶ Protégez le revêtement antiadhésif en évitant d'utiliser des outils métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, etc. Si le revêtement antiadhésif est endommagé, cessez d'utiliser l'appareil.
- ▶ N'utilisez pas l'appareil sans la cuve de cuisson en place !
- ▶ Saisissez l'appareil sur le côté par le dessous pour le déplacer. N'utilisez pas pour cela la poignée de la cuve de cuisson.
- ▶ Utilisez exclusivement les accessoires recommandés par le fabricant.

Avant la première utilisation

Avant d'utiliser la friteuse à air chaud pour la première fois, veuillez procéder comme suit, afin d'éliminer d'éventuels résidus de production :

RISQUE D'ÉLECTROCUTION

- ▶ Le cordon d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec les pièces brûlantes de la friteuse à air chaud. Risque de choc électrique !

AVERTISSEMENT - RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Les pièces de l'appareil, en particulier la plaque chauffante **4**, les accessoires et le couvercle **1** deviennent brûlants en cours d'utilisation. Pour cette raison, ne touchez que les éléments de commande et la poignée de la cuve de cuisson **2**. Utilisez toujours une manique pour retirer les aliments, afin d'éviter toute brûlure.

- 1) Posez l'appareil sur une surface horizontale, plane, stable et résistante à la chaleur.

REMARQUE

- ▶ Si vous placez la friteuse à air chaud sous la hotte aspirante, sur la cuisinière, assurez-vous que cette dernière est arrêtée.
- 2) Branchez la fiche secteur dans une prise secteur. L'écran **8** s'allume en bleu, l'affichage du temps clignote et un signal sonore retentit. L'appareil est maintenant en mode veille.
 - 3) Appuyez sur la touche de déverrouillage du couvercle **5**. Le couvercle **1** se libère et s'ouvre.
 - 4) Retirez la grille de cuisson **10**, la cuillère doseuse **12** et le support **11**.
 - 5) Versez 300 - 500 ml d'eau dans la cuve de cuisson **2** et refermez le couvercle **1**, en appuyant dessus jusqu'à ce qu'il s'enclenche de manière audible.
 - 6) Appuyez sur la touche SET **6** et choisissez le programme avec les touches fléchées ▲ ▼ **9** (M1). La touche fléchée ▲ vous permet de naviguer dans le menu dans le sens horaire et la touche fléchée ▼ dans le sens antihoraire. Maintenez la touche appuyée pour naviguer plus rapidement dans le menu.
 - 7) Appuyez à nouveau sur la touche SET **6**, l'affichage du temps clignote. Avec les touches fléchées ▲ ▼ **9** réglez une durée de 20 minutes. Maintenez la touche appuyée pour faire défiler plus rapidement les chiffres.
 - 8) Appuyez sur la touche ON/OFF **7** pour démarrer le programme. L'écran **8** s'allume en orange pendant l'utilisation.
En fin de programme, 10 signaux acoustiques retentissent et l'écran **8** s'allume en bleu. L'appareil se trouve à nouveau en mode veille. La ventilation dans le couvercle **1** de l'appareil continue encore de fonctionner pour refroidir l'appareil.

- 9) Ouvrez le couvercle ❶, retirez avec précaution la cuve de cuisson ❷ et videz l'eau. Laissez la cuve de cuisson ❷ et l'appareil refroidir.

REMARQUE

- ▶ En raison de résidus liés à la fabrication, la première mise en service peut entraîner la formation d'une odeur et d'une fumée légères. Ce phénomène est tout à fait normal et sans danger. Assurez une aération suffisante, par exemple en ouvrant une fenêtre.
- ▶ Utilisez le support ❶ contenu dans le matériel livré pour y poser la cuve de cuisson ❷ brûlante.

- 10) Procédez maintenant comme décrit au chapitre **Nettoyage et entretien**.

Préparation de produits alimentaires


Avec maximum une cuillère doseuse ❷ d'huile alimentaire, préparez des frites, poêlées de viande et de légumes, potées et biens plus encore. L'ajout d'une huile alimentaire adaptée permet de rendre les aliments préparés encore plus croustillants et goûteux. L'idéal est d'utiliser des huiles végétales alimentaires au goût neutre, comme par ex. l'huile de tournesol ou de colza. Vous pouvez également utiliser du beurre clarifié pour la friture. Le beurre, la margarine ou l'huile d'olive ne sont absolument pas adaptés, car ils ne résistent pas suffisamment à la température.

La circulation de l'air chaud permet de réchauffer les aliments de manière homogène.

⚠ AVERTISSEMENT - RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Les pièces de l'appareil, en particulier la plaque chauffante ❹, les accessoires et le couvercle ❶ deviennent brûlants en cours d'utilisation. Pour cette raison, ne touchez que les éléments de commande et la poignée de la cuve de cuisson ❷. Utilisez toujours une manique pour retirer les aliments, afin d'éviter toute brûlure.

- 1) Préparez les aliments en suivant la recette.
- 2) Branchez la fiche secteur dans une prise secteur. L'écran ❸ s'allume en bleu, les chiffres clignotent et un signal sonore retentit. L'appareil est maintenant en mode veille.
- 3) Ouvrez le couvercle ❶.
- 4) Retirez les accessoires dont vous n'avez pas besoin et ajoutez les aliments préparés :
 - Si vous souhaitez utiliser la cuve de cuisson ❷ avec le mélangeur ❸ :
 - Sortez si nécessaire la grille de cuisson ❶ et le support ❶ de la cuve de cuisson ❷. Contrôlez si le mélangeur ❸ est bien placé sur le dispositif de la cuve de cuisson ❷. Il mélange les aliments de manière homogène pendant la cuisson.

