



DIGITAL XL AIR FRYER SHFD 2150 A3

(GB)

DIGITAL XL AIR FRYER

Short manual

(HU)

DIGITÁLIS FORRÓLEVEGŐS FRITŐZ XL

Rövid útmutató

(SI)

DIGITALNI CVRTNIK NA VROČI ZRAK XL

Kratka navodila

(SK)

DIGITÁLNA TEPLOVZDUŠNÁ FRITÉZA XL

Krátky návod

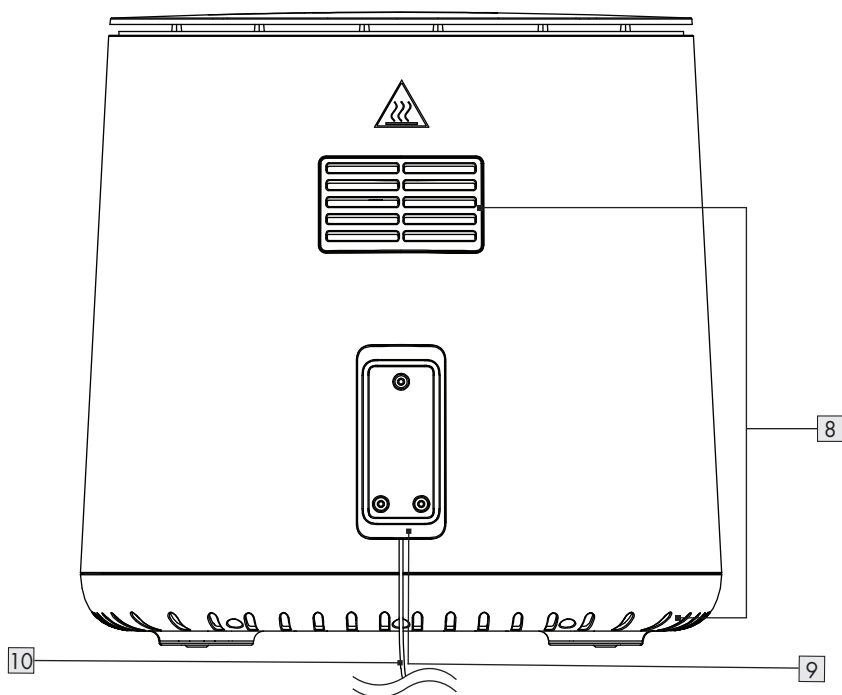
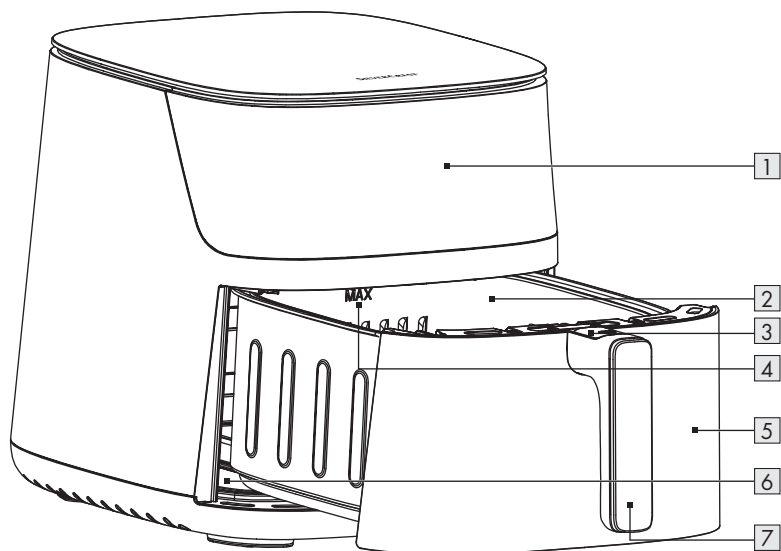
(DE) (AT) (CH)

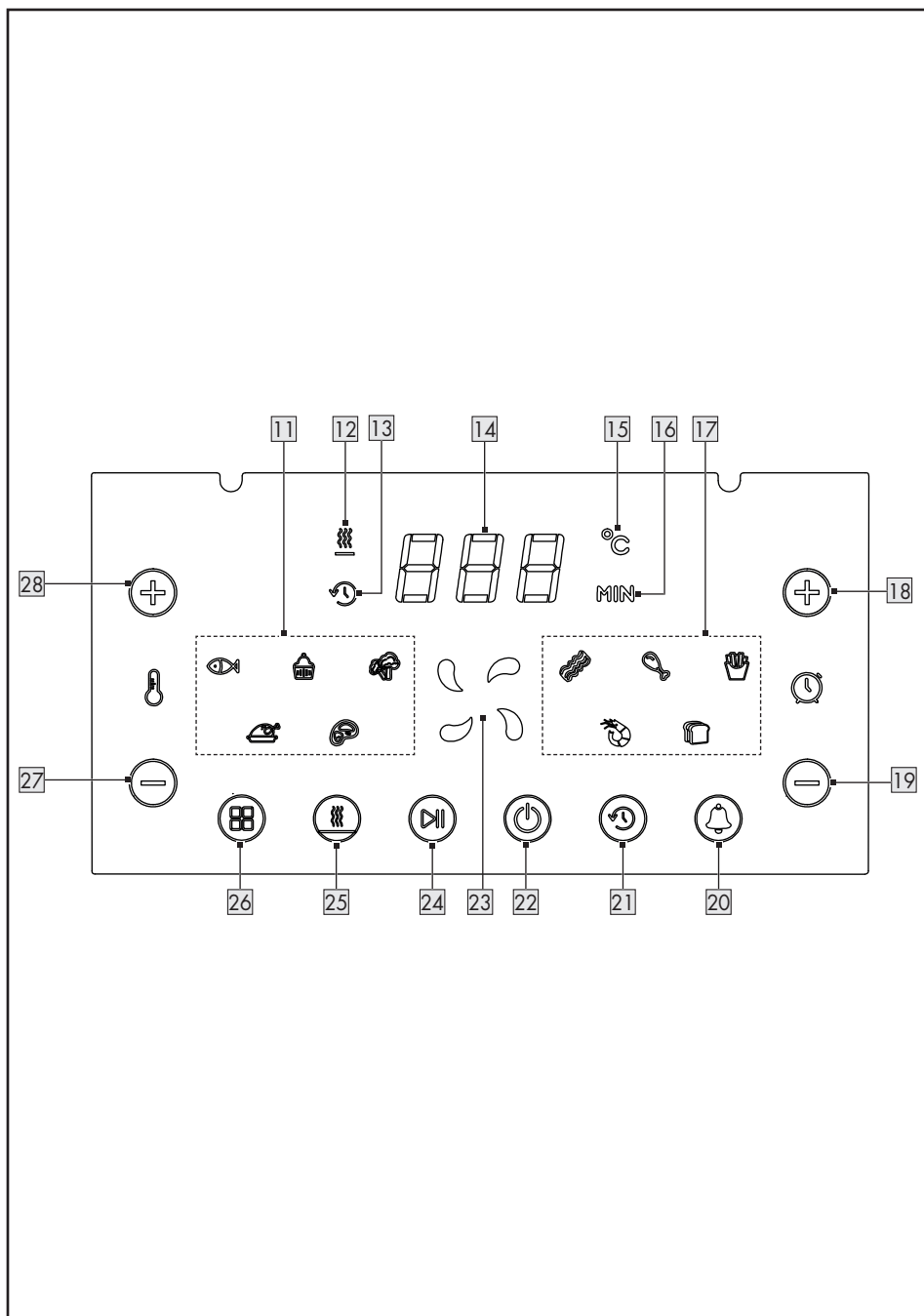
DIGITALE HEISSLUFT-FRITTEUSE XL

Kurzanleitung

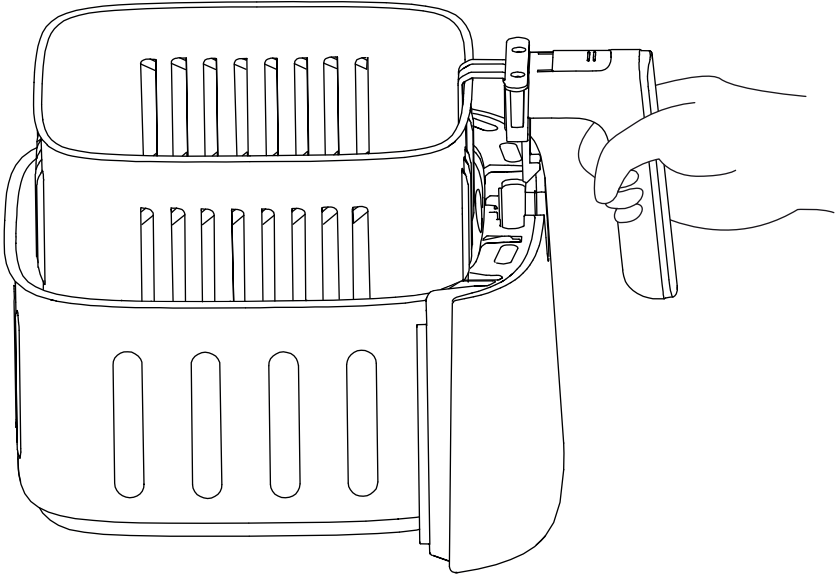
GB	Short manual	Page	7
HU	Rövid útmutató	Oldal	21
SI	Kratka navodila	Stran	36
SK	Krátky návod	Strana	51
DE/AT/CH	Kurzanleitung	Seite	66

A

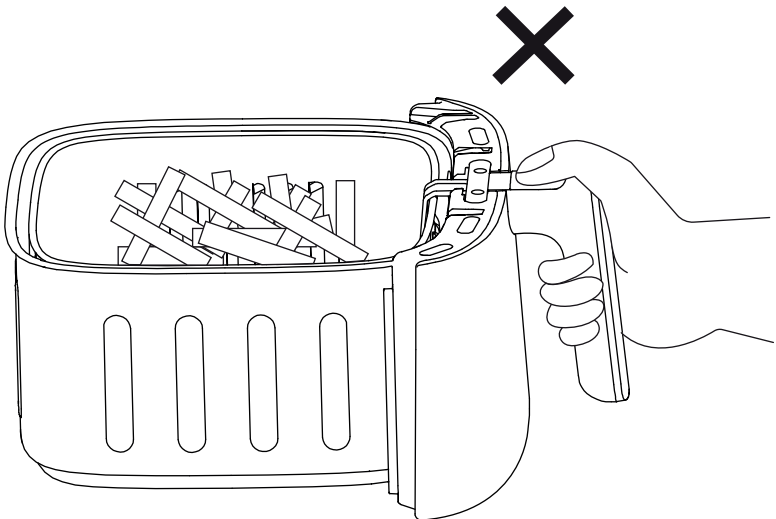




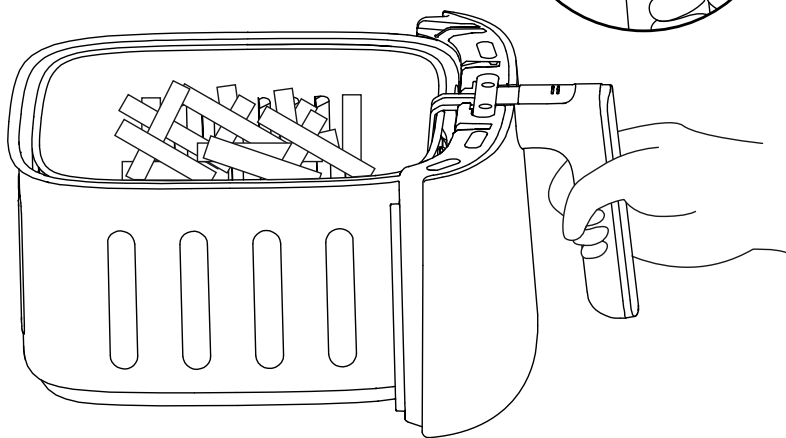
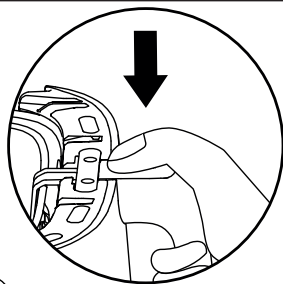
B



