SILVERCREST®

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

DIGITAL AIR FRYER SHFD 1350 A1

GB
DIGITAL AIR FRYER
Operation and safety notes

HU
DIGITÁLIS FORRÓLEVEGŐS FRITŐZ
Kezelési és biztonsági utalások

SI
DIGITALNA FRITEZA NA VROČI ZRAK
Navodila za upravljanje in varnostna opozorila

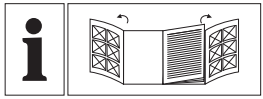
CZ
DIGITÁLNÍ HORKOVZDUŠNÁ FRITÉZA
Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny

SK
DIGITÁLNA TEPLOVZDUŠNÁ FRITÉZA
Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny

DE AT CH
DIGITALE HEISSLUFT-FRITTEUSE
Bedienungs- und Sicherheitshinweise

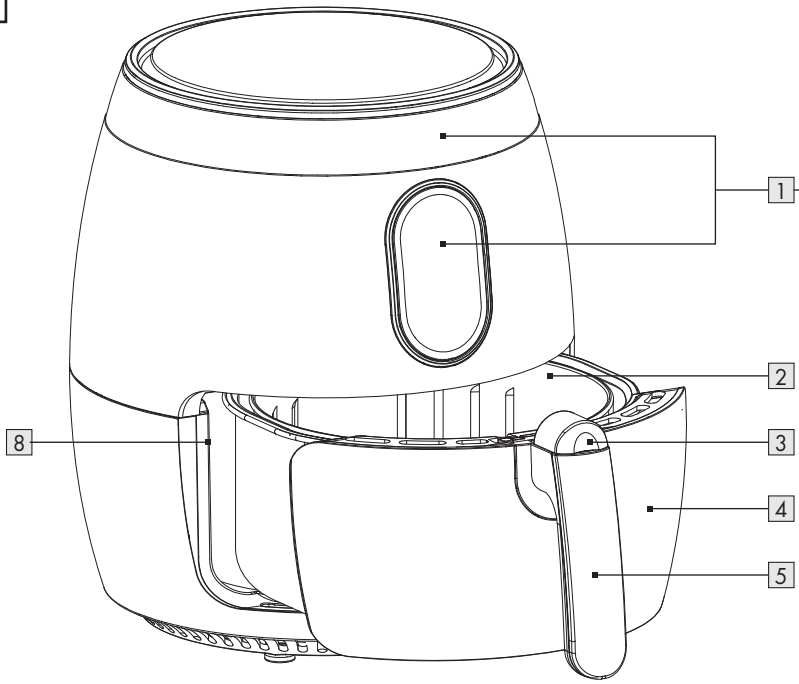
IAN 360843_2007

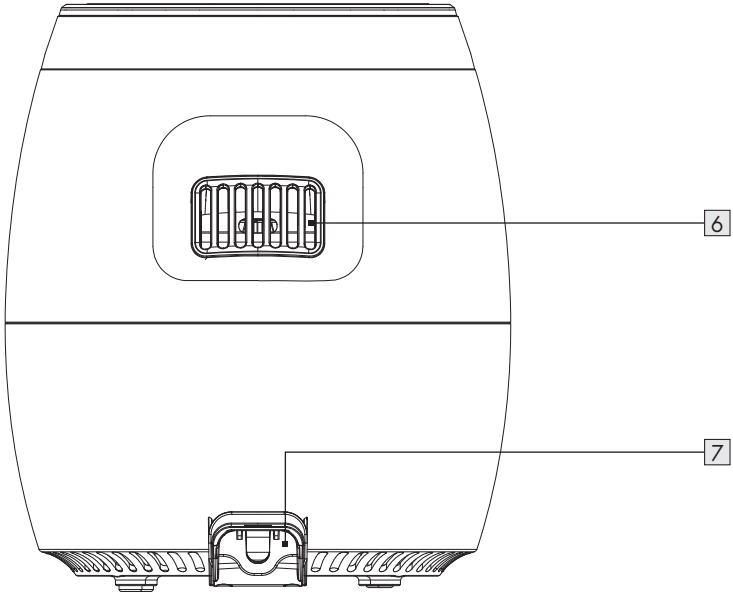
HU SI
CZ SK

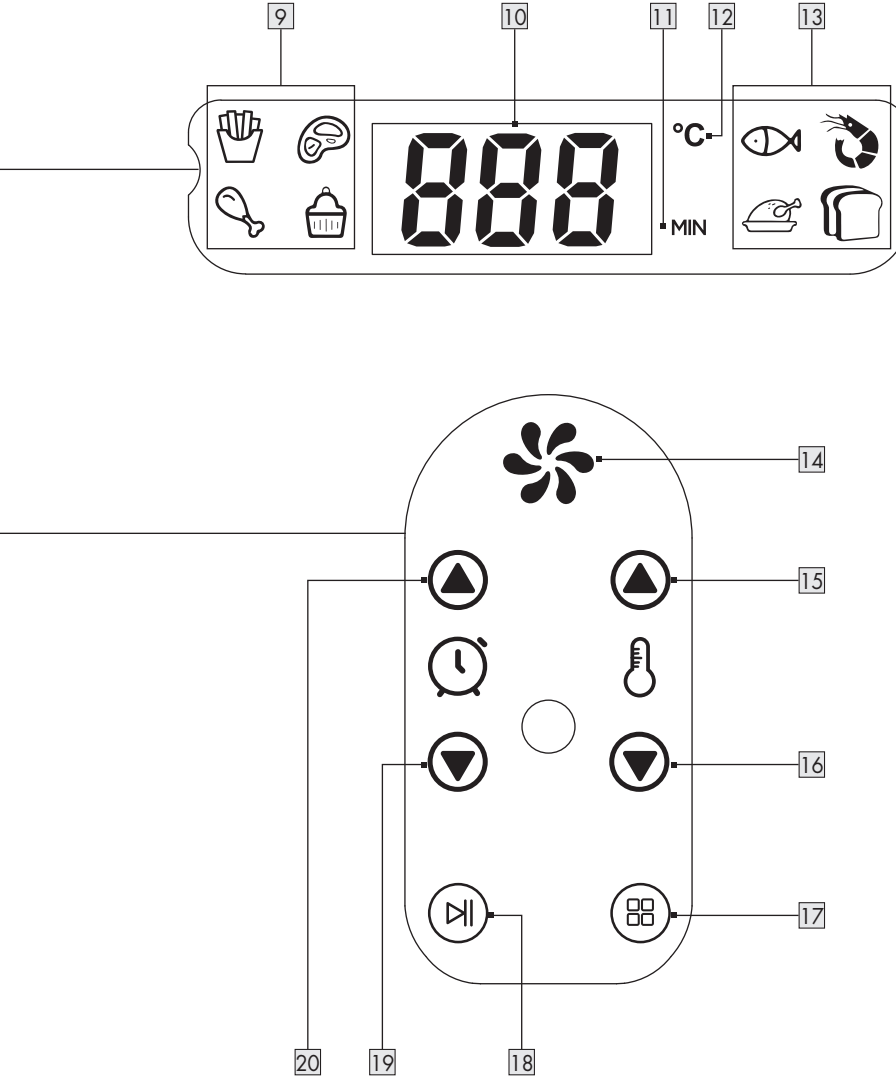


GB	Operation and safety notes	Page	5
HU	Kezelési és biztonsági utalások	Oldal	25
SI	Navodila za upravljanje in varnostna opozorila	Stran	45
CZ	Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny	Strana	66
SK	Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny	Strana	86
DE/AT/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	106

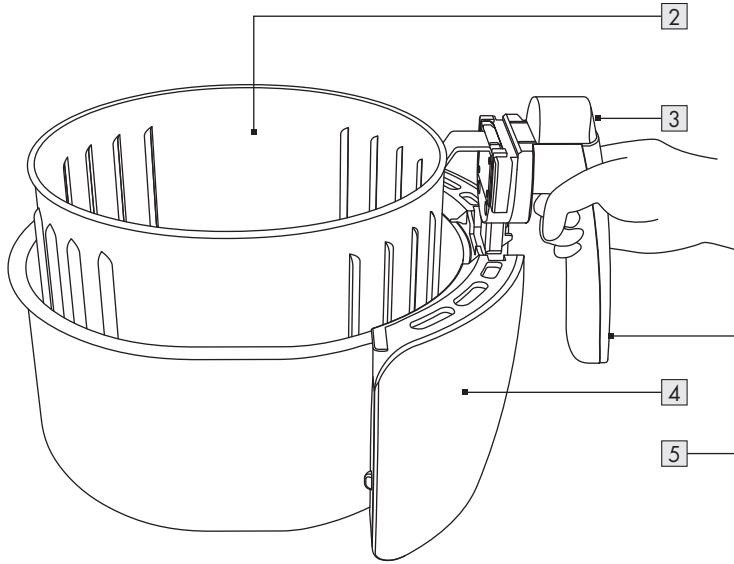
A



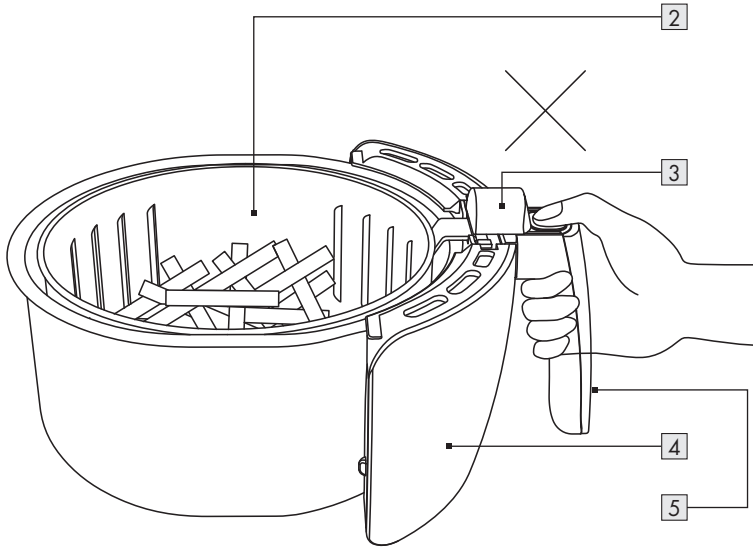


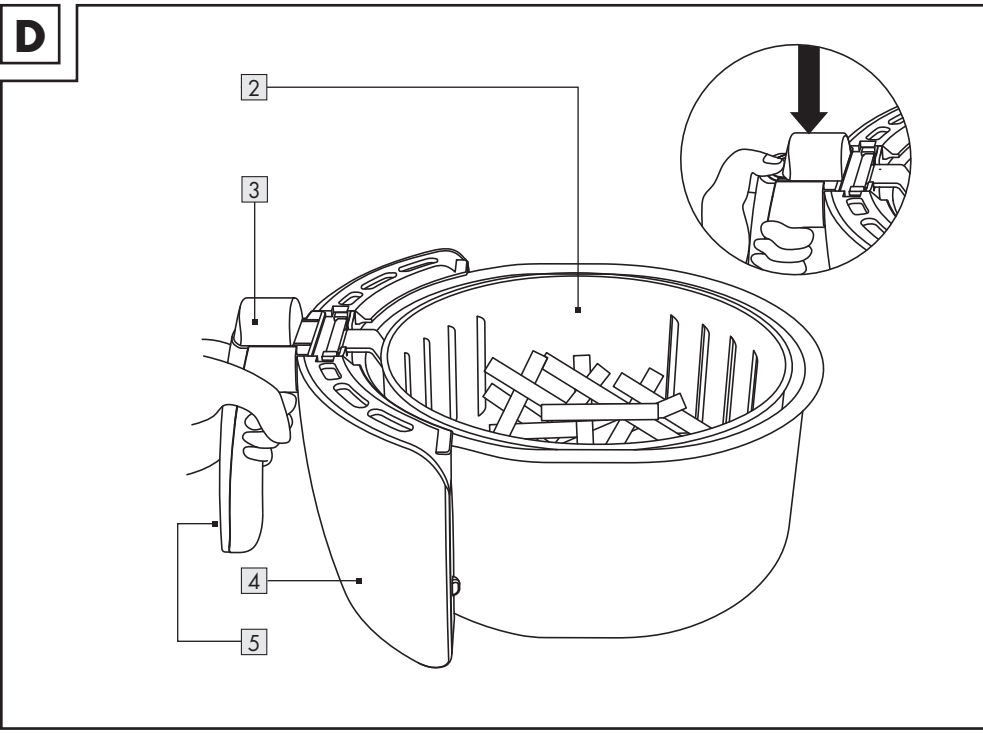

9
10
11
12
13
°C
MIN
14
15
16
17
18
19
20

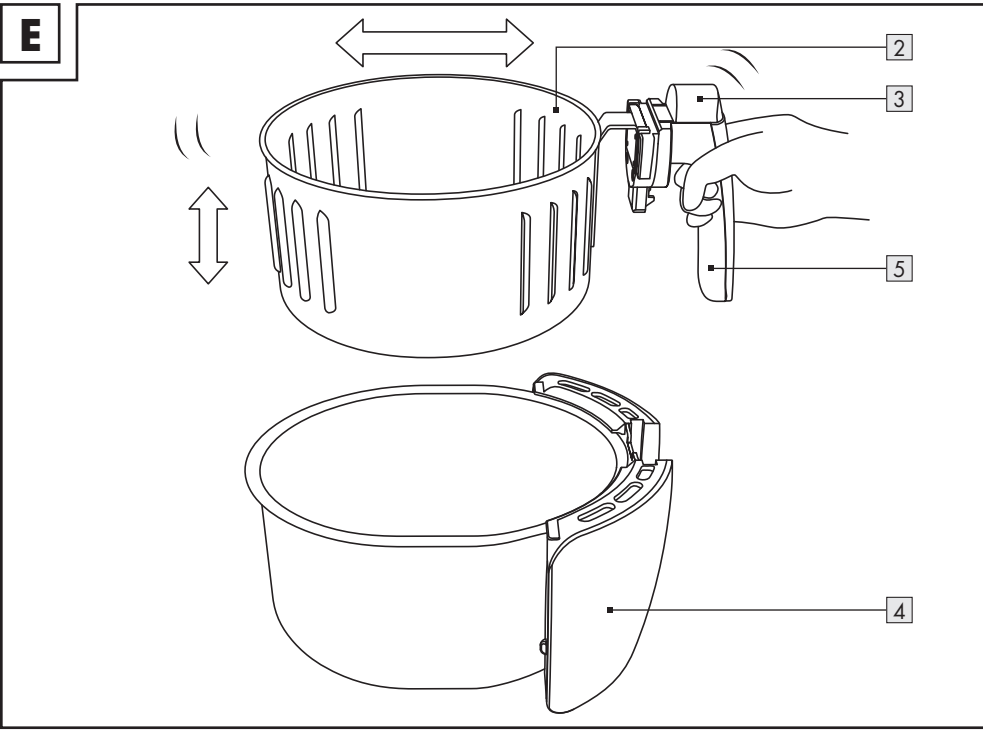
B



C




D
2
3
4
5


E
2
3
5
4

Warnings and symbols used . . . . . Page 6
Introduction . . . . . Page 6
Intended use. . . . . Page 6
Scope of delivery . . . . . Page 7
Description of parts . . . . . Page 7
Technical data . . . . . Page 7
Safety instructions . . . . . Page 7
Before first use . . . . . Page 12
Operation . . . . . Page 12
Preparation. . . . . Page 13
Selecting a program. . . . . Page 13
Starting cooking . . . . . Page 14
Pausing cooking . . . . . Page 14
Cancelling cooking . . . . . Page 14
Detaching the basket from the bowl. . . . . Page 14
Removing the food . . . . . Page 15
Cooking table . . . . . Page 15
Recipe suggestions . . . . . Page 17
Crispy cheese hot dog . . . . . Page 17
Spicy chicken . . . . . Page 17
Mushroom, onion and cheese pie . . . . . Page 18
Bell pepper ring . . . . . Page 18
Baked egg with bacon and spinach . . . . . Page 19
Spring chicken . . . . . Page 19
Jacket potato . . . . . Page 20
Small cake . . . . . Page 20
Dinner roll. . . . . Page 21
Fish fillet . . . . . Page 21
Troubleshooting . . . . . Page 22
Cleaning and care . . . . . Page 23
Maintenance . . . . . Page 23
Storage . . . . . Page 23
Disposal . . . . . Page 23
Warranty . . . . . Page 24

Warnings and symbols used

The following warnings are used in this user manual and on the packaging:

	DANGER! This symbol with the signal word “Danger” indicates a hazard with a high level of risk which, if not avoided, will result in serious injury or death.		**Warning! Burning hazard:** This symbol indicates a hot surface.
	WARNING! This symbol with the signal word “Warning” indicates a hazard with a medium level of risk which, if not avoided, could result in serious injury or death.		Food safe. This product has no adverse effect on taste or smell.
	NOTE: This symbol with the signal word “Note” provides additional useful information.	~	Alternating current/voltage
	Never leave children unattended with packaging materials or the product.		The basket 2 and the bowl 4 are suitable for the dishwasher.

DIGITAL AIR FRYER

Introduction

We congratulate you on the purchase of your new product. You have chosen a high quality product. The instructions for use are part of the product. They contain important information concerning safety, use and disposal. Before using the product, please familiarise yourself with all of the safety information and instructions for use. Only use the product as described and for the specified applications. If you pass the product on to anyone else, please ensure that you also pass on all the documentation with it.

Intended use

This air fryer is intended for preparing foods that require a high cooking temperature and would otherwise require deep-frying. The product is intended only for preparing foods.

The product is designed solely for domestic use. It is not intended for commercial use.

Use the product in moderate climates only.
Use of the product in tropical climates is not recommended.

Any other use not mentioned in these instructions may cause a damage to the product or create a serious risk of injury.

The manufacturer accepts no liability for damages caused by improper use.

Scope of delivery

After unpacking the product, check if the delivery is complete and if all parts are in good condition. Remove all packaging materials before use, including the packaging material underneath the bowl and the basket.

Contact customer service if parts are missing or damaged.

- Digital air fryer
- Instruction manual

Description of parts

Before reading, unfold the page containing the illustrations and familiar yourself with all functions of the product.

1 Display (with control panel)
2 Basket (with **MAX** fill line on the inside)
3 Basket release (with protective cover)
4 Bowl
5 Handle
6 Air vents
7 Power cord with plug
8 Cooking chamber

Display (with control panel)

9 Menu selection display
10 Value display (temperature and timer)
11 Minute unit display
12 Temperature unit display
13 Menu selection display
14 Operation light
15 button (increase temperature)
16 button (decrease temperature)
17 button (menu selection)
18 button (start/pause/off)
19 button (decrease cooking time)
20 button (increase cooking time)

Technical data

Input voltage	220–240 V~, 50–60 Hz
Protection class	I
Output	1350 W
Cooking temperature	80 to 200 °C
Cooking time	1 to 60 minutes

Safety instructions

BEFORE USING THE PRODUCT, FAMILIARISE YOURSELF WITH ALL OF THE SAFETY INFORMATION AND INSTRUCTIONS FOR USE! WHEN PASSING THIS PRODUCT ON TO OTHERS, ALSO INCLUDE ALL THE DOCUMENTS!

In the case of damage resulting from non-compliance with these operating instructions the guarantee claim becomes invalid! No liability is accepted for consequential damage! In the case of material damage or personal injury caused by incorrect handling or non-compliance with the safety instructions, no liability is accepted!

Children and persons with disabilities

⚠ DANGER OF DEATH AND ACCIDENTS FOR TODDLERS AND CHILDREN!

Never leave children unsupervised with the packaging material. The packaging material represents a danger of suffocation. Children frequently underestimate the dangers. Keep children away from the product and packaging material at all times.

- This product may be used by children over 8 years of age and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities if they have been given supervision or instruction concerning the safe use of the product and have understood the hazards involved.
- User cleaning and maintenance may not be carried out by children unless they are over 8 years of age and under supervision.
- The product and the power cord must be kept out of reach of children below 8 years of age.
- Children shall not play with the product.

Electrical safety

⚠ **DANGER! Risk of electric shock!** Do not attempt to repair the product yourself. In case of malfunction, repairs are to be conducted by qualified personnel only.

⚠ **WARNING! Risk of electric shock!** Do not immerse the product in water or other liquids. Do not hold the product under running water.

⚠ **WARNING! Risk of electric shock!** Never use a damaged product. Disconnect the product from the power supply and consult your retailer if the product is damaged.

⚠ **WARNING! Risk of electric shock!** Do not set up the product next to a sink or in moist areas.

- Before connecting the product to the power supply, check that the voltage and current rating corresponds with the power supply details shown on the product's rating label.
- Connect the product only to an earthed socket-outlet. Always make sure that the plug is inserted into the wall socket properly.
- To avoid damaging the power cord, do not squeeze, bend or chafe it on sharp edges. Keep it away from hot surfaces and open flames as well.
- Lay out the power cord in such a way that no unintentional pulling or tripping over is possible.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Pull the plug and not the cable itself to disconnect the product from the power supply.
- Do not wrap the power cord around the product. Connect the product to an easily reachable electrical outlet so that in case of an emergency the product can be unplugged immediately.

- This product is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not operate the product with wet hands. Do not touch the product with wet hands.

Fire/burn hazard and heat

- **WARNING! HOT SURFACE!** Keep children and pets away from the product while it is in operation or cooling down. The accessible parts are hot.

⚠ **CAUTION! Burn hazard!** Never touch the inside of the product while it is operating or still hot.

⚠ **CAUTION! Fire hazard!** Do not place the product in the vicinity of inflammable materials (e.g. curtains, tablecloths).

⚠ **CAUTION! Fire hazard!** To prevent overheating, do not cover the product during operation.

⚠ **CAUTION! Burn hazard!** Do not use the product with boiling liquids or hot grease.

⚠ **CAUTION! Burn hazard!** During operation hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings.

⚠ **CAUTION! This product is not a toy for children!** Children are not aware of the dangers associated with handling electrical products.

⚠ **CAUTION! Burn hazard!** Hot steam may rise when you open the product.

- If you notice any smoke or unusual noises, immediately disconnect the product from the power supply. Have the product checked by a specialist before continued use.

- In the event of a fire, first pull the plug from the power outlet or disconnect the product from the power supply before taking appropriate firefighting measures.
- Do not cover the product's air vents. Make sure the product has sufficient ventilation. Do not place the product in a cabinet.
- Do not place anything on top of the product.
- Leave at least 10 cm of space in all directions around the product to ensure sufficient ventilation.

Setup instructions

- Do not set up the product directly beneath a socket-outlet.
- Do not set up the product on hotplates (gas, electric, coal, etc.).
- Always operate the product on an even, stable, clean, heat-resistant and clean surface.
- Leave the product to cool before using it in a different location.

Operation

⚠ **Filling the bowl directly with oil may cause a fire hazard.**

- Never touch the inside of the product while it is operating.
- Keep all ingredients in the basket to prevent any contact from heating elements.
- Never leave the product unattended while it is in use.
- Do not overfill the product. Do not fill the basket 2 above the **MAX** fill line. This is important so that neither the food nor an inserted container (e.g. a baking tin) comes in direct contact with the heating element.
- Do not place more than 750 g of food and loading (e.g. baking tin) into the basket 2. This could damage the product.

Cleaning and storage

- The product shall not be exposed to any dripping or splashing water.
- Disconnect the product from the power outlet during periods of disuse and before cleaning.
- Refer to the "Cleaning and care" section for instructions on how to clean the product.

Before first use

- Remove all the packaging materials.
- Clean the product (see "Cleaning and care").

Operation

NOTES:

- The product switches to standby mode, if no button is pressed for 60 seconds in program selection mode.
- A signal sounds each time a button is pressed.
- You can remove the bowl 4 at any time, even during cooking.
  - The heating element and fan switch off when the bowl 4 is removed.
  - When the bowl 4 is replaced, the product returns automatically to the previous operating mode.
- Large amounts of food usually need a longer cooking time than small amounts of food.
- Refer to the "Cooking table" section which food needs to be shaken/turned during the cooking process. For even cooking results, we recommend shaking/turning the food after approximately one third and two thirds of the total cooking time. Shake for 5 to 10 seconds each time.
  For better cooking results, you may shake/turn the food 3 times during the cooking time. If you find it difficult to shake/turn, use an aid (e.g. spoon).
- To remove the bowl 4 and the basket 2 from the cooking chamber 8, carefully hold back the upper part of the housing with one hand. With the other hand, pull the handle 5 to remove the bowl and the basket.
- Always insert the basket 2 horizontally and without pressure into the bowl 4. You can hear and feel the locking mechanism click into place (ill. B).
- Do not place more than 750 g of food and loading (e.g. baking tin) into the basket 2. This could damage the product.

⚠ **ATTENTION! Risk of product damage!** Never touch the basket 2 and bowl 4 with sharp objects. This could damage the coating.

⚠ **ATTENTION! Risk of product damage!** Never press the basket release 3 while holding the basket 2 and the bowl 4 in the air. The released bowl would fall to the ground uncontrolled (ill. C).

- To engage the basket release 3, first slide its protective cover forward. Then, press the basket release (ill. D).

Preparation

- Connect the product to a suitable power outlet. ⏯ 18 lights up and the value display 10 shows "– – –". 1 beep sounds.
- Fill the basket 2 with your food. Do not fill above the **MAX** fill line (on the inside of the basket).
- Insert the bowl 4 with the filled basket 2 into the cooking chamber 8.

⚠ **ATTENTION! Risk of product damage!** Do not pour any liquids (e.g. oil or water) into the bowl 4. This could impair the product's functionality.

Selecting a program

- Switch to program selection mode: Press ⏯ 18. The menu selection display 9 13 flashes for 3 seconds and then goes off. The other indicators light up, except ✻ 14.
- The temperature is preset to 180 °C and the cooking time to 15 minutes.
  You can adjust the temperature (with 5 °C intervals) and the cooking time (with 1 minute intervals):

Button	Function (temperature)
🌡▲ 15	Increase temperature (max. 200 °C)
🌡▼ 16	Decrease temperature (min. 80 °C)

Button	Function (time)
⏲▲ 20	Increase time (max. 60 minutes)
⏲▼ 19	Decrease time (min. 1 minute)

Selecting a program

You can also select a program that suits your food.

- Press ⊞ 17 to select one of the programs. The selected program 9 13 flashes.

Food	°C	Min.	Optimal quantity
Preset	180	15	–
French fries	200	15	300 g
Steak	180	10	200 g
Fish	180	15	300 g
Shrimps	180	15	400 g
Chicken drumstick	200	30	500 g
Cake	160	15	4 x 50 g
Chicken	200	30	500 g
Bread	160	10	7 x 70 g

ⓘ **NOTES:**

- For better cooking results we recommend to preheat the product for 3 minutes.
- Refer to the "Cooking table" section which food needs to be shaken during the cooking process. The cooking table also contains the suggested minimum/maximum quantity of different food.
- If the combined weight of the basket 2, bowl 4 and food is too heavy to shake it thoroughly: Set down the bowl on a heat-resistant surface and remove the basket (ill. E).

Starting cooking

- Once you have made the desired settings, press ⏯ 18. Cooking begins.

NOTES:

- During cooking, the following indicators are active:
  - 14 flashes
  - The selected menu selection display 9 13 flashes.
  - 15 16 18 19 20 light up.
- During cooking, the display 1 toggles between the set temperature and the remaining cooking time.
- After cooking has ended, the fan continues to run for 1 minute to cool down the product. The value display 10 shows the countdown time (in seconds). 14 and 17 light up.
- To switch to the program selection mode during cooling down period, press 17.
- After the cooling down period has ended, the product switches to standby mode. A double beep sounds 5 times.
- You can remove the bowl 4 at any time and do not need to wait for the fan to turn off. All indicators go off and the value display 10 shows "– – –".

Pausing cooking

You may want to pause cooking for the following reasons:

- to change settings
- to shake/turn the food

- Pausing cooking (pause mode): Press ⏯ 18.
- When cooking is paused:
  - 14 lights up
  - ⏯ 18 flashes
- Continuing cooking: Press ⏯ 18 again.

NOTES:

- The heating element and the timer are off when cooking is paused. The fan keeps on running in order to prolong the life expectancy of the product.
- When cooking is paused: If the bowl 4 is removed from the cooking chamber 8, the fan goes off as well.

Cancelling cooking

- Press and hold ⏯ 18 for 3 seconds during cooking.
  - 14 and 17 light up.
- After cooking has been cancelled, the fan continues to run for 1 minute to cool down the product.

Detaching the basket from the bowl

The basket 2 and the bowl 4 can be detached. This can be helpful to better mix the food or clean the individual parts.

- Remove the bowl 4 with the basket 2 from the cooking chamber 8.
- Set down the bowl 4 on a suitable surface (even, stable, heat-resistant).
- Slide the cover of the basket release 3 forward.
- Press the button of the basket release 3.

- Lift the basket 2 by the handle 5 from the bowl 4.
- You should feel and hear the basket 2 click into place when you return it to the bowl 4.

Removing the food

- We recommend removing the food with a suitable kitchen utensil (e.g. kitchen tongs).

⚠ **ATTENTION! Risk of product damage!** Never touch the basket 2 and bowl 4 with sharp objects. This could damage the coating.

- If you want to shake the food from the basket 2, first detach it from the bowl 4. Hot liquid may have gathered in the bowl that could pour out unintentionally.

Cooking table

Food		Recommended quantity (g)	Cooking time (mins)	Temp. (°C)	Shake/turn required	Preparation
Potatoes and fries						
Frozen fries (thin)		200–500	15–18	200	Y	
Frozen fries (thick)		200–500	15–18	200	Y	
Home-made fries (8 x 8 mm)	1	200–500	15–18	200	Y	
Home-made potato wedges	1	300–500	18–22	180	Y	Peel the potato and cut into wedges.
Home-made potato cubes	1	300–500	12–18	180	Y	Peel the potato and cut into cubes.
Meat and poultry						
Steak	3	100–300	6–10	180	Y	
Lamb chop	3	100–300	10–14	180	Y	
Hamburger	3	100–300	7–14	180	Y	
Sausage	3	100–300	8–10	180	Y	
Drumsticks	3	100–500	20–30	200	Y	
Chicken breast	3	100–300	10–15	180	Y	
Spring chicken	1,3	500	30	200	Y	See recipe.
Fish and seafood						

1 = add ½ teaspoon of oil • 2 = use baking tin
3 = marinate with seasoning (depending on user's preference)

Food		Recommended quantity (g)	Cooking time (mins)	Temp. (°C)	Shake/turn required	Preparation
Shrimp	3	100–400	15	180	Y	
Salmon fillet	1,3	100–300	10–12	180	N	
Capelin	1,3	150	8–10	180	Y	
Cod fish fillet	1,3	100–300	12–15	180	N	
Vegetable						
Okra	1	100	10	160	N	Cut off the head and cut in half.
Asparagus	1	100–300	6–10	180	N	Cut in half.
Corn	1	200–400	6–9	200	Y	Husk and remove the corn silk.
Bell pepper	1	200–400	10	200	Y	Remove head and seeds. Cut into 2–4 pieces.
Snacks						
Samosas		100–300	12–15	200	Y	
Frozen chicken nuggets		100–400	12–15	200	Y	
Frozen fish fingers		100–300	6–10	200	Y	
Frozen bread crumbed cheese snacks		100–400	8–12	180	Y	
Baking						
Small cake	2	2 x 50 – 4 x 50	15	160	N	See recipe.
Sandwich		1 set	4–6	180	Y	
Croutons	3	300	6–10	180	Y	Cut bread into bite-sized pieces.
Dinner roll		400	See recipe.	160	N	See recipe.