- Remplissez la cuve de cuisson ② avec les aliments à cuire. Ne dépassez pas le repère MAX sur la cuve de cuisson ②.
 - Versez si nécessaire sur les aliments une huile alimentaire adaptée. Utilisez pour cela la cuillère doseuse ⑫, lors du dosage, ne dépassez pas le repère MAX sur la cuillère doseuse ⑫ (35 ml).
- Si vous souhaitez utiliser la grille de cuisson ⑩ :
- Retirez si nécessaire le mélangeur ③ et le support ⑪ de la cuve de cuisson ②.
 - Placez la grille de cuisson ⑩ au milieu de la cuve de cuisson ② et placez les aliments à cuire sur la grille de cuisson ⑩.
 - Sélectionnez le programme "Manuel 3" (M3), il ne fonctionne qu'avec l'élément chauffant supérieur et sans fonction de mélange.
- 5) Fermez le couvercle ①.
- 6) Sélectionnez un programme adapté comme décrit au chapitre **Avant la première utilisation**. Appuyez soit sur la touche ON/OFF ⑦ pour démarrer immédiatement le programme ou réglez le temps et la température en fonction de vos besoins :
- Appuyez sur la touche SET ⑥, l'affichage du temps clignote.
 - À l'aide des touches fléchées ▲ ▼ ⑨ réglez un temps adapté.
 - Appuyez à nouveau sur la touche SET ⑥, l'affichage de la température  clignote.
 - À l'aide des touches fléchées ▲ ▼ ⑨ réglez une température adaptée.

REMARQUE

- La plage de réglage possible pour la température et le temps varie en fonction du programme, voir le tableau au chapitre **Programmes**.

- 7) Appuyez sur la touche ON/OFF ⑦, pour démarrer la cuisson. L'écran ⑧ s'allume en orange pendant l'utilisation. En fonction du programme, les éléments chauffants, le mélangeur ③ et la ventilation se mettent en marche.

REMARQUE

- L'élément chauffant supérieur peut à nouveau s'éteindre par intermittence. Cela signifie que la température nécessaire à la cuisson est atteinte. L'élément chauffant s'allume à nouveau au bout d'un temps bref et continue de chauffer.

- 8) En fin de programme, 10 signaux acoustiques retentissent et l'écran ⑧ s'allume en bleu. L'appareil se trouve à nouveau en mode veille. La ventilation dans le couvercle ① de l'appareil continue encore de fonctionner pour refroidir l'appareil.

REMARQUE

- ▶ Contrôlez régulièrement la cuisson. Les valeurs indiquées dans les tableaux ou préprogrammées dans l'appareil sont des aides indicatives, les temps de cuisson réels peuvent varier en fonction de la consistance des produits.
- ▶ Vous pouvez ouvrir le couvercle ❶ pendant la cuisson pour contrôler la cuisson ou ajouter des ingrédients. À l'ouverture du couvercle ❶ l'élément chauffant s'éteint temporairement jusqu'à ce que le couvercle ❶ soit à nouveau fermé.
- ▶ Vous pouvez modifier manuellement le temps et la température pendant la cuisson en appuyant sur la touche SET ❸ et en poursuivant comme décrit ci-dessus.
- ▶ Pour terminer la cuisson avant la fin, maintenez la touche ON/OFF ❹ appuyée pendant env. 3 secondes. L'appareil se trouve à nouveau en mode veille, l'écran ❺ s'allume en bleu.
- ▶ Utilisez le support ❶ contenu dans le matériel livré pour y poser la cuve de cuisson ❷ brûlante.

Programmes

L'appareil dispose de huit programmes de cuisson préréglés. Si vous sélectionnez l'un des programmes suivants, les temps de cuisson et les températures respectivement préréglés s'afficheront à l'écran ❸. Vous pouvez modifier ces réglages dans une certaine mesure en fonction de la recette ou de vos besoins.

Les trois programmes manuels vous offrent d'autres pré-régleres adaptables, si aucun des autres programmes ne convient. Utilisez-les par exemple pour vos propres recettes ou pour garder vos plats au chaud.

REMARQUE

- ▶ La plage de réglage possible pour la température et le temps varie en fonction du programme, voir le tableau suivant.

Voici comment régler un programme :

- 1) Sélectionnez un programme adapté comme décrit au chapitre **Avant la première utilisation**. Vous pouvez consulter les pré-régleres des programmes dans le tableau ci-dessous.
- 2) Appuyez soit sur la touche ON/OFF ❹ pour démarrer immédiatement le programme ou réglez le temps et la température en fonction de vos besoins comme décrit au chapitre **Préparation de produits alimentaires**.

Programme		Réglage standard		Plage de réglage possible
	Frites, congelées ♦ avec fonction de mélange ♦ Élément chauffant en haut + en bas	Température :	240 °C	200-240 °C
		Temps :	30 min.	25 - 35 min.
	Frites, fraîches ♦ avec fonction de mélange ♦ Élément chauffant en haut + en bas	Température :	240 °C	200-240 °C
		Temps :	35 min.	25 - 45 min.
	Cuisses/ailes de poulet ♦ avec fonction de mélange ♦ Élément chauffant en haut + en bas	Température :	220 °C	200-240 °C
		Temps :	20 min.	15 - 35 min.
	Poisson ♦ sans fonction de mélange ♦ Élément chauffant en haut + en bas	Température :	200 °C	150-230 °C
		Temps :	15 min.	8 - 25 min.
	Viande ♦ avec fonction de mélange ♦ Élément chauffant en haut + en bas	Température :	230 °C	200-240 °C
		Temps :	10 min.	10 - 30 min.
	Manuel 3 ♦ sans fonction de mélange ♦ Élément chauffant en haut	Température :	100 °C	100-220 °C
		Temps :	30 min.	5 - 60 min.
	Manuel 2 ♦ sans fonction de mélange ♦ Élément chauffant en haut + en bas	Température :	200 °C	100-220 °C
		Temps :	30 min.	5 - 60 min.
	Manuel 1 ♦ avec fonction de mélange ♦ Élément chauffant en haut + en bas	Température :	100 °C	60-240 °C
		Temps :	5 min.	5 - 60 min.