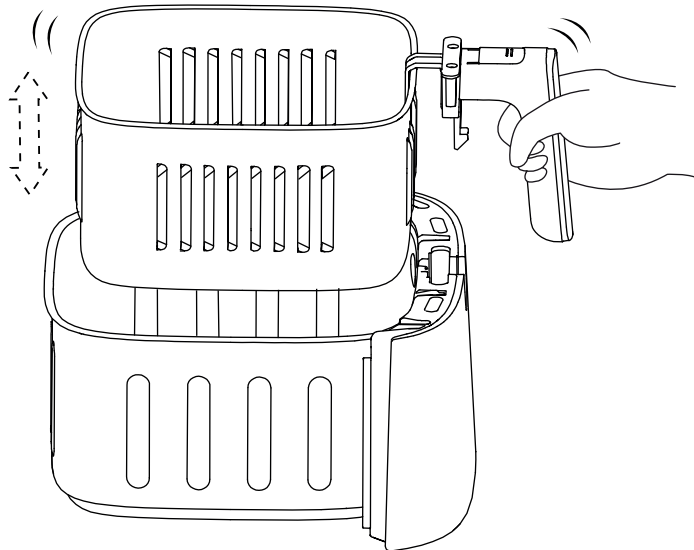
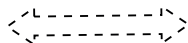
C



D



E



Warnings and symbols used	Page	8
Short manual	Page	8
Intended use	Page	8
Description of parts	Page	8
Technical data	Page	9
Safety instructions	Page	9
Before first use	Page	12
Operation	Page	12
Standby mode	Page	13
Preparation	Page	13
Selecting a program	Page	13
Starting cooking	Page	14
Pausing cooking	Page	14
Cancelling cooking	Page	14
Keep warm	Page	14
Delay timer	Page	15
Detaching the basket from the bowl	Page	15
Removing the food	Page	15
Cooking table	Page	15
Recipe suggestions	Page	16
Crispy cheese hot dog	Page	16
Mushroom, onion and cheese pie	Page	17
Spicy chicken	Page	17
Bell pepper rings	Page	17
Baked egg with bacon and spinach	Page	17
Spring chicken	Page	18
Jacket potatoes	Page	18
Small cake	Page	18
Dinner roll	Page	18
Fish fillet	Page	19
Cleaning and care	Page	19
Disposal	Page	19
Warranty	Page	19
Warranty claim procedure	Page	20
Service	Page	20

Warnings and symbols used

The following warnings are used in the instruction manual, short 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.
			Alternating current/voltage
	NOTE: This symbol with the signal word "Note" provides additional useful information.		The basket 2 and the bowl 5 are suitable for the dishwasher.
	Never leave children unattended with packaging materials or the product.		CE mark indicates conformity with relevant EU directives applicable for this product.
 	Safety information Instructions for use		

DIGITAL XL AIR FRYER

● Short manual

This document is a shorter printed version of the complete instruction manual. Scanning the QR code takes you straight to the Lidl service website (www.lidl-service.com) where you can view and download the complete instruction manual by entering the article number (IAN) 460033_2401.

The short guide forms an integral part of this product. Prior to using the product, familiarize yourself with all operation and safety notes. Store the short guide in a safe place, and if you give the product to third parties, all documentation should be passed on to them as well.

● Intended use

- This product 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.

● Description of parts

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

Display (with control panel)

- 11 Menu selection display
- 12 Keep warm functioning display 
- 13 Delay timer functioning display 
- 14 Value display (temperature and timer)
- 15 Temperature unit display
- 16 Minute unit display
- 17 Menu selection display
- 18   button (increase cooking time)
- 19   button (decrease cooking time)
- 20  button (alarm)
- 21  button (delay timer)
- 22  button (standby)
- 23 Fan functioning display 
- 24  button (start/pause)
- 25  button (keep warm)
- 26  button (menu selection)
- 27   button (decrease temperature)
- 28   button (increase temperature)

● Technical data

Input voltage:	220-240 V~, 50-60 Hz
Protection class:	I
Power consumption:	2,150 W
Standby power consumption:	0.4 W
Cooking temperature:	60 °C 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.
- 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!** The door or the outer surface may get hot when the product is operating. 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!**
To prevent overheating, do not cover the product during operation.

- ⚠ **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.
- Leave at least 10 cm of space in all directions around the product to ensure sufficient ventilation.

Setup instructions

- 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 product above the **MAX** fill line **4**. This is important so that neither food, aluminium foil or an inserted container comes in direct contact with the heating element.
- Do not place more than 1.4 kg of food and loading (e.g. aluminium foil or an inserted container) 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

1. Remove all the packaging materials.
- ① **NOTE:** Possible production residues lead to the formation of odours during initial start-up. This is normal and does not indicate a malfunction of the product.
2. Operate the product with an empty bowl **5** for approx. 10 to 15 minutes at 200 °C to remove any production residues. Ensure sufficient ventilation.
3. Clean the product (see "Cleaning and care").

● Operation

Indicator	Status	Press (Yes/No)	Function
Button 18 19 22 27 28	On (Lights up)	Yes	Press once to activate the function. 1 beep sounds.
Button 24 26	On (Lights up) and flashes	Yes	During a paused program, press once to edit the function or resume the program.
Functional setting button 20 21 25	Flashes	Yes	The corresponding function is activated and being edited. Press and hold for 3 seconds to cancel the function. 1 beep sounds.
	On (Lights up)	Yes	In program selection mode, the function is available for selection. In cooking mode, the function is activated. Press once to edit the function. Press and hold for 3 seconds to cancel the function. 1 beep sounds.
Menu selection display 11 17	On (Lights up)	No	In program selection mode, the function is available for selection. In cooking mode, the function is activated.
	Flashes	Yes	The corresponding function is activated and being edited.
⚡ 23	On (Lights up)	No	Heating element and fan are operating.
	Flashes	No	Only fan is operating.
⌂ 12 / ⏻ 13	On (Lights up)	No	The corresponding function is operating.

NOTES:

- Refer to the "Cooking table" section which food needs to be shaken during the cooking process. For even cooking results, we recommend shaking 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/flip the food multiple times according to the shake alarm during cooking (shaking for 3 to 4 times is suggested for cooking French fries).
- If you find it difficult to shake, use an aid (e.g. spoon).
- Always insert the basket [2] horizontally and without pressure into the bowl [5]. You can hear and feel the locking mechanism click into place (Fig. B).

⚠ ATTENTION! Risk of product damage! Never press the basket release [3] while holding the basket [2] and the bowl [5] in the air. The released bowl would fall to the ground uncontrolled (Fig. C).

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

Standby mode

- The product enters standby mode automatically once it is connected to the mains supply. The value display [14] shows "---".
- If no button is pressed for 60 seconds in program selection mode, the product switches to standby mode.

Preparation

1. Connect the product to a suitable power outlet. [22] lights up and the value display [14] shows "---". 1 beep sounds.
2. Fill the basket [2] with your food. Do not fill above the **MAX** fill line [4] (on the inside of the basket).
3. Insert the bowl [5] with the filled basket [2] into the cooking chamber [6].

⚠ ATTENTION! Risk of product damage! Do not pour any liquids (e.g. oil or water) into the bowl [5]. This could impair the product's functionality.

Selecting a program

- Switch to program selection mode:
 - Press [22].
 - All indicators light up, except [12], [13], and [23].
 - 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)
[28]	Increase temperature (max. 200 °C)
[27]	Decrease temperature (min. 60 °C)

Button	Function (time)
[18]	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 [26] to select one of the programs. The selected program [11] [17] flashes. The non-selected programs light up.

Food	°C	min	Optimal quantity	Interval*
Preset	180	15	-	-
Fish	160	25	500 g	every 10 min
Cake	160	15	6 x 50 g	-
Vegetables	180	10	400 g	every 3 min
Bacon	200	8	200 g	every 4 min
Chicken drumstick	200	25	500 g	every 7 min
French fries	180	20	500 g	every 5 min
Chicken	200	35	1000 g	every 10 min
Steak	180	15	500 g	every 7 min
Shrimps	160	20	600 g	every 5 min
Bread	180	10	200 g	every 5 min
* Interval: Shake, flip, turn				

Setting the alarm

You can set an alarm to remind you to thoroughly mix the food at set intervals.

- Preparation: Make the settings (see "Selecting a program").
 - Activate the alarm: Press [20].
- [20] is flashing. The alarm is preset to every 5 minutes. Available intervals: 1 to 60 minutes with 1 minute intervals.

Button	Function (time)
18	Increase time (max. 60 minutes)
19	Decrease time (min. 1 minute)

- ❑ After setting the alarm time, it is not necessary to press any button to reactivate the alarm.
- ❑ After setting the alarm: If you want to edit the cooking temperature/time, or select another menu, press 26 or wait for 10 seconds to resume main program settings.
- ❑ If you want to activate/edit the keep warm function or the delay timer function, press 25 or 21.
- ❑ When cooking starts, the alarm function starts directly. 20 remains lit.
- ❑ Cancel the alarm: Press 24 to pause cooking. Then, press and hold 20 for 3 seconds.

NOTES:

- ❑ Cooking is NOT paused while the alarm sounds. The alarm resets and sounds again after the set interval elapses.
 - Operation is only paused when you remove the bowl 5 from the cooking chamber 6.
 - When you reinsert the bowl 5, cooking continues automatically.
- ❑ If the combined weight of the basket 2, bowl 5 and food is too heavy to shake it thoroughly: Set down the bowl on a heat-resistant surface and remove the basket (Fig. E).

● Starting cooking

- ❑ Once you have made the desired settings, press 24. Cooking begins.

NOTES:

- ❑ During cooking, the following indicators are active:
 - 23 lights up
 - The selected menu selection display 11 17 lights up. The remaining unselected menu goes off.
- ❑ To cancel all settings and operation, press and hold 26 for 3 seconds. The product switches to program selection mode.
- ❑ During cooking, the display 1 toggles between the set temperature and the remaining cooking time. Temperature 18 19 and timer 27 28 can be adjusted any time during cooking.
- ❑ After cooking has ended, the fan continues to run for 1 minute to cool down the product. The value display 14 shows the countdown time (in seconds). 22 and 23 are flashing during cool down.
- ❑ To switch to the standby mode during cooling down period, press and hold 22 for 3 seconds.
- ❑ After the cooling down period has ended, the product switches to standby mode. A double beep sounds 5 times.
- ❑ You can remove the bowl 5 at any time and do not need to wait for the fan to turn off.

All indicators go off and the value display 14 shows "---".

● Pausing cooking

You can pause cooking e.g. if you wish to change a setting.

- ❑ Pausing cooking (pause mode): Press 24.
- ❑ When cooking is paused: 23, 24, 26 and the selected menu selection display 11, 17 are flashing.
- ❑ Continuing cooking: Press 24 again.

● Cancelling cooking

- ❑ Press and hold 22 for 3 seconds during cooking.
- ❑ After cooking has been cancelled, the fan continues to run for 1 minute to cool down the product.
- ❑ Alternatively, press and hold 26 for 3 seconds to cancel all settings and operation. The product switches to program selection mode. The product skips the cool down function in this case.

● Keep warm

- ❑ Press 25 after pausing cooking by pressing 24 to activate the keep warm function automatically when cooking ends. 25 flashes when editing keep warm time, and lights up when activated.
- ❑ At the beginning, temperature is set to 80 °C and the time is set to 30 minutes.

Only the time can be adjusted:

Button	Function (time)
18	Increase time (max. 60 minutes)
19	Decrease time (min. 1 minute)

- ❑ After setting the keep warm time, it is not necessary to press any button to reactivate the keep warm function.
- ❑ After setting the keep warm function: If you want to edit the cooking temperature/time, or select another menu, press 26 or wait for 10 seconds to resume main program settings.
- ❑ If you want to activate/edit the alarm function or the delay timer function, press 20 or 21.
- ❑ 25 lights up during cooking to indicate that the keep warm function has been activated.
- ❑ After cooking has ended, the product switches to keep warm mode automatically. A double beep sounds 5 times. 12 lights up.
- ❑ Cancel the activation of keep warm function: Press 24 to pause cooking. Then, press and hold 25 for 3 seconds.
- ❑ Cancelling keep warm mode: Press and hold 22 for 3 seconds.

● Delay timer

You can start the cooking process after a countdown. The delay timer setting can be made at any time during program selection, same as alarm and keep warm functions.

- Press **21** to activate the delay timer. The delay time is preset to 5 minutes.
- After setting the delay timer: If you want to edit the cooking temperature/time, or select another menu, press **26** or wait for 10 seconds to resume main program settings.
- If you want to activate/edit the alarm function or the keep warm function, press **20** or **25**.

Button	Function (time)
+ 18	Increase time (max. 60 minutes)
- 19	Decrease time (min. 1 minute)

- Press **24**, **-** **27** and **+** **28** go off. The function time can be adjusted by pressing **+** **18** and **-** **19**. **13** lights up during countdown. The remaining time is shown in the value display **14**.
- The cooking process starts after the countdown has ended. **21** and **13** go off.