[1] = add ½ teaspoon of oil • [2] = use baking tin
[3] = marinate with seasoning (depending on user's preference)

- Regularly check the ingredients until they are cooked or have obtained the desired browning level. The required cooking time may be actually shorter or longer than stated in the recipes.
- To avoid a prolonged cooking time, the ingredients should not be too thick.
- The height of the baking tin or the oven dish must not exceed the **MAX** fill line inside the basket 2.

Recipe suggestions

Crispy cheese hot dog

Ingredients

- 2 sausages
- 2 hot dog buns
- Shredded cheddar cheese (depending on how rich a flavour you like)
- (Optional) Ketchup
- (Optional) Mustard

Preparation

- Preheat the product to 180 °C.
- Place the sausages in the basket 2. Cook for 8 minutes at 180 °C. Remove the sausages from the basket.
- Place the cooked sausages inside the hot dog buns.
- Add the shredded cheddar cheese on sausages and hot dog buns.
- Place the hot dog into the basket 2 again. Cook for 1 to 2 minutes until the cheese has melted.
- When cooking is completed, place the hot dog on a dish.
- Optional: Serve with ketchup and mustard.

Spicy chicken

Ingredients

- 6 chicken drumsticks
- 1 garlic clove
- 1 teaspoon mustard
- 3 teaspoons sugar
- 2 teaspoons chilli powder
- 2 teaspoons olive oil
- Pepper and salt (depending on how rich a flavour you like)

Preparation

- Preheat the product to 200 °C.
- In a bowl, crush the garlic and mix with sugar, olive oil, chilli powder, and mustard.
- Season with salt and pepper.
- Rub the marinade over the drumsticks and leave for 20 minutes.
- Place the drumsticks in the product and cook for 10 minutes.
- Adjust heat to 140 °C and cook for an additional 10 minutes.
- When cooking is completed, put the drumsticks on dish to serve.
- Weight of ingredients: 400 g

Mushroom, onion and cheese pie

Ingredients

- 3 eggs
- 2 cups mushrooms, cleaned
- 1 red onion
- 1 tablespoon olive oil
- 3 tablespoons cheese, crumbled
- 1 pinch salt

Preparation

- Peel and slice a red onion into 5 mm thin slices. Clean mushrooms; then cut into 5 mm thin slices.
- In a sauté bowl with olive oil, sweat onions and mushrooms under a medium flame until tender. Remove from heat and place on a dry kitchen towel to cool.
- Preheat the product to 180 °C.
- In a mixing bowl crack 3 eggs. Whisk thoroughly and vigorously. Add a pinch of salt.
- In a heat-resistant baking dish, coat the inside and bottom with a light coating of bowl spray.
- Pour eggs into the baking dish, then the onion and mushroom mixture and then the cheese.
- Place the baking dish in the basket 2 and cook in the product for 20 minutes.
- **Hint:** 5 to 8 minutes before the cooking is done: Add more cheese on the top of the pie, if desired.
- The pie is done when you can stick a knife into the middle, and the knife comes out clean.
- Weight of ingredients: 260 g

Bell pepper ring

Ingredients

- 30 g flour
- 1 egg
- 10 ml water
- 2 tablespoons vegetable oil
- 1 teaspoon salt
- 1 teaspoon pepper
- 1 teaspoon paprika
- 30 g dry bread crumbs
- 1 bell pepper

Preparation

- Preheat the product to 200 °C.
- Put the flour in a small bowl.
- Whisk the egg with water in another small bowl.
- Mix the vegetable oil, salt, pepper, paprika and the dry bread crumbs in another bowl until the ingredients become well mixed.
- Cut off the bell pepper head and remove the seeds.
- Slice the bell pepper into 4 pieces and remove the bottom.
- Toss the sliced bell pepper with flour.
- Dip the bell pepper in the whisked egg.
- Dip the bell pepper in the crumb mixture until the bell pepper is fully covered.
- Place the bell pepper in the basket 2. Cook each side for 5 minutes.

Baked egg with bacon and spinach

- Required: 4 muffin cups

Ingredients

- 2 slices bacon
- Vegetable oil
- 4 eggs
- 4 tablespoons milk
- 20 g spinach
- Shredded cheddar cheese (depending on how rich a flavour you like)
- Salt and pepper (depending on how rich a flavour you like)

Preparation

- Preheat the product to 200 °C.
- Place the bacon into the basket 2. Cook each side for 2 minutes.
- Take out the bacon, cut it into pieces and set aside.
- Grease the muffin cups with oil.
- Crack 1 egg into each muffin cup. Do not whisk the eggs.
- Add milk, spinach and bacon into each muffin cup.
- Add shredded cheddar cheese, salt and pepper into each muffin cup.
- Place the muffin cups in the basket 2. Cook for 8 minutes at 160 °C.

Spring chicken

Ingredients

- 500 g spring chicken
- 2 teaspoons olive oil
- Pepper and salt (depending on how rich a flavour you like)
- 20 g butter
- 20 g honey

Preparation

- Rub the spring chicken with olive oil, pepper and salt. Marinate for 1 hour.
- Preheat the product to 200 °C.
- Melt the butter and mix it with the honey.
- Rub the spring chicken with the butter and honey mixture.
- Place the spring chicken into the basket 2. Cook for 15 minutes at 200 °C.
- Flip the spring chicken. Cook for another 15 minutes.

Jacket potato

Ingredients

- 1 potato (200–400 g)
- 20 g onion
- 40 g bacon
- 1 teaspoon olive oil
- Pepper and salt (depending on how rich a flavour you like)
- 10 g cheese
- 10 g mayonnaise

Preparation

- Clean the potato using a brush.
- Rub the potato with olive oil.
- Cut the bacon and the onion into small pieces.
- Wrap the potato in aluminium foil to avoid overcooking.
- Place the potato in the product. Cook for 50 minutes at 200 °C.
- Stick a fork into the potato. The potato is ready, if the fork can be stuck in and pulled out easily.
- Take out the potato and cut it half way through. Do not cut in half.
- Season with pepper and salt.
- Put the bacon, onion and cheese into the potato.
- Place the potato in the basket 2. Cook for 10 minutes at 180 °C.
- Serve the potato with the mayonnaise.

Small cake

- Required: 4 small cupcake papers

Ingredients

- 85 g salted butter
- 85 g caster sugar
- 2 eggs
- 120 g white wheat flour
- 3 g baking powder
- 1/8 teaspoon salt

Preparation

- Mix the butter and sugar until the mixture is soft and pale in colour.
- Beat the egg with the mixture.
- Add flour, baking powder and salt into the mixture.
- Pour the mixture into the cupcake papers.
- Preheat the product to 160 °C.
- Place the cupcake papers with the mixture in the basket 2. Cook for 15 minutes.

Dinner roll

Ingredients

- 250 g bread flour
- 1 egg
- 25 g sugar
- 3 g yeast
- 110 g milk
- 10 g cream
- 15 g butter

Preparation

- Beat the egg and mix with flour, sugar and yeast.
- Add milk and cream to the dough. Knead for 15–20 minutes.
- Set aside for about 1 hour (until the size has doubled).
- Cut the dough into 7 pieces. Knead for 10–15 minutes.
- Place the 7 pieces in the basket 2. Wait for another 30 minutes.
- Bake for 10 minutes at 160 °C.
- Melt the butter and brush it on the dinner rolls. Bake for another 2 minutes.

Fish fillet

Ingredients

- 300 g fish fillet
- Pepper and salt (depending on how rich a flavour you like)
- 1 lemon
- 2 garlic cloves
- 1 shallot
- 20 g butter

Preparation

- Season the fish with pepper and salt.
- Cut the lemon in half. Slice half of the lemon and put it under the fish fillet.
- Crush 1 garlic clove, slice the shallot and put them on the fish fillet.
- Place the fish fillet in the basket 2. Cook for 15 minutes at 180 °C.
- Melt the butter and add 1 garlic clove.
- Pour the garlic butter onto the fish fillet.
- Squeeze the other half of the lemon over the fish fillet.

Troubleshooting

Error	Possible cause	Solution
Not functioning.	No power supply.	Make sure the product is plugged in.
		Make sure the power outlet is supplied with voltage by plugging in another electrical device.
		Plug the product into another power outlet.
Food too raw or unevenly cooked.	Too much food.	Reduce the amount of food and spread evenly.
	The cooking temperature is too low.	Increase the cooking temperature.
	The food was not mixed at intervals.	Mix the food well at least 1 x in the first half of cooking. For even cooking results, we recommend shaking/turning the food after approximately one third and two thirds of the total cooking time. Shake for 5 to 10 seconds each time. For better cooking results, you may shake/turn the food 3 times during the cooking time.
The food is not crispy.	Some meals are traditionally prepared in a deep fryer.	Dab these foods with oil before cooking.
French fries are not cooked or crispy.	Wrong type of potato.	Use another type of potato.
	Fries were not rinsed after cutting.	Thoroughly rinse the fries after cutting to remove any starch.
	Fries were not dried after rinsing.	Dry the fries after rinsing (e.g. with paper towels).
	Fries were not coated in oil.	Dab the fries with a little oil before cooking.
	Fries are too large.	Cut the fries into smaller or thinner fries.
The bowl 4 will not insert into the cooking chamber.	The bowl 4 was not inserted in the middle.	Insert the bowl 4 at a right angle to the housing.
White smoke rises continuously from the product.	Grease has dripped into the bowl 4 and is vaporizing.	Use less oil when preparing your meals.
		Prepare meals with less fat.
		Decrease the temperature or cooking time.

Cleaning and care

ⓘ **NOTE:** To maintain the product's functionality and appearance, it should be cleaned thoroughly after each use.

Part		Cleaning
■ Product and all accessories ■ Housing		⚠ **WARNING!** Do not immerse the product in water or other liquids while cleaning or operating it. Do not hold the product under running water.
■ Cooking chamber ■ Power cord with plug	8 7	■ Always disconnect the product from the power supply before cleaning. ■ Do not use any abrasive, aggressive cleaners or hard brushes to clean the product. ■ Clean the product with a slightly damp cloth. You can use a little dish soap if necessary.
■ Basket ■ Bowl	2 4	■ Clean the bowl and the basket by hand like normal dishes: Clean both parts thoroughly with hot water and dish soap. Carefully hold back the upper product housing with one hand. Pull the handle 5 with the other hand to remove the bowl and the basket. ■ If there is any residue stuck to the basket or to the floor of the bowl, fill the bowl with hot water and some dish soap. Set the basket in the bowl and let both soak for approx. 10 minutes. ■ The bowl and the basket are dishwasher-safe.

■ Before continued use and storage: Rub all parts dry with a clean cloth.

Maintenance

■ Before each use check the product for any visible damage.
■ Apart from the occasional cleaning, the product is maintenance-free.

Storage

■ When not in use, store the product in its original packaging.
■ Store the product in a dry, secure location away from children.

Disposal

The packaging is made entirely of recyclable materials, which you may dispose of at local recycling facilities.

Observe the marking of the packaging materials for waste separation, which are marked with abbreviations (a) and numbers (b) with following meaning: 1–7: plastics / 20–22: paper and fibreboard / 80–98: composite materials.

The product and packaging materials are recyclable, dispose of it separately for better waste treatment.
The Triman logo is valid in France only.

Contact your local refuse disposal authority for more details of how to dispose of your worn-out product.

To help protect the environment, please dispose of the product properly when it has reached the end of its useful life and not in the household waste. Information on collection points and their opening hours can be obtained from your local authority.

Warranty

The product has been manufactured to strict quality guidelines and meticulously examined before delivery. In the event of product defects you have legal rights against the retailer of this product. Your legal rights are not limited in any way by our warranty detailed below.

The warranty for this product is 3 years from the date of purchase. Should this product show any fault in materials or manufacture within 3 years from the date of purchase, we will repair or replace it – at our choice – free of charge to you.

The warranty period begins on the date of purchase. Please keep the original sales receipt in a safe location. This document is required as your proof of purchase. This warranty becomes void if the product has been damaged, or used or maintained improperly.

The warranty applies to defects in material or manufacture. This warranty does not cover product parts subject to normal wear, thus possibly considered consumables (e.g. batteries) or for damage to fragile parts, e.g. switches, rechargeable batteries or glass parts.

Warranty claim procedure

To ensure quick processing of your case, please observe the following instructions:

Please have the till receipt and the item number (e.g. IAN 123456_7890) available as proof of purchase.

You will find the item number on the rating plate, an engraving, on the front page of the instructions for use (bottom left), or as a sticker on the rear or bottom of the product.

If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by telephone or by e-mail.

You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.

Service

GB **Service Great Britain**
Tel.: 08000569216
E-Mail: owim@lidl.co.uk

CE

Felhasznált figyelmeztető jelzések és szimbólumok . . . . . Oldal 26
Bevezető . . . . . Oldal 26
Rendeltetésszerű használat . . . . . Oldal 26
A csomagolás tartalma . . . . . Oldal 27
A részegységek leírása . . . . . Oldal 27
Műszaki adatok . . . . . Oldal 27
Biztonsági utasítások . . . . . Oldal 27
Mielőtt először használná . . . . . Oldal 32
Kezelés . . . . . Oldal 32
Előkészületek . . . . . Oldal 33
Program kiválasztása . . . . . Oldal 33
A sütés elindítása . . . . . Oldal 34
A sütés megszakítása . . . . . Oldal 34
A sütés leállítása. . . . . Oldal 34
A sütőkosár kivétele a sütőtálból . . . . . Oldal 34
A megsütött élelmiszerek kivétele . . . . . Oldal 35
Sütési táblázat . . . . . Oldal 35
Receptajánlatok . . . . . Oldal 37
Ropogós sajtos hot dog . . . . . Oldal 37
Csípős csirke . . . . . Oldal 37
Hagymás sajtos pite gombával . . . . . Oldal 38
Paprikakarikák . . . . . Oldal 38
Sült tojás szalonnával és spenóttal. . . . . Oldal 39
Jérce . . . . . Oldal 39
Fóliában sült burgonya. . . . . Oldal 40
Kisebb sütemény . . . . . Oldal 40
Zsemle . . . . . Oldal 41
Halfilé. . . . . Oldal 41
Hibaelhárítás . . . . . Oldal 42
Tisztítás és ápolás . . . . . Oldal 43
Ápolás . . . . . Oldal 43
Tárolás . . . . . Oldal 43
Mentesítés . . . . . Oldal 43
Garancia . . . . . Oldal 44

Felhasznált figyelmeztető jelzések és szimbólumok Ebben a használati útmutatóban és a csomagoláson az alábbi figyelmeztető jelzésekkel találkozhat:			
	VESZÉLY! Ez a szimbólum a „Veszély” szó mellett nagy kockázati tényezőre hívja fel a figyelmet, melyet ha nem kerülnek el, az súlyos sérülésekhez vagy halálesethez vezet.		**Figyelmeztetés! Égési sérülés veszélye:** Ez a szimbólum forró felületekre hívja fel a figyelmet.
	FIGYELMEZTETÉS! Ez a szimbólum a „Figyelmeztetés” szó mellett közepes kockázati tényezőre hívja fel a figyelmet, melyet ha nem kerülnek el, az súlyos sérülésekhez vagy akár halálesethez is vezethet.		Élelmiszerbiztos. A termék nincs negatív hatással az ételek ízére vagy szagára.
	MEGJEGYZÉS: Ez a szimbólum a „Megjegyzés” szó mellett hasznos információkra hívja fel a figyelmet.	~	Váltóáram / -feszültség
	Ne hagyjon gyermekeket a csomagolóanyagokkal vagy a termékkel felügyelet nélkül.		A sütőkosár 2 és a sütőtál 4 mosogatógépben moshatók.

DIGITÁLIS FORRÓLEVEGŐS FRITŐZ

Bevezető

Gratulálunk új termékének vásárlása alkalmából. Ezzel a döntésével vállalatunk értékes terméke mellett döntött. A használati utasítás ezen termék része. A biztonságra, a használatára és a megsemmisítésre vonatkozó fontos tudnivalókat tartalmazza. A termék használata előtt ismerje meg az összes használati és biztonsági tudnivalót. A terméket csak a leírtak szerint és a megadott felhasználási területeken alkalmazza. A termék harmadik személy számára való továbbadása esetén kézbesítse vele annak a teljes dokumentációját is.

Rendeltetésszerű használat

Ez a forrólevegős fritőz olyan ételek elkészítésére alkalmas, melyeket magas hőmérsékletű sütést, tehát másképp olajsütést igényelnek. A termék kizárólag élelmiszerek elkészítésére alkalmas.

A termék kizárólag háztartási használatra készült. Üzleti célokra nem használható.

A terméket csak mérsékelt hőmérsékleti viszonyok között használja. Trópusi klímában történő használata nem ajánlott.

A használati útmutatóban leírtaktól eltérő használati módok kárt tehetnek a termékben vagy súlyos sérülésekhez vezethetnek.

A gyártó nem vállal felelősséget a szakszerűtlen használatból adódó károkért.

A csomagolás tartalma

Kicsomagolás után ellenőrizze a csomagolás teljességét és az alkatrészek épségét. Távolítson el minden csomagolóanyagot, ideértve a sütőtál és a sütőkosár alatti csomagolóanyagokat is.

Amennyiben hiányt vagy sérülést észlelne, forduljon ügyfélszolgálatunkhoz.

- Digitális forrólevegős fritőz
- Használati útmutató

A részegységek leírása

Hajtsa ki az ábrákat tartalmazó oldalt. Ismerkedjen meg a termék összes funkciójával.

1 Kijelző (kezelőpanellel)
2 Sütőkosár (A **MAX** betöltési határ a belsejében)
3 A sütőkosár kioldója (védőfedéllel)
4 Sütőtál
5 Fogó
6 Szellőzőnyílások
7 Elektromos vezeték csatlakozóval
8 Sütőtér

Kijelző (kezelőpanellel)

9 Menüválasztó kijelző
10 Számkijelző (hőmérséklet és idő)
11 A perc egységének jelzése
12 A hőmérséklet mértékegységének jelzése
13 Menüválasztó kijelző
14 Működési jelzőfény
15 gomb (A hőmérséklet növelése)
16 gomb (A hőmérséklet csökkentése)
17 gomb (menüválasztás)
18 gomb (indítás/szünet/ki)
19 gomb (sütési idő csökkentése)
20 gomb (sütési idő növelése)

Műszaki adatok

Bemenő feszültség	220–240 V~, 50–60 Hz
Védelmi osztály	I
Teljesítmény	1350 W
Sütési hőfok	80 és 200 °C között
Sütési idő	1 és 60 perc között

Biztonsági utasítások

A TERMÉK HASZNÁLATA ELŐTT ISMERKEDJEN MEG MINDEN BIZTONSÁGI ÉS KEZELÉSI UTASÍTÁSSAL! HA A TERMÉKET MÁSOKNAK TOVÁBBADJA, ADJA MELLÉ AZ ÖSSZES DOKUMENTUMÁT IS!

A használati útmutatóban leírtak figyelmen kívül hagyása esetén a garancia érvényét veszti! A közvetett károkért nem vállalunk felelősséget! A szakszerűtlen használatból vagy a biztonsági utasítások figyelmen kívül hagyásából adódó anyagi károkért és személyi sérülésekért nem vállalunk felelősséget!

Gyermekek és fogyatékkal élők

⚠ FIGYELMEZTETÉS! ÉLET- ÉS BALESETVESZÉLY GYERMEKEK, KISGYERMEKEK SZÁMÁRA!

Soha ne hagyja gyermekeit felügyelet nélkül a csomagolóanyagokkal.
A csomagolóanyagok fulladásveszélyt okozhatnak. A gyermekek gyakran alábecsülik a veszélyeket. A gyermekeket tartsa távol a csomagolóanyagoktól és a terméktől.

- A terméket akkor használhatják 8 éves és afeletti gyermekek, csökkent testi, érzékszervi vagy szellemi képességű, valamint megfelelő tapasztalattal és tudással nem rendelkező személyek, ha számukra felügyeletet biztosítanak vagy ha utasításokat kapnak a termék biztonságos használatával kapcsolatban és megértik az azzal járó veszélyeket.
- Gyermekek nem végezhetik a termék tisztítását és felhasználói karbantartását, kivéve, ha 8 évnél idősebbek, és számukra felügyeletet biztosítanak.
- A 8 évesnél kisebb gyermekeket tartsa távol a terméktől és annak elektromos vezetékétől.
- Ne hagyja, hogy gyermekek a termékkel játszanak.

Elektromos biztonság

⚠ VESZÉLY! Áramütésveszély! Ne próbálja meg saját kezűleg megjavítani a terméket. Hibás működés esetén a termék javítási munkáit bízza képzett szakemberre.

⚠ **FIGYELMEZTETÉS! Áramütésveszély!** A termék nem meríthető vízbe vagy más folyadékba. Ne tartsa a terméket folyó víz alá.

⚠ **FIGYELMEZTETÉS! Áramütésveszély!** Ne használja a terméket, ha sérült. Ha a termék megsérült, válassza le a hálózati áramról és forduljon az eladójához.

⚠ **FIGYELMEZTETÉS! Áramütésveszély!** Ne használja a terméket mosogató vagy más nedves hely közelében.

- Mielőtt a terméket a hálózati áramra csatlakoztatná ellenőrizze, hogy a hálózat feszültsége és áramerőssége megfelel-e a termék adattábláján feltüntetettnek.
- A terméket kizárólag földelt konnektorba csatlakoztassa. Ellenőrizze, hogy a csatlakozót megfelelően dugta-e be.
- Hogy az elektromos vezeték ne sérüljön, azt ne nyomja össze, ne hajlítsa meg és ne vezesse át éles sarkokon. Tartsa forró felületektől és nyílt lángoktól is távol.
- Az elektromos vezetéket úgy vezesse, hogy azt senki se tudja megrántani, és hogy abban senki ne tudjon elbotlani.
- Ha a termék hálózati csatlakozókábele megsérül, a kockázatok elkerülése érdekében azt a gyártónak, az ügyfélszolgálatának, vagy egy annak megfelelő képzettségű szakembernek kell kicserélnie.
- Amikor a készüléket az elektromos hálózatról leválasztja, a csatlakozódugaszt húzza és soha ne a vezetéket.
- Az elektromos vezetéket ne tekerje a termék köré. A terméket egy könnyen hozzáférhető konnektorhoz csatlakoztassa, hogy vészhelyzet esetén azt azonnal le tudja választani az elektromos hálózatról.

- A termék nem használható külső időzítővel vagy különálló távszabályzó rendszerrel.
- Ne kezelje a terméket vizes kézzel. Ne érjen a termékhez vizes kézzel.

Tűzeset/égési sérülés veszélye és magas hő

- **FIGYELMEZTETÉS! Forró felületek!** A terméktől működés vagy lehűlés során tartsa a gyermekeket és a háziállatokat távol. A hozzáférhető felületei forróak.

⚠ **VIGYÁZAT! Égési sérülés veszélye!** Soha ne nyúljon a termék belsejébe működés közben, illetve amíg forró.

⚠ **VIGYÁZAT! Égésveszély!** A terméket ne helyezze gyúlékony anyagok (pl. függönyök, asztalterítők) közelébe.

⚠ **VIGYÁZAT! Égésveszély!** A túlhevülés megelőzése érdekében a terméket működés közben ne takarja le.

⚠ **VIGYÁZAT! Égési sérülés veszélye!** A terméket ne használja forrásban lévő folyadékokkal vagy forró zsiradékkal.

⚠ **VIGYÁZAT! Égési sérülés veszélye!** A működés során a termék szellőzőnyílásaiból forró gőz távozik. A kezeit és az arcát tartsa a szellőzőnyílásoktól biztonságos távolságban.

⚠ **VIGYÁZAT! A termék nem gyerekjáték!** A gyermekek nincsenek tisztában az elektromos készülékek használatával járó veszélyekkel.

⚠ **VIGYÁZAT! Égési sérülés veszélye!** Vigyázzon, mert felnyitáskor forró gőz szállhat fel.

- Ha füstöt vagy szokatlan zajokat észlel, szüntesse meg a termék áramellátását. Vizsgáltassa meg a terméket egy szakemberrel, mielőtt újra használná.

- Amennyiben tűz ütne ki, az eloltás megkezdése előtt először húzza ki az elektromos csatlakozót a konnektorból.
- Ne takarja le a termék szellőzőnyílásait. Gondoskodjon a megfelelő szellőzésről. A terméket ne tegye szekrénybe.
- Ne tegyen a termékre semmilyen tárgyat.
- A megfelelő szellőzés érdekében a termék körül minden irányban biztosítson legalább 10 cm szabad helyet.

Elhelyezési tanácsok

- A terméket ne helyezze közvetlenül konnektor alá.
- Ne helyezze a terméket gáz-, elektromos- vagy szénüzemű és egyéb főzőlapok tetejére.
- A terméket mindig egyenes, stabil, tiszta, hőálló és száraz felületen üzemeltesse.
- A termék áthelyezése előtt várja meg, míg az lehűl.

Használat

⚠ Ha közvetlenül a sütőtálba olajat önt, az tűzveszéllyel jár.

- Soha ne nyúljon a termék belsejébe működés közben.
- Az élelmiszereket tartsa a sütőkosárban, hogy elkerülje az érintkezést a fűtőelemekkel.
- A terméket használat során ne hagyja felügyelet nélkül.
- Ne töltse túl a terméket. A sütőkosarat 2 csak a **MAX** betöltési határig töltse. Ez azért fontos, hogy se maga az élelmiszerek, se a behelyezett edény (pl. sütőforma) ne érintkezzen közvetlenül a fűtőelemmel.
- A sütőkosárba 2 ne tegyen 750 g súlyú élelmiszernél és edénynél (pl. sütőforma) többet. Azzal kárt tehet a termékben.

Tisztítás és tárolás

- Ügyeljen arra, hogy a terméket ne érje rácsöppenő vagy ráfröccsenő víz.
- Ha a terméket nem használja, valamint tisztítás előtt húzza ki az elektromos csatlakozót a konnektorból.
- A termék tisztítási utasításait a „Tisztítás és ápolás” című részben találja.

Mielőtt először használná

- Távolítsa el a csomagolóanyagokat.
- Tisztítsa meg a terméket a „Tisztítás és ápolás” című részben leírtak szerint.

Kezelés

MEGJEGYZÉSEK:

- Ha programválasztó módban 60 másodpercig nem nyom meg egy gombot sem, a termék készenléti módba kapcsol.
- A gombok megnyomásakor egy hangjelzés hallható.
- A sütőtálat 4 bármikor kiveheti, még a sütési folyamat közben is.
  - Ha a sütőtálat 4 kiveszi, előtte kapcsolja ki a fűtőelemet és a ventilátort is.
  - Amikor a sütőtálat 4 visszateszi, a termék az azt megelőző üzemmódban működik tovább.
- Nagyobb mennyiségű élelmiszerek általában hosszabb sütési időt igényelnek, míg a kisebb mennyiséghez kevesebb idő kell.
- A „Sütési táblázat” című résznél nézzen utána, hogy mely élelmiszereket szükséges a sütés során megrázogatni vagy megfordítani. Az egyenletes sütési eredmények érdekében javasoljuk, hogy az élelmiszereket a beállított sütési idő körülbelül egyharmada és kétharmada után rázogassa át, illetve fordítsa meg. Minden alkalommal rázza 5 – 10 másodpercen keresztül.
  A sütési eredmények még jobbak lesznek, ha az élelmiszereket a sütés közben háromszor is megrázogatja, vagy megfordítja.
  Ha a rázogatást/forgatást megerőltetőnek érzi, használjon segédeszközt (pl. egy kanalat).
- Ha a sütőtálat 4 és a sütőkosarat 2 is ki szeretné venni a sütőtérből 8, az egyik kezével óvatosan tartsa meg a termék borításának tetejét. A sütőtál és a sütőkosár kihúzásához a másik kezével húzza meg a fogót 5.
- A sütőkosarat 2 mindig vízszintesen, nyomás alkalmazása nélkül helyezze be a sütőtálba 4. A zárszerkezetnek érezhetően is a helyére kell kattannia (B ábra).
- A sütőkosárba 2 ne tegyen 750 g súlyú élelmiszernél és edénynél (pl. sütőforma) többet. Azzal kárt tehet a termékben.

⚠ **FIGYELEM! A termék sérülésének veszélye!** A sütőkosárhoz 2 és a sütőtálhoz 4 soha ne érjen hegyes tárgyakkal. Az kárt tehet a bevonatban.

⚠ **FIGYELEM! A termék sérülésének veszélye!** Soha ne nyomja meg a sütőkosár kioldóját 3, amikor a sütőkosarat 2 és a sütőtálat 4 a levegőben tartja. A sütőtál ennek következtében kioldódik és szabadon leesik (C ábra).

- A sütőkosár kioldójának 3 használatához először tolja meg a védőfedelét előrefelé. A sütőkosár kioldóját csak ezután nyomja le (D ábra).

Előkészületek

- Csatlakoztassa a terméket egy megfelelő konnektorba. A ⏯ 18 világít, a számkijelzőn 10 pedig a „– – –“ látható. Egy jelzőhang hallható.
- Tegye be a sütőkosárba 2 az élelmiszereket. Ne haladja meg a **MAX** betöltési vonalat (a sütőkosár belsejében).
- Helyezze be a sütőtálat 4 a megrakott sütőkosárral 2 a sütőtérbe 8.

⚠ **FIGYELEM! A termék sérülésének veszélye!** Ne tegyen semmilyen folyadékot (pl. olajat vagy vizet) a sütőtálba 4. Ez rossz hatással lehet a termék működésére.

Program kiválasztása

- Váltás programválasztó módba: Nyomja meg a ⏯ 18 gombot. A menüválasztó kijelző 9 13 3 másodpercig villog, majd kialszik. A többi jelzés a ✻ 14 kivételével világít.
- A hőmérséklet kezdeti beállítása 180 °C, a sütési idő pedig 15 perc.
  A hőmérsékleten (5 °C-os lépésekben) és a sütési időn (1 perces lépésekben) változtathat:

Gomb	Funkció (hőmérséklet)
🌡▲ 15	A hőmérséklet növelése (max. 200 °C)
🌡▼ 16	A hőmérséklet csökkentése (min. 80 °C)

Gomb	Funkció (idő)
⏲▲ 20	Az idő növelése (max. 60 perc)
⏲▼ 19	Az idő csökkentése (min. 1 perc)

Program kiválasztása

Az élelmiszereknek megfelelő programot választhat.

- A programok között a ⊞ 17 megnyomásával válthat. A kiválasztott program 9 13 villog.

Élelmiszer	°C	Perc	Optimális mennyiség
Beállítás	180	15	–
Sült burgonya	200	15	300 g
Marhaszelet	180	10	200 g
Hal	180	15	300 g
Garnéla	180	15	400 g
Csirkecomb	200	30	500 g
Sütemény	160	15	4 x 50 g
Csirke	200	30	500 g
Kenyér	160	10	7 x 70 g

ⓘ **MEGJEGYZÉSEK:**

- A jobb sütési eredmények érdekében javasolt a terméket 3 percig előmelegíteni.
- A „Sütési táblázat” című résznél nézzen utána, hogy mely élelmiszereket szükséges a sütés során megrázogatni. A sütési táblázatban találhatja a különböző élelmiszerekhez ajánlott minimális/maximális mennyiségeket.
- Ha a sütőkosár 2, a sütőtál 4 és az élelmiszer együttes súlya túl nagy lenne, az átkeveréshez: Helyezze a sütőtálat egy hőálló felületre, majd vegye le a sütőkosarat (E ábra).