TIP

Pour la préparation dans la friteuse à air chaud de plats à base de pommes de terre, les pommes de terre avec une bonne tenue à la cuisson sont idéales. Rincez les morceaux de pommes de terre coupés à l'eau claire pour éviter qu'ils ne collent pendant la cuisson. Séchez ensuite soigneusement les morceaux de pommes de terre avant de les mettre dans la friteuse à air chaud.

Tableau des temps de cuisson

Le tableau donne des exemples d'aliments, de la température à laquelle ils doivent être cuits, et du temps de cuisson nécessaire. Si les instructions figurant sur l'emballage de l'aliment à cuire sont différentes de celles indiquées dans ce tableau, suivez les instructions données sur l'emballage.

Aliments	Poids (g)	Ajout	Température	Temps
Légumes				
Frites, congelées	400	-	200 - 240 °C	25 - 35 min.
Frites, fraîches	400	5 ml d'huile	200 - 240 °C	25 - 45 min.
Pommes de terre, en dés	750	5 ml d'huile	200-240 °C	30 - 40 min.
Courgette	500	160 ml d'eau froide + 5 ml d'huile	240 °C	10 - 15 min.
Poivron	400	160 ml d'eau froide + 5 ml d'huile	240 °C	8 - 15 min.
Champignons	400	5 ml d'huile	240 °C	10 - 15 min.
Oignons	450	5 ml d'huile	240 °C	12 - 15 min.
Viande				
Nuggets de poulet (frais)	500 (30x50 mm)	-	230 °C	20 - 25 min.
Côtelettes de porc	350 (30x50 mm)	5 ml d'huile	230 °C	16 - 25 min.
Viande de bœuf	400	5 ml d'huile	230 °C	8 - 12 min.
Chili Con Carne	350	5 ml d'huile	230 °C	6 - 12 min.
Saucisses	300	-	230 °C	8 - 12 min.
Cuisses de poulet	700	-	230 °C	22 - 28 min.
Blanc de poulet	350	-	230 °C	10 - 15 min.
Côtelettes d'agneau	2 à 3 pièces (2,5 cm d'épaisseur)	5 ml d'huile	230 °C	20 - 25 min.
Filet de porc (mince)	250	5 ml d'huile	230 °C	6 - 10 min.


Aliments	Poids (g)	Ajout	Température	Temps
Poisson				
Gambas panées	14 pièces	-	200 °C	10 - 15 min.
Tilapia	350	-	200 °C	12 - 18 min.
Crevette Jumbo King	300	-	200 °C	20 - 25 min.
Crevette	250	-	200 °C	15 - 20 min.

REMARQUE

- ▶ Les valeurs indiquées ne sont données qu'à titre indicatif. Les temps de cuisson et températures peuvent varier en fonction de la nature des ingrédients et de votre goût personnel.
- ▶ Les valeurs indiquées se réfèrent à l'utilisation de la cuve de cuisson **2** sans la grille de cuisson **10**. Si vous souhaitez utiliser la grille de cuisson **10** pour une cuisson douce, rallongez les temps de cuisson. Pour l'utilisation avec la grille de cuisson, sélectionner le programme "Manuel 3" **(M3)**.

Nettoyage et entretien

AVERTISSEMENT - RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

- ▶ Avant de nettoyer l'appareil, retirez toujours la fiche secteur de la prise secteur.
- ▶  L'appareil ne doit sous aucun prétexte être plongé dans des liquides ! Il peut en résulter un danger de mort par électrocution et l'appareil peut être endommagé.

AVERTISSEMENT - RISQUE DE BRÛLURE !

- ▶ Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.

ATTENTION - RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ N'utilisez pas pour le nettoyage de nettoyant ou de produit agressif ou récurant sous forme de liquide ou de laine d'acier par exemple. Ils risquent d'endommager la surface de l'appareil !

Pour un nettoyage plus aisé, démontez la friteuse à air chaud :

- 1) Tenez bien le bord du couvercle à deux mains et tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'il se détache de la fixation.
- 2) Retirez si nécessaire la cuve de cuisson **2** de l'appareil et sortez le mélangeur **3** de la cuve de cuisson **2**, en le retirant verticalement par le haut.