● Cooking table

Food		Recommended quantity (g)	Cooking time (min)	Temp. (°C)	Shake required	Preparation
Potatoes and fries						
Frozen fries (thin)		500-1400	20-30	180	Y	
Frozen fries (thick)		500-1400	20-30	180	Y	
Home-made fries (8 x 8 mm)	¹	500-1400	20-30	180	Y	
Home-made potato wedges	¹	300-800	18-22	180	Y	
Home-made potato cubes	¹	300-750	12-18	180	Y	
Fried grated potatoes		500	20	180	Y	
Potato gratin		500	30-40	160	Y	
Meat and poultry						
Steak	³	100-500	7-15	180	Y	
Lamb chop	³	100-500	10-14	180	N	
Hamburger	³	100-500	7-14	180	N	
Sausage	³	100-500	8-10	180	N	
Drumsticks	³	300-1000	25	200	Y	
Chicken breast	³	100-500	10-15	180	N	
¹ = add +1/2 teaspoon of oil ² = use baking tin ³ = marinate with seasoning (depending on user's preference)						

23 lights up. 1 beep sounds.

● Detaching the basket from the bowl

The basket **2** and the bowl **5** can be detached. This can be helpful to better mix the food or clean the individual parts.

1. Remove the bowl **5** with the basket **2** from the cooking chamber **6**.
2. Set down the bowl **5** on a suitable surface (even, stable, heat-resistant).
3. Slide the cover of the basket release **3** forward.
4. Press the button of the basket release **3**.
5. Lift the basket **2** by the handle **7** from the bowl **5**.
6. You should feel and hear the basket **2** click into place when you return it to the bowl **5**.

● Removing the food

- We recommend removing the food with a suitable kitchen utensil (e.g. kitchen tongs).
- If you want to shake the food from the basket **2**, first detach it from the bowl **5**.
Hot liquid may have gathered in the bowl that could pour out unintentionally.

Food	Recommended quantity (g)	Cooking time (min)	Temp. (°C)	Shake required	Preparation
Fish and seafood					
Shrimps ³	100-600	20	160	Y	
Salmon fillet ^{1,3}	100-500	16-21	160	N	
Capelin ^{1,3}	300	15	160	Y	
Cod fish fillet ^{1,3}	100-500	20-25	160	N	
Vegetables					
Okra ¹	100-200	8	160	N	Cut off the head and cut in half.
Asparagus ¹	100-500	6-10	180	N	Cut in half.
Corn ¹	200-600	6-9	200	Y	Husk and remove the corn silk.
Bell pepper ¹	200-400	8	200	Y	Remove head and seeds. Cut into 2-4 pieces.
Snacks					
Samosas	100-400	12-15	200	Y	
Frozen chicken nuggets	100-700	6-10	200	Y	
Frozen fish fingers	100-400	6-10	200	N	
Frozen bread crumbed cheese snacks	100-400	8-12	180	N	
Stuffed vegetables	100-400	10	180	N	
Baking					
Cake ²	6 x 50 - 9 x 50	15	160	N	
Sandwich	2 sets	4-6	180	N	
CROUTONS	400	6-10	180	N	
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 [4] inside the basket [2].

● Recipe suggestions

● Crispy cheese hot dog

Ingredients

4	Sausages
4	Hot dog buns
To taste	Shredded cheddar cheese
Optional	Ketchup
Optional	Mustard

Preparation

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

● Mushroom, onion and cheese pie

Ingredients

3	Eggs
2 cups	Mushrooms, cleaned
1	Red onion
1 tbsp	Olive oil
3 tbsp	Cheese, crumbled
1 pinch	Salt

Preparation

1. Peel and slice a red onion into 5 mm thin slices. Clean mushrooms; then cut into 5 mm thin slices.
2. 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.
3. Preheat the product to 180 °C.
4. In a mixing bowl crack 3 eggs. Whisk thoroughly and vigorously. Add a pinch of salt.
5. In a heat-resistant baking dish, coat the inside and bottom with a light coating of bowl spray.
6. Pour eggs into the baking dish, then the onion and mushroom mixture and then the cheese.
7. 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.

● Spicy chicken

Ingredients

6	Chicken drumsticks
1	Garlic clove
1 tsp	Mustard
3 tsp	Sugar
2 tsp	Chilli powder
2 tsp	Olive oil
To taste	Pepper and salt

Preparation

1. Preheat the product to 200 °C.
2. In a bowl, crush the garlic and mix with sugar, olive oil, chilli powder, and mustard.
3. Season with salt and pepper.
4. Rub the marinade over the drumsticks and leave for 20 minutes.
5. Place the drumsticks in the product and cook for 10 minutes.
6. Adjust heat to 140 °C and cook for an additional 10 minutes.
7. When cooking is completed, put the drumsticks on dish to serve.

● Bell pepper rings

Ingredients

50 g	Flour
2	Eggs
20 ml	Water
2 tbsp	Vegetable oil
1 tsp	Salt
1 tsp	Pepper
1 tsp	Paprika
50 g	Dry bread crumbs
2	Bell peppers

Preparation

1. Preheat the product to 200 °C.
2. Put the flour in a small bowl.
3. Whisk the eggs with water in another small bowl.
4. Mix the vegetable oil, salt, pepper, paprika and the dry bread crumbs in another bowl until the ingredients become well mixed.
5. Cut off the bell pepper heads and remove the seeds.
6. Slice each bell pepper into 4 pieces and remove the bottom.
7. Toss the sliced bell peppers with flour.
8. Dip the bell peppers in the whisked egg.
9. Dip the bell peppers in the crumb mixture until the bell peppers are fully covered.
10. Place the bell peppers in the basket [2]. Cook each side for 5 minutes.

● Baked egg with bacon and spinach

- Required: 6 muffin cups

Ingredients

4 slices	Bacon
A few drops	Vegetable oil
6	Eggs

6 tbsp	Milk
30 g	Spinach
To taste	Shredded cheddar cheese
To taste	Salt and pepper

Preparation

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

● Spring chicken

Ingredients

1000 g	Spring chicken
5 tsp	Olive oil
30 g	Butter
40 g	Honey
To taste	Pepper and salt

Preparation

1. Rub the spring chicken with olive oil, pepper and salt. Marinate for 1 hour.
2. Preheat the product to 200 °C.
3. Melt the butter and mix it with the honey.
4. Rub the spring chicken with the butter and honey mixture.
5. Place the spring chicken into the basket [2]. Cook for 20 minutes at 200 °C.
6. Flip the spring chicken. Cook for another 20 minutes.

● Jacket potatoes

Ingredients

3	Potatoes (200–300 g)
60 g	Onion
80 g	Bacon
3 tsp	Olive oil
30 g	Cheese
30 g	Mayonnaise
To taste	Pepper and salt

Preparation

1. Clean the potatoes using a brush.
2. Rub the potatoes with olive oil.

3. Cut the bacon and onion into small pieces.
4. Wrap the potatoes in aluminium foil to avoid overcooking.
5. Place the potatoes in the basket [2]. Cook for 30 minutes at 200 °C.
6. Stick a fork into the potatoes. The potatoes are ready, if the fork can be stuck in and pulled out easily.
7. Take out the potatoes and cut them half way through. Do not cut the potatoes all the way through.
8. Season with pepper and salt.
9. Put the bacon, onion and cheese into the potatoes.
10. Place the potatoes in the basket [2]. Cook for 10 minutes at 180 °C.
11. Serve the potatoes with the mayonnaise.

● Small cake

- Required: 6 small cupcake papers

Ingredients

110 g	Salted butter
110 g	Caster sugar
3	Eggs
150 g	White wheat flour
5 g	Baking powder
1/8 tsp	Salt

Preparation

1. Beat the eggs and then mix with sugar.
2. Soften the butter and mix with all ingredients until the mixture is soft and pale in colour.
3. Pour the mixture into the cupcake papers.
4. Preheat the product to 160 °C.
5. Place the cupcake papers with the mixture in the basket [2].
6. Select the auto-programme for cupcakes and cook for 15 minutes at 160 °C.

● Dinner roll

Ingredients

230 g	Bread flour
1	Egg
25 g	Sugar
3 g	Yeast
100 ml	Milk
10 g	Cream
15 g	Butter

Preparation

1. Beat the egg and mix with flour, sugar and yeast.
2. 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.
- Cook for 15 minutes at 160 °C.
- Melt the butter and brush it on the dinner rolls. Cook for another 5 minutes.

● Fish fillet

Ingredients

300 g	Fish fillet
1	Lemon
2	Garlic cloves
1	Shallot
20 g	Butter
To taste	Pepper and salt

● 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 ☐ Cooking chamber [6] ☐ Power cord with plug [10]	WARNING! Do not immerse the product in water or other liquids while cleaning or operating it. Do not hold the product under running water. ☐ 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 [2] ☐ Bowl [5]	☐ 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 [7] 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.

● 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.

Product:



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

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. Cook for 3 minutes at 180 °C.
- Squeeze the other half of the lemon over the fish fillet.



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 material or manufacturing 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. The warranty period begins on the date of purchase. Keep the original sales receipt in a safe location as this document is required as proof of purchase.

Any damage or defects already present at the time of purchase must be reported without delay after unpacking the product.

Should the 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 is not extended as a result of a claim being granted. This also applies to replaced and repaired parts.

This warranty becomes void if the product has been damaged, or used or maintained improperly.

The warranty covers material or manufacturing defects. This warranty does not cover product parts subject to normal wear and tear, thus considered consumables (e.g. batteries, rechargeable batteries, tubes, cartridges), nor damage to fragile parts, e.g. switches or glass parts.

● **Warranty claim procedure**

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

Make sure to have the original sales receipt and the item number (IAN 460033_2401) available as proof of purchase.

You can find the item number on the rating plate, an engraving on the product, on the front page of the instruction manual (bottom left), or as a sticker on the rear or bottom of the product.

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

Once the product has been recorded as defective you can return it free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure to enclose the proof of purchase (sales receipt) and a short, written description outlining the details of the defect and when it occurred.

● **Service**

GB **Service Great Britain**

Tel.: 0800 0569216

E-Mail: owim@lidl.co.uk



Felhasznált figyelmeztető jelzések és szimbólumok	Oldal	22
Rövid útmutató	Oldal	22
Rendeltetésszerű használat	Oldal	22
A részegységek leírása	Oldal	23
Műszaki adatok	Oldal	23
Biztonsági utasítások	Oldal	23
Mielőtt először használná	Oldal	26
Kezelés	Oldal	27
Készenléti mód	Oldal	27
Előkészületek	Oldal	27
Program kiválasztása	Oldal	27
A sütés elindítása	Oldal	28
A sütés megszakítása	Oldal	29
A sütés leállítása	Oldal	29
Melegen tartás	Oldal	29
Késleltetési időzítő	Oldal	29
A sütőkosár kivétele a sütőtálból	Oldal	29
A megsütött élelmiszerek kivétele	Oldal	30
Sütési táblázat	Oldal	30
Receptajánlatok	Oldal	31
Ropogós sajtos hot dog	Oldal	31
Hagymás sajtos pite gombával	Oldal	31
Csípős csirke	Oldal	32
Paprikakarikák	Oldal	32
Sült tojás szalonnával és spenóttal	Oldal	32
Jérce	Oldal	32
Fóliában sült burgonya	Oldal	33
Kisebb sütemény	Oldal	33
Zsemle	Oldal	33
Halfilé	Oldal	33
Tisztítás és ápolás	Oldal	34
Mentesítés	Oldal	34
Garancia	Oldal	34
Garanciális ügyek lebonyolítása	Oldal	34
Szerviz	Oldal	35

Felhasznált figyelmeztető jelzések és szimbólumok

Ebben a használati útmutatóban, a rövid 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.
			Váltakozó áram/-feszültség
	MEGJEGYZÉS: Ez a szimbólum a „Megjegyzés” szó mellett hasznos információkra hívja fel a figyelmet.		A sütőkosár 2 és a sütőtál 5 mosogatógépben moshatók.
	Ne hagyjon gyermekeket a csomagolóanyagokkal vagy a termékkel felügyelet nélkül.		A CE-jelzés azt jelzi, hogy a termék megfelel a rá vonatkozó EU előírásoknak.
 	Biztonsági utasítások Kezelési utasítások		

DIGITÁLIS FORRÓLEVEGŐS FRITŐZ XL

● Rövid útmutató

Ez a dokumentum a teljes használati útmutató rövidített nyomtatott változata. A QR-kód beolvasásával Ön egyenesen a Lidl-Service oldalára látogathat (www.lidl-service.com) és a (IAN) 460033_2401 cikkszám megadásával megtekintheti és letöltheti a teljes használati útmutatót.