A sütés elindítása

- Miután elvégezte a kívánt beállításokat, nyomja meg a ⏯ 18 gombot. A sütés ekkor elindul.

MEGJEGYZÉSEK:

- Sütés közben az alábbi jelzések aktívak:
  - A ✻ 14 villog
  - A kiválasztott menüválasztó kijelző 9 13 villog.
  - A 🌡 ▲ 15 🌡 ▼ 16 ⏯ 18 ⏲ ▼ 19 ⏲ ▲ 20 világít.
- Sütés közben a kijelzőn 1 felváltva látható a beállított hőmérséklet és a hátralévő sütési idő.
- A sütés befejezése után a termék hűtését szolgáló ventilátor még 1 percig tovább jár. A számkijelző 10 a hátralévő időt jelzi (másodpercben). A ✻ 14 és a ⊞ 17 világít.
- A hűtés alatt a menüválasztó kijelzésre történő átváltáshoz nyomja meg a ⊞ 17.
- A hűtés befejeztével a termék készenléti módra vált. Egy kettős hangjelzés hallgató 5-ször.
- A sütőtálat 4 bármikor kiveheti, nem kell megvárnia, amíg a ventilátor leáll.
  A jelzések eltűnnek, a számkijelzőn 10 pedig a „– – –“ látható.

A sütés megszakítása

A sütést többek között az alábbi okokból szakíthatja meg:

- ha beállításokat változtat meg
- amikor az élelmiszereket összerázza/megfordítja

- A sütés megszakítása (szünet mód): Nyomja meg a ⏯ 18 gombot.
- A sütés megszakítása alatt:
  - A ✻ 14 világít
  - A ⏯ 18 villog
- A sütés folytatása: Nyomja meg a ⏯ 18 gombot még egyszer.

MEGJEGYZÉSEK:

- Ha a sütést megszakítja, a fűtőelem és az időzítő kikapcsolnak. A termék élettartamának a meghosszabbítása érdekében a ventilátor tovább jár.
- A sütés megszakítása alatt: Ha a sütőtálat 4 kiveszi a sütőtérből 8, a ventilátor is leáll.

A sütés leállítása

- A sütés alatt tartsa a lenyomva a ⏯ 18 gombot 3 másodpercig.
  - A ✻ 14 és a ⊞ 17 világít.
- A sütés leállítása után a termék hűtését szolgáló ventilátor még 1 percig tovább jár.

A sütőkosár kivétele a sütőtálból

A sütőkosarat 2 és a sütőtálat 4 szét lehet választani. Ez akkor lehet hasznos, ha az élelmiszereket jobban át szeretné mozgatni, illetve amikor ezeket az elemeket tisztítja.

- Vegye ki a sütőtálat 4 a sütőkosárral 2 együtt a sütőtérből 8.
- Tegye rá a sütőtálat 4 egy arra alkalmas felületre (egyenletes, stabil, hőálló).
- Tolja meg a sütőkosár kioldójának a fedelét 3 előrefelé.
- Nyomja meg a sütőkosár kioldóját 3.

- Emelje ki a sütőkosarat 2 a fogóval 5 a sütőtálból 4.
- Amikor a sütőkosarat 2 a sütőtálba 4 helyezi, annak érezhetően is a helyére kell kattannia.

A megsütött élelmiszerek kivétele

- A megsütött élelmiszereket javasolt konyhai eszközök segítségével kivenni (pl. konyhai fogóval).

⚠ **FIGYELEM! A termék sérülésének veszélye! A** sütőkosárhoz 2 és a sütőtálhoz 4 soha ne érjen hegyes tárgyakkal. Az kárt tehet a bevonatban.

- Ha az élelmiszereket ki szeretné rázni a sütőkosárból 2, azt vegye ki először a sütőtálból 4. A sütőtálban forró folyadékok gyűlhetnek össze, melyek szabadon kifolyhatnak.

Sütési táblázat

Élelmiszer		Ajánlott mennyiség (g)	Sütési idő (perc)	Hőm. (°C)	Rázás/ átfordítás szükséges	Előkészületek
Burgonyafélék, sült krumpli						
Mélyhűtött sült burgonya (vékony)		200–500	15–18	200	I	
Mélyhűtött sült burgonya (vastag)		200–500	15–18	200	I	
Házi sült burgonya (8 x 8 mm)	1	200–500	15–18	200	I	
Házi burgonyahasábok	1	300–500	18–22	180	I	Pucolja meg a burgonyákat, majd vágja cikkekre.
Házi burgonyakockák	1	300–500	12–18	180	I	Pucolja meg a burgonyákat, majd vágja kockákra.
Húsok, szárnyasok						
Marhaszelet	3	100–300	6–10	180	I	
Bárányszelet	3	100–300	10–14	180	I	
Hamburger	3	100–300	7–14	180	I	
Kolbász	3	100–300	8–10	180	I	
Csirkecomb	3	100–500	20–30	200	I	
Csirkemell	3	100–300	10–15	180	I	

[1] = adjon hozzá +½ teáskanál olajat • [2] = fordítsa meg a sütőformát
[3] = pácolja be fűszerekkel (ízlés szerint)

Élelmiszer		Ajánlott mennyiség (g)	Sütési idő (perc)	Hőm. (°C)	Rázás/ átfordítás szükséges	Előkészületek
Jérce	1,3	500	30	200	I	Lásd a receptben.
Hal és a tenger gyümölcsei						
Garnéla	3	100–400	15	180	I	
Lazacfilé	1,3	100–300	10–12	180	N	
Kapelán	1,3	150	8–10	180	I	
Tőkehalfilé	1,3	100–300	12–15	180	N	
Zöldség						
Okra	1	100	10	160	N	Vágja le a fejét, majd vágja félbe.
Spárga	1	100–300	6–10	180	N	Vágja félbe.
Kukorica	1	200–400	6–9	200	I	Húzza le a héját és vegye le a kukoricahajat.
Paprika	1	200–400	10	200	I	Vegye le a fejét, és vegye ki a magokat. Vágja fel 2–4 darabra.
Rágcsálnivalók						
Samosa		100–300	12–15	200	I	
Fagyasztott csibefalatok		100–400	12–15	200	I	
Fagyasztott halrudacskák		100–300	6–10	200	I	
Fagyasztott, panírozott sajt		100–400	8–12	180	I	
Sütés						
Kisebb sütemény	2	2 x 50 – 4 x 50	15	160	N	Lásd a receptben.
Szendvics		1 adag	4–6	180	I	
Pirított kenyérkockák	3	300	6–10	180	I	A kenyéreret vágja fel kisebb darabokra.

[1] = adjon hozzá +½ teáskanál olajat • [2] = fordítsa meg a sütőformát
[3] = pácolja be fűszerekkel (ízlés szerint)

Élelmiszer	Ajánlott mennyiség (g)	Sütési idő (perc)	Hőm. (°C)	Rázás/ átfordítás szükséges	Előkészületek
Zsemle	400	Lásd a receptben.	160	N	Lásd a receptben.

[1] = adjon hozzá +½ teáskanál olajat • [2] = fordítsa meg a sütőformát
[3] = pácolja be fűszerekkel (ízlés szerint)

- Az ételeket rendszeresen ellenőrizze, hogy azok megsültek-e, illetve hogy a kívánt színre sültek-e. A szükséges sütési idő a receptekben megadottaknál rövidebb és hosszabb is lehet.
- A túl hosszú sütési idő elkerülhető, ha az élelmiszerek nem túl vastagok.
- A sütőforma vagy sütőedény magassága nem haladhatja meg a **MAX** betöltési határt a sütőkosár 2 belsejében.

Receptajánlatok

Ropogós sajtos hot dog

Hozzávalók

- 2 virsli
- 2 hot dog kifli
- Reszelt cheddar sajt (ízlés szerint)
- Ketchup (opcionális)
- Mustár (opcionális)

Elkészítés

- Melegítse elő a terméket 180 °C-ra.
- Tegye bele a virsliket a sütőkosárba 2. Süsse 8 percig 180 °C-on. Vegye ki a virsliket a sütőkosárból.
- A megsült virsliket helyezze bele a hot dog kiflikbe.
- Tegyen a virslik és a hot dog kiflik tetejére reszelt cheddar sajtot.
- Helyezze vissza a hot dogokat a sütőkosárba 2. Süsse 1 – 2 percig, míg a sajt meg nem olvad.
- Miután a sütés kész, tegye rá a hot dogokat egy tányérra.
- Ízlés szerint tálalhatja ketchuppal és mustárral.

Csípős csirke

Hozzávalók

- 6 csirkecomb
- 1 gerezd fokhagyma
- 1 teáskanál mustár
- 3 teáskanál cukor
- 2 teáskanál őrölt csilipaprika
- 2 teáskanál olívaolaj
- Só, bors (ízlés szerint)

Elkészítés

- Melegítse elő a terméket 200 °C-ra.
- Egy edényben nyomja zúzza szét a fokhagymát, majd keverje bele a cukrot, az olívaolajat, a chiliport és a mustárt.
- Fűszerezze sóval és borssal.
- Kenje be a páccal a csirkecombokat. Hagyja 20 percig állni.
- Tegye be a csirkecombokat a termékbe. Süsse 10 percig.
- Állítsa a hőmérsékletet 140 °C fokra. Süsse tovább még 10 percig.
- Miután a sütés befejeződött, tegye ki a csirkecombokat egy tányérra.
- A hozzávalók súlya: 400 g

Hagymás sajtos pite gombával

Hozzávalók

- 3 tojás
- 2 csésze tisztított gomba
- 1 vöröshagyma
- 1 evőkanál olívaolaj
- 3 evőkanál morzsolt sajt
- 1 csipet só

Elkészítés

- A hagymát pucolja meg, majd vágja fel 5 mm vékony szeletekre. A gombát tisztítsa meg, majd vágja fel 5 mm vékony szeletekre.
- Egy serpenyőben közepes lángon párolja puhára a hagymát a gombával. Vegye le a tűzről, majd tegye ki egy száraz konyharuhára és várja meg, míg lehűl.
- Melegítse elő a terméket 180 °C-ra.
- Egy keverőtálban verje fel a 3 tojást. Keverje simára alaposan és határozottan. Adjon hozzá egy csipet sót.
- Fogjon egy hőálló piteformát, és fújja be az oldalait és az alját vékony rétegben olajspray-vel.
- Öntse bele a tojásokat a piteformába, majd adja hozzá a hagymás-gombás keveréket, végül pedig a sajtot.
- Helyezze be a piteformát a sütőkosárba 2, és süsse a termékben 20 percen keresztül.
- **Tipp:** 5–8 perccel a sütés befejezése előtt: Ízlés szerint adjon hozzá még több sajtot és quichet.
- A pite akkor van készen, ha bele lehet szúrni egy kést a közepébe, és az a kihúzás után is tiszta marad.
- A hozzávalók súlya: 260 g

Paprikakarikák

Hozzávalók

- 30 g liszt
- 1 tojás
- 10 ml víz
- 2 evőkanál növényi olaj
- 1 teáskanál só
- 1 teáskanál bors
- 1 teáskanál fűszerpaprika
- 30 g szárított zsemlemorzsa
- 1 paprika

Elkészítés

- Melegítse elő a terméket 200 °C-ra.
- Tegye be a lisztet egy tálba.
- Keverje össze a tojást a vízzel egy másik kisebb tálban.
- A növényi olajat, a sót, a borsot, a fűszerpaprikát és a zsemlemorzsát keverje össze egy másik tálban, amíg a hozzávalók jól össze nem keveredtek.
- Vágja le a paprika fejét és távolítsa el a magokat.
- Vágja fel a paprikát 4 részre és vágja le az alsó részét.
- Forgassa bele a paprikaszeleteket lisztbe.
- Forgassa meg a paprikát a felvert tojásban.
- Forgassa meg a paprikát a zsemlemorzsás keverékben, amíg az teljesen be nem borítja.
- Helyezze be a paprikát a sütőkosárba 2. Süsse oldalanként 5 percig.

Sült tojás szalonnával és spenóttal

- Szükséges: 4 muffinforma

Hozzávalók

- 2 szelet szalonna
- Növényi olaj
- 4 tojás
- 4 evőkanál tej
- 20 g spenót
- Reszelt cheddar sajt (ízlés szerint)
- Só és bors (ízlés szerint)

Elkészítés

- Melegítse elő a terméket 200 °C-ra.
- Helyezze be a szalonnát a sütőkosárba 2. Süsse oldalanként 2 percig.
- Vegye ki a szalonnát, vágja fel darabokra, majd tegye félre.
- Kenje be a muffinformákat olajjal.
- Üssön bele minden muffinformába 1 tojást. A tojásokat ne verje fel.
- Tegye be a tejet, a spenótot és a szalonnát a muffinformákba.
- Tegye bele a muffinformákba a cheddar sajtot, a sót és a borsot.
- Helyezze be a muffinformákat a sütőkosárba 2. Süsse 8 percig 160 °C-on.

Jérce

Hozzávalók

- 500 g jérce
- 2 teáskanál olívaolaj
- Só, bors (ízlés szerint)
- 20 g vaj
- 20 g méz

Elkészítés

- Dörzsölje át a jércét olívaolajjal, sóval és borssal. Pácolja 1 órán keresztül.
- Melegítse elő a terméket 200 °C-ra.
- Olvassza fel a vajat és keverje össze mézzel.
- Kenje be a jércét a vajas-mézes keverékkel.
- Helyezze be a jércét a sütőkosárba 2. Süsse 15 percig 200 °C-on.
- Fordítsa meg a jércét. Süsse további 15 percig.

Fóliában sült burgonya

Hozzávalók

- 1 burgonya (200 – 400 g)
- 20 g hagyma
- 40 g szalonna
- 1 teáskanál olívaolaj
- Só, bors (ízlés szerint)
- 10 g sajt
- 10 g majonéz

Elkészítés

- Tisztítsa meg a burgonyát egy kefével.
- Dörzsölje be a burgonyát olívaolajjal.
- A szalonnát és a hagymát vágja fel kis darabokra.
- Csomagolja be a burgonyát alufóliába, hogy az ne tudjon túlsülni.
- Tegye be a burgonyát a termékbe. Süsse 50 percig 200 °C-on.
- Szúrjon bele egy villát a burgonyába. Ha a villát könnyedén be tudja szúrni és ki tudja húzni, akkor a burgonya megsült.
- Vegye ki a burgonyát és vágja fel a közepén. Ne vágja félbe.
- Sózza, borsozza.
- Tegye bele a burgonyába a szalonnát, a hagymát és a sajtot.
- Helyezze be a burgonyát a sütőkosárba 2. Süsse 10 percig 180 °C-on.
- Tálalja a burgonyát majonézzel.

Kisebb sütemény

- Szükséges: 4 papír sütőforma

Hozzávalók

- 85 g sózott vaj
- 85 g kristálycukor
- 2 tojás
- 120 g fehér búzaliszt
- 3 g sütőpor
- 1/8 teáskanál só

Elkészítés

- Keverje össze a vajat és a cukrot, amíg egy fehér, halvány színű keveréket nem kap.
- Tegye bele a tojást, majd keverje habosra.
- Adja hozzá a lisztet, a sütőport és a sót a keverékhez.
- Töltse be a keveréket a papír sütőformákba.
- Melegítse elő a terméket 160 °C-ra.
- Tegye be a keverékkel megtöltött papír sütőformákat a sütőkosárba 2. Süsse 15 percig.

Zsemle

Hozzávalók

- 250 g kenyérliszt
- 1 tojás
- 25 g cukor
- 3 g élesztő
- 110 g tej
- 10 g tejszín
- 15 g vaj

Elkészítés

- Keverje a tojást habosra, majd keverje alá a lisztet, a cukrot és az élesztőt.
- Adja hozzá a tésztához a tejet és a tejszínt. Dagassza 15–20 percen keresztül.
- Tegye félre kb. 1 órára (amíg a duplájára kel).
- Vágja fel a tésztát 7 darabra. Dagassza 10–15 percen keresztül.
- Helyezze be a 7 darabot a sütőkosárba 2. Várjon további 30 percig.
- Süsse 10 percig 160 °C-on.
- Olvassza fel a vajat, majd kenje be vele a zsemléket. Süsse további 2 percig.

Halfilé

Hozzávalók

- 300 g halfilé
- Só, bors (ízlés szerint)
- 1 citrom
- 2 gerezd fokhagyma
- 1 salottahagyma
- 20 g vaj

Elkészítés

- Sózza és borsozza meg a halat.
- Vágja félbe a citromot. A citrom egyik felét vágja szeletekre, és helyezze a halfilé alá.
- Nyomjon szét 1 gerezd fokhagymát, a salottahagymát vágja szeletekre, majd tegye rá a halfilé tetejére.
- Helyezze be a halfilét a sütőkosárba 2. Süsse 15 percig 180 °C-on.
- Olvassza fel a vajat és adjon hozzá 1 gerezd fokhagymát.
- Öntse rá a fokhagymás vajat a halfilére.
- A citrom másik felét facsarja rá a halfilé tetejére.

Hibaelhárítás

Hiba	Lehetséges ok	Teendő
A készülék nem működik	Nincs áramellátás	Ellenőrizze, hogy csatlakoztatta-e a készüléket.
		Ellenőrizze, hogy a konnektor kap-e áramot, csatlakoztasson hozzá egy másik készüléket.
		Csatlakoztassa a készüléket egy másik konnektorba.
Az ételek nyersek maradnak, vagy egyenetlenül sülnek meg.	Túl sok élelmiszert tett be	Vegyen ki az élelmiszerből, majd ossza el a maradékot egyenletesen.
	A sütési hőmérséklet túl alacsony.	Növelje a sütési hőmérsékletet.
	Az élelmiszereket nem keverte át sütés közben.	Az élelmiszereket keverje át legalább egyszer a sütési idő felénél. Az egyenletes sütési eredmények érdekében javasoljuk, hogy az élelmiszereket a beállított sütési idő körülbelül egyharmada és kétharmada után rázogassa át, illetve fordítsa meg. Minden alkalommal rázza 5 – 10 másodpercen keresztül. A sütési eredmények még jobbak lesznek, ha az élelmiszereket a sütés közben háromszor is megrázogatja, vagy megfordítja.
Az étel nem ropogós.	Egyes ételeket hagyományos fritőzben kell elkészíteni.	Kenje be az ételeket sütés előtt némi olajjal.
A friss sült burgonya nem sült meg vagy nem ropogós.	Nem megfelelő burgonyafajtát használt	Használjon másfajta burgonyát.
	A burgonyahasábokat a darabolás után nem mosta át.	A burgonyát a darabolást követően át kell mosni, hogy megszabaduljon a keményítőtől.
	A burgonyahasábokat az átmosás után nem szárította meg.	A mosás után törölje szárazra a burgonyát (pl. konyhai törlővel).
	A burgonyahasábokat nem olajozta át.	Kenje be a burgonyát sütés előtt némi olajjal.
	A burgonyadarabok túl nagyok.	Vágja a burgonyát kisebb vagy vékonyabb darabokra.
A sütőtálat 4 nem lehet betenni a sütőtérbe.	A sütőtálat 4 nem középre igazította.	A sütőtálat 4 a megfelelő szögben helyezze be a termék belsejébe.
A termékből fehér füst távozik.	A sütőtálba 4 zsiradék csöppent, mely párolog.	Az ételek előkészítéséhez használjon kevesebb olajat.
		Szerezzen be zsírszegényebb élelmiszereket.
		Csökkentse a hőmérsékletet vagy a sütési időt.

Tisztítás és ápolás

MEGJEGYZÉS: A termék működésének és külsejének megőrzése érdekében ajánlatos azt minden használat után alaposan megtisztítani.

Alkatrész		Tisztítás
■ A termék és minden alkatrésze ■ Borítás		⚠ **FIGYELMEZTETÉS!** A tisztítás vagy a használat során a terméket tilos vízbe vagy más folyadékokba meríteni. Ne tartsa a terméket folyó víz alá.
■ Sütőtér ■ Elektromos vezeték csatlakozóval	8 7	■ Tisztítás előtt válassza le a terméket az elektromos hálózatról. ■ A tisztításhoz ne használjon súrolószert, durva oldatokat vagy kemény keféket. ■ A terméket csak egy enyhén nedves ruhával tisztítsa. Szükség szerint némi mosogatószert is használhat.
■ Sütőkosár ■ Sütőtál	2 4	■ A sütőtálat és a sütőkosarat más edényekhez hasonlóan kézzel elmosogathatja: Ezt a két elemet mosogassa el alaposan forró vízzel és mosogatószerrel. Tartsa meg óvatosan a termék borításának felső részét. A sütőtál és a kosár kihúzásához a másik kezével húzza meg a fogót 5. ■ Amennyiben a sütőkosárba vagy a sütőtál aljára a szennyeződések letapadnak, töltse fel a sütőtálat forró vízzel és némi mosogatószerrel. Tegye bele a sütőkosarat a sütőtálba, majd hagyja azokat körülbelül 10 percig ázni. ■ A sütőkosár és a sütőtál mosogatógépben moshatók.

■ Az újrahasználat, illetve a tárolás előtt: Minden alkatrészt töröljön szárazra egy tiszta ruha segítségével.

Ápolás

■ Minden használat előtt ellenőrizze, hogy a terméken nincsenek-e látható sérülések.
■ Az alkalmi tisztításon kívül a termék karbantartásmentes.

Tárolás

■ Amikor a terméket nem használja, tárolja azt az eredeti csomagolásában.
■ A terméket tárolja száraz, gyermekek számára nem elérhető helyen.

Mentesítés

A csomagolás környezetbarát anyagokból készült, amelyeket a helyi újrahasznosító helyeken adhat le ártalmatlanítás céljából.

A hulladék elkülönítéséhez vegye figyelembe a csomagolóanyagon található jelzéseket. Ezek rövidítéseket (a) és számokat (b) tartalmaznak a következő jelentéssel: 1–7: műanyagok / 20–22: papír és karton / 80–98: kötőanyagok.

A termék és a csomagolóanyagok újrahasznosíthatóak, semmisítse meg ezeket elkülönítve a jobb hulladékkezelés érdekében.
A Triman-logó csak Franciaországra vonatkozik.

A kiszolgált termék megsemmisítési lehetőségeiről lakóhelye illetékes önkormányzatánál tájékozódhat.

A környezete érdekében, ne dobja a kiszolgált terméket a háztartási szemétbe, hanem adja le szakszerű ártalmatlanításra. A gyűjtőhelyekről és azok nyitvatartási idejéről az illetékes önkormányzatnál tájékozódhat.

Garancia

A terméket szigorú minőségi előírások betartásával gondosan gyártottuk, és szállítás előtt lelkiismeretesen ellenőriztük. Ha a terméken hiányosságot tapasztal, akkor a termék eladójával szemben törvényes jogok illetik meg Önt. Ezeket a törvényes jogokat a következőkben ismertetett garancia vállalásunk nem korlátozza.

A termékre 3 év garanciát adunk a vásárlás dátumától számítva. A garanciális idő a vásárlás dátumával kezdődik. Kérjük, jól őrizze meg a pénztári blokkot. Ez a bizonylat szükséges a vásárlás tényének az igazolásához.

Ha a termék vásárlásától számított 3 éven belül anyag- vagy gyártási hiba merül fel, akkor a választásunk szerint a terméket ingyen megjavítjuk vagy kicseréljük. A garancia megszűnik, ha a terméket megrongálták, nem szakszerűen kezelték vagy tartották karban.

A garancia az anyag- vagy gyártáshibákra vonatkozik. A garancia nem terjed ki azokra a termékrészekre, melyek normál kopásnak vannak kitéve és ezért fogyóeszköznek tekinthetők (pl. elemek), vagy a törékeny részekre sérülésére, pl. kapcsolók, akkuk, vagy üvegből készült részek.

Garanciális ügyek lebonyolítása

Ügyének gyors elintézhetősége céljából, kérjük kövesse az alábbi útmutatást:

Kérjük, kérdések esetére készítse elő a pénztárblokkot és a cikkszámot (pl. IAN 123456_7890) a vásárlás tényének az igazolására.

Kéjük, hogy a cikkszámot olvassa le a típustábláról, a gravírozásból, az Útmutató címoldaláról (balra lent), illetve a hátoldalon, vagy a termék alján található matricáról.

Amennyiben működési hibák, vagy egyéb hiányosság lépne fel, először vegye fel a kapcsolatot a következőkben megnevezett szervizek egyikével telefonon, vagy e-mailen.

A hibásnak ítélt terméket ezután a vásárlást igazoló blokk, valamint a hiba leírásának és keletkezési idejének mellékelésével díjmentesen postázhatja az Önnel közölt szervizcímre.

Szerviz

HU **Szerviz Magyarország**
Tel.: 0680021536
E-mail: owim@lidl.hu

CE

Uporabljena opozorila in simboli . . . . . Stran 46
Uvod . . . . . Stran 46
Predvidena uporaba . . . . . Stran 46
Obseg dobave . . . . . Stran 47
Opis delov . . . . . Stran 47
Tehnični podatki . . . . . Stran 47
Varnostna navodila . . . . . Stran 47
Pred prvo uporabo . . . . . Stran 52
Uporaba . . . . . Stran 52
Priprava . . . . . Stran 53
Izbira programa . . . . . Stran 53
Zaženite postopek kuhanja . . . . . Stran 54
Prekinitev postopka kuhanja . . . . . Stran 54
Prekinitev postopka kuhanja . . . . . Stran 54
Ločevanje košare in ponve . . . . . Stran 54
Odstranjevanje živil . . . . . Stran 55
Preglednica kuhanja . . . . . Stran 55
Predlogi receptov . . . . . Stran 57
Hrustljav hot dog s sirom . . . . . Stran 57
Močno začinjen piščanec . . . . . Stran 57
Slana pita s čebulo in sirom z gobami . . . . . Stran 58
Obročki iz paprike . . . . . Stran 58
Pečeno jajce s slanino in špinačo . . . . . Stran 59
Piščanec . . . . . Stran 59
Pečen krompir . . . . . Stran 60
Tortica . . . . . Stran 60
Žemljice . . . . . Stran 61
Ribji file . . . . . Stran 61
Odpravljanje napak . . . . . Stran 62
Čiščenje in nega . . . . . Stran 63
Vzdrževanje . . . . . Stran 63
Shranjevanje . . . . . Stran 63
Odstranjevanje . . . . . Stran 63
Garancijski list . . . . . Stran 65

Uporabljena opozorila in simboli

V teh navodilih za uporabo in na pakiranju se uporabljajo naslednja opozorila:

	NEVARNOST! Ta simbol z opozorilno besedo »Nevarnost« označuje nevarnost z visoko stopnjo tveganja, ki lahko v primeru neupoštevanja opozorila povzroči hudo poškodbo ali celo smrt.		**Opozorilo! Nevarnost opeklin:** Ta simbol opozarja na nevarno vročo površino.
	OPOZORILO! Ta simbol z opozorilno besedo »Opozorilo« označuje nevarnost s srednje visoko stopnjo tveganja, ki lahko v primeru neupoštevanja opozorila povzroči hudo poškodbo ali celo smrt.		Varno za živila. Ta izdelek nima nobenih negativnih učinkov na okus ali vonj.
	OPOMBA: Ta simbol s signalno besedo »Opomba« nudi nadaljnje koristne informacije.		Izmenični tok/napetost
	Nikoli ne pustite otrok brez nadzora z embalažo ali izdelkom.		Košara 2 in ponev 4 sta primerni za pomivalni stroj.

DIGITALNA FRITEZA NA VROČI ZRAK

Uvod

Iskrene čestitke ob nakupu vašega novega izdelka. Odločili ste se za zelo kakovosten izdelek. To navodilo za uporabo je sestavni del tega izdelka. Vsebuje pomembna navodila za varnost, uporabo in odstranitev. Preden začnete izdelek uporabljati, se seznanite z vsemi navodili za uporabo in varnostnimi napotki. Izdelek uporabljajte samo tako, kot je opisano, in samo za navedena področja uporabe. Če izdelek odstopite novemu lastniku, mu zraven izročite tudi vse dokumente.

Predvidena uporaba

Ta cvrtnik na vroč zrak je primeren za pripravo hrane, ki potrebuje visoko temperaturo kuhanja ali pa jo je treba drugače cvreti. Izdelek je namenjen izključno za pripravo hrane.

Izdelek je predviden samo za zasebno uporabo doma. Komercialna uporaba ni predvidena.

Izdelek uporabljajte le v zmernih podnebnih razmerah. Uporaba v tropskih podnebjih ni priporočljiva.

Uporaba v namene, ki niso omenjeni v navodilih za uporabo, lahko poškoduje izdelek ali povzroči hude poškodbe.

Proizvajalec ne prevzema odgovornosti za škodo, nastalo zaradi nepravilne uporabe.

Obseg dobave

Po odstranjevanju embalaže preverite izdelek za popolnost in brezhibno stanje vseh delov. Pred uporabo odstranite vse embalažne materiale, vključno z embalažnim materialom, ki je nameščen pod ponvijo in pod košaro.

Če katerikoli del manjka ali je poškodovan, se obrnite na našo službo za pomoč strankam.

- Digitalna friteza na vroči zrak
- Navodila za uporabo

Opis delov

Pred branjem odprite preklopljeno stran s skicami. Seznanite se z vsemi funkcijami izdelka.

1 Zaslon (z upravljalno ploščo)
2 Košara (z mejo polnjenja **MAX** na notranji strani košare)
3 Odklep košare (z zaščitnim pokrovom)
4 Ponev
5 Ročaj
6 Prezračevalne reže
7 Priključni kabel z omrežnim vtičem
8 Prostor za kuhanje

Zaslon (z upravljalno ploščo)

9 Prikaz izbire menija
10 Prikaz vrednosti (temperatura in čas)
11 Prikaz minut
12 Prikaz temperature
13 Prikaz izbire menija
14 Signalna lučka delovanja
15 Tipka (povečanje temperature)
16 Tipka (zmanjšanje temperature)
17 Tipka (izbira menija)
18 Tipka (zagon/premor/zaustavitev)
19 Tipka (skrajšanje časa kuhanja)
20 Tipka (podaljšanje časa kuhanja)

Tehnični podatki

Vhodna napetost	220–240 V~, 50–60 Hz
Zaščitni razred	I
Zmogljivost	1350 W
Temperatura kuhanja	80 do 200 °C
Čas kuhanja	1 do 60 minut

Varnostna navodila

PRED PRVO UPORABO IZDELKA SE SEZNANITE Z VSEMI NAPOTKI ZA VARNOST IN UPORABO! PRAV TAKO PRILOŽITE VSO DOKUMENTACIJO OB PREDAJI IZDELKA TRETJI OSEBI!

Škode, povzročene z neupoštevanjem teh navodil za uporabo razveljavijo garancijo! Ne prevzemamo odgovornosti za posledično škodo! Ne prevzamemo odgovornosti za materialne škode ali osebne poškodbe, povzročene z neustrezno uporabo ali neupoštevanjem varnostnih navodil!