- 3) Nettoyez l'appareil et les accessoires :
- Nettoyez la cuve de cuisson ②, le bord du couvercle retiré et le support ⑪ à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle doux. Si nécessaire, vous pouvez retirer la poignée de la cuve de cuisson ②, en appuyant sur la touche située sous la poignée et en la retirant verticalement. Rincez ensuite les pièces à l'eau claire.
 - Nettoyez la grille de cuisson ⑩, le mélangeur ③ et la cuillère doseuse ⑫ à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle doux et rincez-les à l'eau claire. Vous pouvez également mettre les pièces au lave-vaisselle.
 - Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide. Si nécessaire, versez un peu de liquide vaisselle doux sur le chiffon. Ensuite, essuyez bien et uniquement avec un chiffon humecté d'eau. Veillez à ce qu'aucun liquide ne pénètre dans le couvercle ① de l'appareil !
 - En cas de salissures tenaces, utilisez une éponge non abrasive avec un produit de nettoyage doux. Essayez ensuite avec une lavette humide pour retirer d'éventuels résidus de produit vaisselle.
 - Séchez soigneusement toutes les pièces avant de les remonter.
- 4) Tenez le bord du couvercle à deux mains et repoussez-le sur la partie supérieure, veillez à ce que les rainures correspondent. Tournez le bord du couvercle dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il s'enclenche de manière audible.
- 5) Poussez à nouveau la poignée de la cuve de cuisson ② sur le dispositif jusqu'à ce qu'elle s'enclenche de manière audible ou rangez-la dans la cuve de cuisson ②.
- 6) Remettez la cuve de cuisson ② dans la friteuse à air chaud. Suivez la rainure de la poignée sur le boîtier.

REMARQUE

Les autres travaux d'entretien doivent être réalisés uniquement par un établissement spécialisé ou par le service après-vente.

Entreposage

- 1) Levez ou portez l'appareil en le saisissant à deux mains par le dessous sur les côtés. N'utilisez jamais la poignée de la cuve de cuisson ② !
- 2) Vous pouvez démonter la poignée de la cuve de cuisson ② et la placer dans la cuve de cuisson ② pour la ranger.
- 3) Placez le mélangeur ③ sur le dispositif situé au centre de la cuve de cuisson ②. Posez la grille de cuisson ⑩ dessus et positionnez le support ⑪ ainsi que la cuillère doseuse ⑫.
- 4) Rangez l'appareil avec le couvercle ① fermé. L'intérieur de l'appareil et les accessoires restent ainsi propres et exempts de poussière.

Dépannage

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTIONS POSSIBLES
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché sur une prise secteur.	Branchez l'appareil sur une prise secteur.
	L'appareil est endommagé.	Adressez-vous au service après-vente.
	L'appareil est éteint.	Allumez l'appareil en appuyant sur la touche ON/OFF 7 .
L'écran 8 indique E1.	Il y a un court-circuit dans le système.	Débranchez la fiche secteur de la prise secteur et contactez le service après-vente.
L'écran 8 indique E2.	Il y a un court-circuit dans le système.	Débranchez la fiche secteur de la prise secteur et contactez le service après-vente.

Si vous ne parvenez pas à remédier aux pannes à l'aide des indications données ci-dessus ou si vous constatez d'autres types de pannes, veuillez vous adresser à notre service après-vente.

Annexe

Mise au rebut de l'appareil



Ne jetez en aucun cas l'appareil avec les ordures ménagères normales.

Ce produit est assujéti à la directive européenne 2012/19/EU.

Éliminez l'appareil par l'intermédiaire d'une entreprise de traitement des déchets agréée ou du service de recyclage de votre commune. Respectez la réglementation en vigueur. En cas de doute, veuillez contacter votre service de recyclage.



Le produit recyclable doit être trié ou rapporté dans un point de collecte pour être recycle.

Garantie de Kompernass Handels GmbH

Chère cliente, cher client,

Cet appareil est garanti 3 ans à partir de la date d'achat. Si ce produit venait à présenter des vices, vous disposez de droits légaux face au vendeur de ce produit. Vos droits légaux ne sont pas restreints par notre garantie présentée ci-dessous.

Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date de l'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse d'origine. Ce document servira de preuve d'achat.

Si dans un délai de trois ans suivant la date d'achat de ce produit, un vice de matériel ou de fabrication venait à apparaître, le produit sera réparé ou remplacé gratuitement par nos soins, selon notre choix. Cette prestation de garantie nécessite dans un délai de trois ans la présentation de l'appareil défectueux et du justificatif d'achat (ticket de caisse) ainsi que la description brève du vice et du moment de son apparition.

Si le vice est couvert par notre garantie, vous recevrez le produit réparé ou un nouveau produit en retour. Aucune nouvelle période de garantie ne débute avec la réparation ou l'échange du produit.

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

L'exercice de la garantie ne prolonge pas la période de garantie. Cette disposition s'applique également aux pièces remplacées ou réparées. Les dommages et vices éventuellement déjà présents à l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Toute réparation survenant après la période sous garantie fera l'objet d'une facturation.

Étendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué avec soin conformément à des directives de qualité strictes et consciencieusement contrôlé avant sa livraison.

La prestation de garantie est valable pour des vices de matériel et de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d'usure, ni aux détériorations de pièces fragiles, par ex. connecteur, accu, moules ou pièces en verre.

Cette garantie devient caduque si le produit est détérioré, utilisé ou entretenu de manière non conforme. Toutes les instructions listées dans le manuel d'utilisation doivent être exactement respectées pour une utilisation conforme du produit. Des buts d'utilisation et actions qui sont déconseillés dans le manuel d'utilisation, ou dont vous êtes avertis doivent également être évités.

Le produit est uniquement destiné à un usage privé et ne convient pas à un usage professionnel. La garantie est annulée en cas d'entretien incorrect et inapproprié, d'usage de la force et en cas d'intervention non réalisée par notre centre de service après-vente agréé.

Article L211-16 du Code de la consommation

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L211-4 à L211-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

Article L211-16 du Code de la consommation

Le vendeur est tenu de livrer un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance.

Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

Article L211-5 du Code de la consommation

Pour être conforme au contrat, le bien doit :

- 1° Etre propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
 - correspondre à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
 - présenter les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;
- 2° Ou présenter les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L211-12 du Code de la consommation

L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

Article 1641 du Code civil

Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

Article 1648 1er alinéa du Code civil

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

Les pièces détachées indispensables à l'utilisation du produit sont disponibles pendant la durée de la garantie du produit.