A gyors üzembe helyezési útmutató a termék része. A termék használata előtt ismerje meg valamennyi használati és biztonsági tudnivalót. Órizzze meg jól a gyors üzembe helyezési útmutatót és amennyiben harmadik félnek továbbadja a terméket, adja át a hozzá tartozó dokumentációt is.

● Rendeltetészerű használat

- A termék 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 részegységek leírása

- 1 Kijelző (kezelőpanellel)
- 2 Sütőkosár
- 3 A sütőkosár kioldója (védőfedéllel)
- 4 **MAX** betöltési határ (belül)
- 5 Sütőtál
- 6 Sütőtér
- 7 Fagó
- 8 Szellőzőnyílások
- 9 Vezetéktartó
- 10 Elektromos vezeték csatlakozóval

Kijelző (kezelőpanellel)

- 11 Menüválasztó kijelző
- 12 A melegen tartás jelzése
- 13 A késleltetési időzítő jelzése
- 14 Számkijelző (hőmérséklet és idő)
- 15 A hőmérséklet mértékegységének jelzése
- 16 A perc egységének jelzése
- 17 Menüválasztó kijelző
- 18 gomb (sütési idő növelése)
- 19 gomb (sütési idő csökkentése)
- 20 gomb (jelzés)
- 21 gomb (késleltetési időzítő)
- 22 gomb (készlet)
- 23 Ventilátor jelzése
- 24 gomb (indítás/szünet)
- 25 gomb (melegen tartás)
- 26 gomb (menüválasztás)
- 27 gomb (a hőmérséklet csökkentése)
- 28 gomb (a hőmérséklet növelése)

● Műszaki adatok

Bemenő feszültség:	220-240 V~, 50-60 Hz
Védelmi osztály:	I
Teljesítményfelvétel:	2150 W
Teljesítményfelvétel készenléti módban:	0,4 W
Sütési hőfok:	60 °C 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 TOVÁBBADJÁ, 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 vezetékeitől.
- 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.
- 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 az elektromos vezetéke.
- 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 távvezérlő rendszerrel.
- Ne kezelje a terméket vizes kézzel. Ne érjen a termékhez vizes kézzel.

Tűzeset/égési sérülés veszélye és magas hő

-  **FIGYELMEZTETÉS! Forró felületek!** Az ajtó és a külső felület a termék működése közben felforrósodhat. 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 túlhevülés megelőzése érdekében a terméket működés közben ne takarja le.

⚠ 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 gyerekszórakoztató! 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.

- A megfelelő szellőzés érdekében a termék körül minden irányban biztosítson legalább 10 cm szabad helyet.

Ehelyezési tanácsok

- 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 terméket csak a **MAX** betöltési határig [4] töltse. Ez azért fontos, hogy se maga az élelmiszer, se az alufólia, se a behelyezett edény ne érintkezzen közvetlenül a fűtőelemmel.

- A sütőkosárba [2] ne tegyen 1,4 kg súlyú élelmiszernél és edénynél (pl. alufólia vagy behelyezett edény) 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

1. Távolítsa el a csomagolóanyagokat.

① **MEGJEGYZÉS:** Az esetleges gyártási maradékanyagok az első használat során kellemetlen szagokat okozhatnak. Ez azonban normális és nem utal a termék hibájára.

2. Az esetleges gyártási maradékanyagok eltávolítása érdekében üzemeltesse a terméket üres sütőtálal [5] kb. 10–15 percen keresztül 200 °C-on. Gondoskodjon a megfelelő szellőzéstől.
3. Tisztítsa meg a terméket a „Tisztítás és ápolás” című részben leírtak szerint.

● Kezelés

Kijelző	Állapot	Megnyomás (Igen/Nem)	Funkció
Gomb 18 19 22 27 28	Be (világít)	Igen	A funkció aktiválásához nyomja meg egyszer. Egy jelzőhang hallható.
Gomb 24 26	Be (világít) és villog	Igen	Nyomja meg leállított program mellett egyszer a funkció szerkesztéséhez vagy a program folytatásához.
A funkcióbeállítások gombja 20 21 25	Villog	Igen	A megfelelő funkció bekapcsol és szerkesztésre kerül. A funkció megszakításához tartsa lenyomva 3 másodpercig. Egy jelzőhang hallható.
	Be (világít)	Igen	A funkció a programválasztási módban kiválasztható. Sütési módban a funkció aktív. A funkció szerkesztéséhez nyomja meg egyszer. A funkció megszakításához tartsa lenyomva 3 másodpercig. Egy jelzőhang hallható.
A menükiválasztás kijelzése 11 17	Be (világít)	Nem	A funkció a programválasztási módban áll rendelkezésre. Sütési módban a funkció aktív.
	Villog	Igen	A megfelelő funkció bekapcsol és szerkesztésre kerül.
90 23	Be (világít)	Nem	A fűtőelem és a ventilátor működésben van.
	Villog	Nem	Csak a ventilátor jár.
12/13	Be (világít)	Nem	Megfelelő funkció működésben van.

❗ MEGJEGYZÉSEK:

- A „Sütési táblázat” című résznél nézzon utána, hogy mely élelmiszereket szükséges a sütés során megázogatni. Ajánlatos a sült élelmiszereket a sütési idő egyharmadánál és kétharmadánál 5–10 másodpercig rázogtatni. Ezzel a módszerrel a sütés egyenletes lesz. A jobb sütési eredményekért: Rázogassa/fordítsa meg az ételeket a sütés során többször, a rázásai figyelmeztetésnek megfelelően (például: Rázogassa meg a sült burgonyát a sütés közben 3–4 alkalommal).
Ha a rázogtatást megerősítőnek érzi, használjon segédeszközt (pl. egy kanalat).
- A sütőkosarat 2 mindig vízszintesen, nyomás alkalmazása nélkül helyezze be a sütőtálba 5. A zárszerkezetnek érezhetően is a helyére kell kattannia (B ábra).

⚠ FIGYELEM! A termék sérülésének veszélye!

- Soha ne nyomja meg a sütőkosár kioldóját 3, amikor a sütőkosarat 2 és a sütőtálat 5 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).

● Készletléti mód

- A termék automatikusan készletléti módba áll, amint az áramforráshoz csatlakozik. A számkijelzőn 14 a „---” jelenik meg.

- Ha programválasztási módban 60 másodpercen keresztül nem nyom meg egy gombot sem, a termék készletléti módba vált.

● Előkészületek

1. Csatlakoztassa a terméket egy megfelelő konnektorba. A 22 világít, a számkijelzőn 14 pedig a „---” látható. Egy jelzőhang hallható.
2. Tegye be a sütőkosárba 2 az élelmiszereket. Ne haladjon meg a **MAX** betöltési határt 4 (a kosár belsejében).
3. Helyezze be a sütőtálat 5 a megrakott sütőkosárral 2 a sütőtérbe 6.

⚠ FIGYELEM! A termék sérülésének veszélye!

Ne tegyen semmilyen folyadékot (pl. olajat vagy vizet) a sütőtálba 5. Ez rossz hatással lehet a termék működésére.

● Program kiválasztása

- Váltás programválasztó módba:
 - Nyomja meg a 22 gombot.
 - Minden kijelző világít, kivéve a 12 a 13 és a 90 23.
- 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)
28	A hőmérséklet növelése (max. 200 °C)
27	A hőmérséklet csökkentése (min. 60 °C)

Gomb	Funkció (idő)
18	Az idő növelése (max. 60 perc)
19	Az idő csökkentése (min. 1 perc)

Program kiválasztása

Az élelmiszereknek megfelelő programot választhat.

- ☐ A programok között a 26 megnyomásával válthat. A kiválasztott program 17 villog. A nem kiválasztott programok világítanak.

Élelmiszer	°C	min	Opt. mennyiség	Időközök*
Beállítás	180	15	-	-
Hal	160	25	500 g	minden 10 min után
Sütemény	160	15	6 x 50 g	-
Zöldség	180	10	400 g	minden 3 min után
Szalonna	200	8	200 g	minden 4 min után
Csirkecomb	200	25	500 g	minden 7 min után
Sült burgonya	180	20	500 g	minden 5 min után
Csirke	200	35	1000 g	minden 10 min után
Marhaszelet	180	15	500 g	minden 7 min után
Garnéla	160	20	600 g	minden 5 min után
Kenyér	180	10	200 g	minden 5 min után
* Időközök: Rázás, át-/megfordítás				

Jelzés beállítása

Lehetősége van egy jelzés beállítására, mely emlékezteti az élelmiszerek átfogatására.

- ☐ Előkészületek: Végezze el a beállításokat („Program kiválasztása” oldal).
- ☐ A jelzés bekapcsolása: Nyomja meg a 20 gombot.

- 20 villog. A figyelmeztető minden 5. percre előre be van állítva. Kiválasztható időközök: 1 és 60 perc között (1 perces lépésekben).

Gomb	Funkció (idő)
18	Az idő növelése (max. 60 perc)
19	Az idő csökkentése (min. 1 perc)

- ☐ A jelzés beállítása után már nem kell semmilyen gombot megnyomni a jelzés ismételt aktiválásához.
- ☐ A figyelmeztető idejének beállítása után: Amennyiben szerkeszteni kívánja a sütési hőmérsékletet vagy időt, vagy ha egy másik menüt szeretne kiválasztani, nyomja meg a gombot vagy várjon 10 másodpercig és folytassa a fő program beállításait.
- ☐ Ha aktiválni vagy szerkeszteni szeretné a melegen tartó funkciót vagy a késleltetési időzítőt, nyomja meg a 25 vagy a 21 gombot.
- ☐ A sütés megkezdésekor a figyelmeztető funkció is életbe lép. A 20 tovább világít.
- ☐ A figyelmeztetés leállítás: A sütés megszakításához nyomja meg a 24 gombot. Tartsa lenyomva a 20 gombot 3 másodpercig.

MEGJEGYZÉSEK:

- ☐ Amikor a jelzést hallja, a sütés NEM áll le. A jelzés visszaáll, és a következő időköz lejártá után szólal meg újra.
 - A folyamat csak akkor áll le, amikor a sütőtálat 5 kiveszi a sütőtérből 6.
 - Amint a sütőtálat 5 visszatesszi, a sütés automatikusan folytatódik.
- ☐ Ha a sütőkosár 2, a sütőtál 5 és az élelmiszer együttes súlya túl nagy lenne, az átkeréshez: Helyezze a sütőtálat egy hőálló felületre, majd vegye le a sütőkosarat (E ábra).

A sütés elindítása

- ☐ Miután elvégezte a kívánt beállításokat, nyomja meg a 24 gombot. A sütés ekkor elindul.

MEGJEGYZÉSEK:

- ☐ Sütés közben az alábbi kijelzések aktívak:
 - A 23 világít
 - A kiválasztott menüválasztó kijelzés 17 világítani fog. A többi, ki nem választott menü kialszik.
- ☐ A beállítások visszaállításához és a működés megszakításához tartsa lenyomva a 26 gombot 3 másodpercig. A termék ekkor programválasztó módba vált.
- ☐ Sütés közben a kijelzőn 1 felváltva látható a beállított hőmérséklet és a hátralévő sütési idő. A hőmérséklet 19 és az időzítő 27 28 a sütés közben bármikor állítható.
- ☐ A sütés befejezése után a termék hűtését szolgáló ventilátor még 1 percig tovább jár. A számkijelző 14 a hátralévő időt jelzi (másodpercben). A 22 és a 23 a hűtés során villog.

- A hűtés alatt a készenléti üzemmódba történő átváltáshoz tartsa nyomva a 22 gombot 3 másodpercig.
- A hűtés befejeztével a termék készenléti módra vált. Egy kettős hangjelzés hallgató 5-ször.
- A sütőtálat 5 bármikor kiveheti, nem kell megvárnia, amíg a ventilátor leáll.
- A jelzések eltűnnek, a számkijelzőn pedig a „--” látható.

● A sütés megszakítása

A sütést bármikor megszakíthatja, például ha utólag módosítani kíván a beállításokon.

- A sütés megszakítása (szünet mód): Nyomja meg a 24 gombot.
- A sütés megszakítása alatt: A 23, 24, 26 és a kiválasztott menükiválasztás kijelzése 17 villog.
- A sütés folytatása: Nyomja meg a 24 gombot még egyszer.

● A sütés leállítása

- A sütés alatt tartsa a lenyomva a 22 gombot 3 másodpercig.
- A sütés leállítása után a termék hűtését szolgáló ventilátor még 1 percig tovább jár.
- A beállítások visszaállítására és a működés megszakítására a 26 gomb 3 másodperces nyomva tartásával is lehetőség van. A termék ekkor programválasztó módba vált. A termék ebben az esetben kihagyja a lehűtési funkciót.