Otroci in osebe z omejitvami

⚠ **OPOZORILO! NEVARNOST SMRTI IN NESREČ ZA DOJENČKE IN OTROKE!**

Otrok z embalažnim materialom nikoli ne pustite nenadzorovanih. Obstaja nevarnost zadušitve z embalažnim materialom. Otroci pogosto podcenjujejo nevarnosti. Otrokom nikoli ne dovolite zadrževanja v bližini izdelka in embalažnega materiala.

- Ta izdelek lahko otroci od 8 leta in osebe z omejenimi fizičnimi, čutilnimi ali miselnimi sposobnostmi oziroma pomanjkljivimi izkušnjami in/ali znanjem uporabljajo samo, če so bili poučeni o varni uporabi izdelka in razumejo nevarnosti, do katerih lahko pride pri taki uporabi.
- Uporabniškega čiščenja in vzdrževanja ne smejo opravljati otroci, v kolikor niso starejši od 8 let in so nadzorovani.
- Otrokom, mlajšim od 8 let, preprečite dostop do naprave in napajalnega kabla.
- Otrokom ne dovolite, da bi se igrali z izdelkom.

Električna varnost

⚠ **NEVARNOST! Nevarnost električnega udara!**

Izdelka ne smete nikoli sami popravljati. V primeru okvare lahko popravila izvaja izključno usposobljeno osebje.

⚠ **OPOZORILO! Nevarnost električnega udara!** Izdelka se ne sme potapljati v vodo ali v kakršne koli druge tekočine. Izdelka ne držite pod tekočo vodo.

⚠ **OPOZORILO! Nevarnost električnega udara!** Ne uporabljajte izdelka, če je poškodovan. Odklopite izdelek iz električnega omrežja in se posvetujte s prodajalcem, če je poškodovan.

⚠ **OPOZORILO! Nevarnost električnega udara!** Izdelka ne postavite ob pomivalno korito ali na vlažna mesta.

- Pred priključitvijo na električno omrežje se prepričajte, da se napetost in tok ujemata s podatki na tipski ploščici izdelka.
- Izdelek povežite izključno le z ozemljeno vtičnico. Zagotovite, da je omrežni vtič pravilno priključen.
- Da preprečite poškodbe priključnega kabla tako, ga ne stiskajte, ne zvijajte in ga vlecite ob ostre robove. Kabel ne sme biti v bližini toplih površin ali odprtega ognja.
- Bodite previdni, da priključnega kabla nihče ne more nenamerno potegniti ali se na njem spotakniti.
- Če se omrežni priključni kabel tega izdelka poškoduje, ga mora zamenjati proizvajalec ali njegova servisna služba ali podobno kvalificirana oseba, da preprečite nevarnosti.
- Če odklopite izdelek iz električnega omrežja, povlecite za omrežni vtič in ne za kabel.
- Priključnega kabla ne ovijajte okoli izdelka. Izdelek vedno vstavite v vtičnico na lahko dostopnem mestu, da lahko izdelek v nevarni situaciji takoj ločite od električnega omrežja.

- Izdelek ni predviden za delovanje z zunanjo programsko uro ali ločenim sistemom daljinskega upravljanja.
- Izdelka ne uporabljajte z mokrimi rokami. Izdelka se ne dotikajte z mokrimi rokami.

Nevarnost požara/opeklin in vročine

- **OPOZORILO! Vroča površina!** Otroci in živali se smejo približevati izdelku, ko deluje ali se ohlaja. Dostopni deli so vroči.

⚠ **PREVIDNO! Nevarnost opeklin!** Nikoli se ne dotikajte notranjosti izdelka, dokler deluje ali je vroč.

⚠ **PREVIDNO! Nevarnost požara!** Izdelka ne postavljajte v bližino lahko vnetljivih snovi (npr. zavese, prti).

⚠ **PREVIDNO! Nevarnost požara!** Da bi se izognili pregrevanju, izdelek med obratovanjem ne sme biti pokrit.

⚠ **PREVIDNO! Nevarnost opeklin!** Izdelka ne uporabljajte z vrelimi tekočinami ali vročo mastjo.

⚠ **PREVIDNO! Nevarnost opeklin!** Med obratovanjem uhaja vroča para skozi prezračevalne reže. Roke in obraz držite na varni razdalji od pare in prezračevalnih rež.

⚠ **PREVIDNO! Izdelek ni igrača za otroke!** Otroci niso seznanjeni z nevarnostmi pri ravnanju z električnimi izdelki.

⚠ **PREVIDNO! Nevarnost opeklin!** Pazite na to, da se pri odprtju lahko dvigne vroča para.

- Če se začne iz izdelka kaditi ali oddaja nenavaden zvok, takoj izvlecite izdelek iz vtičnice. Pred ponovno uporabo naj izdelek in napajalnik preveri strokovnjak.

- V primeru požara najprej odklopite vtič iz vtičnice ali odklopite napravo iz električnega omrežja, preden začnete z ustreznimi ukrepi gašenja.
- Prezračevalnih odprtin na izdelku ne pokrivajte. Pazite na zadostno prezračevanje. Izdelka ne postavite v omaro.
- Ne postavljajte predmetov na izdelek.
- Okoli izdelka naj bo v vseh smereh vsaj 10 cm prostora, da zagotovite zadostno prezračevanje.

Navodila za postavitev

- Izdelka se ne sme namestiti neposredno pod vtičnico.
- Izdelka ne smete nikoli postaviti na kuhalne plošče (plinska, električna pečica, pečica na oglje itd.).
- Izdelek mora delovati vedno na ravni, stabilni, čisti in suhi površini, odporni proti toploti.
- Izdelek vedno pustite, da se ohladi, preden ga premaknete.

Delovanje

⚠ Če ponev neposredno napolnite z oljem, obstaja nevarnost požara.

- Med delovanjem se nikoli ne dotaknite notranjosti izdelka.
- Pustite vse sestavine v košari, da se izognete stiku z grelnimi elementi.
- Med uporabo izdelka nikoli ne pustite brez nadzora.
- Izdelka ne prepolnite. Napolnite košaro 2 le do meje polnjenja **MAX**. To je pomembno zato, da niti hrana niti vstavljena posoda (npr. pekač) ne pride v neposreden stik z grelnim elementom.
- V košaro 2 ne dajte hrane in kuhinjske posode (npr. pekač), skupaj težke več kot 750 g. To bi lahko poškodovalo izdelek.

Čiščenje in hramba

- Izdelka ne smete izpostavljati kapljajoči ali pršeči vodi.
- Ločite izdelek od električnega omrežja, kadar ga ne uporabljate ali ga želite očistiti.
- Napotki za čiščenje izdelka: glejte razdelek »Čiščenje in nega«.

Pred prvo uporabo

- Odstranite vse posamezne dele embalaže.
- Izdelek očistite (glejte »Čiščenje in nega«).

Uporaba

OPOMBA:

- Naprava preklopi v stanje pripravljenosti, če v načinu izbire programa 60 sekund ne pritisnete nobene tipke.
- Vsakič, ko pritisnete gumb, se oglasi zvok.
- Ponev 4 lahko kadarkoli odstranite, tudi med postopkom kuhanja.
  - Ko ponev 4 odstranite, se grelni element in ventilator izklopita.
  - Po ponev 4 znova namestite, izdelek samodejno nadaljuje delovanje s predhodno nastavljenim načinom delovanja.
- Večje količine živil praviloma zahtevajo daljši čas kuhanja, manjše količine nekoliko krajši čas.
- V poglavju »Preglednica kuhanja« poglejte, katera živila morate med kuhanjem pretresti/obrniti. Da zagotovite enakomerne rezultate kuhanja, priporočamo, da hrano pretresete po približno eni in dveh tretjinah časa kuhanja. Vsakič pretresajte 5 do 10 sekund. Za še boljši rezultat kuhanja lahko med kuhanjem hrano trikrat pretresete/obrnete. Če jed pretresanje/obračanje težavno, uporabite pripomoček (npr. žlico).
- Da ponev 4 in košaro 2 odstranite iz prostora za kuhanje 8, z eno roko previdno držite ohišje izdelka nazaj. Z drugo roko povlecite ročaj 5, da izvlečete ponev in košaro.
- Košaro 2 vedno vstavite vodoravno in brez pritiskanja v ponev 4. Zaklep mora slišno in čutno zaskočiti (sl. B).
- V košaro 2 ne dajte hrane in kuhinjske posode (npr. pekač), skupaj težke več kot 750 g. To bi lahko poškodovalo izdelek.

⚠ **POZOR! Nevarnost poškodbe izdelka!** Nikoli se ne dotikajte košare 2 in ponve 4 z ostrimi predmeti. V nasprotnem primeru bi se lahko obloga poškoduje.

⚠ **POZOR! Nevarnost poškodbe izdelka!** Nikoli ne pritisnite odklepa košare 3, ko košaro 2 in ponev 4 držite v zraku. Ponev se lahko sprosti in nenadzorovano pade (sl. C).

- Da lahko aktivirate odklep košare 3, najprej potisnite varovalni pokrov naprej. Šele nato pritisnite odklep košare (sl. D).

Priprava

- Priključite izdelek v ustrezno vtičnico. ⏯ 18 zasveti in na zaslonu za prikaz vrednosti 10 se prikaže »– – –«. 1 Zasliši se zvočni signal.
- Napolnite košaro 2 z živilom. Ne presezite meje polnjenja **MAX** (na notranji strani košare).
- Vstavite ponev 4 z napolnjeno košaro 2 v prostor za kuhanje 8.

⚠ **POZOR! Nevarnost poškodbe izdelka!** Ne polnite tekočin (npr. olja ali vode) v ponev 4. To lahko omejuje način delovanja izdelka.

Izbira programa

- Preklopite v način izbire programa: Pritisnite ⏯ 18. Prikaz izbire 9 13 utripa 3 sekunde in se nato izklopi. Drugi indikatorji svetijo, razen ✻ 14.
- Na začetku je temperatura predhodno nastavljena na 180 °C in čas kuhanja na 15 minut.
  Temperaturo (v intervalih po 5 °C) in čas kuhanja (v intervalih po 1 minuto) lahko prilagodite:

Tipka	Funkcija (temperatura)	
🌡▲ 15	Zvišanje temperature	(maks 200 °C)
🌡▼ 16	Zmanjšanje temperature	(min. 80 °C)

Tipka	Funkcija (čas)	
⏲▲ 20	Podaljšan čas	(najv. 60 minut)
⏲▼ 19	Skrajšanje časa	(min. 1 minuta)

Izbira programa

Glede na kuhano živilo lahko izberete ustrezen program.

- Pritisnite ⊞ 17, da izbirate med programi. Utripa izbrani program 9 13.

Živilo	°C	Min.	Optimalna količina
Prednastavitev	180	15	–
Pommes frites	200	15	300 g
Zrezek	180	10	200 g
Riba	180	15	300 g
Kozice	180	15	400 g
Piščančje bedro	200	30	500 g
Biskvit	160	15	4 x 50 g
Piščanec	200	30	500 g
Kruh	160	10	7 x 70 g

ⓘ **OPOMBA:**

- Za boljše rezultate kuhanja priporočamo, da se izdelek 3 minute predhodno segreva.
- V poglavju »Preglednica kuhanja« poglejte, katera živila morate med kuhanjem pretresti. Preglednica kuhanja ponuja tudi nasvete o priporočeni najmanjši/največji količini za različna živila.
- Če je kombinirana teža košare 2, ponve 4 in živila prevelika za mešanje: Odložite ponev na površino odporno na vročino in odstranite košaro (sl. E).

Zaženite postopek kuhanja

- Ko ste izvedli želene nastavitve, pritisnite ⏯ 18. Postopek kuhanja se začne.

OPOMBA:

- Med kuhanjem so aktivni naslednji kazalniki:
  - 14 utripa
  - Utripa prikaz izbire menija 9 13.
  - Svetijo 🌡▲ 15 🌡▼ 16 ⏯ 18 ⏲▼ 19 ⏲▲ 20.
- Med postopkom kuhanja je na sprednjem zaslonu 1 izmenično prikazana nastavljena temperatura in preostali čas kuhanja.
- Ko je postopek kuhanja zaključen, ventilator za hlajenje izdelka deluje še 1 minuto. Prikaz vrednosti 10 odšteva preostali čas (v sekundah). Sveti 14 in ⊞ 17.
- Če želite med postopkom hlajenja preklopiti na prikaz izbire menija, pritisnite ⊞ 17.
- Ko je hlajenje končano, izdelek preide v stanje pripravljenosti. Dvojni pisk se oglasi 5-krat.
- Ponev 4 lahko kadarkoli odstranite in ne rabite čakati, da se ventilator izklopi. Vsi prikazi se izbrišejo in na zaslonu za prikaz vrednosti 10 se prikaže »– – –«.

Prekinitev postopka kuhanja

Postopek kuhanja lahko prekinete, npr. iz naslednjih razlogov:

- spreminjanje nastavitev
- pretresanje/obračanje hrane

- Prekinitev postopka kuhanja (način premora): Pritisnite ⏯ 18.
- Ko prekinete postopek kuhanja:
  - 14 sveti
  - ⏯ 18 utripa
- Nadaljevanje postopka kuhanja: Še enkrat pritisnite ⏯ 18.

OPOMBA:

- Grelni element in časovnik se izklopita, ko postopek kuhanja prekinete. Ventilator še vedno deluje, da podaljša življenjsko dobo izdelka.
- Ko prekinete postopek kuhanja: Ko ponev 4 odstranite iz prostora za kuhanje 8 se prav tako izklopi ventilator.

Prekinitev postopka kuhanja

- Med kuhanjem pritisnite in za 3 sekunde držite ⏯ 18.
  - Sveti 14 in ⊞ 17.
- Ko je postopek kuhanja prekinjen, ventilator za hlajenje izdelka deluje še 1 minuto.

Ločevanje košare in ponve

Košaro 2 in ponev 4 lahko ločite. Ti je lahko koristno, če želite živila bolje premešati ali žalite dele očistiti.

- Odstranite ponev 4 s košaro 2 iz prostora za kuhanje 8.
- Postavite ponev 4 na ustrezno površino (ravna, stabilna, odporna na vročino).
- Potisnite pokrov odklepa košare 3 naprej.
- Pritisnite tipko odklepa košare 3.

- Dvignite košaro 2 na ročaju 5 iz ponve 4.
- Ko košaro 2 vstavite v ponev 4, se mora občutno in slišno zaskočiti.

Odstranjevanje živil

- Priporočamo, da kuhano živilo odstranite s primernim kuhinjskim priborom (na primer s kuhinjskimi kleščami).

⚠ **POZOR! Nevarnost poškodbe izdelka!** Nikoli se ne dotikajte košare 2 in ponve 4 z ostrimi predmeti. V nasprotnem primeru bi se lahko obloga poškoduje.

- V kolikor želite živilo iztresti iz košare 2, košaro najprej ločite od ponve 4. V ponvi so se morda nabrale vroče tekočine, ki bi lahko nenadzorovano odtekle.

Preglednica kuhanja

Hrana		Priporočene količine (g)	Čas kuhanja (min.)	Temp. (°C)	Potrebno pretresti/ obrniti	Priprava
Krompir in ocvrt krompirček						
Zamrznjeni pomfrit (tanek)		200–500	15–18	200	DA	
Zamrznjeni pomfrit (debel)		200–500	15–18	200	DA	
Domači ocvrt krompirček (8 x 8 mm)	1	200–500	15–18	200	DA	
Domači krompirjevi krhlji	1	300–500	18–22	180	DA	Krompir olupite in zarežite vogale.
Domače krompirjeve kocke	1	300–500	12–18	180	DA	Krompir olupite in ga narežite na kocke.
Meso in perutnina						
Zrezek	3	100–300	6–10	180	DA	
Ovčje zarebrnice	3	100–300	10–14	180	DA	
Hamburger	3	100–300	7–14	180	DA	
Klobasa	3	100–300	8–10	180	DA	
Piščančja stegna	3	100–500	20–30	200	DA	
Piščančje prsi	3	100–300	10–15	180	DA	
Piščanec	1,3	500	30	200	DA	Glejte recept.

1 = dodajte ½ čajne žličke olja • 2 = uporabite pekač
3 = marinirajte z začimbami (odvisno od vaših želja)

Hrana		Priporočene količine (g)	Čas kuhanja (min.)	Temp. (°C)	Potrebno pretresti/ obrniti	Priprava
Riba in morski sadeži						
Kozice	3	100–400	15	180	DA	
File lososa	1,3	100–300	10–12	180	NE	
Capelin	1,3	150	8–10	180	DA	
File polenovke	1,3	100–300	12–15	180	NE	
Zelenjava						
Okra	1	100	10	160	NE	Odrežite glavo in prerežite na polovico.
Šparglji	1	100–300	6–10	180	NE	Prerežite na polovico.
Koruza	1	200–400	6–9	200	DA	Odstranite lupine in koruzne dlake.
Paprika	1	200–400	10	200	DA	Odstranite glavo in semena. Narežite na 2–4 koščke.
Prigrizki						
Samose		100–300	12–15	200	DA	
Zamrznjeni piščančji medaljoni		100–400	12–15	200	DA	
Zamrznjene ribje palčke		100–300	6–10	200	DA	
Zamrznjeni, panirani sirni prigrizki		100–400	8–12	180	DA	
Pečenje						
Tortica	2	2 x 50 – 4 x 50	15	160	NE	Glejte recept.
Sendvič		1 set	4–6	180	DA	

1 = dodajte ½ čajne žličke olja • 2 = uporabite pekač
3 = marinirajte z začimbami (odvisno od vaših želja)

Hrana	Priporočene količine (g)	Čas kuhanja (min.)	Temp. (°C)	Potrebno pretresti/ obrniti	Priprava
Croutons [3]	300	6–10	180	DA	Kruh narežite na kose, velikosti ugriza.
Žemljice	400	Glejte recept.	160	NE	Glejte recept.

[1] = dodajte ½ čajne žličke olja • [2] = uporabite pekač
[3] = marinirajte z začimbami (odvisno od vaših želja)

- Redno preverjajte sestavine, dokler niso kuhane ali dosežejo želeno stopnjo porjavelosti. Zahtevan čas kuhanja je lahko daljši ali krajši kot je navedeno v receptu.
- Da preprečite daljši čas kuhanja, sestavine ne smejo biti predebele.
- Višina pekača ali pladnja pečice lahko presega mejo polnjenja **MAX** ne prekoračite v košari 2.

Predlogi receptov

Hrustljav hot dog s sirom

Sestavine

- 2 hrenovki
- 2 žemljici za hot dog
- Nariban sir Cheddar (po okusu)
- (Poljubno) kečap
- (Poljubno) gorčica

Priprava

- Izdelek ogrejte na 180 °C.
- Dajte hrenovke v košaro 2. Pecite 8 minut pri 180 °C. Hrenovke vzemite iz košare.
- Kuhane hrenovke položite v žemljice za hot dog.
- Nariban sir Cheddar položite na hrenovke in žemljico za hot dog.
- Vstavite hot dog nazaj v košaro 2. Pecite 1 do 2 minuti, dokler se sir ne stopi.
- Ko je kuhanje končano, hot dog položite na krožnik.
- Po želji postrezite s kečapom in gorčico.

Močno začinjen piščanec

Sestavine

- 6 piščančjih beder
- 1 strok česna
- 1 čajna žlička gorčice
- 3 čajna žlička sladkorja
- 2 čajni žlički čilija
- 2 čajna žlička olivnega olja
- Poper in sol (po okusu)

Priprava

- Izdelek ogrejte na 200 °C.
- V posodi zdrobite česen in ga premešajte s sladkorjem, olivnim oljem, čilijem in gorčico.
- Začinite s soljo in poprom.
- Namažite piščančja bedra z marinado. Pustite stati 20 minut.
- Vstavite piščančja bedra v izdelek. Kuhajte 10 minut.
- Nastavite temperaturo na 140 °C. Kuhajte še dodatnih 10 minut.
- Ko je kuhanje zaključeno, položite piščančja bedra na krožnik.
- Teža sestavin: 400 g

Slana pita s čebulo in sirom z gobami

Sestavine

- 3 jajca
- 2 skodelici očiščenih gob
- 1 rdeča čebula
- 1 jedilna žlica olivnega olja
- 3 jedilne žlice drobljenega sira
- 1 ščepec soli

Priprava

- Olupite rdečo čebulo in jo narežite v 5 mm tanke rezine. Očistite gobe; nato jih narežite na 5 mm tanke rezine.
- V ponvi z olivnim oljem prepražite čebulo in gobe, dokler se ne zmehčajo. Odstranite s štedilnika in položite na suho kuhinjsko brisačo, da se živilo ohladi.
- Izdelek ogrejte na 180 °C.
- V posodo za stepanje zlomite 3 jajca. Temeljito in močno premešajte. Dodajte ščepec soli.
- Model za narastek, odporno na vročino, na notranji strani in na dnu rahlo popršite z oljem.
- Prelijte jajca v model za narastek, nato mešanico gob in čebule in nato kis.
- Položite model za narastek v košaro 2 in kuhajte živilo v izdelku kuhajte 20 minut.
- **Nasvet:** 5 do 8 minut pred koncem kuhanja: Po želji v slan pito dodajte še sir.
- Slana pita je končana, ko na sredino potisnete nož, in ostane nož čist.
- Teža sestavin: 260 g

Obročki iz paprike

Sestavine

- 30 g moke
- 1 jajce
- 10 ml vode
- 2 jedilni žlici rastlinskega olja
- 1 čajna žlička soli
- 1 čajna žlička popra
- 1 čajna žlička paprike v prahu
- 30 g suhih drobtin
- 1 paprika

Priprava

- Izdelek ogrejte na 200 °C.
- V majhno skledo dajte moko.
- V drugi majhni skledi stepite jajce in vodo.
- Zmešajte rastlinsko olje, sol, poper, papriko in suhe drobtine v drugi posodi, dokler se sestavine dobro ne premešajo.
- Odrežite glavo paprike in odstranite semena.
- Papriko razrežite na 4 kose in odstranite spodnjo stran.
- Narezano papriko dajte v moko.
- Papriko dajte v stepeno jajce.
- Papriko obračajte v mešanici drobtin, dokler se popolnoma ne obloži.
- Papriko položite v košaro 2. Kuhajte 5 minut na obeh straneh.

Pečeno jajce s slanino in špinačo

- Potrebno: 4 modelčka za mafine

Sestavine

- 2 rezini slanine
- Rastlinsko olje
- 4 jajca
- 4 jedilni žlici mleka
- 20 g špinače
- Nariban sir Cheddar (po okusu)
- Sol in poper (po okusu)

Priprava

- Izdelek ogrejte na 200 °C.
- Slanino položite v košaro 2. Kuhajte 2 minuti na obeh straneh.
- Slanino odstranite, narežite na koščke in odstavite.
- Modelčke za mafine premažite z oljem.
- V vsak modelček za mafine premešajte 1 jajce. Jajc ne stepajte.
- V vse modelčke za mafine dodajte mleko, špinačo in slanino.
- V vse modelčke za mafine dodajte nariban sir Cheddar, sol in poper.
- Modelčke za mafine položite v košaro 2. Pecite 8 minut pri 160 °C.

Piščanec

Sestavine

- 500 g piščanca
- 2 čajni žlički olivnega olja
- Poper in sol (po okusu)
- 20 g masla
- 20 g medu

Priprava

- Piščanca podrgnite z olivnim oljem, poprom in soljo. Marinirajte 1 uro.
- Izdelek ogrejte na 200 °C.
- Stopite maslo in zmešajte z medom.
- Piščanca podrgnite z mešanico masla in medu.
- Piščanca položite v košaro 2. Pecite 15 minut pri 200 °C.
- Piščanca obrnite. Kuhajte še 15 minut.

Pečen krompir

Sestavine

- 1 krompir (200–400 g)
- 20 g čebula
- 40 g slanine
- 1 čajna žlička olivnega olja
- Poper in sol (po okusu)
- 10 g sira
- 10 g majoneze

Priprava

- Krompir očistite s krtačo.
- Krompir podrgnite z olivnim oljem.
- Slanino in čebulo narežite na majhne koščke.
- Krompir zavijte v aluminijasto folijo, da preprečite prekuhavanje.
- Krompir položite v izdelek. Pecite 50 minut pri 200 °C.
- Krompir nabodite z vilicami. Krompir je kuhan, ko se vilice dajo enostavno vstaviti in odstraniti.
- Vzemite krompir in ga prerežite do polovice. Ne prerežite ga na polovico.
- Začinite s poprom in soljo.
- V krompir dajte slanino, čebulo in sir.
- Krompir položite v košaro 2. Pecite 10 minut pri 180 °C.
- Krompir postrezite z majonezo.

Tortica

- Potrebno: 4 papirnata modelčka

Sestavine

- 85 g slanega masla
- 85 g sladkorja
- 2 jajca
- 120 g bele pšenične moke
- 3 g pecilnega praška
- 1/8 čajne žličke soli

Priprava

- Mešajte maslo in sladkor, dokler zmes ne postane mehka in bleda.
- Jajce zmešajte z mešanico, dokler ne postane penasta.
- Zmesi dodajte moko, pecilni prašek in sol.
- Zmes vlijte v papirnate modelčke.
- Izdelek ogrejte na 160 °C.
- Papirnate modelčke z mešanico položite v košarico 2. Pecite še 15 minut.

Žemljice

Sestavine

- 250 g krušne moke
- 1 jajce
- 25 g sladkorja
- 3 g kvasa
- 110 g mleka
- 10 g smetane
- 15 g masla

Priprava

- Jajce stepite do penastega, vmešajte moko, sladkor in kvas.
- Testu dodajte mleko in smetano. Gnetite 15–20 minut.
- Odstavite približno 1 uro (dokler se velikost ne podvoji).
- Narežite testo na 7 kosov. Gnetite 10–15 minut.
- 7 kosov položite v košaro 2. Počakajte še 30 minut.
- Pecite 10 minut pri 160 °C.
- Stopite maslo in z njim premažite žemljice. Pecite še 2 minuti.

Ribji file

Sestavine

- 300 g ribjega filea
- Poper in sol (po okusu)
- 1 limona
- 2 stroka česna
- 1 šalotka
- 20 g masla

Priprava

- Ribo začinite s poprom in soljo.
- Prerežite limono na pol. Narežite eno polovico limone na rezine in jih položite pod ribji file.
- Zdrobite 1 strok česna, šalotko narežite na rezine in oboje položite na ribji file.
- Ribji file položite v košaro 2. Pecite 15 minut pri 180 °C.
- Stopite maslo in dodajte 1 strok česna.
- Na ribji file dajte česnovo maslo.
- Drugo polovico limone ožemite čez ribji file.

Odpravljanje napak

Napaka	Morebitni vzrok	Ukrep
Ne deluje	Ni napajanja	Preverite, ali je izdelek povezan z napajanjem.
		Preverite, ali je v vtičnici napetost, tako da povežete drugo električno napravo.
		Povežite izdelek z drugo vtičnico.
Živilo je surovo ali neenakomerno pripravljeno.	Preveč živila	Zmanjšajte količino živil in jih enakomerno porazdelite.
	Prenizka temperatura kuhanja.	Povišajte temperaturo kuhanja.
	Živila med kuhanjem niste premešali.	Živilo na polovici časa kuhanja vsaj 1-krat premešajte. Da zagotovite enakomerne rezultate kuhanja, priporočamo, da hrano pretresete po približno eni in dveh tretjinah časa kuhanja. Vsakič pretresajte 5 do 10 sekund. Za še boljši rezultat kuhanja lahko med kuhanjem hrano trikrat pretresete/obrnete.
Živilo ni hrustljavo.	Nekatera živila morate pripravljati v običajnem cvrtniku.	Pred postopkom kuhanja premažite živila z malo olja.
Svež ocvrt krompir ni ocvrt ali ni hrustljav.	Napačna vrsta krompirja	Uporabite drugo vrsto krompirja.
	Koščkov krompirja po rezanju niste splahnili.	Koščke krompirja po rezanju temeljito splahnite, da odstranite škrob.
	Koščkov krompirja po pranju niste posušili.	Koščke krompirja po izpiranju temeljito osušite (npr. s kuhinjskimi brisačami).
	Koščki krompirja niso naoljeni.	Pred postopkom kuhanja premažite koščke krompirja z malo olja.
	Preveliki koščki krompirja.	Kose krompirja narežite na manjše ali tanjše rezine.
Ponve 4 ni možno vstaviti v prostor za kuhanje.	Ponve 4 ne vstavljate na sredini.	Ponev 4 vstavite pod pravim kotom glede na ohišje.
Iz izdelka prihaja beli dim.	V ponev 4 je kapljala maščoba, ki izpareva.	Pri pripravi živil uporabite manj olja.
		Uporabljajte živila z manj maščob.
		Znižajte temperaturo ali čas priprave.

Čiščenje in nega

OPOMBA: Za ohranjanje funkcionalnosti in videza izdelka priporočamo, da ga temeljito očistite po vsaki uporabi.

Del		Čiščenje
■ Izdelek in vsi sestavni deli ■ Ohišje		⚠ **OPOZORILO!** Med čiščenjem ali obratovanjem izdelka ni dovoljeno potopiti v vodo ali druge tekočine. Izdelka ne držite pod tekočo vodo.
■ Prostor za cvrtje ■ Priključni kabel z omrežnim vtičem	8 7	■ Pred čiščenjem odklopite izdelek z vira napajanja. ■ Za čiščenje ne uporabljajte grobih čistilnih sredstev, agresivnih topil ali trdih krtač. ■ Izdelek čistite samo z rahlo vlažno krpo. Po potrebi lahko uporabite blago čistilno sredstvo.
■ Košara ■ Ponev	2 4	■ Ponev in košaro lahko ročno pomijete kot običajno posodo: Oba dela temeljito očistite z vročo vodo in sredstvom za pomivanje posode. Z eno roko previdno držite zgornje ohišje izdelka nazaj. Z drugo roko povlecite za ročaj 5, da ponev in košaro izvlečete. ■ V kolikor se na košari ali na dnu ponve prime umazanija, napolnite ponev z vročo vodo in nekaj sredstva za pomivanje posode. Postavite košaro v ponev in pustite oba dela približno 10 minut namakati. ■ Košara in ponev sta primerni za pomivalni stroj.

■ Pred ponovno uporabo in pred shranjevanjem: Vse dele posušite s čisto krpo.

Vzdrževanje

■ Pred vsako uporabo izdelek preverite za vidne poškodbe.
■ Ta izdelek ne zahteva vzdrževanja, razen občasnega čiščenja.

Shranjevanje

■ Ko izdelka ne uporabljate, ga hranite v originalni embalaži.
■ Izdelek hranite v suhem prostoru, nedostopnem mestu za otroke.

Odstranjevanje

Embalaža je narejena iz okolju primernih materialov, ki jih lahko oddate za recikliranje na lokalnih zbiralniških odpadkov.

Upoštevajte oznake embalažnih materialov za ločevanje odpadkov, ki so označene s kraticami (a) in številkami (b) z naslednjim pomenom: 1–7: umetne mas / 20–22: papir in karton / 80–98: vezni materiali.

Izdelek in materiale embalaže je mogoče reciklirati; za lažjo obdelavo odpadkov jih odstranite ločeno. Logotip Triman velja samo za Francijo.

O možnostih odstranjevanja odsluženega izdelka se lahko pozanimate pri svoji občinski ali mestni upravi.

Ko je vaš izdelek dotrajan, ga zaradi varovanja okolja ne odvrzite med gospodinjske odpadke, temveč ga oddajte na ustreznem zbirališču tovrstnih odpadkov. O zbirnih mestih in njihovih delovnih časih se lahko pozanimate pri svoji pristojni občinski upravi.