Procédure en cas de garantie

Afin de garantir un traitement rapide de votre demande, veuillez suivre les indications suivantes :

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (par ex. IAN 12345) en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique, une gravure, sur la page de garde de votre manuel d'utilisation (en bas à gauche) ou sous forme d'autocollant au dos ou sur le dessous.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



Sur www.lidl-service.com, vous pouvez télécharger ce manuel ainsi que beaucoup d'autres, des vidéos produit et logiciels.

Service après-vente

FR

Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompennass@lidl.fr

BE

Service Belgique

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

E-Mail: kompennass@lidl.be

IAN 292881

Importateur

Veuillez tenir compte du fait que l'adresse suivante n'est pas une adresse de service après-vente. Veuillez d'abord contacter le service mentionné.

KOMPENASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

ALLEMAGNE

www.kompennass.com

Recettes

REMARQUE


- Les réglages de température et les indications de temps donnés dans les recettes sont uniquement des recommandations. Ils peuvent varier en fonction de la nature des ingrédients et de votre goût personnel !

Frites

Ingrédients pour **2** personnes

- 400 g de frites (surgelées)
- Sel

Préparation :


- 1) Mettez les frites surgelées dans la friteuse à air chaud et ajoutez une pincée de sel.
- 2) Sélectionnez le programme "Frites, congelées"  et faites cuire les frites à 220 °C pendant environ 35 minutes. Réglez le temps et la température manuellement comme décrit au chapitre **Préparation de produits alimentaires**.

Quartiers de pommes de terre

Ingrédients pour **2** personnes

- 400 g de pommes de terre (à peau fine)
- 10 ml d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe de piment en poudre (doux)
- 1 cuillère à café de chili en poudre
- 1 pincée de sucre
- Sel de mer
- Poivre

Préparation :



- 1) Bien laver les pommes de terre et les couper en quartiers pas trop gros avec la peau.
- 2) Mélangez les quartiers de pommes de terre et le reste des ingrédients dans un saladier suffisamment grand.
- 3) Versez le mélange dans la friteuse à air chaud et faites cuire à 220 °C pendant env. 30 - 40 minutes jusqu'à ce qu'il soit bien doré. Sélectionnez pour cela le programme "Frites, fraîches"  et réglez la température et le temps.
- 4) Retirez les quartiers de pommes de terre de la friteuse à air chaud et servez-les immédiatement.

Frites de patate douce

Ingrédients pour **2** personnes

- 400 g de patates douces
- 1 cuillère à soupe de sésame
- 1 pincée de sel de mer
- 5 ml d'huile

Préparation :

- 1) Épluchez les patates douces et les couper en bâtonnets de 1 x 1 cm d'épaisseur.
- 2) Faites revenir le sésame sans graisse pendant 10 minutes environ à 170 °C jusqu'à ce qu'il commence à dégager une odeur. Sélectionnez pour cela le programme "Manuel 2"  et réglez le temps et la température en conséquence. Incorporez de temps en temps le sésame avec un ustensile correspondant.
- 3) Laissez refroidir un peu le sésame grillé et mélangez-le au sel.
- 4) Versez les patates douces crues et l'huile dans la friteuse à air chaud et cuire à 220 °C pendant env. 20 - 25 minutes. Sélectionnez pour cela le programme "Frites, fraîches"  et réglez la température et le temps.
- 5) Incorporez le mélange sésame-sel aux frites de patates douces et servez sans tarder.

REMARQUE

- Pour obtenir un résultat plus croustillant, faites dessaler les bâtonnets de patates douces pendant 60 minutes avant la cuisson. Séchez-les bien et saupoudrez-les uniformément de maïzena.

Salade de blanc de poulet aux fruits

Ingrédients pour **4** personnes

- 500 g de blancs de poulet
- 1 orange ou 1 mangue
- 200 g de rémoulade ou Miracel Whip
- Poivre & sel
- un peu de jus de citron, frais
- un peu de sauce Worcester

Préparation :


- 1) Salez et poivrez le blanc de poulet.
- 2) Placez la grille de cuisson **10** avec la cuve de cuisson **2** dans la friteuse à air chaud, répartissez le blanc de poulet dessus et faites cuire à 220 °C pendant 25 - 35 min. Sélectionnez pour cela le programme "Manuel 3" **(M3)** et adaptez la durée et la température en conséquence. Retournez les blancs de poulet au bout de 10 - 15 minutes.
- 3) Laissez refroidir le blanc de poulet et l'effiler avec les doigts ou 2 fourchettes.
- 4) Épluchez l'orange ou la mangue et coupez-les en morceaux.
- 5) Mélangez la rémoulade à quelques gouttes de sauce Worcester et de jus de citron.
- 6) Mélangez maintenant le blanc de poulet, les fruits et la rémoulade et laissez reposer quelques heures au réfrigérateur avant de servir.

Gyros

Ingrédients pour **2** personnes

- 500 g de viande de porc émincée
- 2 cuillères à soupe d'épices à Gyros
- 10 ml d'huile
- 60 ml de crème
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- Sel

Préparation :


- 1) Mélangez l'huile et les épices à Gyros et les incorporer à la viande émincée. Si possible, laissez reposer quelques heures au réfrigérateur.
- 2) Versez la viande dans la friteuse à air chaud et faites cuire à 200 °C pendant env. 15 minutes. Sélectionnez pour cela le programme "Viande"  et réglez la température et le temps. Si les Gyros collent, mélangez-les de temps en temps avec un ustensile adapté, pour que la cuisson soit homogène.
- 3) Ajoutez la crème liquide et la crème fraîche et laissez cuire 2 minutes de plus.