● Melegen tartás

- Ha a sütést a 24 megnyomásával megszakította, a 25 lenyomásával a sütés befejezése automatikusan elindíthatja a melegen tartó funkciót. A 25 a melegen tartó funkció beállításakor villog, és világít, amikor a melegen tartó funkció aktív.
- A hőmérséklet kezdeti beállítása 80 °C, a sütési idő pedig 30 perc.
Csak a sütési idő állítható:

Gomb	Funkció (idő)
18	Az idő növelése (max. 60 perc)
19	Az idő csökkentése (min. 1 perc)

- A melegen tartási idő beállítása után már nem kell semmilyen gombot megnyomni a melegen tartás ismételt aktiválásához.
- Melegen tartó funkció beállítása után: Amennyiben szerkeszteni kívánja a sütési hőmérsékletet vagy időt, vagy ha egy másik menüt szeretne kiválasztani, nyomja meg a 26 gombot 26 vagy várjon 10 másodpercig és folytassa a fő program beállításait.
- Ha aktiválni vagy szerkeszteni szeretné a figyelmeztető funkciót vagy a késleltetési időzítőt, nyomja meg a 20 vagy a 21 gombot.

- A sütés alatt a 25 világít, mely a melegen tartó funkció bekapcsolt állapotát jelzi.
- A sütés befejezése után a termék automatikusan melegen tartó funkcióra vált.
Egy kettős hangjelzés hallható 5-ször. A 12 világít.
- A melegen tartó funkció bekapcsolásának megszakításához: A sütés megszakításához nyomja meg a 24 gombot. Tartsa lenyomva a 25 gombot 3 másodpercig.
- A melegen tartó mód leállításához: Tartsa lenyomva a 22 gombot 3 másodpercig.

● Késleltetési időzítő

A sütés elindítását egy visszaszámlálás után is megkezdheti.

A késleltetési időzítő a program kiválasztásakor bármikor beállítható, ugyanúgy, mint a figyelmeztető és a melegen tartó funkció.

- A késleltetési időzítő aktiválásához nyomja meg a 21 gombot. A visszaszámlálás alapértelmezett ideje 5 perc.
- A késleltetési időzítő beállítása után: Amennyiben szerkeszteni kívánja a sütési hőmérsékletet vagy időt, vagy ha egy másik menüt szeretne kiválasztani, nyomja meg a 26 gombot 26 vagy várjon 10 másodpercig és folytassa a fő program beállításait.
- Ha aktiválni vagy szerkeszteni szeretné a figyelmeztető vagy a melegen tartó funkciót, nyomja meg a 20 vagy a 25 gombot.

Gomb	Funkció (idő)
18	Az idő növelése (max. 60 perc)
19	Az idő csökkentése (min. 1 perc)

- Nyomja meg a 24 gombot. A 27 és a 28 kialszik. A működési idő a 18 és a 19 megnyomásával állítható be. A visszaszámlálás ideje alatt a 13 világít. A hátralévő idő a számkijelzőn látható.
- A visszaszámlálás lejárta után a sütés megkezdődik. A 21 és a 13 kialszik.
A 23 világít. Egy jelzőhang hallható.

● A sütőkosár kivétele a sütőtálatból

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

1. Vegye ki a sütőtálat a sütőkosárral együtt a sütőtérből .
2. Tegye rá a sütőtálat egy arra alkalmas felületre (egyenletes, stabil, hőálló).
3. Tolja meg a sütőkosár kioldójának a fedelét előre felé.
4. Nyomja meg a sütőkosár kioldógombját .
5. Emelje ki a sütőkosarat a fogóval a sütőtálatból .
6. Amikor a sütőkosarat a sütőtálatba helyezi, annak érezhetően is a helyére kell kattannia.

● A megsütött élelmiszerek kivétele

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

- Ha az élelmiszereket ki szeretné rázni a sütőkosárból [2], azt vegye ki először a sütőtálból [5]. A sütőtálban forró folyadékok gyűlhetnek össze, melyek szabadon kifolyhatnak.

● Sütési táblázat

Élelmiszer	Ajánlott mennyiség (g)	Sütési idő (min)	Hőm. (°C)	Rázás szükséges	Előkészületek
Burgonyafélék, sült krumpli					
Mélyhűtött sült burgonya (vékony)	500–1400	20–30	180	I	
Mélyhűtött sült burgonya (vastag)	500–1400	20–30	180	I	
Házi sült burgonya (8 x 8 mm) ¹	500–1400	20–30	180	I	
Házi burgonyahasábok ¹	300–800	18–22	180	I	
Házi burgonyakockák ¹	300–750	12–18	180	I	
Röszti	500	20	180	I	
Csöben sült burgonya	500	30–40	160	I	
Húsok, szárnyasok					
Marhaszelet ³	100–500	7–15	180	I	
Báránszelet ³	100–500	10–14	180	N	
Hamburger ³	100–500	7–14	180	N	
Kolbász ³	100–500	8–10	180	N	
Csirkecomb ³	300–1000	25	200	I	
Csirkemell ³	100–500	10–15	180	N	
Hal és a tenger gyümölcsei					
Garnéla ³	100–600	20	160	I	
Lazacfilé ^{1,3}	100–500	16–21	160	N	
Kapelán ^{1,3}	300	15	160	I	
Tőkehalfilé ^{1,3}	100–500	20–25	160	N	
Zöldség					
Okra ¹	100–200	8	160	N	Vágja le a fejét, majd vágja félbe.
Spárga ¹	100–500	6–10	180	N	Vágja félbe.
Kukorica ¹	200–600	6–9	200	I	Húzza le a héját és vegye le a kukoricahajat.
¹ = adjon hozzá +1/2 teáskanál olajat ² = használjon sütőformát ³ = pácolja fűszerekkel (ízlés szerint)					

Élelmiszer	Ajánlott mennyiség (g)	Sütési idő (min)	Hőm. (°C)	Rázás szükséges	Előkészületek
Paprika	1 200–400	8	200	I	Vegye le a fejét, és vegye ki a magokat. Vágja fel 2–4 darabra.
Rágcsálnivalók					
Samosa	100–400	12–15	200	I	
Fagyasztott csibefalatok	100–700	6–10	200	I	
Fagyasztott halrudacsok	100–400	6–10	200	N	
Fagyasztott, panírozott sajt	100–400	8–12	180	N	
Töltött zöldségek	100–400	10	180	N	
Sütés					
Sütemény	2 6 x 50 – 9 x 50	15	160	N	
Szendvics	2 darab	4–6	180	N	
Pírtott kenyérkockák	400	6–10	180	N	
1 = adjon hozzá +½ teáskanál olajat 2 = használjon sütőformát 3 = pácolja fűszerekkel (ízlés szerint)					

- Az ételeket rendszeresen ellenőrizze, hogy azok megsültek-e, illetve hogy a kívánt színre sülték-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 [4] a sütőkosár [2] belsejében.

● **Receptajánlatok**

● **Ropogós sajtos hot dog**

Hozzávalók

4	Virsli
4	Hot-dog kifli
Ízlés szerint	Reszelt cheddar sajt
Optionális	Ketchup
Optionális	Mustár

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.

● **Hagymás sajtos pite gombával**

Hozzávalók

3	Tojás
2 csésze	Tisztított gomba
1	Vöröshagyma
1 EK	Olívaolaj
3 EK	Sajt összemorzsolva
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 réteggel olajspray-vel.

6. Öntse bele a tojásokat a piteformába, majd adja hozzá a hagymás-gombás keveréket, végül pedig a sajtot.
7. Helyezze be a piteformát a sütőkosárba [2]. Az ételt süssse a készülékben 20 percen keresztül.

- **Tipp:** 5–8 perccel a sütés befejezése előtt: Ízlés szerint adjon hozzá még több sajtot és quicht.
- A pite akkor van készen, ha bele lehet szúrni egy kést a közepébe, és az a kihűzés után is tiszta marad.

● Csípős csirke

Hozzávalók

6	Csirkecomb
1	Gerezd fokhagyma
1 TK	Mustár
3 TK	Cukor
2 TK	Chilipor
2 TK	Olívaolaj
Ízlés szerint	Bors és só

Elkészítés

1. Melegítse elő a terméket 200 °C-ra.
2. Egy edényben nyomja zúzza szét a fokhagymát, majd keverje bele a cukrot, az olívaolajat, a chiliport és a mustárt.
3. Fűszerezze sóval és borsal.
4. Kenje be a páccal a csirkecombokat. Hagyja 20 percig állni.
5. Tegye be a csirkecombokat a termékbe. Süssse 10 percig.
6. Állítsa a hőmérsékletet 140 °C fokra. Süssse tovább még 10 percig.
7. Miután a sütés befejeződött, tegye ki a csirkecombokat egy tányérra.

● Paprikakarikák

Hozzávalók

50 g	Liszt
2	Tojás
20 ml	Víz
2 EK	Növényi olaj
1 TK	Só
1 TK	Bors
1 TK	Fűszerpaprika
50 g	Panírmorzsa
2	Paprika

Elkészítés

1. Melegítse elő a terméket 200 °C-ra.
2. Tegye be a lisztet egy tálba.

3. Egy másik kisebb tálban keverje össze a tojást a vízzel.
4. A növényi olajat, a sót, a borsot, a fűszerpaprikát és a panírmorzst keverje össze egy másik tálban, amíg a hozzávalók jól össze nem keveredtek.
5. Vágja le a paprikafejeket és távolítsa el a magokat.
6. Vágja fel a paprikákat 4 részre és vágja le az alsó részüket.
7. A felvágott paprikákat szórja be liszttel.
8. Mártogassa be a paprikákat az összekevert tojásokkal.
9. Keverje bele a paprikákat a panírmorzsa keverékbe, amíg az teljesen be nem borítja a paprikákat.
10. Helyezze be a paprikákat a sütőkosárba [2]. Süssse oldalanként 5 percig.

● Sült tojás szalonnával és spenóttal

- Szükséges: 6 muffinforma

Hozzávalók

4 szelet	Szalonna
Pár csepp	Növényi olaj
6	Tojás
6 EK	Tej
30 g	Spenót
Ízlés szerint	Reszelt cheddar sajt
Ízlés szerint	Só és bors

Elkészítés

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

● Jérce

Hozzávalók

1000 g	Jérce
5 TK	Olívaolaj
30 g	Vaj
40 g	Méz
Ízlés szerint	Bors és só

Elkészítés

1. Dörzsölje át a jércét olívaolajjal, sóval és borssal. Pácolja 1 órán keresztül.
2. Melegítse elő a terméket 200 °C-ra.
3. Olvassza fel a vaját és keverje össze mézzel.
4. Kenje be a jércét a vajas-mézes keverékkel.
5. Helyezze be a jércét a sütőkosárba [2]. Süssse 20 percig 200 °C-on.
6. Fordítsa meg a jércét. Süssse további 20 percig.

● Fóliában sült burgonya

Hozzávalók

3	Burgonya (200–300 g)
60 g	Hagyma
80 g	Szalonna
3 TK	Olívaolaj
30 g	Sajt
30 g	Majonéz
Ízlés szerint	Bors és só

Elkészítés

1. Tisztítsa meg a burgonyákat egy kefével.
2. Dörzsölje be a burgonyákat olívaolajjal.
3. A szalonnát és a hagymát vágja fel kis darabokra.
4. Csomagolja be a burgonyákat egy alufóliába, hogy az ne tudjon szétszúlni.
5. Helyezze be a burgonyákat a sütőkosárba [2]. Süssse 30 percig 200 °C-on.
6. Szúrjon bele egy villát a burgonyákba. A burgonyák akkor sülték készre, ha a villát könnyedén be tudja szúrni és ki tudja húzni.
7. Vegye ki a burgonyákat és vágja be azokat a közepükig. Ne vágja át a burgonyákat teljesen.
8. Sózza, borsozza.
9. Tegye bele a burgonyákba a szalonnát, a hagymát és a sajtot.
10. Helyezze be a burgonyákat a sütőkosárba [2]. Süssse 10 percig 180 °C-on.
11. Tálalja a burgonyákat majonézzel.