Postopek pri uveljavljanju garancije

Za zagotovitev hitre obdelave vašega primera vas prosimo, da sledite naslednjim napotkom:

Prosimo, da za vsa vprašanja pripravite račun in številko izdelka (npr. IAN 123456_7890) kot dokazilo o nakupu.

Številko izdelka najdete na identifikacijski ploščici, gravuri, naslovni strani v navodilih (spodaj levo) ali na nalepki na hrbtni ali spodnji strani.

Če pride do napačnega delovanja ali drugih pomanjkljivosti, se obrnite najprej na v nadaljevanju navedeni servisni oddelek po telefonu ali prek e-pošte.

Izdelek, označen kot okvarjen, lahko nato brez poštnine pošljete na navedeni naslov servisa, zraven pa priložite potrdilo o nakupu (blagajniški račun) in navedite, za kakšno pomanjkljivost gre in kdaj je nastala.

Servis

SI **Servis Slovenija**
Tel.: 080082034
E-Mail: owim@lidl.si

CE

Pooblaščeni serviser:

OWIM GmbH & Co. KG
Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
NEMČIJA

Servisna telefonska številka: 00386 (0) 80 28 60

Garancijski list

1. S tem garancijskim listom OWIM GmbH & Co. KG, Stiftsbergstraße 1, 74167 Neckarsulm, Nemčija jamčimo, da bo izdelek v garancijskem roku ob normalni in pravilni uporabi brezhibno deloval in se zavezujemo, da bomo ob izpolnjenih spodaj navedenih pogojih odpravili morebitne pomanjkljivosti in okvare zaradi napak v materialu ali izdelavi oziroma po svoji presoji izdelek zamenjali ali vrnili kupnino.
2. Garancija je veljavna na ozemlju Republike Slovenije.
3. Garancijski rok za proizvod je 3 leta od datuma izročitve blaga. Datum izročitve blaga je razviden iz računa.
4. Kupec je dolžan okvaro javiti pooblaščenemu servisu oziroma se informirati o nadaljnjih postopkih na zgoraj navedeni telefonski številki. Svetujemo vam, da pred tem natančno preberete navodila o sestavi in uporabi izdelka.
5. Kupec je dolžan pooblaščenemu servisu predložiti garancijski list in račun, kot potrdilo in dokazilo o nakupu ter dnevu izročitve blaga.
6. V primeru, da proizvod popravlja nepooblaščeni servis ali oseba, kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.
7. Vzroki za okvaro oziroma nedelovanje izdelka morajo biti lastnosti stvari same in ne vzroki, ki so zunaj proizvajalčeve oziroma prodajalčeve sfere. Kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije, če se ni držal priloženih navodil za sestavo in uporabo izdelka ali če je izdelek kakorkoli spremenjen ali nepravilno vzdrževan.
8. Jamčimo servis in rezervne dele še 3 leta po preteku garancijskega roka.
9. Obrabni deli oz. potrošni material so izvzeti iz garancije.
10. Vsi potrebni podatki za uveljavljanje garancije se nahajajo na dveh ločenih dokumentih (garancijski list, račun).
11. Ta garancija proizvajalca ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz odgovornosti prodajalca za napake na blagu.

Prodajalec:
Lidl Slovenija d.o.o. k.d., Pod lipami 1,
SI-1218 Komenda

Použitá výstražná upozornění a symboly . . . . . Strana 67
Úvod . . . . . Strana 67
Použití ke stanovenému účelu . . . . . Strana 67
Rozsah dodávky . . . . . Strana 68
Popis dílů . . . . . Strana 68
Technické údaje . . . . . Strana 68
Bezpečnostní pokyny . . . . . Strana 68
Před prvním použitím . . . . . Strana 73
Obsluha . . . . . Strana 73
Příprava . . . . . Strana 74
Výběr programu . . . . . Strana 74
Spusťte proces přípravy . . . . . Strana 75
Přerušení procesu přípravy . . . . . Strana 75
Ukončení procesu přípravy . . . . . Strana 75
Oddělení koše od pánve . . . . . Strana 75
Odebírání připravovaných potravin . . . . . Strana 76
Varná tabulka . . . . . Strana 76
Návrhy receptů . . . . . Strana 78
Křupavý párek v rohlíku se sýrem . . . . . Strana 78
Ostře kořeněné kuře . . . . . Strana 78
Slaný koláč se sýrem, cibulí a houbami . . . . . Strana 79
Paprikové kroužky . . . . . Strana 79
Vejce zapečené se slaninou a špenátem . . . . . Strana 80
Poulard . . . . . Strana 80
Brambory ve fólii . . . . . Strana 81
Malý koláč . . . . . Strana 81
Žemle . . . . . Strana 82
Rybí filé . . . . . Strana 82
Odstraňování poruch . . . . . Strana 83
Čištění a péče . . . . . Strana 84
Péče . . . . . Strana 84
Skladování . . . . . Strana 84
Zlikvidování . . . . . Strana 84
Záruka . . . . . Strana 85

Použitá výstražná upozornění a symboly V tomto návodu k obsluze a na obalu jsou používána následující upozornění:			
	NEBEZPEČÍ! Tento symbol se signální slovem „Nebezpečí“ označuje ohrožení s vysokým stupněm rizika, které má, pokud se mu nezabrání, za následek těžké zranění nebo smrt.		**Varování! Nebezpečí popálenin:** Tento symbol upozorňuje horký povrch.
	VAROVÁNÍ! Tento symbol se signální slovem „Varování“ označuje ohrožení se středním stupněm rizika, které může mít, pokud se mu nezabrání, za následek těžké zranění nebo smrt.		Bezpečné pro potraviny. Tento výrobek nemá žádný negativní vliv na chuť a vůni.
	UPOZORNĚNÍ: Tento symbol se signálním slovem „Upozornění“ poskytuje další užitečné informace.	~	Střídavý proud/napětí
	Nikdy nenechte děti hrát si bez dozoru s balicími materiály nebo s výrobkem.		Koš 2 a pánev 4 jsou vhodné do myčky nádobí.

DIGITÁLNÍ HORKOVZDUŠNÁ FRITÉZA

Úvod

Blahopřejeme Vám ke koupi nového výrobku. Rozhodli jste se pro kvalitní produkt. Návod k obsluze je součástí tohoto výrobku. Obsahuje důležité pokyny pro bezpečnost, použití a likvidaci. Před použitím výrobku se seznamte se všemi pokyny k obsluze a bezpečnostními pokyny. Používejte výrobek jen popsaným způsobem a na uvedených místech. Při předání výrobku třetí osobě předejte i všechny podklady.

Použití ke stanovenému účelu

Tato horkovzdušná fritéza je vhodná na úpravu potravin, které vyžadují vysokou teplotu přípravy, nebo by jinak musely být smažené. Výrobek slouží výhradně pro přípravu potravin.

Tento výrobek je vhodný výhradně pro použití v soukromých domácnostech. Není určen ke komerčnímu použití.

Používejte výrobek jen v mírných klimatických podmínkách. Použití v tropických klimatických zónách se nedoporučuje.

Použití, která nejsou uvedena v tomto návodu na obsluhu, mohou výrobek poškodit nebo způsobit vážná zranění.

Výrobce nepřebírá žádnou odpovědnost za škody způsobené neodborným použitím.

Rozsah dodávky

Zkontrolujte výrobek po vybalení na úplnost a bezvadný stav všech částí. Před použitím odstraňte veškeré balicí materiály, včetně obalového materiálu pod pánví a pod košem.

Pokud některé díly chybí nebo jsou poškozené, obraťte se na náš zákaznický servis.

- Digitální horkovzdušná fritéza
- Návod na obsluhu

Popis dílů

Rozložte před čtením poskládanou stránku s výkresy. Seznamte se se všemi funkcemi výrobku.

1 Displej (s obslužným panelem)
2 Koš (s hranicí plnění **MAX** na vnitřní straně)
3 Odblokování koše (s ochranným krytem)
4 Pánev
5 Rukojeť
6 Větrací otvory
7 Přípojné vedení se síťovou zástrčkou
8 Varný prostor

Displej (s obslužným panelem)

9 Indikace výběru z nabídky
10 Zobrazení hodnoty (Teplota a čas)
11 Indikace minutové jednotky
12 Indikace teplotní jednotky
13 Indikace výběru z nabídky
14 Provozní kontrolka
15 Tlačítko (Zvýšení teploty)
16 Tlačítko (Snížení teploty)
17 Tlačítko (Výběr z nabídky)
18 Tlačítko (Start/Pauza/Vyp)
19 Tlačítko (Zkrácení doby vaření)
20 Tlačítko (Prodloužení doby vaření)

Technické údaje

Vstupní napětí	220–240 V~, 50–60 Hz
Ochranná třída	I
Výkon	1350 W
Teplota vaření	80 až 200 °C
Doba přípravy	1 až 60 minut

Bezpečnostní pokyny

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM VÝROBKU SE DŮVĚRNĚ OBEZNAMTE SE VŠEMI OBSLUŽNÝMI A BEZPEČNOSTNÍMI POKYNY! PŘILOŽTE TAKÉ VŠECHNY PODKLADY PŘI ODEVZDÁNÍ VÝROBKU TŘETÍM OSOBÁM!

U škod způsobených nedodržením tohoto návodu na obsluhu zaniká záruční nárok! Za následné škody se nepřebírá žádná odpovědnost! Nepřebírá se žádná odpovědnost za škody na majetku nebo zranění způsobené neodbornou manipulací nebo nedodržením bezpečnostních pokynů!

Děti a osoby se zdravotním omezením

⚠ VAROVÁNÍ! NEBEZPEČÍ SMRTI A NEHOD PRO BATOLATA A DĚTI!

Nikdy nenechejte děti bez dozoru s obalovým materiálem. Existuje nebezpečí udušení obalovým materiálem. Děti často podcení nebezpečí. Děti držte mimo dosah výrobku a balicích materiálů.

- Tento výrobek mohou používat děti starší 8 let i osoby se sníženými fyzickými, smyslovými či mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny ohledně bezpečného používání přístroje a chápou z toho vyplývající rizika.
- Čistění a uživatelská údržba nesmí být prováděny dětmi, ledaže by byly staré 8 let nebo starší a byly pod dozorem.
- Chraňte výrobek a jeho přípojné vedení před dětmi mladšími než 8 let.
- Děti si nesmí s výrobkem hrát.

Elektrická bezpečnost

⚠ **NEBEZPEČÍ! Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!** Nepokoušejte se výrobek sami opravovat. V případě poruchy smí opravy provádět výhradně kvalifikovaný personál.

⚠ **VAROVÁNÍ! Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!** Výrobek nesmí být ponořován do vody nebo jiných kapalin. Nedržte výrobek pod tekoucí vodou.

⚠ **VAROVÁNÍ! Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!** Poškozený výrobek nepoužívejte. Když je výrobek možná poškozen odpojte ho od elektrické sítě a obraťte se na svého prodejce.

⚠ **VAROVÁNÍ! Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!** Nestavte výrobek do blízkosti umyvadel nebo na vlhká místa.

- Před připojením k napájení se ujistěte, zda jsou napětí a proud v souladu s informacemi na typovém štítku výrobku.
- Spojujte výrobek výhradně s uzemněnou zásuvkou. Ujistěte se, že je síťová zástrčka řádně připojená.
- Aby nedošlo k poškození přípojného vedení, nemačkejte ho nebo ho neohýbejte a neveďte jej přes ostré hrany. Chraňte ho rovněž před horkými povrchy a otevřenými plameny.
- Pokládejte přípojné vedení tak, že za ně nikdo nemůže neúmyslně tahat nebo přes ně zakopnout.
- Když je síťové přípojné vedení tohoto přístroje poškozen, musí být nahrazen výrobcem nebo jeho zákaznickou službou nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se zabránilo ohrožení.
- Když odpojíte výrobek od elektrické sítě, tahejte za síťovou zástrčku, ne za přípojné vedení.
- Přípojné vedení nenavíjejte kolem výrobku. Připojte výrobek na jednu vždy snadno přístupnou zásuvku, abyste mohli výrobek v případě nouze okamžitě odpojit od sítě.

- Výrobek není vhodný k provozu s pomocí externího časovače nebo samostatného dálkového ovládání.
- Nepoužívejte výrobek s mokrýma rukama. Nedotýkejte se výrobku mokrýma rukama.

Riziko požáru/popálení a teplo

- **VAROVÁNÍ! Horký povrch!** Udržujte děti a zvířata mimo dosah výrobku, když je v provozu, nebo když se chladí. Přístupné části jsou horké.

⚠ **OPATRNĚ! Riziko popálení!** Nikdy se nedotýkejte vnitřních částí výrobku, dokud je ještě v provozu nebo horký.

⚠ **OPATRNĚ! Riziko požáru!** Nestavte výrobek do blízkosti hořlavých materiálů (např. jako jsou záclony, ubrusy).

⚠ **OPATRNĚ! Riziko požáru!** Aby se zabránilo přehřátí, nesmí být výrobek při provozu zakryt.

⚠ **OPATRNĚ! Riziko popálení!** Výrobek nepoužívejte s vařícími se kapalinami nebo horkým tukem.

⚠ **OPATRNĚ! Riziko popálení!** Během provozu uniká horká pára z větracích otvorů. Udržujte ruce a obličej v bezpečné vzdálenosti od vodní páry z větracích otvorů.

⚠ **OPATRNĚ! Tento výrobek není hračka pro děti!** Děti si nejsou vědomy nebezpečí v zacházení s elektrickými spotřebiči.

⚠ **OPATRNĚ! Riziko popálení!** Dávejte pozor na to, že při otevření může uniknout horká pára.

- Pokud se objeví kouř nebo neobvyklý hluk, oddělte výrobek okamžitě od zásuvky. Nechte výrobek před dalším použitím zkontrolovat specialistou.

- V případě požáru, než zavedete vhodná opatření pro boj s požárem, nejprve odpojte kabel ze zásuvky nebo odpojte výrobek od napájení.
- Ventilační otvory výrobku nezakrývejte. Dbejte na dostatečné větrání. Výrobek nedávejte do skříně.
- Neodkládejte na výrobek žádné předměty.
- Ponechte nejméně 10 cm místa ve všech směrech okolo výrobku s cílem zajistit dostatečné větrání.

Instalační pokyny

- Výrobek nesmí nainstalován bezprostředně pod zásuvkou.
- Nestavte výrobek na varné desky (plynového, elektrického nebo uhelného sporáku atd.).
- Provozujte výrobek vždy na rovné, stabilní, čisté, tepelně odolné a suché ploše.
- Dříve než s výrobkem pohnete, vždy ho ochlaďte.

Provoz

⚠ **Pokud plníte pánev přímo olejem, existuje nebezpečí požáru.**

- Nikdy se nedotýkejte vnitřních částí výrobku, dokud je ještě v provozu.
- Nechte všechny ingredience v košíčku, aby se zabránilo kontaktu s topnými tělesy.
- Nenechávejte tento výrobek bez dozoru, dokud je v užívání.
- Výrobek nepřeplňujte. Plňte koš 2 pouze do hranice plnění **MAX**. To je důležité, aby se ani potraviny ani použitá nádobka (např. pečící forma) nedostaly do přímého kontaktu s ohřívacím prvkem.
- Do koše 2 nedávejte více než 750 g potravin a kuchyňského nádobí (např. pečící plech). To by mohlo výrobek poškodit.

Čištění a skladování

- Výrobek nesmí být vystaven kapající nebo stříkající vodě.
- Oddělte výrobek od sítě po dobu jeho nepoužívání a před jeho čištěním.
- Pokyny k čištění výrobku, naleznete v části „Čištění a péče“.

Před prvním použitím

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Čistěte výrobek (viz oddíl „Čištění a péče“).

Obsluha

UPOZORNĚNÍ:

- Pokud v režimu výběru programu nebylo po dobu 60 sekund stisknuto žádné tlačítko, přepne se výrobek do pohotovostního režimu.
- Při každém stisknutí tlačítka zazní signál.
- Můžete pánev 4 kdykoli odebrat, i během procesu vaření.
  - Když je pánev 4 odejmuta, ohřívací prvek a ventilátor se vypnou.
  - Když je pánev 4 znovu vložena, přejde výrobek automaticky do předchozího provozního režimu.
- Větší množství připravovaných potravin obecně vyžadují o něco delší čas vaření, menší množství potom mírně kratší dobu.
- Přečtěte si kapitolu „Varná tabulka“, která jídla by měla být během vaření protřepána/obracena. Pro rovnoměrný výsledek přípravy doporučujeme protřepání/otáčení připravovaných potravin asi po jedné třetině a po dvou třetinách odhadované doby přípravy. Pokaždé třepejte 5 až 10 sekund. Pro ještě lepší výsledek přípravy můžete připravované potraviny během ní protřepat/otočit 3krát.
  Pokud je pro vás třesení/otáčení obtížné, použijte pomůcku (např. lžíci).
- Abyste vyjmuli pánev 4 a koš 2 z varného prostoru 8, odtáhněte jednou rukou opatrně horní kryt výrobku. Zatáhněte druhou rukou za rukojeť 5, abyste vytáhli pánev a koš.
- Dávejte koš 2 vždy vodorovně a bez tlaku do pánve 4. Zámek musí být slyšitelné a hmatatelně zapadnout do správné polohy (obr. B).
- Do koše 2 nedávejte více než 750 g potravin a kuchyňského nádobí (např. pečící plech). To by mohlo výrobek poškodit.

⚠ **VÝSTRAHA! Riziko poškození výrobku!** Nikdy se nedotýkejte koše 2 a pánve 4 předměty s ostrými hranami. Tím by se mohl poškodit povlak.

⚠ **VÝSTRAHA! Riziko poškození výrobku!** Nikdy nestlačujte odblokování koše 3, když držíte koš 2 a pánev 4 ve vzduchu. Pánev by se uvolnila a nekontrolovaně spadla (obr. C).

- Abyste mohli ovládat odblokování koše 3, posuňte nejdříve jeho ochranný kryt dopředu. Teprve potom stlačte odblokování koše (obr. D).

Příprava

- Připojte výrobek do vhodné zásuvky. ⏯ 18 svítí a na zobrazení hodnoty 10 se objeví „– – –“. Zazní 1 zvukový signál.
- Naplňte koš 2 připravovanými potravinami. Nepřekračujte hranici plnění **MAX** (na vnitřní straně koše).
- Položte pánev 4 s naplněným košem 2 do varného prostoru 8.

⚠ **VÝSTRAHA! Riziko poškození výrobku!** Nedávejte do pánve 4 žádné kapaliny (např. olej nebo vodu)**.** To by mohlo nepříznivě ovlivnit činnost výrobku.

Výběr programu

- Přepněte do režimu výběru programu: Stiskněte ⏯ 18. Indikátor výběru z nabídky 9 13 bliká po dobu 3 sekund a poté zhasne. Ostatní indikátory svítí, s výjimkou 14.
- Na začátku je teplota nastavena na 180 °C a doba vaření na 15 minut.
  Lze přizpůsobit teplotu (v intervalech 5 °C) a dobu vaření (v intervalech po 1 minutě):

Tlačítko	Funkce (teplota)	
🌡▲ 15	Zvyšte teplotu	(max. 200 °C)
🌡▼ 16	Snižte teplotu	(min. 80 °C)

Tlačítko	Funkce (čas)	
⏲▲ 20	Prodloužit čas	(max. 60 minut)
⏲▼ 19	Zkrátit čas	(min. 1 minuta)

Výběr programu

V závislosti na připravovaných potravinách je možné vybrat vhodný program.

- Pro volbu mezi programy stlačte ⊛ 17. Vybraný program 9 13 bliká.

Připravované potraviny	°C	Min.	Optimální množství
Předběžné nastavení	180	15	–
Hranolky	200	15	300 g
Steak	180	10	200 g
Ryby	180	15	300 g
Krevety	180	15	400 g
Kuřecí stehno	200	30	500 g
Koláče	160	15	4 x 50 g
Kuře	200	30	500 g
Chléb	160	10	7 x 70 g

ⓘ **UPOZORNĚNÍ**:

- Pro lepší výsledky vaření, doporučujeme výrobek předehřívat po dobu 3 minut.
- Přečtěte si kapitolu „Varná tabulka“, která jídla by měla být během vaření protřepána. Varná tabulka také obsahuje informace o doporučeném minimálním/maximálním množství pro různé potraviny.
- V případě, že by celková hmotnost koše 2, pánve 4 a připravovaných potravin byla příliš velká pro promíchání: Postavte pánev na tepelně odolný povrch a vyjměte koš (obr. E).

Spusťte proces přípravy

- Když jste provedli žádaná nastavení, stlačte ⏯ 18. Spustí se proces přípravy.

UPOZORNĚNÍ:

- Během vaření jsou aktivní následující indikace:
  - 14 bliká
  - Vybraný indikátor výběru nabídky 9 13 bliká.
  - 15 16 18 19 20 svítí.
- Během vaření se na displeji 1 střídavě se zobrazují nastavená teplota a zbývající doba vaření.
- Po ukončení procesu přípravy, běží ventilátor pro chlazení výrobku ještě 1 minutu.
  Na indikátoru hodnoty 10 se odpočítává zbývající čas (v sekundách). 14 a 17 svítí.
- Chcete-li během procesu chlazení přepnout na indikaci výběru nabídky, stlačte tlačítko 17.
- Když je proces ochlazení ukončen, výrobek se přepne do pohotovostního provozu. Zazní 5x dvojitý zvukový signál.
- Pánev 4 můžete kdykoliv odebrat a nemusíte čekat, až se ventilátor vypne.
  Všechny indikace se vymažou a na indikaci hodnoty 10 se objeví „– – –“.

Přerušení procesu přípravy

Proces přípravy můžete přerušit např. z následujících důvodů:

- pro změnu nastavení
- pro protřepání/otočení připravovaných potravin „např.“ use non-breaking space

- Přerušení procesu přípravy (režim pauzy): Stiskněte ⏯ 18.
- Když je proces přípravy přerušen:
  - 14 svítí
  - ⏯ 18 bliká
- Pokračování v procesu přípravy: Stiskněte ⏯ 18 ještě jednou.

UPOZORNĚNÍ:

- Ohřívací prvek a časovač se vypnou, když je proces přípravy přerušen. Ventilátor běží dále, aby prodloužil životnost výrobku.
- Když je proces přípravy přerušen: Když je pánev 4 odebrána z varného prostoru 8, ventilátor se rovněž vypne.

Ukončení procesu přípravy

- V průběhu přípravy podržte tlačítko ⏯18 3 sekundy stlačené.
  - 14 a 17 svítí.
- Po ukončení přípravy, běží ventilátor pro chlazení výrobku ještě 1 minutu.

Oddělení koše od pánve

Koš 2 a pánev 4 mohou být od sebe vzájemně odděleny. To může být užitečné pro lepší míchání připravovaných potravin nebo pro čištění dílů.

- Vyjměte pánev 4 s košíkem 2 z varného prostoru 8.
- Položte pánev 4 na vhodný povrchu (plochý, stabilní, tepelně odolný).
- Posuňte kryt odblokování koše 3 dopředu.
- Stiskněte tlačítko odblokování koše 3.

- Zvedněte koš 2 za rukojeť 5 z pánve 4.
- Pokud jste vložili koš 2 do pánve 4, musí koš citelně a slyšitelně zacvaknout.

Odebírání připravovaných potravin

- Doporučujeme, abyste odebírali připravované potraviny vhodným kuchyňským náčiním (např. kuchyňskými kleštěmi).

⚠ **VÝSTRAHA! Riziko poškození výrobku!** Nikdy se nedotýkejte koše 2 a pánve 4 předměty s ostrými hranami. Tím by se mohl poškodit povlak.

- Pokud chcete připravované potraviny z koše 2 vysypat, oddělte jej předem od pánve 4. V pánvi se mohou nahromadit horké kapaliny, které mohou nekontrolovatelně unikat.

Varná tabulka

Potraviny		Doporučené množství (g)	Doba vaření (min.)	Tepl. (°C)	Nutné je protřepání/ obrácení	Příprava
Brambory a hranolky						
Mražené hranolky (tenké)		200–500	15–18	200	J	
Mražené hranolky (tlusté)		200–500	15–18	200	J	
Domácí hranolky (8 x 8 mm)	1	200–500	15–18	200	J	
Domácí americké brambory	1	300–500	18–22	180	J	Brambory oloupeme a nakrájíme na měsíčky.
Domácí bramborové kostky	1	300–500	12–18	180	J	Brambory oloupeme a nakrájíme na kostičky.
Maso a drůbež						
Steak	3	100–300	6–10	180	J	
Jehněčí kotlet	3	100–300	10–14	180	J	
Hamburger	3	100–300	7–14	180	J	
Salám	3	100–300	8–10	180	J	
Drůbeží stehno	3	100–500	20–30	200	J	
Kuřecí prsíčka	3	100–300	10–15	180	J	
Poulard	1,3	500	30	200	J	Viz recept.

1 = přidejte ½ lžičky oleje • 2 = použijte pečicí pánev
3 = Marinovat s kořením (v závislosti na vašich preferencích)

Potraviny		Doporučené množství (g)	Doba vaření (min.)	Tepl. (°C)	Nutné je protřepání/ obrácení	Příprava
Ryby a plody moře						
Kreveta	3	100–400	15	180	J	
Filetu z lososa	1,3	100–300	10–12	180	N	
Huňáček severní	1,3	150	8–10	180	J	
Filet z tresky	1,3	100–300	12–15	180	N	
Zelenina						
Okra	1	100	10	160	N	Uřízněte hlavu a rozpulte.
Chřest	1	100–300	6–10	180	N	Rozpulte.
Kukuřice	1	200–400	6–9	200	J	Vyloupejte a odstraňte kukuřičné vlasy.
Paprika	1	200–400	10	200	J	Odstraňte hlavu a jádra. Nakrájejte na 2–4 kusy.
Občerstvení						
Samosy		100–300	12–15	200	J	
Zmrazené kuřecí nugety		100–400	12–15	200	J	
Mražené rybí prsty		100–300	6–10	200	J	
Zmrazené, obalované sýrové snacky		100–400	8–12	180	J	
Pečení						
Malý koláč	2	2 x 50 – 4 x 50	15	160	N	Viz recept.
Sendvič		1 sada	4–6	180	J	
Krutony	3	300	6–10	180	J	Chléb nakrájejte na kousky vhodné do úst.
Žemle		400	Viz recept.	160	N	Viz recept.

1 = přidejte ½ lžičky oleje • 2 = použijte pečicí pánev
3 = Marinovat s kořením (v závislosti na vašich preferencích)

- Kontrolujte pravidelně ingredience, až jsou úplně uvařené nebo dosáhly požadované úrovně zhnědnutí. Potřebná doba vaření může být kratší nebo delší, než je uvedeno v receptech.
- Aby se zabránilo delší době vaření, neměly by být ingredience příliš tlusté.
- Výška formy na pečení nebo mísy na pečení do trouby nesmí překročit hranici plnění **MAX** v koši 2.

Návrhy receptů

Křupavý párek v rohlíku se sýrem

Přísady

- 2 párky
- 2 párky v rohlíku
- Strouhaný sýr čedar (podle chuti)
- (Volitelné) kečup
- (Volitelné) hořčice

Úprava

- Výrobek předehřejte na 180 °C.
- Párky položte do koše 2. Připravujte 8 minut při 180 °C. Vyjměte párky z koše.
- Vložte vařené párky do rohlíku.
- Dejte strouhaný sýr čedar na párky a rohlík.
- Vložte párek v rohlíku zpět do koše 2. Vařte 1 až 2 minuty, dokud se sýr neroztaví.
- Po dokončení přípravy položte párek v rohlíku na talíř.
- Podle přání podávejte s kečupem a hořčicí.

Ostře kořeněné kuře

Přísady

- 6 kuřecích stehen
- 1 stroužek česneku
- 1 čajová lžička hořčice
- 3 čajové lžičky cukru
- 2 čajové lžičky prášku chilli
- 2 čajové lžičky olivového oleje
- Pepř a sůl (podle chuti)

Úprava

- Výrobek předehřejte na 200 °C.
- V misce rozdrťte česnek a smíchejte ho s cukrem, olivovým olejem, chilli a hořčicí.
- Ochuťte solí a pepřem.
- Vetřete marinádu do kuřecích stehýnek. 20 minut nechte odstát.
- Vložte kuřecí stehna do výrobku. Vařte je 10 Minut.
- Nastavte teplotu na 140 °C. Vařte dalších 10 Minut.
- Když je vaření dokončeno, dejte kuřecí stehna na talíř.
- Hmotnost přísad: 400 g

Slaný koláč se sýrem, cibulí a houbami

Přísady

- 3 vejce
- 2 šálky hub, čištěných
- 1 červená cibule
- 1 polévková lžíce olivového oleje
- 3 polévkové lžíce sýra, rozdrceného
- 1 špetka Soli

Úprava

- Oloupeme červenou cibuli a nakrájíme na 5 mm tenké plátky. Houby očistíme; pak nařežeme na 5 mm tenké plátky.
- Na pánvi s olivovým olejem necháme cibuli a houby na středním plamenu vypotit, dokud nejsou měkké. Odstraňte ze sporáku a položte na suchou utěrku k ochlazení připravovaných potravin.
- Výrobek předehřejte na 180 °C.
- Ve šlehací misce rozbijte 3 vejce. Důkladně a energicky našlehejte. Přidejte špetku soli.
- V tepelně odolné nákypové formě na nákyp vnitřní stranu potřete tenkou vrstvou spreje na pánev.
- Přidejte do nákypové formy vejce, pak směs cibule a hub a pak sýr.
- Vložte nákypovou formu do koše 2 a připravujte potraviny ve výrobku po dobu 20 minut.
- **Tip:** 5 až 8 minut před koncem přípravy: Podle přání přidejte do slaného koláče více sýra.
- Slaný koláč je hotový, když můžete zabodnout nůž do středu a nůž vyjde z koláče čistý.
- Hmotnost přísad: 260 g

Paprikové kroužky

Přísady

- 30 g mouky
- 1 vejce
- 10 ml vody
- 2 polévkové lžíce rostlinného oleje
- 1 čajovou lžičku soli
- 1 čajovou lžičku pepře
- 1 čajovou lžičku paprikového prášku
- 30 g suché strouhanky
- 1 papriku

Úprava

- Výrobek předehřejte na 200 °C.
- Mouku nasypte do malé misky.
- Vejce rozšlehejte s vodou v jiné malé misce.
- Smíchejte rostlinný olej, sůl, pepř, paprikový prášek a suchou strouhanku v jiné misce, až jsou ingredience dobře promíchány.
- Odřízněte hlavu papriky a odstraňte semena.
- Nakrájejte papriku na 4 kusy a odstraňte spodní stranu.
- Nakrájenou papriku obalte v mouce.
- Obalte papriku v šlehaném vejci.
- Obalte papriku ve strouhankové směsi, až je paprika zcela obalena.
- Papriku vložte do koše 2. Připravujte na obou stranách vždy 5 minut.