Ailes de poulet

Ingrédients pour **2** personnes

- 6 ailes de poulet
- 10 ml de vinaigre de vin
- Quelques gouttes de Tabasco
- Piment doux en poudre
- un peu de sucre de canne roux ou de miel
- 2 cuillères à soupe d'herbes aromatiques
- Poivre & sel
- 5 ml d'huile

Préparation :

- 1) Mélangez le vinaigre, le Tabasco, le sucre ou le miel, les herbes aromatiques et les épices dans un saladier.
- 2) Mettez les ailes de poulet dans un saladier et mélangez de manière homogène avec la marinade. Laissez macérer idéalement la nuit entière au réfrigérateur.
- 3) Sélectionnez le programme "Cuisses/ailes de poulet"  sur la friteuse à air chaud et réglez sur 220 °C pendant 25 - 35 minutes.
- 4) Versez l'huile dans la friteuse à air chaud et faites chauffer brièvement.
- 5) Ajoutez les cuisses de poulet marinées et faites cuire jusqu'à la fin du programme. Contrôlez de temps en temps la cuisson.

Médailles de filet de porc gratinés

Ingrédients pour **4** personnes

- 400 g de filet de porc
- 1 - 2 tomates
- Mozzarella
- Poivre & sel

Préparation :

- 1) Coupez les filets de porc en médaillons de 2 cm d'épaisseur environ et salez et poivrez.
- 2) Coupez les tomates et la mozzarella en fines tranches.
- 3) Placez la grille de cuisson **10** avec la cuve de cuisson **2** dans la friteuse à air chaud, répartissez les médaillons dessus et faites cuire à 220 °C pendant 12 min env. Sélectionnez pour cela le programme "Manuel 3" et **M3** adaptez la durée et la température en conséquence.
- 4) Une fois les 12 minutes écoulées, posez respectivement une rondelle de tomate et une rondelle de mozzarella sur les médaillons et les faites gratiner pendant 7 minutes environ à env. 150 °C. Sélectionnez pour cela le programme "Manuel 3" **M3**.

Saumon mariné au sésame

Ingrédients pour **4** personnes

- 500 g de saumon
- 1 cuillère à soupe de sésame
- 25 ml de sauce soja
- 25 ml de jus de citron
- 1 c. à soupe de miel
- 1 cuillère à café de piment en poudre
- Poivre & sel

Préparation :

- 1) Préparez une marinade avec la sauce soja, le sésame, le jus de citron, le miel, le piment en poudre ainsi que le sel et le poivre.
- 2) Coupez le saumon en dés et mélangez avec la marinade.
- 3) Retirez si nécessaire le mélangeur **3** de la cuve de cuisson **2** et faites cuire le saumon mariné à 200 °C pendant 5 minutes environ. Sélectionnez pour cela le programme "Poisson" et **⊗** réglez le temps et la température en conséquence.
- 4) Une fois la moitié du temps de cuisson écoulée, contrôlez la cuisson et mélangez un peu si nécessaire.
- 5) Servez immédiatement.

Œufs brouillés

Ingrédients pour **2** personnes

- 3 œufs
- 20 g de jambon en dés
- 10 g d'oignons nouveaux
- 50 ml de crème liquide
- 1 tomate
- 5 ml d'huile
- Poivre & sel
- 1 cuillère à soupe de mélange d'herbes aromatiques surgelé

Préparation :

- 1) Mélangez les œufs et la crème liquide.
- 2) Coupez les oignons nouveaux en rondelles et les tomates en morceaux.
- 3) Mélangez l'appareil aux œufs avec les dés de jambon, les légumes et les herbes aromatiques, salez et poivrez.
- 4) Sélectionnez le programme "Manuel 1" sur la friteuse à air chaud (M1) et réglez sur 150 °C et 8 - 10 minutes.
- 5) Versez l'huile dans la friteuse à air chaud et faites chauffer brièvement.
- 6) Ajoutez le mélange aux œufs et faites cuire env. 8 - 10 minutes. Mélangez si nécessaire avec un ustensile adapté.
- 7) Servez immédiatement.

Croûtons aux fines herbes

Ingrédients pour **4** personnes

- 4 tranches de pain de mie
- 15 ml de beurre fondu
- 10 ml d'huile
- 2 cuillères à soupe d'herbes aromatiques selon les goûts

Préparation :

- 1) Coupez le pain de mie en cubes de taille égale et mettez-les dans la friteuse à air chaud.
- 2) Mélangez l'huile et le beurre avec les herbes aromatiques et répartissez uniformément sur les cubes de pain.
- 3) Faites cuire à 180 °C env. 6 - 8 minutes, en fonction du degré de dorage souhaité. Sélectionnez pour cela le programme "Manuel 1" et (M1) réglez le temps et la température.

Les croûtons aux fines herbes sont délicieux avec une salade ou comme petit en-cas.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	28
Bestimmungsgemäße Verwendung	28
Lieferumfang	29
Entsorgung der Verpackung	29
Gerätebeschreibung	30
Technische Daten	30
Sicherheitshinweise	31
Vor dem ersten Gebrauch	34
Lebensmittel zubereiten	35
Programme	37
Tabelle Garzeiten	39
Reinigung und Pflege	40
Lagerung	41
Fehlerbehebung	42
Anhang	42
Gerät entsorgen	42
Garantie der Kompnaß Handels GmbH	43
Service	44
Importeur	44
Rezepte	45
Pommes frites	45
Kartoffelwedges	45
Süßkartoffel-Pommes	46
Fruchtiger Hähnchenbrustsalat	46
Gyros	47
Hähnchenflügel	48
Überbackene Schweinefilet-Medaillons	48
Marinierter Sesam-Lachs	49
Rührei	49
Kräuter-Croûtons	50

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes!