● Kisebb sütemény

- ☐ Szükséges: 6 papír muffinforma

Hozzávalók

110 g	Sózott vaj
110 g	Porcukor
3	Tojás
150 g	Búzafinomliszt
5 g	Sütőpor
⅓ TK	Só

Elkészítés

1. Verje a tojásokat habosra, majd keverje el őket a cukorral.
2. Hagyja a vaját megpuhulni, majd keverje össze a többi hozzávalóval, amíg a keverék puha és világos színű nem lesz.
3. Töltse be a keveréket a papír muffinformába.
4. Melegítse elő a terméket 160 °C-ra.
5. Tegye be a keverékkel megtöltött papír muffinformákat a sütőkosárba [2].
6. Válassza ki az automatikus programot a muffinokhoz, és süssse 15 percig 160 °C-on.

● Zsemle

Hozzávalók

230 g	Kenyérliszt
1	Tojás
25 g	Cukor
3 g	Élesztő
100 ml	Tej
10 g	Tejszín
15 g	Vaj

Elkészítés

1. Keverje a tojást habosra, majd keverje bele a lisztet, a cukrot és az élesztőt.
2. Adja hozzá a tésztahoz a tejet és a tejszínt. Dagassza 15–20 percen keresztül.
3. Tegye félre kb. 1 órára (amíg a duplájára kel).
4. Vágja fel a tésztát 7 darabra. Dagassza 10–15 percen keresztül.
5. Helyezze be a 7 darabot a sütőkosárba [2]. Várjon további 30 percig.
6. Süssse 15 percig 160 °C-on.
7. Olvassza fel a vaját, majd kenje be vele a zsemleket. Süssse további 5 percig.

● Halfilé

Hozzávalók

300 g	Halfilé
1	Citrom leve
2	Gerezd fokhagyma
1	Salottahagyma
20 g	Vaj
Ízlés szerint	Bors és só

Elkészítés

1. Sózza és borsozza meg a halat.
2. Vágja félbe a citromot. A citrom egyik felét vágja szeletekre, és helyezze a halfilé alá.

3. Nyomjon szét 1 gerezd fokhagymát, a salottahagymát vágja szeletekre, majd tegye rá a halfilé tetejére.
4. Helyezze be a halfilét a sütőkosárba [2]. Süssse 15 percig 180 °C-on.
5. Olvassza fel a vajot és adjon hozzá 1 gerezd fokhagymát.
6. Kenje meg a halfilét a fokhagymás vajjal. Süssse 3 percig 180 °C-on.
7. Facsarja rá a citrom másik felét a halfilére.

● 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 ☐ Sütőtér [6] ☐ Elektromos vezetékek csatlakozóval [10]	⚠ FIGYELMEZTETÉS! A tisztítás vagy a használat során a terméket tilos vízbe vagy más folyadékba meríteni. Ne tartsa a terméket folyó víz alá. ☐ 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 mosogatószer is használható.
☐ Sütőkosár [2] ☐ Sütőtál [5]	☐ A sütőtálát 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 kihűzéséhez a másik kezével húzza meg a fogót [7]. ☐ Amennyiben a sütőkosárba vagy a sütőtál aljára a szennyeződések letapadnak, töltsse fel a sütőtálát 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 újrahazsználat, illetve a tárolás előtt: Minden alkatrészt töröljön szárazra egy tiszta ruha segítségével.

● Mentésítés

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



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

Termék:



A kiszolgált termék megsemmisítési lehetőségeiről lakóhelye illetékes önkormányzatánál tájékozódhat.



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

● Garancia

A terméket gondosan, szigorú minőségi előírások betartásával gyártottuk, és a szállítás előtt gondosan ellenőriztük. Anyag- vagy gyártási hibák esetén a termék eladójával szemben törvényes jogok illetik meg. Az Ön törvényes jogait az általunk alább meghatározott garancia semmilyen módon nem korlátozza.

Erre a termékre 3 év garanciát adunk a vásárlás dátumától számítva. A garancia idő a vásárlás dátumával kezdődik. Biztonságos helyen őrizze meg az eredeti vásárlói bizonylatot, mert ez a dokumentum szükséges a vásárlás bizonyításához.

A vásárláskor fennálló károkat és hiányosságokat a termék kicsomagolása után haladéktalanul jelezze.

Ha ezen a terméken a vásárlástól számított 3 éven belül anyag- vagy gyártási hibát észlel, választásunk szerint ingyenesen megjavítjuk vagy kicseréljük a terméket. A garancia idő nem hosszabbodik meg a helyette nyújtott szavatossági igény által. Ez a kicserélt vagy javított alkatrészekre is érvényes.

A garancia megszűnik, ha a terméket megrongálták, ill. nem szakszerűen kezelték vagy végezték a karbantartást.

A garancia az anyag- és gyártási hibákra vonatkozik. Ez a garancia nem terjed ki azokra a termékalkatrészekre, amelyek normál kopásnak vannak kitéve, és ezért gyorsan kopó alkatrésznek minősülnek (pl. elemekre, akkumulátorokra, tömlőkre, tintapatronokra), illetve a törékeny alkatrészek sérülésére, pl. kapcsolókra vagy üveg alkatrészekre.

● Garanciális ügyek lebonyolítása

Ügyének gyors elintéztetése céljából, kérjük kövesse az alábbi útmutatást:

Kérjük, kérdéseire esetére készítse elő a pénztárblokkot és a cikkszámot (IAN 460033_2401) a vásárlás tényének az igazolására.

Kérjük, hogy a cikkszámot olvassa le a típustábláról, a gravírozásból, az Útmutató címlapjáról (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**



Szerviz Magyarország

Tel.: 0680021536

E-mail: owim@lidl.hu



Uporabljena opozorila in simboli	Stran	37
Kratka navodila	Stran	37
Predvidena uporaba	Stran	37
Opis delov	Stran	38
Tehnični podatki	Stran	38
Varnostna navodila	Stran	38
Pred prvo uporabo	Stran	41
Uporaba	Stran	41
Način pripravljenosti	Stran	42
Priprava	Stran	42
Izbira programa	Stran	42
Začetek postopka kuhanja	Stran	43
Prekinitev postopka kuhanja	Stran	43
Prekinitev postopka kuhanja	Stran	43
Ohranjanje toplote	Stran	43
Časovnik zakasnitve	Stran	44
Ločevanje košare in ponve	Stran	44
Odstranjevanje živil	Stran	44
Preglednica kuhanja	Stran	44
Predlogi receptov	Stran	46
Hrustljav hot dog s sirom	Stran	46
Sirov kiš s čebulo in sirom z gobami	Stran	46
Pekoči piščanec	Stran	46
Obročki iz paprike	Stran	46
Pečeno jajce s slanino in špinačo	Stran	47
Piščanec	Stran	47
Krompir v foliji	Stran	47
Tortica	Stran	47
Žemljice	Stran	48
Ribji file	Stran	48
Čiščenje in nega	Stran	48
Odstranjevanje	Stran	48
Garancijski list	Stran	49
Postopek pri uveljavljanju garancije	Stran	50
Servis	Stran	50

Uporabljena opozorila in simboli

V teh navodilih za uporabo, kratkih navodilih 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.
			Izmenični tok/napetost
	OPOMBA: Ta simbol s signalno besedo »Opomba« nudi nadaljnje koristne informacije.		Košara 2 in ponev 5 sta primerni za pomivalni stroj.
	Nikoli ne pustite otrok brez nadzora z embalažo ali izdelkom.		Znak CE potrjuje skladnost z direktivami EU, ki veljajo za izdelek.
 	Varnostni napotki Navodila za delo		

DIGITALNI CVRTNIK NA VROČI ZRAK XL

● Kratka navodila

Pri tem dokumentu gre za skrajšano tiskano različico celotnih navodil za uporabo. S skeniranjem kode QR prispete neposredno na spletno mesto Lidl-Service (www.lidl-service.com) in lahko z vnosom številke izdelka (IAN) 460033_2401 vidite in prenesete celotna navodila za uporabo.

Kratka navodila so sestavni del tega izdelka. Pred uporabo izdelka se seznanite z vsemi navodili za uporabo in varnostnimi opozorili. Kratka navodila dobro shranite. V primeru izročitve izdelka tretjim jim dajte tudi celotno dokumentacijo.

● Predvidena uporaba

- Ta cvrtnik na vroči 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 podnebnih 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.

● Opis delov

- 1 Zaslon (z upravljalno ploščo)
- 2 Košara
- 3 Odklep košare (z zaščitnim pokrovom)
- 4 Meja polnjenja **MAX** (notranja stran)
- 5 Ponev
- 6 Prostor za pripravo
- 7 Ročaj
- 8 Prezračevalne reže
- 9 Pripomoček za navijanje kabla
- 10 Priključni kabel z električnim vtičem

Zaslon (z upravljalno ploščo)

- 11 Prikaz izbire menija
- 12 Prikaz ohranjanja toplote 
- 13 Prikaz časovnika zakasnitve 
- 14 Prikaz vrednosti (temperatura in čas)
- 15 Prikaz temperature
- 16 Prikaz minut
- 17 Prikaz izbire menija
- 18 Tipka  (podaljšanje časa kuhanja)
- 19 Tipka  (skrajšanje časa kuhanja)
- 20 Tipka  (alarm)
- 21 Tipka  (časovnik zakasnitve)
- 22 Tipka  (stanje pripravljenosti)
- 23 Prikaz vklopa ventilatorja 
- 24 Tipka  (zagon/premor)
- 25 Tipka  (ohranjanje toplote)
- 26 Tipka  (izbira menija)
- 27 Tipka  (zmanjšanje temperature)
- 28 Tipka  (povečanje temperature)

● Tehnični podatki

Vhodna napetost:	220-240 V~, 50-60 Hz
Zaščitni razred:	I
Priključna moč:	2150 W
Poraba energije v stanju pripravljenosti:	0,4 W
Temperatura priprave:	od 60 °C do 200 °C
Čas kuhanja:	od 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 s posebnimi potrebami



**⚠ 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 smejo otroci od dopolnjenega 8 leta in osebe z omejenimi telesnimi, čutilnimi ali duševnimi sposobnostmi

oziroma pomanjkljivimi izkušnjami in/ali znanjem uporabljati le, če so pod nadzorom ali so bili poučeni o varni uporabi izdelka in razumejo nevarnosti, ki iz tega izhajajo.

- Uporabniškega čiščenja in vzdrževanja ne smejo opravljati otroci, če niso starejši od 8 let in so nadzorovani.
- Otrokom, mlajšim od 8 let, preprečite dostop do izdelka in priključnega kabla.
- Otrokom ne dovolite, da bi se igrali z izdelkom.

Električna varnost

⚠ NEVARNOST! Nevarnost električnega udara!

Izdelka ne smete nikoli sami popravljati. Pri napačnem delovanju sme popravila opraviti izključno usposobljeno osebo.

⚠ 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. Prepričajte se, ali je električni vtič pravilno priključen.
- Če se električni 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 električni vtič in ne za priključni 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!** Ko izdelek deluje, se lahko vrata ali zunanja površina zelo segrejeta. 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! Da bi se izognili pregrevanju, izdelek med obratovanjem ne sme biti pokrit.

⚠ 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 izvlcite izdelek iz vtičnice. Pred ponovno uporabo naj izdelek in napajalnik preveri strokovnjak.
- Okoli izdelka naj bo v vseh smereh vsaj 10 cm prostora, da zagotovite zadostno prezračevanje.

Navodila za postavitve

- 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 prenapolnite. Napolnite izdelek le do meje polnjenja **MAX** [4]. To je pomembno zato, da nobena hrana, aluminijasta folija ali vstavljena posoda ne pride v neposreden stik z grelnim elementom.
- V košaro [2] ne dajte hrane in kuhinjske posode (npr. aluminijasta folija ali vstavljena posoda), skupaj težke več kot 1,4 kg. To bi lahko poškodovalo izdelek.

Čiščenje in hramba

- Izdelka ne smete izpostavljati kapljajoči ali prešeči 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

1. Odstranite vse posamezne dele embalaže.
- ① **OPOMBA:** Eventualni ostanki od proizvodnje med prvim zagonom povzročijo vonj. To je normalno in ne pomeni okvare izdelka.
2. S prazno ponjvijo [5] pustite izdelek delati pri 200 °C približno 10 do 15 minut, da odstranite morebitne ostanke od proizvodnje. Poskrbite za zadostno prezračevanje.
3. Izdelek očistite (glejte »Čiščenje in nega«).