Vejce zapečené se slaninou a špenátem

- Vyžaduje: 4 formičky na muffiny

Přísady

- 2 plátky slaniny
- Rostlinného oleje
- 4 vejce
- 4 polévkové lžíce mléka
- 20 g špenátu
- Strouhaný sýr čedar (podle chuti)
- Sůl a pepř (podle chuti)

Úprava

- Výrobek předehřejte na 200 °C.
- Slaninu vložte do koše 2. Připravujte vždy 2 minuty každé straně.
- Vyjměte slaninu, nakrájejte na kousky a dejte stranou.
- Potřete muffinové formičky olejem.
- Do každé muffinové formičky rozbijte 1 vejce. Vejce nešlehejte.
- Do všech muffinových formiček přidejte mléko, špenát a slaninu.
- Do všech muffinových formiček přidejte strouhaný sýr čedar, sůl a pepř.
- Muffinové formičky vložte do koše 2. Připravujte 8 minut při 160 °C.

Poulard

Přísady

- 500 g poularda
- 2 čajové lžičky olivového oleje
- Pepř a sůl (podle chuti)
- 20 g másla
- 20 g medu

Úprava

- Vetřete do poularda olivový olej, pepř a sůl. 1 hodinu marinujte.
- Výrobek předehřejte na 200 °C.
- Rozpusťte máslo a promíchejte s medem.
- Do poularda vetřete směs másla a medu.
- Poularda vložte do koše 2. Připravujte 15 minut při 200 °C.
- Poularda obraťte. Připravujte dalších 15 minut.

Brambory ve fólii

Přísady

- 1 brambor (200–400 g)
- 20 g cibule
- 40 g slaniny
- 1 čajová lžička olivového oleje
- Pepř a sůl (podle chuti)
- 10 g sýru
- 10 g majonézy

Úprava

- Vyčistěte brambor pomocí kartáče.
- Brambor potřete olivovým olejem.
- Slaninu a cibuli nakrájejte na malé kousky.
- Zabalte brambor do hliníkové fólie, aby se zabránilo převaření.
- Vložte brambor do výrobku. Připravujte 50 minut při 200 °C.
- Propíchejte brambor vidličkou. Brambor je uvařený v případě, že vidlička může být snadno dát zapíchnuta a vytažena.
- Vyjměte brambor a nakrojte ho do středu. Nepalte ho.
- Dochuťte pepřem a solí.
- Do bramboru přidejte slaninu, cibuli a sýr.
- Vložte brambor do koše 2. Připravujte 10 minut při 180 °C.
- Brambor podávejte s majonézou.

Malý koláč

- Vyžaduje: 4 papírové formičky na pečení

Přísady

- 85 g soleného másla
- 85 g práškového cukru
- 2 vejce
- 120 g bílé pšeničné mouky
- 3 g prášku do pečiva
- 1/8 čajové lžičky soli

Úprava

- Máslo a cukr míchejte, dokud směs není měkká a bledá.
- Rozšlehejte vejce se směsí do zpěnění.
- Přidejte do směsi mouku, prášek do pečiva a sůl.
- Naplňte směs do papírové formičky na pečení.
- Výrobek předehřejte na 160 °C.
- Papírové formičky se směsí vložte do koše 2. Pečte 15 minut.

Žemle

Přísady

- 250 g chlebové mouky
- 1 vejce
- 25 g cukru
- 3 g droždí
- 110 g mléka
- 10 g smetany
- 15 g másla

Úprava

- Rozšlehejte vejce dopěniva a vmíchejte ho do mouky, cukru a droždí.
- Do těsta přidejte mléko a smetanu. Hněťte 15–20 minut.
- Na asi 1 hodinu dejte stranou (dokud se velikost nezdvojnásobí).
- Těsto nakrájejte na 7 kusů. Hněťte 10–15 minut.
- Těch 7 kusů vložte do koše 2. Počkejte dalších 30 minut.
- Pečte 10 minut při 160 °C.
- Rozpusťte máslo a žemle jím potřete. Pečte další 2 minuty.

Rybí filé

Přísady

- 300 g rybích filetů
- Pepř a sůl (podle chuti)
- 1 citron
- 2 stroužky česneku
- 1 šalotka
- 20 g másla

Úprava

- Rybu dochuťte pepřem a solí.
- Rozpulte citron. Nakrájejte jednu polovinu citronu a dejte pod rybí filet.
- 1 stroužek česneku rozdrťte, nakrájejte šalotku na plátky a položte vše na rybí filé.
- Rybní filety vložte do koše 2. Připravujte 15 minut při 180 °C.
- Rozpusťte máslo a přidejte 1 stroužek česneku.
- Dejte česnekové máslo na rybí filet.
- Druhou polovinu citronu vymačkejte na rybí filet.

Odstraňování poruch

Závada	Možná příčina	Opatření
Žádná funkce	Bez napájení	Zkontrolujte, zda je výrobek připojen.
		Zkontrolujte, zda je zásuvka pod proudem tak, že připojíte jiné elektrické zařízení.
		Spojte výrobek s jinou zásuvkou.
Připravované potraviny jsou příliš syrové nebo nerovnoměrně uvařené.	Příliš mnoho připravovaných potravin	Snižte množství připravovaných potravin a rovnoměrně je rozmístěte.
	Teplota přípravy je příliš nízká.	Zvyšte teplotu přípravy.
	Připravované potraviny nebyly v mezidobí promíchány.	Promíchejte připravované potraviny alespoň 1x v polovině doby přípravy. Pro rovnoměrný výsledek přípravy doporučujeme protřepání/otáčení připravovaných potravin asi po jedné třetině a po dvou třetinách odhadované doby přípravy. Pokaždé třepejte 5 až 10 sekund. Pro ještě lepší výsledek přípravy můžete připravované potraviny během ní protřepat/otočit 3krát.
Připravované potraviny nejsou křupavé.	Některé pokrmy by se měly připravovat v obyčejné fritéze.	Před přípravou potřete jídlo trochou oleje.
Čerstvé hranolky nejsou dodělané nebo nejsou křupavé.	Nesprávný typ brambor	Použijte jiný typ brambor.
	Kousky brambor nebyly po řezání opláchnuty.	Kousky brambor po řezání důkladně opláchněte pro odstranění škrobu.
	Bramborové kousky nebyly po opláchnutí osušeny.	Po opláchnutí kousky brambor důkladně osušte (např. kuchyňským papírem).
	Bramborové kousky nejsou naolejované.	Před přípravou potřete kousky brambor trochou oleje.
	Bramborové kousky jsou příliš velké.	Nakrájejte kousky brambor na menší nebo tenké pásy.
Pánev 4 nelze vložit do varného prostoru.	Pánev 4 není zavedena středově.	Vložte pánev 4 v pravém úhlu ke krytu.
Z výrobku stoupá bílý kouř.	Do pánve 4 nakapal tuk a odpařil se.	Používejte méně oleje při přípravě pokrmů.
		Používejte nízkotučné pokrmy.
		Snižte teplotu nebo dobu vaření.

Čištění a péče

UPOZORNĚNÍ: Aby byla zachována funkčnost a vzhled výrobku, doporučujeme jej po každém použití důkladně vyčistit.

Díl		Čištění
■ Výrobek a veškeré příslušenství ■ Kryt ■ Varný prostor ■ Přípojné vedení se síťovou zástrčkou	8 7	⚠ **VAROVÁNÍ!** Při čištění nebo provozu nesmí být výrobek ponořen do vody nebo jiných kapalin. Nedržte výrobek pod tekoucí vodou. ■ Oddělte výrobek před čištěním od sítě. ■ Nepoužívejte pro čištění abrazivní prostředky, agresivní roztoky nebo tvrdé kartáče. ■ Čistěte výrobek lehce navlhčeným hadříkem. V případě potřeby použijte jemný saponát.
■ Koš ■ Pánev	2 4	■ Pánev a koš můžete opláchnout jako běžné nádobí ručně: Vyčistěte obě části důkladně teplou vodou a mycím prostředkem. Udržujte jednou rukou opatrně zpět horní kryt výrobku. Druhou rukou táhněte za rukojeť 5, abyste vytáhli pánev a koš ven. ■ Pokud by nečistoty ulpívaly na koši nebo na dně hrnce, naplňte pánev horkou vodou s trochou saponátu. Postavte koš do pánve a nechte oba díly se po dobu asi 10 minut namáčet. ■ Koš a pánev jsou vhodné do myčky nádobí.

■ Před opětovným použitím a před skladováním: Vytřete všechny díly suchým hadříkem dosucha.

Péče

■ Před každým použitím výrobek zkontrolujte na viditelná poškození.
■ Kromě občasného čištění je tento výrobek bezúdržbový.

Skladování

■ Výrobek skladujte, když není používán, v původním obalu.
■ Uchovávejte výrobek na suchém, pro děti nedostupném místě.

Zlikvidování

Obal se skládá z ekologických materiálů, které můžete zlikvidovat prostřednictvím místních sběren recyklovatelných materiálů.

Při třídění odpadu se řiďte podle označení obalových materiálů zkratkami (a) a čísly (b), s následujícím významem: 1–7: umělé hmoty / 20–22: papír a lepenka / 80–98: složené látky.

Výrobek a obalové materiály jsou recyklovatelné, zlikvidujte je odděleně pro lepší odstranění odpadu.
Logo Triman platí jen pro Francii.

O možnostech likvidace vysloužilých zařízení se informujte u správy vaší obce nebo města.

V zájmu ochrany životního prostředí vysloužilý výrobek nevyhazujte do domovního odpadu, ale předejte k odborné likvidaci. O sběrnách a jejich otevíracích hodinách se můžete informovat u příslušné správy města nebo obce.

Záruka

Výrobek byl vyroben s nejvyšší pečlivostí podle přísných kvalitativních směrnic a před odesláním prošel výstupní kontrolou. V případě závad máte možnost uplatnění zákonných práv vůči prodejci. Vaše práva ze zákona nejsou omezena naší níže uvedenou zárukou.

Na tento artikl platí 3 záruka od data zakoupení. Záruční lhůta začíná od data zakoupení. Uschovejte si dobře originál pokladní stvrzenky. Tuto stvrzenku budete potřebovat jako doklad o zakoupení.

Pokud se do 3 let od data zakoupení tohoto výrobku vyskytne vada materiálu nebo výrobní vada, výrobek Vám – dle našeho rozhodnutí – bezplatně opravíme nebo vyměníme. Tato záruka zaniká, jestliže se výrobek poškodí, neodborně použil nebo neobdržel pravidelnou údržbu.

Záruka platí na vady materiálu a výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na díly výrobku podléhající opotřebení (např. na baterie), dále na poškození křehkých, choulostivých dílů, např. vypínačů, akumulátorů nebo dílů zhotovených ze skla.

Postup v případě uplatňování záruky

Pro zajištění rychlého zpracování Vašeho případu se řiďte následujícími pokyny:

Pro všechny požadavky si připravte pokladní stvrzenku a číslo artiklu (např. IAN 123456_7890) jako doklad o zakoupení.

Číslo artiklu najdete na typovém štítku, gravuře, titulní stránce návodu (vlevo dole) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně.

V případě poruch funkce nebo jiných závad nejdříve kontaktujte, telefonicky nebo e-mailem, v následujícím textu uvedené servisní oddělení.

Výrobek registrovaný jako vadný potom můžete s přiloženým dokladem o zakoupení (pokladní stvrzenkou) a údaji k závadě a kdy k ní došlo, bezplatně zaslat na adresu servisu, která Vám byla sdělena.

Servis

CZ **Servis Česká republika**
Tel.: 800600632
E-Mail: owim@lidl.cz

Použité výstražné upozornenia a symboly . . . . . Strana 87
Úvod . . . . . Strana 87
Použitie v súlade s určením . . . . . Strana 87
Rozsah dodávky . . . . . Strana 88
Popis súčiastok . . . . . Strana 88
Technické údaje . . . . . Strana 88
Bezpečnostné upozornenia . . . . . Strana 88
Pred prvým použitím . . . . . Strana 93
Obsluha . . . . . Strana 93
Príprava . . . . . Strana 94
Výber programu . . . . . Strana 94
Štart varenia . . . . . Strana 95
Prerušenie varenia . . . . . Strana 95
Ukončenie varenia . . . . . Strana 95
Vybratie koša z panvice . . . . . Strana 95
Vybratie pripraveného jedla . . . . . Strana 96
Pomocná tabuľka . . . . . Strana 96
Recepty . . . . . Strana 98
Chrumkavý hotdog so syrom . . . . . Strana 98
Pikantné kurča . . . . . Strana 98
Cibuľovo-syrový slaný koláč s hríbmi . . . . . Strana 99
Paprikové krúžky . . . . . Strana 99
Pečené vajce so slaninou a špenátom . . . . . Strana 100
Kurča . . . . . Strana 100
Zemiak v šupke . . . . . Strana 101
Malý koláčik . . . . . Strana 101
Žemľa . . . . . Strana 102
Rybie filé . . . . . Strana 102
Odstránenie porúch . . . . . Strana 103
Čistenie a starostlivosť . . . . . Strana 104
Starostlivosť . . . . . Strana 104
Skladovanie . . . . . Strana 104
Likvidácia . . . . . Strana 104
Záruka . . . . . Strana 105

Použité výstražné upozornenia a symboly V tomto návode na používanie a na obale sa používajú nasledujúce upozornenia:			
	NEBEZPEČENSTVO! Tento symbol so signálnym slovom „Nebezpečenstvo“ označuje nebezpečenstvo s vysokým stupňom rizika, ktoré, ak sa mu nevyhnete, bude mať za následok smrť alebo vážne zranenie.		**Výstraha! Nebezpečenstvo popálenia:** Tento symbol upozorňuje na horúci povrch.
	VÝSTRAHA! Tento symbol so signálnym slovom „Výstraha“ označuje nebezpečenstvo so stredným stupňom rizika, ktoré, ak sa mu nevyhnete, bude mať za následok vážne zranenie alebo smrť.		Vhodné pre potraviny. Tento výrobok žiadnym spôsobom negatívne neovplyvňuje na chuť alebo vôňu.
	UPOZORNENIE: Tento symbol so signálnym slovom „Upozornenie“ ponúka ďalšie užitočné informácie.	~	Striedavý prúd/napätie
	Deti nikdy nenechávajte hrať sa s obalovým materiálom alebo s produktom bez dozoru.		Kôš 2 a panvica 4 sú vhodné do umývačky riadu.

DIGITÁLNA TEPLOVZDUŠNÁ FRITÉZA

Úvod

Blahoželáme Vám ku kúpe Vášho nového výrobku. Rozhodli ste sa pre veľmi kvalitný výrobok. Návod na obsluhu je súčasťou tohto výrobku. Obsahuje dôležité upozornenia týkajúce sa bezpečnosti, používania a likvidácie. Skôr ako začnete výrobok používať, oboznámte sa so všetkými pokynmi k obsluhe a bezpečnosti. Výrobok používajte iba v súlade s popisom a v uvedených oblastiach používania. V prípade postúpenia výrobku ďalším osobám odovzdajte aj všetky dokumenty patriace k výrobku.

Použitie v súlade s určením

Táto teplovzdušná fritéza je vhodná na prípravu jedál, ktoré si vyžadujú vyššiu teplotu pri príprave alebo je potrebné ich fritovať. Produkt slúži výlučne na prípravu potravín.

Produkt je určený výlučne na súkromné používanie. Nie je určený na komerčné použitie.

Produkt používajte len v miernych klimatických podmienkach. Použitie v tropických klimatických podmienkach sa neodporúča.

Použitie, ktoré nie je uvedené v návode na používanie, môže poškodiť produkt alebo spôsobiť vážne zranenia.

Výrobca nepreberá žiadnu zodpovednosť za škody spôsobené neodborným používaním.

Rozsah dodávky

Po rozbalení skontrolujte produkt, či je kompletný a či sú všetky diely v bezchybnom stave. Pred použitím odstráňte každý obalový materiál vrátane obalu pod panvicou a košom.

V prípade chýbajúcich alebo poškodených častí sa obráťte na náš zákaznícky servis.

- Digitálna teplovzdušná fritéza
- Návod na používanie

Popis súčiastok

Pred čítaním si rozložte stranu s nákresmi. Oboznámte sa so všetkými funkciami produktu.

1 Displej (s ovládacím panelom)
2 Kôš (s označenou hranicou **MAX** na vnútornej strane)
3 Tlačidlo na uvoľnenie koša (s ochranným krytom)
4 Panvica
5 Rukoväť
6 Ventilačné štrbiny
7 Napájací kábel so sieťovou zástrčkou
8 Varný priestor

Displej (s ovládacím panelom)

9 Indikátor výberu menu
10 Indikátor hodnoty (teplota a čas)
11 Indikátor jednotky minút
12 Indikátor jednotky teploty
13 Indikátor výberu menu
14 Prevádzkové svetlo
15 Tlačidlo (zvýšiť teplotu)
16 Tlačidlo (znížiť teplotu)
17 Tlačidlo (výber menu)
18 Tlačidlo (štart/pauza/vypnúť)
19 Tlačidlo (skrátenie času prípravy)
20 Tlačidlo (predĺženie času prípravy)

Technické údaje

Vstupné napätie	220–240 V~, 50–60 Hz
Trieda ochrany	I
Výkon	1350 W
Teplota pri varení	od 80 do 200 °C
Čas prípravy	1 až 60 minút

Bezpečnostné upozornenia

PRED PRVÝM POUŽITÍM PRODUKTU SA OBOZNÁMTE SO VŠETKÝMI POKYNMI NA POUŽITIE A BEZPEČNOSTNÝMI POKYNMI! PRILOŽTE TIEŽ VŠETKY PODKLADY PRI ODOVZDANÍ PRODUKTU TRETÍM OSOBÁM!

Poškodenia spôsobené nedodržaním tohto návodu na používanie majú za následok neplatnosť záruky! Za následne vzniknuté škody nepreberáme žiadnu záruku! V prípade vecných škôd alebo zranení osôb spôsobených nesprávnym zaobchádzaním, alebo nedodržaním bezpečnostných upozornení, nepreberáme žiadnu zodpovednosť!

Deti a osoby s postihnutím

⚠ **VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO OHROZENIA ŽIVOTA A NEBEZPEČENSTVO NEHODY PRE MALÉ DETI A DETI!**

Nikdy nenechávajte deti bez dozoru s obalovým materiálom. Existuje nebezpečenstvo udusenia obalovým materiálom. Deti často podceňujú nebezpečenstvá. Produkt a jeho obal sa nesmú dostať do blízkosti detí.

- Tento produkt môžu používať deti od 8 rokov a staršie, ako aj osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, alebo nedostatkom skúseností a vedomostí, ak sú pod dozorom alebo boli poučené ohľadom bezpečného používania produktu a z toho vyplývajúcich nebezpečenstiev.
- Produkt nesmú čistiť alebo obsluhovať deti, jedine, ak by boli staršie ako 8 rokov a pod dozorom dospelej osoby.
- Produkt a jeho napájací kábel sa nesmie dostať do blízkosti detí mladších ako 8 rokov.
- Tento produkt nie je hračka pre deti.

Elektrická bezpečnosť

⚠ **NEBEZPEČENSTVO! Riziko úrazu elektrickým prúdom!** Neskúšajte produkt opravovať sami. V prípade poruchy môžu opravy vykonávať výlučne kvalifikovaní odborníci.

⚠ **VÝSTRAHA! Riziko úrazu elektrickým prúdom!**
Produkt sa nesmie ponárať do vody alebo iných tekutín. Produkt nevkladajte pod tečúcu vodu.

⚠ **VÝSTRAHA! Riziko úrazu elektrickým prúdom!**
Nepoužívajte poškodený produkt. Ak sa produkt poškodí, odpojte ho z elektrickej siete a obráťte sa na svojho obchodníka.

⚠ **VÝSTRAHA! Riziko úrazu elektrickým prúdom!**
Produkt neodkladajte vedľa kuchynských drezov alebo na vlhké miesta.

- Pred zapojením napájania sa uistite, že napätie a prúd sa zhodujú s údajmi, ktoré sú uvedené na typovom štítku produktu.
- Produkt zapájajte výlučne do uzemnenej zásuvky. Uistite sa, že je sieťová zástrčka riadne zapojená.
- Aby ste predišli poškodeniam na napájacom kábli, nezaťažujte ho a neohýbajte ho a neveďte ho cez ostré hrany. Držte ho tiež v dostatočnej vzdialenosti od horúcich plôch a otvoreného plameňa.
- Napájací kábel uložte tak, aby nikto nemohol omylom za vedenie potiahnuť alebo oň zakopnúť.
- Keď je poškodený napájací kábel produktu, musí ho vymeniť výrobca alebo jeho zákaznícky servis, prípadne iná, podobne kvalifikovaná osoba, aby sa zabránilo vzniku nebezpečenstva.
- Ak chcete odpojiť produkt zo siete, neťahajte sieťovú zástrčku za napájací kábel.
- Napájací kábel neovíjajte okolo produktu. Produkt zapojte do ľahko prístupnej zásuvky, aby ho bolo možné v núdzovom prípade okamžite odpojiť zo siete.

- Produkt nie je určený na prevádzku s externým časovačom alebo samostatným diaľkovým ovládaním.
- Produkt nepoužívajte s vlhkými rukami. Nedotýkajte sa produktu s vlhkými rukami.

Nebezpečenstvo požiaru/ popálenia a teplo

- **VÝSTRAHA! Horúci povrch!** Deti a zvieratá nenechávajte v blízkosti produktu počas prevádzky alebo chladenia. Prístupné časti sú horúce.

⚠ **POZOR! Nebezpečenstvo popálenia!** Nikdy sa nedotýkajte vnútornej časti produktu počas prevádzky alebo keď je ešte horúca.

⚠ **POZOR! Nebezpečenstvo požiaru!** Produkt neodkladajte v blízkosti horľavých materiálov (napr. závesy, obrusy).

⚠ **POZOR! Nebezpečenstvo požiaru!** Aby sa zabránilo nadmernému prehriatiu, nesmie sa produkt počas prevádzky zakrývať.

⚠ **POZOR! Nebezpečenstvo popálenia!** Do produktu nenalievajte vriace kvapaliny alebo horúci olej.

⚠ **POZOR! Nebezpečenstvo popálenia!** Počas prevádzky uniká z ventilačných štrbín horúca para. Ruky a tvár sa nesmú dostať do blízkosti pary a ventilačných štrbín.

⚠ **POZOR! Tento produkt nie je hračka pre deti!** Deti nemajú znalosti o nebezpečenstvách pri manipulácii s elektrickými produktmi.

⚠ **POZOR! Nebezpečenstvo popálenia!** Nezabudnite, že po otvorení môže unikať horúca para.

- Ak zacítite dym alebo počujete iné nezvyčajné zvuky, odpojte produkt od elektrickej siete. Pred opätovným použitím ho nechajte skontrolovať odborníkovi.

- Ak by vznikol požiar, tak pred hasením požiaru najprv odpojte konektor zo zásuvky alebo odpojte produkt od elektrického napájania.
- Nezakrývajte ventilačné otvory produktu. Dbajte na dostatočné vetranie. Produkt pri používaní neodkladajte do skrine.
- Na produkt neodkladajte žiadne predmety.
- Dodržte minimálne 10 cm priestor vo všetkých smeroch okolo produktu, aby bolo zabezpečené dostatočné vetranie.

Upozornenia k inštalácii

- Produkt sa nesmie inštalovať priamo pod stenovú zásuvku.
- Produkt neinštalujte na varné dosky (plynové, elektrické sporáky a pece na uhlie atď.).
- Produkt vždy prevádzkujte na rovnej, stabilnej, čistej, teplovzdornej a suchej ploche.
- Pred presunutím produktu ho najprv nechajte vychladnúť.

Prevádzka

⚠ Ak panvicu naplníte olejom, hrozí nebezpečenstvo požiaru.

- Počas prevádzky sa nikdy nedotýkajte vnútornej časti produktu.
- Všetky potraviny nechajte v koši, aby sa zabránilo kontaktu s vyhrievacími prvkami.
- Pri používaní nenechávajte produkt nikdy bez dozoru.
- Produkt nikdy nadmerne nenapĺňajte. Kôš 2 napĺňajte len po označenú hranicu **MAX**. Je to dôležité, aby sa potraviny ani vložená nádoba (napr. forma na pečenie) nedostali do priameho kontaktu s vyhrievacím prvkom.
- Do koša 2 nevkladajte viac ako 750 g potravín a riadu (napr. plech na pečenie). Mohlo by to poškodiť produkt.

Čistenie a skladovanie

- Produkt nevystavujte kvapkajúcej ani striekajúcej vode.
- V čase nepoužívania produktu a pred čistením ho odpojte od elektrickej siete.
- Upozornenia k čisteniu produktu: pozrite odsek „Čistenie a starostlivosť“.

Pred prvým použitím

- Odstráňte všetky obalové materiály.
- Čistenie produktu (pozrite „Čistenie a starostlivosť“).

Obsluha

UPOZORNENIA:

- Produkt sa prepne do pohotovostného režimu, ak v režime výberu programu nestlačíte 60 sekúnd žiadne tlačidlo.
- Pri každom stlačení sa ozve zvukový signál.
- Panvicu 4 môžete vybrať kedykoľvek, aj počas varenia.
  - Keď panvicu 4 vyberiete, vypne sa vyhrievací prvok a aj ventilátor.
  - Keď panvicu 4 znova vložíte dovnútra, produkt sa automaticky prepne do predchádzajúceho prevádzkového režimu.
- Väčšie množstvá pripravovaného jedla spravidla vyžadujú o niečo dlhší čas prípravy, menšie množstvá zasa o niečo kratší čas prípravy.
- V kapitole „Pomocná tabuľka“ si prečítajte, ktoré jedlá je potrebné počas varenia premiešať/obrátiť. Aby sa jedlo uvarilo rovnomerne, odporúčame ho približne po jednej tretine a po dvoch tretinách nastaveného času prípravy premiešať/obrátiť. Zakaždým miešajte 5 až 10 sekúnd.
  Aby sa jedlo uvarilo ešte lepšie, môžete jedlo počas času prípravy premiešať/obrátiť 3-krát. Ak vám ide miešanie/obracanie ťažko, použite pomocný nástroj (napr. lyžicu).
- Na vybratie panvice 4 a koša 2 z varného priestoru 8 opatrne rukou pridržiavajte hornú časť produktu. Druhou rukou ťahajte rukoväť 5, aby ste vytiahli panvicu a kôš.
- Kôš 2 vkladajte vždy vodorovne a bez tlaku na panvicu 4. Uzáver musí počuteľne a citeľne zapadnúť na svoje miesto (obr. B).
- Do koša 2 nevkladajte viac ako 750 g potravín a riadu (napr. plech na pečenie). Mohlo by to poškodiť produkt.

⚠ **OPATRNE! Riziko poškodenia produktu!** Nikdy sa koša 2 a panvice 4 nedotýkajte ostrými predmetmi. Mohol by sa tým poškodiť povrch.

⚠ **OPATRNE! Riziko poškodenia produktu!** Nikdy nestláčajte tlačidlo na uvoľnenie koša 3, keď kôš 2 a panvicu 4 držíte vo vzduchu. Panvica by sa uvoľnila a nekontrolovane spadla (obr. C).

- Na stlačenie tlačidla na uvoľnenie koša 3 posuňte najprv jeho ochranný kryt dopredu. Až potom môžete stlačiť tlačidlo na uvoľnenie koša (obr. D).

Príprava

- Produkt zapojte do vhodnej zásuvky. ⏯ 18 svieti a na indikátore hodnoty 10 sa objaví „– – –“. Zaznie 1 akustický signál.
- Kôš 2 naplňte pripravovaným jedlom. Neprekračujte označenú hranicu **MAX** (na vnútornej strane koša).
- Vložte panvicu 4 s naplneným košom 2 do varného priestoru 8.

⚠ **OPATRNE! Riziko poškodenia produktu!** Nenapĺňajte do panvice 4 žiadne tekutiny (napr. olej alebo vodu). To by mohlo negatívne ovplyvniť funkčnosť produktu.

Výber programu

- Prepnite sa do režimu výberu programu: Stlačte ⏯ 18. Indikátor výberu menu 9 13 3 sekundy bliká a potom zhasne. Ostatné indikátory svietia, okrem indikátora ✻ 14.
- Na začiatku je teplota prednastavená na 180 °C a čas prípravy na 15 minút. Teplotu (v intervaloch po 5 °C) a čas prípravy (v intervaloch po 1 minúte) môžete prispôsobiť:

Tlačidlo	Funkcia (teplota)	
🌡▲ 15	Zvýšiť teplotu	(max. 200 °C)
🌡▼ 16	Znížiť teplotu	(min. 80 °C)

Tlačidlo	Funkcia (čas)	
⏲▲ 20	Predĺžiť čas	(max. 60 minút)
⏲▼ 19	Skrátiť čas	(min. 1 minúta)

Výber programu

Výber vhodného programu môžete vykonať v závislosti od typu pripravovaného jedla.

- Stlačte ⊛ 17, aby ste mohli zvoliť program. Zvolený program 9 13 bliká.

Pripravované jedlo	°C	Min.	Optimálne množstvo
Prednastavenie	180	15	–
Hranolky	200	15	300 g
Steak	180	10	200 g
Ryba	180	15	300 g
Krevety	180	15	400 g
Kuracie stehná	200	30	500 g
Koláč	160	15	4 x 50 g
Kurča	200	30	500 g
Chlieb	160	10	7 x 70 g

ⓘ **UPOZORNENIA:**

- Pre lepšie výsledky varenia odporúčame predhrievanie produktu v dĺžke 3 minút.
- V kapitole „Pomocná tabuľka“ si prečítajte, ktoré jedlá je potrebné počas varenia premiešať. Pomocná tabuľka obsahuje upozornenia o odporúčaných minimálnych/maximálnych množstvách pre rôzne potraviny.
- Ak by kombinovaná hmotnosť koša 2, panvice 4 a pripravovaného jedla bola príliš veľká na to, aby ho bolo možné premiešať: Odložte panvicu na teplovzdorný povrch a vyberte kôš (obr. E).

Štart varenia

- Keď ste vykonali požadované nastavenia, stlačte ⏯ 18. Začne sa varenie.

UPOZORNENIA:

- Počas varenia sú aktívne nasledovné indikátory:
  - 14 bliká
  - Zvolený indikátor výberu menu 9 13 bliká.
  - 15 16 18 19 20 svietia.
- Počas varenia sa na displeji 1 striedavo zobrazuje nastavená teplota a zostávajúci čas prípravy.
- Po ukončení varenia je ventilátor ešte 1 minútu v prevádzke, aby sa produkt ochladil. Indikátor hodnoty 10 odpočítava zostávajúci čas (v sekundách). 14 a 17 svietia.
- Aby ste počas chladenia mohli zmeniť indikáciu výberu menu, stlačte tlačidlo 17.
- Po ukončení chladenia sa produkt prepne do pohotovostného režimu. 5x zaznie dvojitý akustický signál.
- Panvicu 4 môžete kedykoľvek vybrať, nemusíte čakať na vypnutie ventilátora. Všetky indikátory zhasnú a na indikátore hodnoty 10 sa objaví „– – –“.

Prerušenie varenia

Varenie môžete prerušiť napr. z nasledovných dôvodov:

- Aby ste zmenili nastavenie
- Aby ste jedlo premiešali/obrátili

- Prerušiť varenie (režim prerušenia): Stlačte ⏯ 18.
- Po prerušení varenia:
  - 14 svieti
  - ⏯ 18 bliká
- Pokračovať vo varení: Znova stlačte ⏯ 18.

UPOZORNENIA:

- Keď prerušíte varenie, vyhrievací prvok a časovač sa vypnú. Ventilátor je naďalej v prevádzke, aby sa predĺžila životnosť produktu.
- Po prerušení varenia: Keď vyberiete panvicu 4 z varného priestoru 8, vypne sa aj ventilátor.