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

Dieses Gerät ist nicht geeignet für den Gebrauch...

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

WARNUNG

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

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

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

HINWEIS

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

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

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

HINWEIS

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

Entsorgung der Verpackung

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



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

HINWEIS

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

Gerätebeschreibung

Abbildung A:





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

Abbildung B:

- ❿ Garrost
- ⓫ Untersetzer
- ⓬ Messbecher


Technische Daten

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

Sicherheitshinweise

STROMSCHLAGGEFAHR

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

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

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

WARNING! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

⚠️ WARNUNG! BRANDGEFAHR!

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



Achtung! Heiße Oberfläche!

ACHTUNG - GERÄTESCHÄDEN!

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

Vor dem ersten Gebrauch

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

STROMSCHLAGEGEFAHR

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

WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

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

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

HINWEIS

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

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

HINWEIS

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

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

Lebensmittel zubereiten


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

Durch die Heißluftzirkulation werden die Lebensmittel gleichmäßig erhitzt.

WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

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

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

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

HINWEIS

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

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

HINWEIS

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

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

HINWEIS

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

Programme

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

HINWEIS

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

So stellen Sie ein Programm ein:

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

Programm		Standardeinstellung		Möglicher Einstellbereich
	Pommes frites, gefroren ◆ mit Rührfunktion ◆ Heizelement oben + unten	Temperatur:	240 °C	200 - 240 °C
		Zeit:	30 Min.	25 - 35 Min.
	Pommes frites, frisch ◆ mit Rührfunktion ◆ Heizelement oben + unten	Temperatur:	240 °C	200 - 240 °C
		Zeit:	35 Min.	25 - 45 Min.
	Hähnchenschenkel/-flügel ◆ mit Rührfunktion ◆ Heizelement oben + unten	Temperatur:	220 °C	200 - 240 °C
		Zeit:	20 Min.	15 - 35 Min.
	Fisch ◆ ohne Rührfunktion ◆ Heizelement oben + unten	Temperatur:	200 °C	150 - 230 °C
		Zeit:	15 Min.	8 - 25 Min.
	Fleisch ◆ mit Rührfunktion ◆ Heizelement oben + unten	Temperatur:	230 °C	200 - 240 °C
		Zeit:	10 Min.	10 - 30 Min.
	Manuell 3 ◆ ohne Rührfunktion ◆ Heizelement oben	Temperatur:	100 °C	100 - 220 °C
		Zeit:	30 Min.	5 - 60 Min.
	Manuell 2 ◆ ohne Rührfunktion ◆ Heizelement oben + unten	Temperatur:	200 °C	100 - 220 °C
		Zeit:	30 Min.	5 - 60 Min.
	Manuell 1 ◆ mit Rührfunktion ◆ Heizelement oben + unten	Temperatur:	100 °C	60 - 240 °C
		Zeit:	5 Min.	5 - 60 Min.

TIP

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

Tabelle Garzeiten

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

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


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

HINWEIS

- ▶ Die angegebenen Werte sind Orientierungshilfen. Garzeit und Temperatur können je nach Beschaffenheit der Lebensmittel und persönlichem Geschmack variieren.
- ▶ Die angegebenen Werte beziehen sich auf die Nutzung des Garbehälters **2** ohne den Garrost **10**. Wenn Sie für ein schonenderes Garen den Garrost **10** nutzen möchten, verlängern sich die Garzeiten.
Wählen Sie für die Nutzung mit dem Garrost das Programm „Manuell 3“ **M3**.

Reinigung und Pflege

WARNUNG - STROMSCHLAGGEFAHR!

- ▶ Bevor Sie das Gerät reinigen, ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- ▶  Auf keinen Fall darf das Gerät in Flüssigkeiten getaucht werden! Hierdurch kann Lebensgefahr durch elektrischen Schlag entstehen und das Gerät beschädigt werden.

WARNUNG - VERBRENNUNGSGEFAHR!

- ▶ Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen.

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- ▶ Verwenden Sie zur Reinigung keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel/-materialien wie Scheuermilch oder Stahlwolle. Diese können die Oberfläche des Gerätes beschädigen!

Nehmen Sie die Heißluftfritteuse zur einfachen Reinigung auseinander:

- 1) Halten Sie den Deckelrand mit beiden Händen fest und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, bis er sich aus der Halterung lösen lässt.
- 2) Entnehmen Sie ggf. den Garbehälter **2** aus dem Gerät und entfernen Sie den Rührer **3** aus dem Garbehälter **2**, indem Sie ihn waagrecht nach oben abziehen.