● Uporaba

Prikaz	Stanje	Pritisk (Da/Ne)	Funkcija
Tipka [18] [19] [22] [27] [28]	Vklop (sveti)	Da	Pritisnite enkrat, da funkcijo aktivirate. Zasliši se 1 zvočni signal.
Tipka [24] [26]	Vklop (sveti) in utripa	Da	Z zaustavljenim programom enkrat pritisnite, da uredite funkcijo ali nadaljujete s programom.
Tipka za nastavitev funkcije [20] [21] [25]	Utripa	Da	Ustrezna funkcija je aktivirana in je v obdelavi. Za preklíc funkcije držite 3 sekunde. Zasliši se 1 zvočni signal.
	Vklop (sveti)	Da	Funkcija je na voljo za izbiro v načinu za izbiro programa. Funkcija je aktivirana v načinu kuhanja. Pritisnite enkrat, da uredite funkcijo. Za preklíc funkcije držite 3 sekunde. Zasliši se 1 zvočni signal.
Prikaz izbire menija [11] [17]	Vklop (sveti)	Ne	Funkcija je na voljo za izbiro v načinu za izbiro programa. Funkcija je aktivirana v načinu kuhanja.
	Utripa	Da	Ustrezna funkcija je aktivirana in je v obdelavi.
g [23]	Vklop (sveti)	Ne	Delujeta grelni element in ventilator.
	Utripa	Ne	Deluje samo ventilator.
☞ [12] / ⌚ [13]	Vklop (sveti)	Ne	Deluje ustrezna funkcija.

OPOMBA:

- V poglavju »Preglednica kuhanja« poglejte, katera živila morate med kuhanjem pretresti. Priporočamo, da živila po približno eni in dveh tretjinah časa priprave pretresete za 5 do 10 sekund. Tako dosežete enakomeren rezultat priprave.
Dosežite boljše rezultate kuhanja: Med postopkom kuhanja večkrat pretresite/obrnite hrano glede na alarm za stresanje (primer: Ocvrti krompirček med postopkom kuhanja pretresite 3–4 krat).
Če vam je pretresanje težavno, uporabite pripomoček (npr. žlico).
- Košaro [2] vedno vstavite vodoravno in brez pritiskanja v ponev [5]. Zaklep se mora slišno in občutno zaskočiti (sl. B).

⚠ POZOR! Nevarnost poškodbe izdelka! Nikoli ne pritisnite odklepa košare [3], ko košaro [2] in ponev [5] držite v zraku. Ponev se lahko sprosti in nenadzorovano pade (sl. C).

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

Način pripravljenosti

- Izdelek samodejno preklopi v način pripravljenosti, takoj ko ga priključite v električno omrežje. Na prikazu vrednosti [14] se prikaže »---«.
- Če v 60 sekundah ne pritisnete nobene tipke, preklopi izdelek v stanje pripravljenosti.

Prizprava

- Priključite izdelek v ustrezno vtičnico. [22] zasveti in na zaslonu za prikaz vrednosti [14] se prikaže »---«. Zaslisi se 1 zvočni signal.
- Napolnite košaro [2] z živilom. Ne presežite meje polnjenja **MAX** [4] (na notranji strani košare).
- Vstavite ponev [5] z napolnjeno košaro [2] v prostor za pripravo [6].

⚠ POZOR! Nevarnost poškodbe izdelka! Ne polnite tekočin (npr. olja ali vode) v ponev [5]. To lahko omejuje način delovanja izdelka.

Izbira programa

- Preklopite v način izbire programa:
 - Pritisnite [22].
 - Zasvetijo vsi indikatorji, razen [12], [13] in [23].
- 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)
[28]	Povečanje temperature (maks. 200 °C)
[27]	Zmanjšanje temperature (min. 60 °C)

Tipka	Funkcija (čas)
[18]	Podaljšan čas (maks. 60 minut)
[19]	Skrajšanje časa (min. 1 minuta)

Izbira programa

Glede na kuhano živilo lahko izberete ustrezen program.

- Pritisnite [26], da izbirate med programi. Utripa izbrani program [11] [17]. Neizbrani programi svetijo.

Živilo	°C	min	Opt. Količina	Interval*
Prednastavitev	180	15	-	-
Riba	160	25	500 g	vsakih 10 min
Sladica	160	15	6 x 50 g	-
Zelenjava	180	10	400 g	vsakih 3 min
Slanina	200	8	200 g	vsakih 4 min
Piščančje bedro	200	25	500 g	vsakih 7 min
Ocvrti krompirček	180	20	500 g	vsakih 5 min
Piščanec	200	35	1000 g	vsakih 10 min
Zrezek	180	15	500 g	vsakih 7 min
Škamp	160	20	600 g	vsakih 5 min
Kruh	180	10	200 g	vsakih 5 min
* Interval: Pretresite, obrnite, preobrnite				

Nastavitev alarma

Nastavite si lahko alarm, ki vas opomni, da morate živilo premešati.

- Priprava: Opravite nastavitve (glejte »Izbira programa«).
- Vklop alarma: Pritisnite [20].
[20] utripa. Alarm je nastavljen na vsakih 5 minut.
Izbirni intervali: 1 do 60 minut (v intervalih po 1 minuto).

Tipka	Funkcija (čas)
18	Podaljšan čas (maks. 60 minut)
19	Skrajšanje čas (min. 1 minuta)

- ☐ Ko je čas alarma nastavljen, za ponovni vklop alarma ni treba pritisniti gumba.
- ☐ Po nastavitvi alarma: Če želite urediti temperaturo/čas priprave ali izbrati drug meni, pritisnite 26 ali počakajte 10 sekund, da nadaljujete z nastavitvami glavnega programa.
- ☐ Če želite omogočiti/urediti funkcijo ohranjanja toplote ali časovnik zakasnitve, pritisnite 25 ali 21.
- ☐ Ko se postopek kuhanja začne, se začne tudi funkcija alarma. 20 sveti naprej.
- ☐ Preklic alarma: Pritisnite 24, da začasno ustavite postopek kuhanja. Nato pritisnite in pridržite 20 3 sekunde.

OPOMBA:

- ☐ Ko se oglasi alarm, se postopek kuhanja NE prekine. Alarm se znova zažene in je aktiviran do poteka naslednjega intervala alarma.
 - Delovanje se prekine šele, ko ponev 5 odstranite iz prostora za pripravo 6.
 - Ko ponev 5 znova vstavite, se postopek kuhanja samodejno nadaljuje.
- ☐ Če je kombinirana teža košare 2, ponve 5 in živila prevelika za mešanje: Odložite ponev na površino odporno na vročino in odstranite košaro (sl. E).

● Začetek postopka kuhanja

- ☐ Ko ste izvedli želene nastavitve, pritisnite 24. Postopek kuhanja se začne.

OPOMBA:

- ☐ Med kuhanjem so aktivni naslednji kazalniki:
 - 23 sveti
 - Zasveti prikaz izbire menija 11 17. Preostali neizbrani meni izgine.
- ☐ Če želite zavreči vse nastavitve in preklicati postopek, pritisnite in za 3 sekunde držite 26. Izdelek preklopi v način za izbiro programa.
- ☐ Med postopkom kuhanja je na sprednjem zaslonu 1 izmenično prikazana nastavljena temperatura in preostali čas kuhanja. Temperatura 18 19 in časovnik 27 28 lahko nastavite kadar koli med postopkom kuhanja.
- ☐ Ko je postopek kuhanja zaključen, ventilator za hlajenje izdelka deluje še 1 minuto. Prikaz vrednosti 14 odštevata preostali čas (v sekundah). 22 in 23 utripata med postopkom hlajenja.
- ☐ Če želite med postopkom hlajenja preklopiti v stanje pripravljenosti, pritisnite in pridržite 22 3 sekunde.
- ☐ Ko je hlajenje končano, izdelek preide v stanje pripravljenosti. Dvojni pisk se oglasi 5-krat.
- ☐ Ponev 5 lahko kadarkoli odstranite in ne rabite čakati, da se ventilator izklopi.

Vsi prikazi se izbršejo in na zaslonu za prikaz vrednosti 14 se prikaže »- - -«.

● Prekinitev postopka kuhanja

Postopek kuhanja lahko prekinete, da na primer naknadno spremenite nastavitve.

- ☐ Prekinitev postopka kuhanja (način premora): Pritisnite 24.
- ☐ Ko prekinete postopek kuhanja: 23, 24, 26 in izbrani prikaz izbire menija 11 17 utripajo.
- ☐ Nadaljevanje postopka kuhanja: Še enkrat pritisnite 24.

● Prekinitev postopka kuhanja

- ☐ Med postopkom kuhanja pritisnite in za 3 sekunde pridržite 22.
- ☐ Ko je postopek kuhanja prekinjen, ventilator za hlajenje izdelka deluje še 1 minuto.
- ☐ Lahko pa tudi za 3 sekunde pritisnete in držite 26, da zavrnete vse nastavitve in prekličete postopek. Izdelek preklopi v način za izbiro programa. V tem primeru izdelek preskoči funkcijo hlajenja.

● Ohranjanje toplote

- ☐ Pritisnite 25 po prekinitvi postopka kuhanja s pritiskom na 24, da samodejno zaženete funkcijo ohranjanja toplote na koncu postopka kuhanja. 25 utripa, ko nastavite funkcijo ohranjanja toplote, in zasveti, ko je funkcija ohranjanja toplote aktivirana.
- ☐ Na začetku je temperatura predhodno nastavljena na 80 °C in trajanje na 30 minut. Nastavite lahko samo trajanje:

Tipka	Funkcija (čas)
18	Podaljšan čas (maks. 60 minut)
19	Skrajšanje čas (min. 1 minuta)

- ☐ Ko je čas ohranjanja toplote nastavljen, za ponovni vklop funkcije ohranjanja toplote ni treba pritisniti gumba.
- ☐ Po nastavitvi funkcije ohranjanja toplote: Če želite urediti temperaturo/čas priprave ali izbrati drug meni, pritisnite 26 ali počakajte 10 sekund, da nadaljujete z nastavitvami glavnega programa.
- ☐ Če želite omogočiti/urediti funkcijo alarma ali časovnik zakasnitve, pritisnite 20 ali 21.
- ☐ Med postopkom kuhanja sveti 25, kar pomeni, da je aktivirana funkcija ohranjanja toplote.
- ☐ Ko se postopek kuhanja konča, izdelek samodejno preklopi v način ohranjanja toplote. Dvojni pisk se oglasi 5-krat. Sveti 12.
- ☐ Preklic načina ohranjanja toplote: Pritisnite 24, da začasno ustavite postopek kuhanja. Nato pritisnite in pridržite 25 3 sekunde.
- ☐ Preklic načina ohranjanja toplote: Pritisnite in pridržite 22 3 sekunde.

● Časovnik zakasnitve

Postopek kuhanja lahko zaženete po poteku odštevanja. Časovnik zakasnitve lahko nastavite kadar koli med izbiro programa, na enak način kot funkcije alarma in ohranjanja toplote.

- Pritisnite  **[21]**, da aktivirate časovnik zakasnitve. Odštevanje je nastavljeno na 5 minut.
- Po nastavitvi časovnika zakasnitve: Če želite urediti temperaturo/čas priprave ali izbrati drug meni, pritisnite  **[26]** ali počakajte 10 sekund, da nadaljujete z nastavitvami glavnega programa.
- Če želite omogočiti/urediti funkcijo alarma ali ohranjanja toplote, pritisnite  **[20]** ali  **[25]**.

Tipka	Funkcija (čas)
 [18]	Podaljšan čas (maks. 60 minut)
 [19]	Skrajšanje čas (min. 1 minuta)

- Pritisnite  **[24]**,  Izklopita se  **[27]** in  **[28]**. Čas funkcije lahko nastavite s pritiskom na  **[18]** in  **[19]**. Med odštevanjem zasveti  **[13]**. Preostali čas je prikazan na prikazu vrednosti **[14]**.

- Po končanem odštevanju se začne postopek kuhanja. Izklopita se  **[21]** in  **[13]**. Sveti  **[23]**. Zasliši se 1 zvočni signal.

● Ločevanje košare in ponve

Košaro **[2]** in ponev **[5]** lahko ločite. Ti je lahko koristno, če želite živila bolje premešati ali želite dele očistiti.

1. Odstranite ponev **[5]** s košaro **[2]** iz prostora za pripravo **[6]**.
2. Postavite ponev **[5]** na ustrezno površino (ravna, stabilna, odporna na vročino).
3. Potisnite pokrov odklepa košare **[3]** naprej.
4. Pritisnite tipko odklepa košare **[3]**.
5. Dvignite košaro **[2]** na ročaju **[7]** iz ponve **[5]**.
6. Ko košaro **[2]** vstavite v ponev **[5]**, se mora ta občutno in slšno zaskočiti.