Ukončenie varenia

- Počas varenia podržte tlačidlo ⏯ 18 3 sekundy.
  - 14 a 17 svietia.
- Po ukončení varenia je ventilátor ešte 1 minútu v prevádzke, aby sa produkt ochladil.

Vybratie koša z panvice

Kôš 2 a panvicu 4 môžete od seba oddeliť. To môže veľmi pomôcť pri lepšom premiešaní pripravovaného jedla alebo na očistenie jednotlivých častí.

- Vyberte panvicu 4 s košom 2 z varného priestoru 8.
- Panvicu 4 odložte na vhodný povrch (rovný, stabilný, teplovzdorný).
- Kryt tlačidla na uvoľnenie koša 3 posuňte dopredu.
- Stlačte tlačidlo na uvoľnenie koša 3.

- Kôš 2 vyberte za rukoväť 5 z panvice 4.
- Keď kôš 2 vložíte do panvice 4, musí počuteľne a citeľne zapadnúť na svoje miesto.

Vybratie pripraveného jedla

- Odporúčame vyberať pripravované jedlo pomocou kuchynského náradia (napr. kuchynských klieští).

⚠ **OPATRNE! Riziko poškodenia produktu!** Nikdy sa koša 2 a panvice 4 nedotýkajte ostrými predmetmi. Mohol by sa tým poškodiť povrch.

- Keď chcete pripravené jedlo z koša 2 vysypať, najprv ho oddeľte od panvice 4. V panvici sa môžu nahromadiť horúce kvapaliny, ktoré môžu nekontrolovane vytiecť.

Pomocná tabuľka

Potravina		Odporúčané množstvo (g)	Čas varenia (min.)	Tepl. (°C)	Potrebné miešanie/ obracanie	Príprava
Zemiaky a hranolky						
Hlbokomrazené hranolky (tenké)		200–500	15–18	200	ÁNO	
Hlbokomrazené hranolky (hrubé)		200–500	15–18	200	ÁNO	
Domáce hranolky (8 x 8 mm)	1	200–500	15–18	200	ÁNO	
Domáce zemiaky nakrájané na väčšie kúsky	1	300–500	18–22	180	ÁNO	Zemiaky ošúpte a nakrájajte na mesiačiky.
Domáce zemiaky nakrájané na kocky	1	300–500	12–18	180	ÁNO	Zemiaky ošúpte a nakrájajte na kocky.
Mäso a hydina						
Steak	3	100–300	6–10	180	ÁNO	
Jahňacie kotlety	3	100–300	10–14	180	ÁNO	
Hamburger	3	100–300	7–14	180	ÁNO	
Klobása	3	100–300	8–10	180	ÁNO	
Stehno z hydiny	3	100–500	20–30	200	ÁNO	
Kuracie prsia	3	100–300	10–15	180	ÁNO	
Kurča	1,3	500	30	200	ÁNO	Pozri recept.

1 = pridajte ½ čajovej lyžičky oleja • 2 = použite pekáč
3 = marinujte s korením (na základe vašich preferencií)

Potravina		Odporúčané množstvo (g)	Čas varenia (min.)	Tepl. (°C)	Potrebné miešanie/ obracanie	Príprava
Ryby a plody mora						
Krevety	3	100–400	15	180	ÁNO	
Filé z lososa	1,3	100–300	10–12	180	NIE	
Koruška polárna	1,3	150	8–10	180	ÁNO	
Filé z tresky	1,3	100–300	12–15	180	NIE	
Zelenina						
Okra	1	100	10	160	NIE	Odkrojte hlavu a prekrojte na polovicu.
Špargľa	1	100–300	6–10	180	NIE	Prekrojte na polovicu.
Kukurica	1	200–400	6–9	200	ÁNO	Ošúpte a odstráňte vlásky kukurice.
Paprika	1	200–400	10	200	ÁNO	Odstráňte hlavu a vnútro. Rozkrojte na 2–4 kusy.
Rýchle občerstvenie						
Samosa		100–300	12–15	200	ÁNO	
Mrazené kuracie nugety		100–400	12–15	200	ÁNO	
Mrazené rybie prsty		100–300	6–10	200	ÁNO	
Mrazené, vyprážané syrové tyčinky		100–400	8–12	180	ÁNO	
Pečenie						
Malý koláčik	2	2 x 50 – 4 x 50	15	160	NIE	Pozri recept.
Sendvič		1 kus	4–6	180	ÁNO	
Krutóny	3	300	6–10	180	ÁNO	Chlieb nakrájajte na primerané kúsky na jeden hryz.
Žemľa		400	Pozri recept.	160	NIE	Pozri recept.

[1] = pridajte ½ čajovej lyžičky oleja • [2] = použite pekáč
[3] = marinujte s korením (na základe vašich preferencií)

- Pravidelne kontrolujte jedlo, či je uvarené alebo dosiahlo požadovaný stupeň sfarbenia do hneda. Potrebný čas varenia môže byť kratší alebo dlhší ako je uvedené v receptoch.
- Aby sa zabránilo dlhšiemu vareniu, nemali by byť potraviny nakrájané na príliš hrubé kusy.
- Výška pekáča alebo zapekacej misky nesmie prekročiť označenú hranicu **MAX** v koši 2.

Recepty

Chrumkavý hotdog so syrom

Prísady

- 2 párky
- 2 hotdogové rožky
- Strúhaný syr čedar (podľa chuti)
- (voliteľné) Kečup
- (voliteľné) Horčica

Príprava

- Produkt predhrejte na 180 °C.
- Párky položte do koša 2. Varte 8 minút na 180 °C. Vyberte párky z koša.
- Uvarené párky dajte do hotdogových rožkov.
- Strúhaný syr čedar dajte na párky a hotdogové rožky.
- Hotdog dajte znova do koša 2. Varte 1 až 2 minúty, kým sa syr rozpustí.
- Keď varenie skončí, položte hotdog na tanier.
- Podľa chuti servírujte s kečupom a horčicou.

Pikantné kurča

Prísady

- 6 kuracích stehien
- 1 strúčik cesnaku
- 1 čajová lyžička horčice
- 3 čajové lyžičky cukru
- 2 čajové lyžičky čili v prášku
- 2 čajové lyžičky olivového oleja
- Čierne korenie a soľ (podľa chuti)

Príprava

- Produkt predhrejte na 200 °C.
- V miske rozdrvte cesnak a premiešajte s cukrom, olivovým olejom, práškovým čili a horčicou.
- Osoľte a okoreňte čiernym korením.
- Kuracie stehná potrite marinádou. Nechajte odstáť 20 minút.
- Kuracie stehná vložte do produktu. Varte 10 minút.
- Teplotu nastavte na 140 °C. Varte ďalších 10 minút.
- Po ukončení varenia preložte kuracie stehná na tanier.
- Hmotnosť prísad: 400 g

Cibuľovo-syrový slaný koláč s hríbmi

Prísady

- 3 vajcia
- 2 hrnčeky očistených hríbov
- 1 červená cibuľa
- 1 polievková lyžica olivového oleja
- 3 polievkové lyžice rozdrobeného syra
- 1 štipka soli

Príprava

- Červenú cibuľu očistite a nakrájajte na 5 mm tenké plátky. Očistite hríby; nakrájajte na 5 mm tenké plátky.
- Opražte na panvici na olivovom oleji pri strednom plameni cibuľu a hríby, kým zmäknú. Odložte zo sporáka a položte na suchú kuchynskú utierku, kým sa pripravené jedlo ochladí.
- Produkt predhrejte na 180 °C.
- V miske vyšľahajte 3 vajcia. Dôkladne a silne vyšľahajte. Pridajte štipku soli.
- Na vnútornú stranu a dno žiaruvzdornej formy na nákyp nastriekajte tenkú vrstvu oleja v spreji.
- Vajíčka prelejte do formy na nákyp, potom pridajte zmes cibule a húb, a nakoniec syr.
- Formu na nákyp vložte do koša 2 a zmes v produkte varte 20 minút.
- **Tip:** 5 až 8 minút pred skončením varenia: Dajte na koláč viac syra, ak chcete.
- Slaný koláč je hotový, keď do stredu zapichnete nôž a po vytiahnutí bude čistý.
- Hmotnosť prísad: 260 g

Paprikové krúžky

Prísady

- 30 g múky
- 1 vajce
- 10 ml vody
- 2 polievkové lyžice rastlinného oleja
- 1 čajová lyžička soli
- 1 čajová lyžička čierneho korenia
- 1 čajová lyžička mletej papriky
- 30 g strúhanky
- 1 paprika

Príprava

- Produkt predhrejte na 200 °C.
- Múku dajte do malej misky.
- V druhej malej miske vyšľahajte vajce s vodou.
- V ďalšej miske pomiešajte rastlinný olej, soľ, čierne korenie, mletú papriku a strúhanku, kým sa ingrediencie dobre nepremiešajú.
- Odkrojte hlavu papriky a odstráňte vnútro.
- Papriku rozkrojte na 4 kusy a odstráňte spodnú časť.
- Nakrájanú papriku obaľte v múke.
- Papriku obaľte vo vyšľahanom vajci.
- Papriku obaľte v strúhanke, kým nebude úplne pokrytá.
- Vložte papriku do koša 2. Z každej strany varte 5 minút.

Pečené vajce so slaninou a špenátom

- Potrebné: 4 formy na muffin

Prísady

- 2 plátky slaniny
- rastlinný olej
- 4 vajcia
- 4 polievkové lyžice mlieka
- 20 g špenátu
- Strúhaný syr čedar (podľa chuti)
- Soľ a čierne korenie (podľa chuti)

Príprava

- Produkt predhrejte na 200 °C.
- Slaninu vložte do koša 2. Z každej strany opekajte 2 minúty.
- Slaninu vyberte, pokrájajte na plátky a odložte nabok.
- Formy na muffin potrite olejom.
- Do každej formy na muffin rozbite 1 vajce. Vajcia nešľahajte.
- Do každej formy na muffin pridajte mlieko, špenát a slaninu.
- Do každej formy na muffin pridajte strúhaný syr čedar, soľ a čierne korenie.
- Formy na muffin vložte do koša 2. Varte 8 minút na 160 °C.

Kurča

Prísady

- 500 g kurčaťa
- 2 čajové lyžičky olivového oleja
- čierne korenie a soľ (podľa chuti)
- 20 g masla
- 20 g medu

Príprava

- Kurča potrite olivovým olejom, čiernym korením a soľou. Nechajte marinovať 1 hodinu.
- Produkt predhrejte na 200 °C.
- Roztopte maslo a zmiešajte s medom.
- Kurča potrite maslovo-medovou zmesou.
- Kurča vložte do koša 2. Varte 15 minút na 200 °C.
- Obráťte kurča. Varte ďalších 15 minút.

Zemiak v šupke

Prísady

- 1 zemiak (200–400 g)
- 20 g cibule
- 40 g slaniny
- 1 čajová lyžička olivového oleja
- Čierne korenie a soľ (podľa chuti)
- 10 g syra
- 10 g majonézy

Príprava

- Zemiaky očistite kefkou.
- Zemiaky potrite olivovým olejom.
- Slaninu a cibuľu nakrájajte na malé kúsky.
- Zemiak zabaľte do hliníkovej fólie, aby ste zabránili prevareniu.
- Zemiak vložte do produktu. Varte 50 minút na 200 °C.
- Zapichnite do zemiaka vidličkou. Zemiak je uvarený, keď je možné vidličku ľahko zapichnúť aj vytiahnuť.
- Zemiak vytiahnite a prekrojte len do polovice. Neprekrajujte na polovicu.
- Ochuťte čiernym korením a soľou.
- Do zemiaka vložte slaninu, cibuľu a syr.
- Zemiak vložte do koša 2. Varte 10 minút na 180 °C.
- Zemiak servírujte s majonézou.

Malý koláčik

- Potrebné: 4 papierové formičky

Prísady

- 85 g slaného masla
- 85 g kryštálového cukru
- 2 vajcia
- 120 g bielej pšeničnej múky
- 3 g prášku do pečiva
- 1/8 čajovej lyžičky soli

Príprava

- Zmiešajte maslo a cukor, kým nebude zmes jemná a bledá.
- Zmiešajte zmes s vajcom do penista.
- K zmesi pridajte múku, prášok do pečiva a soľ.
- Zmes nalejte do papierových formičiek.
- Produkt predhrejte na 160 °C.
- Papierové formičky so zmesou vložte do koša 2. Varte 15 minút.

Žemľa

Prísady

- 250 g chlebovej múky
- 1 vajce
- 25 g cukru
- 3 g droždia
- 110 g mlieka
- 10 g smotany
- 15 g masla

Príprava

- Vajce vyšľahajte do penista a pridajte múku, cukor a droždie.
- Do cesta pridajte mlieko a smotanu. Mieste 15–20 minút.
- Odložte bokom na pribl. 1 hodinu (kým sa veľkosť zdvojnásobí).
- Cesto rozkrojte na 7 častí. Mieste 10–15 minút.
- 7 častí vložte do koša 2. Čakajte ďalších 30 minút.
- Pečte 10 minút na 160 °C.
- Roztopte maslo a natrite ním žemľu. Pečte ďalšie 2 minúty.

Rybie filé

Prísady

- 300 g rybieho filé
- čierne korenie a soľ (podľa chuti)
- 1 citrón
- 2 strúčiky cesnaku
- 1 šalotka
- 20 g masla

Príprava

- Rybu ochuťte čiernym korením a soľou.
- Citrón prekrojte na polovicu. Jednu polovicu citróna nakrájajte na plátky a položte ich pod rybie filé.
- Roztlačte 1 strúčik cesnaku, pokrájajte šalotku na plátky a obe ingrediencie položte pod rybie filé.
- Rybie filé vložte do koša 2. Varte 15 minút na 180 °C.
- Roztopte maslo a pridajte 1 strúčik cesnaku.
- Cesnakovým maslom polejte rybie filé.
- Druhú polovicu citróna vyšťavte na rybie filé.

Odstránenie porúch

Chyba	Možná príčina	Opatrenie
Žiadna funkcia	Žiadne napájanie	Skontrolujte, či je produkt zapojený.
		Skontrolujte, či je zásuvka pod napätím, a to tak, že zapojíte iný elektrický prístroj.
		Produkt zapojte do inej zásuvky.
Pripravované jedlo je surové alebo nerovnomerne uvarené.	Príliš veľa pripravovaného jedla	Odoberte z pripravovaného jedla a rozdeľte ho rovnomerne.
	Teplota varenia je príliš nízka.	Zvýšte teplotu varenia.
	Pripravené jedlo nebolo priebežne premiešavané.	Premiešajte jedlo minimálne 1x počas prvej polovice času prípravy. Aby sa jedlo uvarilo rovnomerne, odporúčame ho približne po jednej tretine a po dvoch tretinách nastaveného času prípravy premiešať/obrátiť. Zakaždým miešajte 5 až 10 sekúnd. Aby sa jedlo uvarilo ešte lepšie, môžete jedlo počas času prípravy premiešať/obrátiť 3-krát.
Pripravované jedlo nebude chrumkavé.	Niektoré jedlá by ste mali pripravovať v štandardnej fritéze.	Jedlá pred varením potrite troškou oleja.
Čerstvé hranolky nebudú uvarené alebo chrumkavé.	Nesprávny typ zemiakov	Použite iný typ zemiakov.
	Nakrájané zemiaky ste po ošúpaní neumyli.	Nakrájané zemiaky po ošúpaní dôkladne umyte, aby sa odstránil škrob.
	Nakrájané zemiaky ste po umytí nenechali uschnúť.	Nakrájané zemiaky po umytí dôkladne osušte (napr. papierovou kuchynskou utierkou).
	Nakrájané zemiaky nie sú potreté olejom.	Nakrájané zemiaky pred varením potrite trochou oleja.
	Kúsky zemiakov sú príliš veľké.	Pokrájajte zemiaky na menšie kúsky alebo tenké kolieska.
Panvica 4 sa nedá zasunúť do varného priestoru.	Panvica 4 nie je v strede.	Panvicu 4 vložte v pravom uhle k telesu.
Z produktu vystupuje biely dym.	Do panvice 4 kvapká tuk a odparuje sa.	Pri príprave jedál použite menej oleja.
		Použite menej tučné jedlá.
		Znížte teplotu alebo čas prípravy.

Čistenie a starostlivosť

UPOZORNENIE: Na zachovanie funkčnosti a vlastností produktu vám odporúčame ho po každom použití dôkladne očistiť.

Diel		Čistenie
■ Produkt a časti príslušenstva ■ Teleso ■ Varný priestor ■ Napájací kábel so sieťovou zástrčkou	8 7	⚠ **VÝSTRAHA!** Počas čistenia alebo prevádzky produkt neponárajte do vody alebo inej kvapaliny. Produkt nevkladajte pod tečúcu vodu. ■ Produkt pred čistením odpojte od elektrickej siete. ■ Na čistenie nepoužívajte žiadne prostriedky na drhnutie, agresívne roztoky alebo tvrdé kefky. ■ Produkt čistite mierne navlhčenou handrou. V prípade potreby môžete použiť mierny čistiaci prostriedok.
■ Kôš ■ Panvica	2 4	■ Panvicu a kôš môžete umývať ručne ako bežný riad: Obidve časti dôkladne očistite horúcou vodou a čistiacim prostriedkom. Jednou rukou opatrne pridržiavajte horné teleso produktu. Druhou rukou ťahajte rukoväť 5, aby ste vytiahli panvicu a kôš. ■ Ak nečistota zostala prilepená na koši alebo dne panvice, naplňte panvicu horúcou vodou a pridajte kvapku čistiaceho prostriedku. Kôš vložte do panvice a obidva diely nechajte 10 minút odmočiť. ■ Kôš a panvica sú vhodné do umývačky riadu.

■ Pred opätovným použitím a pred skladovaním: Všetky diely očistite čistou handrou.

Starostlivosť

■ Pred každým používaním produkt skontrolujte na viditeľné škody.
■ Okrem príležitostného čistenia tento produkt nevyžaduje údržbu.

Skladovanie

■ Produkt skladujte v pôvodnom obale, keď ho nepoužívate.
■ Produkt skladujte na suchom a deťom neprístupnom mieste.

Likvidácia

Obal pozostáva z ekologických materiálov, ktoré môžete odovzdať na miestnych recyklačných zberných miestach.

Všímajte si prosím označenie obalových materiálov pre triedenie odpadu, sú označené skratkami (a) a číslami (b) s nasledujúcim významom: 1–7: Plasty / 20–22: Papier a kartón / 80–98: Spojené látky.

Výrobok a obalové materiály sú recyklovateľné, zlikvidujte ich oddelene pre lepšie spracovanie odpadu. Triman-Logo platí iba pre Francúzsko.

O možnostiach likvidácie opotrebovaného výrobku sa môžete informovať na Vašej obecnej alebo mestskej správe.

Ak výrobok doslúžil, v záujme ochrany životného prostredia ho neodhoďte do domového odpadu, ale odovzdajte na odbornú likvidáciu. Informácie o zberných miestach a ich otváracích hodinách získate na Vašej príslušnej správe.

Záruka

Tento výrobok bol dôkladne vyrobený podľa prísnych akostných smerníc a pred dodaním svedomito testovaný. V prípade nedostatkov tohto výrobku Vám prináležia zákonné práva voči predajcovi produktu. Tieto zákonné práva nie sú našou nižšie uvedenou zárukou obmedzené.

Na tento produkt poskytujeme 3-ročnú záruku od dátumu nákupu. Záručná doba začína plynúť dátumom kúpy. Starostlivo si prosím uschovajte originálny pokladničný lístok. Tento doklad je potrebný ako dôkaz o kúpe.

Ak sa v rámci 3 rokov od dátumu nákupu tohto výrobku vyskytne chyba materiálu alebo výrobná chyba, výrobok Vám bezplatne opravíme alebo vymeníme – podľa nášho výberu. Táto záruka zaniká, ak bol produkt poškodený, neodborne používaný alebo neodborne udržiavaný.

Poskytnutie záruky sa vzťahuje na chyby materiálu a výrobné chyby. Táto záruka sa nevzťahuje na časti produktu, ktoré sú vystavené normálnemu opotrebovaniu, a preto ich je možné považovať za opotrebovateľné diely (napr. batérie) alebo na poškodenia na rozbitných dieloch, napr. na spínači, akumulátorových batériach alebo častiach, ktoré sú zhotovené zo skla.

Postup v prípade poškodenia v záruke

Pre zaručenie rýchleho spracovania Vašej požiadavky dodržte prosím nasledujúce pokyny:

Pre všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (napr. IAN 123456_7890) ako dôkaz o kúpe.

Číslo výrobku nájdete na typovom štítku, gravúre, na prednej strane Vášho návodu (dole vľavo) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane.

Ak sa vyskytnú funkčné poruchy alebo iné nedostatky, najskôr telefonicky alebo e-mailom kontaktujte následne uvedené servisné oddelenie.

Produkt označený ako defektný potom môžete s priloženým dokladom o kúpe (pokladničný lístok) a uvedením, v čom spočíva nedostatok a kedy sa vyskytol, bezplatne odoslať na Vám oznámenú adresu servisného pracoviska.

Servis

SK **Servis Slovensko**
Tel.: 0800 008158
E-pošta: owim@lidl.sk

CE

Verwendete Warnhinweise und Symbole . . . . . Seite 107
Einleitung . . . . . Seite 107
Bestimmungsgemäße Verwendung . . . . . Seite 107
Lieferumfang. . . . . Seite 108
Teilebeschreibung . . . . . Seite 108
Technische Daten . . . . . Seite 108
Sicherheitsanweisungen . . . . . Seite 108
Vor der ersten Verwendung . . . . . Seite 113
Bedienung . . . . . Seite 113
Vorbereitung. . . . . Seite 114
Programm auswählen. . . . . Seite 114
Garvorgang starten . . . . . Seite 115
Garvorgang unterbrechen . . . . . Seite 115
Garvorgang abbrechen. . . . . Seite 115
Korb von Pfanne trennen . . . . . Seite 115
Gargut entnehmen . . . . . Seite 116
Kochtabelle . . . . . Seite 116
Rezeptvorschläge . . . . . Seite 118
Knuspriger Hot Dog mit Käse. . . . . Seite 118
Scharf gewürztes Hähnchen . . . . . Seite 118
Zwiebel-Käsequiche mit Pilzen . . . . . Seite 119
Paprikaringe. . . . . Seite 119
Gebackenes Ei mit Speck und Spinat . . . . . Seite 120
Poularde. . . . . Seite 120
Folienkartoffel. . . . . Seite 121
Kleiner Kuchen . . . . . Seite 121
Brötchen . . . . . Seite 122
Fischfilet . . . . . Seite 122
Fehlerbehebung . . . . . Seite 123
Reinigung und Pflege . . . . . Seite 124
Pflege . . . . . Seite 124
Lagerung . . . . . Seite 124
Entsorgung . . . . . Seite 124
Garantie . . . . . Seite 125

Verwendete Warnhinweise und Symbole

In dieser Bedienungsanleitung und auf der Verpackung werden die folgenden Warnhinweise verwendet:

	GEFAHR! Dieses Symbol mit dem Signalwort „Gefahr“ bezeichnet eine Gefährdung mit einem hohen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine schwere Verletzung oder den Tod zur Folge hat.		**Warnung! Verbrennungsgefahr:** Dieses Symbol weist auf eine heiße Oberfläche hin.
	WARNUNG! Dieses Symbol mit dem Signalwort „Warnung“ bezeichnet eine Gefährdung mit einem mittleren Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine schwere Verletzung oder den Tod zur Folge haben kann.		Lebensmittelecht. Dieses Produkt hat keine negativen Auswirkungen auf Geschmack oder Geruch.
	HINWEIS: Dieses Symbol mit dem Signalwort „Hinweis“ bietet weitere nützliche Informationen.	~	Wechselstrom / -spannung
	Lassen Sie Kinder niemals mit dem Verpackungsmaterial oder dem Produkt unbeaufsichtigt.		Der Korb 2 und die Pfanne 4 sind spülmaschinengeeignet.

DIGITALE HEISSLUFT-FRITTEUSE

Einleitung

Wir beglückwünschen Sie zum Kauf Ihres neuen Produkts. Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Teil dieses Produkts. 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 das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Diese Heißluftfritteuse eignet sich zum Zubereiten von Speisen, die eine hohe Zubereitungstemperatur benötigen oder sonst frittiert werden müssten. Das Produkt dient ausschließlich dem Zubereiten von Lebensmitteln.

Das Produkt ist ausschließlich für den privaten Heimgebrauch konzipiert. Ein gewerblicher Einsatz ist nicht vorgesehen.

Verwenden Sie das Produkt nur unter moderaten Klimabedingungen. Der Gebrauch in tropischen Klimazonen wird nicht empfohlen.

Verwendungszwecke, die nicht in der Bedienungsanleitung genannt werden, können das Produkt beschädigen oder schwerwiegende Verletzungen verursachen.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund unsachgemäßer Verwendung.

Lieferumfang

Überprüfen Sie das Produkt nach dem Auspacken auf Vollständigkeit und einen einwandfreien Zustand aller Teile. Entfernen Sie vor der Verwendung sämtliche Verpackungsmaterialien, inklusive des Verpackungsmaterials unter der Pfanne und unter dem Korb.

Wenden Sie sich an unseren Kundendienst, falls Teile fehlen oder beschädigt sein sollten.

- Digitale heissluft-fritteuse
- Bedienungsanleitung

Teilebeschreibung

Falten Sie vor dem Lesen die Ausklappseite mit den Zeichnungen aus. Machen Sie sich mit allen Funktionen des Produkts vertraut.

1 Display (mit Bedienpaneel)
2 Korb (mit Befüllungsgrenze **MAX** auf der Innenseite)
3 Korbentriegelung (mit Schutzabdeckung)
4 Pfanne
5 Griff
6 Lüftungsschlitze
7 Anschlussleitung mit Netzstecker
8 Garraum

Display (mit Bedienpaneel)

9 Menüauswahl-Anzeige
10 Wertanzeige (Temperatur und Zeit)
11 Minuteneinheit-Anzeige
12 Temperatureinheit-Anzeige
13 Menüauswahl-Anzeige
14 Betriebsleuchte
15 Taste (Temperatur erhöhen)
16 Taste (Temperatur verringern)
17 Taste (Menüauswahl)
18 Taste (Start/Pause/Aus)
19 Taste (Garzeit verkürzen)
20 Taste (Garzeit verlängern)

Technische Daten

Eingangsspannung	220–240 V~, 50–60 Hz
Schutzklasse	I
Leistung	1350 W
Gartemperatur	80 bis 200 °C
Garzeit	1 bis 60 Minuten

Sicherheitsanweisungen

MACHEN SIE SICH VOR DER ERSTEN BENUTZUNG DES PRODUKTS MIT ALLEN SICHERHEITS- UND BEDIENHINWEISEN VERTRAUT! HÄNDIGEN SIE ALLE UNTERLAGEN BEI WEITERGABE DES PRODUKTS AN DRITTE EBENFALLS MIT AUS!

Bei Schäden, die durch Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung verursacht werden, erlischt der Garantieanspruch! Für Folgeschäden wird keine Haftung übernommen! Bei Sach- oder Personenschäden, die durch unsachgemäße Handhabung oder Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise verursacht werden, wird keine Haftung übernommen!

Kinder und Personen mit Einschränkungen

⚠ **WARNUNG! LEBENS- UND UNFALLGEFAHR FÜR KLEINKINDER UND KINDER!**

Lassen Sie Kinder niemals unbeaufsichtigt mit dem Verpackungsmaterial. Es besteht Erstickungsgefahr durch Verpackungsmaterial. Kinder unterschätzen häufig die Gefahren. Halten Sie Kinder stets fern vom Produkt und von Verpackungsmaterialien.

- Dieses Produkt kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Produkts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Reinigung und die Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt.
- Das Produkt und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.
- Kinder dürfen mit dem Produkt nicht spielen.

Elektrische Sicherheit

⚠ **GEFAHR! Stromschlag-risiko!** Versuchen Sie nicht, das Produkt selbstständig zu reparieren. Im Fall einer Fehl-funktion dürfen Reparaturen ausschließlich von qualifi-ziertem Personal durchgeführt werden.

⚠ **WARNUNG! Stromschlagrisiko!** Das Produkt darf nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden. Produkt nicht unter laufendes Wasser halten.

⚠ **WARNUNG! Stromschlagrisiko!** Verwenden Sie kein beschädigtes Produkt. Trennen Sie das Produkt vom Stromnetz und wenden Sie sich an Ihren Einzelhändler, falls es beschädigt sein sollte.

⚠ **WARNUNG! Stromschlagrisiko!** Stellen Sie das Produkt nicht neben ein Spülbecken oder an feuchte Orte.

- Vergewissern Sie sich vor der Verbindung mit der Stromversorgung, dass die Spannung und der Strom mit den Angaben auf dem Typenschild des Produkts übereinstimmen.
- Verbinden Sie das Produkt ausschließlich mit einer geerdeten Steckdose. Vergewissern Sie sich, dass der Netzstecker ordnungsgemäß angeschlossen ist.
- Um Beschädigungen an der Anschlussleitung zu vermeiden, quetschen oder biegen Sie sie nicht und führen Sie sie nicht über scharfe Kanten. Halten Sie sie auch von heißen Oberflächen und offenen Flammen fern.
- Verlegen Sie die Anschlussleitung so, dass niemand versehentlich daran ziehen oder darüber stolpern kann.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Produkts beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Wenn Sie das Produkt vom Stromnetz trennen, ziehen Sie am Netzstecker und nicht an der Anschlussleitung.
- Wickeln Sie die Anschlussleitung nicht um das Produkt. Schließen Sie das Produkt an eine leicht zugängliche Steckdose an, damit Sie das Produkt im Notfall umgehend vom Stromnetz trennen können.

- Das Produkt ist nicht für den Betrieb mit einem externen Zeitschalter oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.
- Verwenden Sie das Produkt nicht mit nassen Händen. Berühren Sie das Produkt nicht mit nassen Händen.

Brand-/Verbrennungsrisiko und Hitze

- **WARNUNG! Heiße Oberfläche!** Halten Sie Kinder und Tiere vom Produkt fern, wenn es in Betrieb ist oder wenn es abkühlt. Die zugänglichen Teile sind heiß.

⚠ **VORSICHT! Verbrennungsrisiko!** Berühren Sie niemals das Innere des Produkts, solange es in Betrieb oder noch heiß ist.

⚠ **VORSICHT! Brandrisiko!** Platzieren Sie das Produkt nicht in der Nähe von leicht entflammbaren Materialien (z. B. Vorhänge, Tischdecken).

⚠ **VORSICHT! Brandrisiko!** Um eine Überhitzung zu vermeiden, darf das Produkt während des Betriebs nicht abgedeckt werden.

⚠ **VORSICHT! Verbrennungsrisiko!** Verwenden Sie das Produkt nicht mit kochenden Flüssigkeiten oder mit heißem Fett.

⚠ **VORSICHT! Verbrennungsrisiko!** Während des Betriebs entweicht heißer Dampf aus den Lüftungsschlitzen. Halten Sie Hände und Gesicht in sicherer Entfernung vom Dampf und den Lüftungsschlitzen.

⚠ **VORSICHT! Dieses Produkt ist kein Spielzeug für Kinder!** Kinder sind sich der Gefahren im Umgang mit elektrischen Produkten nicht bewusst.