- 3) Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör:
 - Reinigen Sie den Garbehälter **2**, den abgenommenen Deckelrand und den Untersetzer **11** in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel. Bei Bedarf können Sie den Griff des Garbehälters **2** abnehmen, indem Sie die Taste an der Unterseite des Griffes drücken und diesen waagrecht abziehen. Spülen Sie die Teile zum Schluss mit klarem Wasser ab.
 - Reinigen Sie den Garrost **10**, den Rührer **3** und den Messbecher **12** in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel und spülen Sie sie zum Schluss mit klarem Wasser ab. Sie können die Teile auch in die Spülmaschine geben.
 - Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch. Bei Bedarf geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie danach mit einem nur mit Wasser befeuchteten Tuch gründlich nach. Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit in den Deckel **1** des Gerätes gelangt!
 - Nutzen Sie bei hartnäckigen Verschmutzungen einen nicht scheuernden Schwamm mit einem milden Spülmittel. Wischen Sie mit einem feuchten Tuch nach, um eventuelle Spülmittelreste zu entfernen.
 - Trocknen Sie alle Teile vor dem Zusammenbauen gut ab.
- 4) Halten Sie den Deckelrand mit beiden Händen und schieben Sie ihn zurück auf das Oberteil, beachten Sie dabei die passenden Aussparungen. Drehen Sie den Deckelrand im Uhrzeigersinn, bis er hörbar einrastet.
- 5) Schieben Sie den Griff des Garbehälters **2** wieder auf die Vorrichtung bis er hörbar einrastet oder legen Sie ihn zur Lagerung in den Garbehälter **2**.
- 6) Stellen Sie den Garbehälter **2** zurück in die Heißluftfritteuse. Achten Sie dabei auf die Griff-Aussparung am Gehäuse.

HINWEIS

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

Lagerung

- 1) Heben oder tragen Sie das Gerät, indem Sie mit beiden Händen seitlich unter das Gerät fassen. Nutzen Sie dazu niemals den Griff des Garbehälters **2**!
- 2) Den Griff des Garbehälters **2** können Sie zur Lagerung abmontieren und in den Garbehälter **2** legen.
- 3) Stecken Sie den Rührer **3** auf die Vorrichtung in der Mitte des Garbehälters **2**. Stellen Sie den Garrost **10** darauf und legen Sie den Untersetzer **11** sowie den Messbecher **12** dazu.
- 4) Lagern Sie das Gerät mit geschlossenem Deckel **1**. So bleiben das Innere des Gerätes sowie das Zubehör sauber und staubfrei.

Fehlerbehebung

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	MÖGLICHE LÖSUNGEN
Das Gerät funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht mit einer Netzsteckdose verbunden.	Schließen Sie das Gerät an eine Netzsteckdose an.
	Das Gerät ist beschädigt.	Wenden Sie sich an den Service.
	Das Gerät ist ausgeschaltet.	Schalten Sie das Gerät durch Drücken der Taste ON/OFF 7 ein.
Im Display 8 wird E1 angezeigt.	Es liegt ein Kurzschluss im System vor.	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose und wenden Sie sich an den Kundenservice.
Im Display 8 wird E2 angezeigt.	Es liegt ein Kurzschluss im System vor.	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose und wenden Sie sich an den Kundenservice.

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

Anhang

Gerät entsorgen



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

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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

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



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

Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111 (Kostenfrei aus dem dt. Festnetz/Mobilfunknetz)

E-Mail: 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 292881

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

Rezepte

HINWEIS


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

Pommes frites

Zutaten für **2** Personen

- 400 g Pommes frites (TK)
- Salz

Zubereitung:


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

Kartoffelwedges

Zutaten für **2** Personen

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

Zubereitung:



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

Süßkartoffel-Pommes

Zutaten für **2** Personen

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

Zubereitung:

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

HINWEIS

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

Fruchtiger Hähnchenbrustsalat

Zutaten für **4** Personen

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

Zubereitung:

- 1) Hähnchenbrust mit Salz und Pfeffer würzen.

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

Gyros

Zutaten für 2 Personen

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

Zubereitung:


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

Hähnchenflügel

Zutaten für **2** Personen

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

Zubereitung:





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

Überbackene Schweinefilet-Medaillons

Zutaten für **4** Personen

- 400 g Schweinefilet
- 1 - 2 Tomaten
- Mozzarella
- Salz & Pfeffer

Zubereitung:


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

Marinierter Sesam-Lachs

Zutaten für **4** Personen

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

Zubereitung:

- 1) Die Sojasoße, mit dem Sesam, Zitronensaft, Honig, Paprikapulver sowie Salz und Pfeffer zu einer Marinade verrühren.
- 1) Den Lachs in Würfel schneiden und mit der Marinade vermengen.
- 2) Den Rührer **3** ggf. aus dem Garbehälter **2** entfernen und den marinierten Lachs bei 200 °C ca. 5 Minuten garen. Wählen Sie dazu das Programm „Fisch“  und passen Sie Zeit und Temperatur entsprechend an.
- 3) Kontrollieren Sie nach der Hälfte der Zeit den Garvorgang und mischen Sie das Gargut ggf. etwas durch.
- 4) Sofort servieren.

Rührei

Zutaten für **2** Personen

- 3 Eier
- 20 g Schinkenwürfel
- 10 g Lauchzwiebeln
- 50 ml Sahne
- 1 Tomate
- 5 ml Öl
- Salz & Pfeffer
- 1 EL gemischte TK-Kräuter

Zubereitung:

- 1) Die Eier mit der Sahne verschlagen.
- 2) Die Lauchzwiebeln in Ringe schneiden, die Tomaten stückeln.
- 3) Die Eiermasse mit den Schinkenwürfeln, dem Gemüse und den Kräutern vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- 4) An der Heißluftfritteuse das Programm „Manuell 1“ **(M1)** wählen und auf 150°C und 8 - 10 Minuten einstellen.

- 5) Das Öl in die Heißluftfritteuse geben und kurz erhitzen.
- 6) Die Eiermischung dazu geben und ca. 8 - 10 Minuten lang garen. Ggf. zwischendurch mit einem geeigneten Werkzeug durchmischen.
- 7) Sofort servieren.

Kräuter-Croûtons

Zutaten für **4** Personen

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

Zubereitung:

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

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



KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21
DE-44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

Version des informations - Stand der Informationen
10/2017 · Ident.-No.: SHFR1450A1-092017-2

IAN 292881