⚠ **VORSICHT! Verbrennungsrisiko!** Achten Sie darauf, dass beim Öffnen heißer Dampf aufsteigen kann.

- Falls Rauch oder ungewöhnliche Geräusche auftreten sollten, trennen Sie das Produkt sofort vom Stromnetz. Lassen Sie das Produkt von einem Spezialisten überprüfen, bevor Sie es erneut verwenden.

- Sollte ein Brand entstehen, ziehen Sie zuerst den Stecker aus der Steckdose oder trennen Sie das Produkt von der Stromversorgung, bevor Sie geeignete Maßnahmen zur Brandbekämpfung einleiten.
- Decken Sie die Lüftungsöffnungen des Produkts nicht ab. Achten Sie auf eine ausreichende Belüftung. Stellen Sie das Produkt nicht in einen Schrank.
- Platzieren Sie keine Gegenstände auf dem Produkt.
- Lassen Sie mindestens 10 cm in allen Richtungen um das Produkt Platz, um eine ausreichende Belüftung zu gewährleisten.

Aufstellhinweise

- Das Produkt darf nicht unmittelbar unterhalb einer Wandsteckdose aufgestellt werden.
- Stellen Sie das Produkt nicht auf Kochplatten (Gas-, Elektro-, Kohle-Herd usw.).
- Betreiben Sie das Produkt immer auf einer ebenen, stabilen, sauberen, hitzebeständigen und trockenen Oberfläche.
- Lassen Sie das Produkt immer erst abkühlen, bevor Sie es bewegen.

Betrieb

⚠ Wenn Sie die Pfanne direkt mit Öl füllen, besteht Brandrisiko.

- Berühren Sie niemals das Innere des Produkts, während es in Betrieb ist.
- Belassen Sie alle Zutaten im Korb, um Kontakt mit den Heizelementen zu vermeiden.
- Lassen Sie das Produkt nie unbeaufsichtigt, solange es in Gebrauch ist.
- Überfüllen Sie das Produkt nicht. Befüllen Sie den Korb 2 nur bis zur Befüllungsgrenze **MAX**. Dies ist wichtig, damit weder die Nahrungsmittel noch ein eingesetzter Behälter (z. B. eine Backform) in direkten Kontakt mit dem Heizelement kommen.
- Geben Sie nicht mehr als 750 g an Lebensmitteln und Kochgeschirr (z. B. Backblech) in den Korb 2. Dies könnte das Produkt beschädigen.

Reinigung und Lagerung

- Das Produkt darf keinem Tropf- und Spritzwasser ausgesetzt werden.
- Trennen Sie das Produkt während des Nichtgebrauchs und vor der Reinigung vom Stromnetz.
- Hinweise zur Reinigung des Produkts: siehe Abschnitt „Reinigung und Pflege“.

Vor der ersten Verwendung

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
- Reinigen Sie das Produkt (s. „Reinigung und Pflege“).

Bedienung

HINWEISE:

- Das Produkt schaltet in den Standby-Modus, falls im Programm-Auswahlmodus 60 Sekunden lang keine Taste gedrückt wurde.
- Bei jedem Tastendruck ertönt ein Signal.
- Sie können die Pfanne 4 jederzeit, auch während des Garvorgangs, entnehmen.
  - Wenn die Pfanne 4 entnommen wird, schalten sich das Heizelement und der Ventilator aus.
  - Wenn die Pfanne 4 wieder eingesetzt wird, fährt das Produkt automatisch mit dem vorigen Betriebsmodus fort.
- Größere Mengen Gargut erfordern in der Regel eine etwas längere Garzeit, kleinere eine etwas kürzere.
- Lesen Sie im Kapitel „Kochtabelle“ nach, welche Speisen während des Garens geschüttelt/gewendet werden sollten. Für ein gleichmäßiges Garergebnis empfehlen wir, das Gargut nach etwa einem Drittel und nach zwei Dritteln der angesetzten Garzeit zu schütteln/wenden. Schütteln Sie jedes Mal 5 bis 10 Sekunden lang.
  Für ein noch besseres Garergebnis können Sie das Gargut 3 Mal während der Garzeit schütteln/wenden.
  Falls Ihnen das Schütteln/Wenden schwerfällt, verwenden Sie ein Hilfsmittel (z. B. Löffel).
- Um die Pfanne 4 und den Korb 2 aus dem Garraum 8 zu entnehmen, halten Sie mit einer Hand vorsichtig das obere Gehäuse des Produkts zurück. Ziehen Sie mit der anderen Hand am Griff 5, um Pfanne und Korb hinaus zu ziehen.
- Setzen Sie den Korb 2 immer waagerecht und ohne Druck in die Pfanne 4 ein. Der Verschluss muss hörbar und spürbar einrasten (Abb. B).
- Geben Sie nicht mehr als 750 g an Lebensmitteln und Kochgeschirr (z. B. Backblech) in den Korb 2. Dies könnte das Produkt beschädigen.

⚠ **ACHTUNG! Risiko von Produktschäden!** Berühren Sie den Korb 2 und die Pfanne 4 niemals mit scharfkantigen Objekten. Dadurch könnte die Beschichtung beschädigt werden.

⚠ **ACHTUNG! Risiko von Produktschäden!** Drücken Sie niemals die Korbentriegelung 3, wenn Sie den Korb 2 und die Pfanne 4 in der Luft halten. Die Pfanne würde gelöst und unkontrolliert hinunterfallen (Abb. C).

- Um die Korbentriegelung 3 betätigen zu können, schieben Sie zunächst deren Schutzabdeckung nach vorne. Drücken Sie erst dann die Korbentriegelung (Abb. D).

Vorbereitung

- Schließen Sie das Produkt an eine geeignete Steckdose an. ⏯ 18 leuchtet und in der Wertanzeige 10 erscheint „– – –“. 1 Signalton ertönt.
- Befüllen Sie den Korb 2 mit dem Gargut. Überschreiten Sie nicht die Befüllungsgrenze **MAX** (auf der Korbinnenseite).
- Setzen Sie die Pfanne 4 mit dem gefüllten Korb 2 in den Garraum 8 ein.

⚠ **ACHTUNG! Risiko von Produktschäden!** Füllen Sie keine Flüssigkeiten (z. B. Öl oder Wasser) in die Pfanne 4. Dies könnte die Funktionsweise des Produkts beeinträchtigen.

Programm auswählen

- In den Programm-Auswahlmodus wechseln: Drücken Sie ⏯ 18. Die Menüauswahl-Anzeige 9 13 blinkt 3 Sekunden lang und erlischt danach. Die anderen Indikatoren leuchten, außer ✻ 14.
- Zu Beginn ist die Temperatur auf 180 °C und die Garzeit auf 15 Minuten voreingestellt. Temperatur (in Intervallen von je 5 °C) und Garzeit (in Intervallen von je 1 Minute) können angepasst werden:

Taste	Funktion (Temperatur)	
🌡▲ 15	Temperatur erhöhen	(max. 200 °C)
🌡▼ 16	Temperatur verringern	(min. 80 °C)

Taste	Funktion (Zeit)	
⏲▲ 20	Zeit verlängern	(max. 60 Minuten)
⏲▼ 19	Zeit verkürzen	(min. 1 Minute)

Programm auswählen

Sie können, je nach Gargut, ein geeignetes Programm auswählen.

- Drücken Sie ⊛ 17, um zwischen den Programmen zu wählen. Das ausgewählte Programm 9 13 blinkt.

Gargut	°C	Min.	Optimale Menge
Voreinstellung	180	15	–
Pommes Frites	200	15	300 g
Steak	180	10	200 g
Fisch	180	15	300 g
Garnelen	180	15	400 g
Hähnchenkeule	200	30	500 g
Kuchen	160	15	4 x 50 g
Hähnchen	200	30	500 g
Brot	160	10	7 x 70 g

ⓘ **HINWEISE:**

- Für bessere Kochergebnisse empfehlen wir, das Produkt 3 Minuten lang vorzuheizen.
- Lesen Sie im Kapitel „Kochtabelle“ nach, welche Speisen während des Garens geschüttelt werden sollten. Die Kochtabelle enthält auch Hinweise über die empfohlene minimale/maximale Menge für verschiedene Lebensmittel.
- Falls das kombinierte Gewicht von Korb 2, Pfanne 4 und Gargut zu schwer sein sollte, um es durchzumischen: Stellen Sie die Pfanne auf einer hitzebeständigen Oberfläche ab und nehmen Sie den Korb heraus (Abb. E).

Garvorgang starten

- Wenn Sie die gewünschten Einstellungen vorgenommen haben, drücken Sie ⏯ 18. Der Garvorgang startet.

HINWEISE:

- Während des Garens sind die folgenden Anzeigen aktiv:
  - 14 blinkt
  - Die ausgewählte Menüauswahl-Anzeige 9 13 blinkt.
  - 15 16 18 19 20 leuchten.
- Während des Garens werden im Display 1 abwechselnd die eingestellte Temperatur und die verbleibende Garzeit angezeigt.
- Nachdem der Garvorgang beendet wurde, läuft der Ventilator zur Kühlung des Produkts noch 1 Minute weiter.
  Die Wertanzeige 10 zählt die verbleibende Zeit (in Sekunden) herunter. 14 und 17 leuchten.
- Um während des Abkühlvorgangs in die Menüauswahl-Anzeige zu wechseln, drücken Sie 17.
- Wenn der Abkühlvorgang abgeschlossen ist, schaltet das Produkt in den Standby-Betrieb. Ein doppelter Signalton ertönt 5x.
- Sie können die Pfanne 4 jederzeit entnehmen und müssen nicht warten, bis sich der Ventilator ausgeschaltet hat.
  Alle Anzeigen erlöschen und in der Wertanzeige 10 erscheint „– – –“.

Garvorgang unterbrechen

Sie können den Garvorgang, z. B. aus den folgenden Gründen, unterbrechen:

- um Einstellungen zu ändern
- um das Gargut zu schütteln/umzudrehen

- Garvorgang unterbrechen (Pausen-Modus): Drücken Sie ⏯ 18.
- Wenn der Garvorgang unterbrochen ist:
  - 14 leuchtet
  - ⏯ 18 blinkt
- Garvorgang fortsetzen: Drücken Sie ⏯ 18 ein weiteres Mal.

HINWEISE:

- Das Heizelement und der Timer schalten sich aus, wenn der Garvorgang unterbrochen wird. Der Ventilator läuft weiter, um die Lebenserwartung des Produkts zu verlängern.
- Wenn der Garvorgang unterbrochen ist: Wenn die Pfanne 4 aus dem Garraum 8 genommen wird, schaltet sich auch der Ventilator aus.

Garvorgang abbrechen

- Halten Sie während des Garvorgangs ⏯ 18 3 Sekunden lang gedrückt.
  - 14 und 17 leuchten.
- Nachdem der Garvorgang abgebrochen wurde, läuft der Ventilator zur Kühlung des Produkts noch 1 Minute weiter.

Korb von Pfanne trennen

Korb 2 und Pfanne 4 können voneinander getrennt werden. Dies kann hilfreich sein, um das Gargut besser mischen zu können oder um die Teile zu reinigen.

- Nehmen Sie die Pfanne 4 mit dem Korb 2 aus dem Garraum 8.
- Platzieren Sie die Pfanne 4 auf einer geeigneten Oberfläche (eben, stabil, hitzebeständig).
- Schieben Sie die Abdeckung der Korbentriegelung 3 nach vorne.
- Drücken Sie die Taste der Korbentriegelung 3.

- Heben Sie den Korb 2 am Griff 5 aus der Pfanne 4.
- Wenn Sie den Korb 2 in die Pfanne 4 einsetzen, muss dieser spürbar und hörbar einrasten.

Gargut entnehmen

- Wir empfehlen, das Gargut mit geeignetem Küchenbesteck zu entnehmen (z. B. mit einer Küchenzange).

⚠ **ACHTUNG! Risiko von Produktschäden!** Berühren Sie den Korb 2 und die Pfanne 4 niemals mit scharfkantigen Objekten. Dadurch könnte die Beschichtung beschädigt werden.

- Falls Sie das Gargut aus dem Korb 2 ausschütten wollen, trennen Sie diesen vorher von der Pfanne 4. In der Pfanne könnten sich heiße Flüssigkeiten angesammelt haben, die unkontrolliert auslaufen könnten.

Kochtabelle

Lebensmittel		Empfohlene Menge (g)	Kochzeit (min.)	Temp. (°C)	Schütteln/ Wenden erforderlich	Vorbereitung
Kartoffeln und Pommes Frites						
Tiefgefrorene Pommes Frites (dünn)		200–500	15–18	200	J	
Tiefgefrorene Pommes Frites (dick)		200–500	15–18	200	J	
Hausgemachte Pommes Frites (8 x 8 mm)	1	200–500	15–18	200	J	
Hausgemachte Kartoffelecken	1	300–500	18–22	180	J	Kartoffel schälen und in Ecken schneiden.
Hausgemachte Kartoffelwürfel	1	300–500	12–18	180	J	Kartoffel schälen und in Würfel schneiden.
Fleisch und Geflügel						
Steak	3	100–300	6–10	180	J	
Lammkotelett	3	100–300	10–14	180	J	
Hamburger	3	100–300	7–14	180	J	
Wurst	3	100–300	8–10	180	J	
Geflügelschenkel	3	100–500	20–30	200	J	
Hähnchenbrust	3	100–300	10–15	180	J	
Poularde	1,3	500	30	200	J	Siehe Rezept.

1 = ½ Teelöffel Öl zufügen • 2 = Backform verwenden
3 = mit Gewürzen marinieren (abhängig von Ihren Vorlieben)

Lebensmittel		Empfohlene Menge (g)	Kochzeit (min.)	Temp. (°C)	Schütteln/ Wenden erforderlich	Vorbereitung
Fisch und Meeresfrüchte						
Garnele	3	100–400	15	180	J	
Lachsfilet	1,3	100–300	10–12	180	N	
Lodde	1,3	150	8–10	180	J	
Kabeljaufilet	1,3	100–300	12–15	180	N	
Gemüse						
Okra	1	100	10	160	N	Kopf abschneiden und halbieren.
Spargel	1	100–300	6–10	180	N	Halbieren.
Mais	1	200–400	6–9	200	J	Enthülsen und Maishaar entfernen.
Paprika	1	200–400	10	200	J	Kopf und Kerne entfernen. In 2–4 Stücke schneiden.
Snacks						
Samosas		100–300	12–15	200	J	
Gefrorene Hühnernuggets		100–400	12–15	200	J	
Gefrorene Fischstäbchen		100–300	6–10	200	J	
Gefrorene, panierte Käsesnacks		100–400	8–12	180	J	
Backen						
Kleiner Kuchen	2	2 x 50 – 4 x 50	15	160	N	Siehe Rezept.
Sandwich		1 Set	4–6	180	J	
Croutons	3	300	6–10	180	J	Brot in mundgerechte Stücke schneiden.
Brötchen		400	Siehe Rezept.	160	N	Siehe Rezept.

[1] = ½ Teelöffel Öl zufügen • [2] = Backform verwenden
[3] = mit Gewürzen marinieren (abhängig von Ihren Vorlieben)

- Überprüfen Sie regelmäßig die Zutaten, bis sie gar sind oder die gewünschte Bräunungsstufe erreicht haben. Die erforderliche Kochzeit kann kürzer oder länger als in den Rezepten angegeben sein.
- Um eine längere Kochzeit zu vermeiden, sollten die Zutaten nicht zu dick sein.
- Die Höhe der Backform oder der Ofenschale darf die Befüllungsgrenze **MAX** im Korb 2 nicht überschreiten.

Rezeptvorschläge

Knuspriger Hot Dog mit Käse

Zutaten

- 2 Würstchen
- 2 Hot-Dog-Brötchen
- Geriebener Cheddar-Käse (je nach Geschmack)
- (Optional) Ketchup
- (Optional) Senf

Zubereitung

- Produkt auf 180 °C vorheizen.
- Die Würstchen in den Korb 2 geben. 8 Minuten lang bei 180 °C garen. Die Würstchen aus dem Korb nehmen.
- Gekochte Würstchen in die Hot-Dog-Brötchen legen.
- Den geriebenen Cheddar-Käse auf die Würstchen und das Hot-Dog-Brötchen geben.
- Den Hot Dog wieder in den Korb 2 geben. 1 bis 2 Minuten kochen, bis der Käse geschmolzen ist.
- Wenn das Kochen beendet ist, Hot Dog auf einen Teller legen.
- Falls gewünscht, mit Ketchup und Senf servieren.

Scharf gewürztes Hähnchen

Zutaten

- 6 Hähnchenkeulen
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Teelöffel Senf
- 3 Teelöffel Zucker
- 2 Teelöffel Chilipulver
- 2 Teelöffel Olivenöl
- Pfeffer und Salz (je nach Geschmack)

Zubereitung

- Produkt auf 200 °C vorheizen.
- In einer Schüssel Knoblauch zerdrücken und mit Zucker, Olivenöl, Chilipulver und Senf vermischen.
- Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Marinade über die Hähnchenkeulen reiben. 20 Minuten stehen lassen.
- Legen Sie die Hähnchenkeulen in das Produkt. Kochen Sie sie 10 Minuten lang.
- Stellen Sie die Hitze auf 140 °C ein. Kochen Sie weitere 10 Minuten lang.
- Wenn das Kochen beendet ist, legen Sie die Hähnchenkeulen auf einen Teller.
- Gewicht der Zutaten: 400 g

Zwiebel-Käsequiche mit Pilzen

Zutaten

- 3 Eier
- 2 Tassen Pilze, gereinigt
- 1 rote Zwiebel
- 1 Esslöffel Olivenöl
- 3 Esslöffel Käse, zerbröckelt
- 1 Prise Salz

Zubereitung

- Eine rote Zwiebel schälen und in 5 mm dünne Scheiben schneiden. Pilze säubern; dann in 5 mm dünne Scheiben schneiden.
- In einer Pfanne mit Olivenöl Zwiebeln und Pilze unter mittlerer Flamme schwitzen, bis sie weich sind. Vom Herd nehmen und auf ein trockenes Küchentuch legen, um das Gargut abzukühlen.
- Produkt auf 180 °C vorheizen.
- In einer Rührschüssel 3 Eier aufschlagen. Gründlich und kräftig verquirlen. Fügen Sie eine Prise Salz hinzu.
- In einer hitzebeständigen Auflaufform die Innenseite und den Boden mit einer dünnen Schicht Pfannenspray bestreichen.
- Eier in die Auflaufform geben, dann die Zwiebel-Pilz-Mischung und dann den Käse.
- Legen Sie die Auflaufform in den Korb 2 und kochen Sie das Gargut 20 Minuten lang im Produkt.
- **Tipp:** 5 bis 8 Minuten vor dem Ende des Garens: Geben Sie, falls gewünscht, mehr Käse auf die Quiche.
- Die Quiche ist fertig, wenn man ein Messer in die Mitte stecken kann und das Messer sauber herauskommt.
- Gewicht der Zutaten: 260 g

Paprikaringe

Zutaten

- 30 g Mehl
- 1 Ei
- 10 ml Wasser
- 2 Esslöffel Pflanzenöl
- 1 Teelöffel Salz
- 1 Teelöffel Pfeffer
- 1 Teelöffel Paprikapulver
- 30 g trockene Semmelbrösel
- 1 Paprika

Zubereitung

- Produkt auf 200 °C vorheizen.
- Mehl in eine kleine Schüssel geben.
- Ei mit Wasser in einer anderen kleinen Schüssel verquirlen.
- Pflanzenöl, Salz, Pfeffer, Paprikapulver und trockene Semmelbrösel in einer anderen Schüssel vermengen, bis die Zutaten gut vermischt sind.
- Paprikakopf abschneiden und Kerne entfernen.
- Paprika in 4 Stücke schneiden und untere Seite entfernen.
- Geschnittene Paprika in Mehl wenden.
- Paprika im verquirlten Ei wenden.
- Paprika in der Bröselmischung wenden, bis die Paprika komplett überzogen ist.
- Paprika in den Korb 2 legen. Auf beiden Seiten jeweils 5 Minuten lang garen.

Gebackenes Ei mit Speck und Spinat

- Benötigt: 4 Muffin-Formen

Zutaten

- 2 Scheiben Speck
- Pflanzenöl
- 4 Eier
- 4 Esslöffel Milch
- 20 g Spinat
- Geriebener Cheddar-Käse (je nach Geschmack)
- Salz und Pfeffer (je nach Geschmack)

Zubereitung

- Produkt auf 200 °C vorheizen.
- Speck in den Korb 2 legen. Auf beiden Seiten jeweils 2 Minuten lang garen lassen.
- Speck entnehmen, in Stücke schneiden und beiseitestellen.
- Muffin-Formen mit Öl bestreichen.
- In jeder Muffin-Form 1 Ei aufschlagen. Eier nicht verquirlen.
- Milch, Spinat und Speck in alle Muffin-Formen hinzugeben.
- Geriebenen Cheddar-Käse, Salz und Pfeffer in alle Muffin-Formen hinzugeben.
- Muffin-Formen in den Korb 2 legen. 8 Minuten lang bei 160 °C garen.

Poularde

Zutaten

- 500 g Poularde
- 2 Teelöffel Olivenöl
- Pfeffer und Salz (je nach Geschmack)
- 20 g Butter
- 20 g Honig

Zubereitung

- Poularde mit Olivenöl, Pfeffer und Salz einreiben. 1 Stunde lang marinieren.
- Produkt auf 200 °C vorheizen.
- Butter schmelzen und mit Honig vermengen.
- Poularde mit Butter-Honig-Mischung einreiben.
- Poularde in den Korb 2 legen. 15 Minuten lang bei 200 °C garen.
- Poularde wenden. Weitere 15 Minuten lang garen.

Folienkartoffel

Zutaten

- 1 Kartoffel (200 – 400 g)
- 20 g Zwiebel
- 40 g Speck
- 1 Teelöffel Olivenöl
- Pfeffer und Salz (je nach Geschmack)
- 10 g Käse
- 10 g Mayonnaise

Zubereitung

- Kartoffel mit einer Bürste reinigen.
- Kartoffel mit Olivenöl einreiben.
- Speck und Zwiebel in kleine Stücke schneiden.
- Kartoffel in Aluminiumfolie einwickeln, um Überkochen zu vermeiden.
- Kartoffel in das Produkt legen. 50 Minuten lang bei 200 °C garen.
- Mit einer Gabel in die Kartoffel stechen. Die Kartoffel ist gar, wenn die Gabel leicht hereingesteckt und herausgezogen werden kann.
- Kartoffel herausnehmen und bis zur Mitte anschneiden. Nicht halbieren.
- Mit Pfeffer und Salz würzen.
- Speck, Zwiebel und Käse in die Kartoffel geben.
- Kartoffel in den Korb 2 legen. 10 Minuten lang bei 180 °C garen.
- Kartoffel mit Mayonnaise servieren.

Kleiner Kuchen

- Benötigt: 4 Papierbackförmchen

Zutaten

- 85 g gesalzene Butter
- 85 g Streuzucker
- 2 Eier
- 120 g weißes Weizenmehl
- 3 g Backpulver
- 1/8 Teelöffel Salz

Zubereitung

- Butter und Zucker vermengen, bis die Mischung weich und blass ist.
- Ei mit der Mischung schaumig schlagen.
- Mehl, Backpulver und Salz zur Mischung hinzugeben.
- Mischung in die Papierbackförmchen füllen.
- Produkt auf 160 °C vorheizen.
- Papierbackförmchen mit der Mischung in den Korb 2 legen. 15 Minuten lang garen.

Brötchen

Zutaten

- 250 g Brotmehl
- 1 Ei
- 25 g Zucker
- 3 g Hefe
- 110 g Milch
- 10 g Sahne
- 15 g Butter

Zubereitung

- Ei schaumig schlagen und Mehl, Zucker und Hefe unterrühren.
- Milch und Sahne zum Teig hinzugeben. 15–20 Minuten lang durchkneten.
- Beiseitestellen für ca. 1 Stunde (bis sich die Größe verdoppelt hat).
- Teig in 7 Stücke schneiden. 10–15 Minuten lang durchkneten.
- Die 7 Stücke in den Korb 2 legen. Weitere 30 Minuten lang warten.
- 10 Minuten lang bei 160 °C backen.
- Butter schmelzen und Brötchen damit bestreichen. Weitere 2 Minuten lang backen.

Fischfilet

Zutaten

- 300 g Fischfilet
- Pfeffer und Salz (je nach Geschmack)
- 1 Zitrone
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Schalotte
- 20 g Butter

Zubereitung

- Fisch mit Pfeffer und Salz würzen.
- Zitrone halbieren. Eine Hälfte der Zitrone in Scheiben schneiden und unter das Fischfilet legen.
- 1 Knoblauchzehe zerdrücken, Schalotte in Scheiben schneiden und beide auf das Fischfilet legen.
- Fischfilet in den Korb 2 legen. 15 Minuten lang bei 180 °C garen.
- Butter schmelzen und 1 Knoblauchzehe hinzugeben.
- Knoblauchbutter auf das Fischfilet geben.
- Die andere Zitronenhälfte über dem Fischfilet auspressen.

Fehlerbehebung

Fehler	Mögliche Ursache	Maßnahme
Keine Funktion	Keine Spannungsversorgung	Überprüfen Sie, ob das Produkt angeschlossen ist.
		Überprüfen Sie, ob die Steckdose unter Spannung steht, indem Sie ein anderes Elektrogerät anschließen.
		Verbinden Sie das Produkt mit einer anderen Steckdose.
Gargut zu roh oder ungleichmäßig gegart.	Zu viel Gargut	Verringern Sie die Menge des Garguts und verteilen Sie dieses gleichmäßig.
	Die Gartemperatur ist zu niedrig.	Erhöhen Sie die Gartemperatur.
	Das Gargut wurde nicht zwischenzeitlich durchmischt.	Durchmischen Sie das Gargut zumindest 1x in der ersten Hälfte der Garzeit. Für ein gleichmäßiges Garergebnis empfehlen wir, das Gargut nach etwa einem Drittel und nach zwei Dritteln der angesetzten Garzeit zu schütteln/wenden. Schütteln Sie jedes Mal 5 bis 10 Sekunden lang. Für ein noch besseres Garergebnis können Sie das Gargut 3 Mal während der Garzeit schütteln/wenden.
Gargut wird nicht knusprig.	Einige Gerichte sollten in einer herkömmlichen Fritteuse zubereitet werden.	Bepinseln Sie die Gerichte vor dem Garvorgang mit etwas Öl.
Frische Pommes Frites werden nicht gar oder nicht knusprig.	Falscher Kartoffeltyp	Verwenden Sie einen anderen Kartoffeltyp.
	Kartoffelstücke wurden nach dem Schneiden nicht abgespült.	Spülen Sie die Kartoffelstücke nach dem Schneiden gründlich ab, um die Stärke zu entfernen.
	Kartoffelstücke wurden nach dem Spülen nicht abgetrocknet.	Trocknen Sie die Kartoffelstücke nach dem Spülen gründlich ab (z. B. mit Küchenpapier).
	Kartoffelstücke sind nicht eingeölt.	Bepinseln Sie die Kartoffelstücke vor dem Garen mit ein wenig Öl.
	Kartoffelstücke sind zu groß.	Schneiden Sie die Kartoffelstücke in kleinere oder dünnere Streifen.
Pfanne 4 lässt sich nicht in den Garraum einsetzen.	Die Pfanne 4 wird nicht mittig geführt.	Setzen Sie die Pfanne 4 im rechten Winkel zum Gehäuse ein.
Weißer Rauch steigt aus dem Produkt hervor.	Fett ist in die Pfanne 4 getropft und verdampft.	Verwenden Sie weniger Öl bei der Vorbereitung der Gerichte.
		Verwenden Sie fettärmere Gerichte.
		Verringern Sie die Temperatur oder die Garzeit.

Reinigung und Pflege

ⓘ **HINWEIS:** Um die Funktionalität und das Erscheinungsbild des Produkts zu erhalten, empfehlen wir, es nach jedem Gebrauch sorgfältig zu reinigen.

Teil		Reinigung
■ Produkt und alle Zubehörteile ■ Gehäuse		⚠ **WARNUNG!** Während der Reinigung oder des Betriebs darf das Produkt nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden. Produkt nicht unter laufendes Wasser halten.
■ Garraum ■ Anschlussleitung mit Netzstecker	8 7	■ Trennen Sie das Produkt vor der Reinigung vom Stromnetz. ■ Verwenden Sie keine Scheuermittel, aggressiven Lösungen oder harten Bürsten für die Reinigung. ■ Reinigen Sie das Produkt mit einem leicht angefeuchteten Lappen. Bei Bedarf können Sie ein mildes Spülmittel verwenden.
■ Korb ■ Pfanne	2 4	■ Pfanne und Korb können Sie wie gewöhnliches Geschirr von Hand spülen: Säubern Sie beide Teile gründlich mit heißem Wasser und Spülmittel. Halten Sie mit einer Hand vorsichtig das obere Gehäuse des Produkts zurück. Ziehen Sie mit der anderen Hand am Griff 5, um Pfanne und Korb heraus zu ziehen. ■ Falls Schmutz am Korb oder am Boden der Pfanne kleben bleiben sollte, füllen Sie die Pfanne mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Stellen Sie den Korb in die Pfanne und lassen Sie beide Teile etwa 10 Minuten lang einweichen. ■ Der Korb und die Pfanne sind spülmaschinengeeignet.

■ Vor der Wiederverwendung und vor der Lagerung: Reiben Sie alle Teile mit einem sauberen Tuch trocken.

Pflege

■ Überprüfen Sie das Produkt vor jedem Gebrauch auf sichtbare Schäden.
■ Außer der gelegentlichen Reinigung ist dieses Produkt wartungsfrei.

Lagerung

■ Bewahren Sie das Produkt während des Nichtgebrauchs in der Originalverpackung auf.
■ Lagern Sie das Produkt an einem trockenen, für Kinder unzugänglichen Ort.

Entsorgung

Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können.

Beachten Sie die Kennzeichnung der Verpackungsmaterialien bei der Abfalltrennung, diese sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Nummern (b) mit folgender Bedeutung: 1–7: Kunststoffe / 20–22: Papier und Pappe / 80–98: Verbundstoffe.

Das Produkt und die Verpackungsmaterialien sind recycelbar, entsorgen Sie diese getrennt für eine bessere Abfallbehandlung.
Das Triman-Logo gilt nur für Frankreich.

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

Werfen Sie Ihr Produkt, wenn es ausgedient hat, im Interesse des Umweltschutzes nicht in den Hausmüll, sondern führen Sie es einer fachgerechten Entsorgung zu. Über Sammelstellen und deren Öffnungszeiten können Sie sich bei Ihrer zuständigen Verwaltung informieren.

Garantie

Das Produkt wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft. 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.

Sie erhalten auf dieses Produkt 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. 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 3 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 Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde.

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

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 123456_7890) als Nachweis für den Kauf bereit.

Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Bedienungsanleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produkts.

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.

Service

(DE) **Service Deutschland**
Tel.: 0800 5435 111
E-Mail: owim@lidl.de

(AT) **Service Österreich**
Tel.: 0800 292726
E-Mail: owim@lidl.at

(CH) **Service Schweiz**
Tel.: 0800562153
E-Mail: owim@lidl.ch

CE

OWIM GmbH & Co. KG
Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HG07188
Version: 12/2020

IAN 360843_2007

4