● Odstranjevanje živil

- Priporočamo, da kuhano živilo odstranite s primernim kuhinjskim priborom (na primer s kuhinjskimi kleščami).
- Če želite živilo iztresti iz košare **[2]**, košaro najprej ločite od ponve **[5]**. 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	Priprava
Krompir in ocvrti krompirček					
Zamrznjeni ocvrti krompirček (tanek)	500–1400	20–30	180	D	
Zamrznjeni ocvrti krompirček (debel)	500–1400	20–30	180	D	
Domači ocvrti krompirček (8 x 8 mm)	¹ 500–1400	20–30	180	D	
Domači krompirjevi krljli	¹ 300–800	18–22	180	D	
Domače krompirjeve kocke	¹ 300–750	12–18	180	D	
Resti	500	20	180	D	
Krompirjev gratin	500	30–40	160	D	
Meso in perutnina					
Zrezek	³ 100–500	7–15	180	D	
Ovčje zarebrnice	³ 100–500	10–14	180	N	
Hamburger	³ 100–500	7–14	180	N	
Klobasa	³ 100–500	8–10	180	N	
¹ = dodajte +1/2 čajne žličke olja ² = uporabite pekač ³ = marinirajte z začimbami (odvisno od okusa)					

Hrana	Priporočene količine (g)	Čas kuhanja (min)	Temp. (°C)	Potrebno pretresti	Priprava
Piščančja stegna	³ 300–1000	25	200	D	
Piščančje prsi	³ 100–500	10–15	180	N	
Riba in morski sadeži					
Škamp	³ 100–600	20	160	D	
File lososa	^{1,3} 100–500	16–21	160	N	
Capelin	^{1,3} 300	15	160	D	
File polenovke	^{1,3} 100–500	20–25	160	N	
Zelenjava					
Okra	¹ 100–200	8	160	N	Odrežite glavo in prerežite na polovico.
Šparglji	¹ 100–500	6–10	180	N	Prerežite na polovico.
Koruz	¹ 200–600	6–9	200	D	Odstranite lupine in koruzne dlake.
Paprika	¹ 200–400	8	200	D	Odstranite glavo in semena. Narežite na 2–4 koščke.
Prigrizki					
Samosa	100–400	12–15	200	D	
Zamrznjeni piščančji medaljoni	100–700	6–10	200	D	
Zamrznjene ribje palčke	100–400	6–10	200	N	
Zamrznjeni, panirani sirni prigrizki	100–400	8–12	180	N	
Polnjena zelenjava	100–400	10	180	N	
Pečenje					
Sladica	² 6 x 50 – 9 x 50	15	160	N	
Sendvič	2 kos	4–6	180	N	
CROUTONS	400	6–10	180	N	
¹ = dodajte +½ čajne žličke olja ² = uporabite pekač ³ = marinirajte z začimbami (odvisno od okusa)					

- ☐ 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 ne sme presegati meje polnjenja **MAX** 4 v košari 2.

● Predlogi receptov

● Hrustljav hot dog s sirom

Sestavine

4	Hrenovke
4	Žemljice za hot dog
Po okusu	Nariban sir čedar
Po želji	Kečap
Po želji	Gorčica

Priprava

1. Izdelek segrejte na 180 °C.
2. Položite hrenovke v košaro [2]. Pecite 8 minut pri 180 °C. Hrenovke vzemite iz košare.
3. Pripravljene hrenovke položite v žemljico za hot dog.
4. Nariban sir čedar položite na hrenovke in žemljico za hot dog.
5. Vstavite hot dog nazaj v košaro [2]. Kuhajte 1 do 2 minuti, dokler se sir ne stopi.
6. Ko je kuhanje končano, hot dog položite na krožnik.
7. Po želji postrezite s kečapom in gorčico.

● Sirov kiš s čebulo in sirom z gobami

Sestavine

3	Jajca
2 skodelici	Gobe, očističene
1	Rdeča čebula
1 jedilnih žlic	Olivnega olja
3 jedilnih žlic	Sir, nariban
1 ščepec	Sol

Priprava

1. Olupite rdečo čebulo in jo narežite na 5 mm debele rezine. Očistite gobe; nato jih narežite na 5 mm debele rezine.
 2. 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.
 3. Izdelek segrejte na 180 °C.
 4. V posodo za stepanje razbijte 3 jajca. Temeljito in močno premešajte. Dodajte ščepec soli.
 5. Model za narastek, odporen na vročino, na notranji strani in na dnu rahlo poprsite z oljem.
 6. Jajca prelijte v model za narastek, nato mešanico gob in čebule in nato sir.
 7. Model za narastek položite v košaro [2]. Živilo v izdelku kuhajte 20 minut.
- **Nasvet:** 5 do 8 minut pred koncem priprave: Po želji v kiš dodajte še sir.
- Slana pita je končana, ko na sredino potisnete nož, in ostane nož čist.

● Pekoči piščanec

Sestavine

6	Piščančjih beder
1	Strok česna
1 čajna žlička	Gorčica
3 čajne žličke	Sladkor
2 čajni žlički	Čili v prahu
2 čajni žlički	Olivnega olja
Po okusu	Poper in sol

Priprava

1. Izdelek segrejte na 200 °C.
2. V posodi zdrobite česen in ga premešajte s sladkorjem, olivnim oljem, čilijem v prahu in gorčico.
3. Začinite s soljo in poprom.
4. Namažite piščančja bedra z marinado. Pustite stati 20 minut.
5. Vstavite piščančja bedra v izdelek. Pripravljajte 10 minut.
6. Nastavite temperaturo na 140 °C. Pripravljajte še dodatnih 10 minut.
7. Ko je priprava končana, položite piščančja bedra na krožnik.

● Obročki iz paprike

Sestavine

50 g	Moka
2	Jajca
20 ml	Voda
2 jedilne žlice	Rastlinsko olje
1 čajna žlička	Sol
1 čajna žlička	Poper
1 čajna žlička	Paprika v prahu
50 g	Drobtine
2	Paprike

Priprava

1. Izdelek segrejte na 200 °C.
2. V majhno skledo stresite moko.
3. V drugi manjši skledi razžvrkljajte jajca z vodo.
4. Zmešajte rastlinsko olje, sol, poper, papriko v prahu in drobtine v drugi skledi, da se vse sestavine dobro premešajo.
5. Odrežite glavo paprike in odstranite semena.
6. Vsako papriko razrežite na 4 kose in odstranite spodnjo stran.
7. Narezano papriko potresite z moko.
8. Paprike potopite v razžvrkljano jajce.

- Paprike potopite v mešanico za paniranje, da se paprike z njo v celoti prekrijejo.
- Papriko položite v košaro [2]. Pecite 5 minut na obeh straneh.

● Pečeno jajce s slanino in špinačo

- Potrebno: 6 modelčkov za mafine

Sestavine

4 rezine	Slanina
Nekaj kapelj	Rastlinsko olje
6	Jajca
6 jedilne žlice	Mleko
30 g	Špinača
Po okusu	Nariban sir čedar
Po okusu	Sol in poper

Priprava

- Izdelek segrejte na 200 °C.
- Slanino položite v košaro [2]. Pecite 2 minuti na obeh straneh.
- Slanino odstranite, narežite na koščke in odložite na stran.
- Modelčke za mafine premažite z oljem.
- V vsak modelček za mafine razbijte 1 jajce. Jajc ne žvrkljajte.
- V vsak modelček za mafine dodajte mleko, špinačo in slanino.
- V vse modelčke za mafine dodajte nariban sir čedar, sol in poper.
- Modelčke za mafine položite v košaro [2]. Pecite 8 minut pri 160 °C.

● Piščanec

Sestavine

1000 g	Piščanec
5 čajnih žličk	Olivnega olja
30 g	Maslo
40 g	Med
Po okusu	Poper in sol

Priprava

- Piščanca podrgnite z olivnim oljem, poprom in soljo. Marinirajte 1 uro.
- Izdelek segrejte na 200 °C.
- Stopite maslo ga in zmešajte z medom.
- Piščanca podrgnite z mešanico masla in medu.
- Piščanca položite v košaro [2]. Pecite 20 minut pri 200 °C.
- Piščanca obrnite. Pecite še 20 minut.

● Krompir v foliji

Sestavine

3	Krompir (200–300 g)
60 g	Čebule
80 g	Slanina
3 čajne žličke	Olivnega olja
30 g	Sir
30 g	Majoneza
Po okusu	Poper in sol

Priprava

- Krompir očistite s krtačo.
- Krompir natrite z olivnim oljem.
- Slanino in čebulo narežite na majhne koščke.
- Krompir zavijte v aluminijasto folijo, da preprečite razkuhanje.
- Krompir položite v košaro [2]. Pecite 30 minut pri 200 °C.
- Krompir nabadite z vilicami. Krompir je kuhan, ko vanj z lahkoto zabodete in izvlečete vilice.
- Odstranite krompir in ga prerežite do polovice. Krompirja ne prerežite do konca.
- Začinite s poprom in soljo.
- V krompir vstavite slanino, čebulo in sir.
- Krompir položite v košaro [2]. Pecite 10 minut pri 180 °C.
- Krompir postrezite z majonezo.

● Tortica

- Potrebno: 6 papirnatih modelčkov za mafine

Sestavine

110 g	Soljeno maslo
110 g	Sladkor v prahu
3	Jajca
150 g	Bela pšenična moka
5 g	Pecilni prašek
1/8 čajne žličke	Sol

Priprava

- Jajca penasto stepite in umešajte s sladkorjem.
- Maslo zmeščajte in ga umešajte med vse sestavine, dokler zmes ni mehka in svetle barve.
- Zmes vlijte v papirnat modelček za mafine.
- Izdelek segrejte na 160 °C.
- Papirnat modelček za mafine z mešanico položite v košaro [2].
- Izberite samodejni program za mafine in jih 15 minut pecite pri 160 °C.

● Žemljice

Sestavine

230 g	Krušna moka
1	Jajce
25 g	Sladkor
3 g	Kvas
100 ml	Mleko
10 g	Smetana
15 g	Maslo

Priprava

1. Jajce penasto stepite, vmešajte moko, sladkor in kvas.
2. Testu dodajte mleko in smetano. Gnetite 15–20 minut.
3. Odstavite za približno 1 uro (dokler se velikost ne podvoji).
4. Narežite testo na 7 kosov. Gnetite 10–15 minut.
5. 7 kosov položite v košaro [2]. Počakajte še 30 minut.
6. Pecite 15 minut pri 160 °C.
7. Stopite maslo in z njim premažite žemljice. Pecite še 5 minut.

● 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 ☐ Prostor za pripravo [6] ☐ Priključni kabel z električnim vtičem [10]	⚠ OPOZORILO! Med čiščenjem ali obratovanjem izdelka ni dovoljeno potopiti v vodo ali druge tekočine. Izdelka ne držite pod tekočo vodo. ☐ 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 [2] ☐ Ponev [5]	☐ 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 [7], da izvlečete ponev in košaro. ☐ Če 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.

● Odstranjevanje

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

● Ribji file

Sestavine

300 g	Ribji file
1	Limona
2	Stroka česna
1	Šalotka
20 g	Maslo
Po okusu	Paper in sol

Priprava

1. Ribo začinite s poprom in soljo.
2. Prerežite limono na pol. Narežite eno polovico limone na rezine in jih položite pod ribji file.
3. Strite 1 strok česna, šalotko narežite na rezine in oboje položite na ribji file.
4. Ribji file položite v košaro [2]. Pecite 15 minut pri 180 °C.
5. Stopite maslo in dodajte 1 strok česna.
6. Ribji file premažite s česnovim maslom. Pecite 3 minute pri 180 °C.
7. Na ribji file iztisnite drugo polovico limone.

Izdelek:



O možnostih odstranjevanja odsluženega izdelka se lahko pozanimате 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 pozanimате pri svoji pristojni občinski upravi.

Pooblašчени serviser:

OWIM GmbH & Co. KG
Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
NEMČIJA

Servisna telefonska številka: 00386 (0) 80 080 917

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. Če izdelek ne izpolnjuje specifikacij ali nima lastnosti, navedenih v garancijskem listu ali oglaševalskem sporočilu, lahko potrošnik najprej zahteva odpravo napak. O napaki mora potrošnik obvestiti proizvajalca ali pooblaščen servis (kontaktna številka in elektronski naslov navedena zgoraj) in zahtevati odpravo napak. Kupec je dolžan ob uveljavljanju zahtevka predložiti garancijski list in račun, kot potrdilo in dokazilo o nakupu ter dnevu izročitve blaga. Svetujemo vam, da pred tem natančno preberete navodila o sestavi in uporabi izdelka.
5. Rok za odpravo napake je 30 dni od dneva, ko je proizvajalec ali pooblaščen servis prejel zahtevo za odpravo napake. Če napake v tem roku niso odpravljene, mora proizvajalec potrošniku brezplačno zamenjati blago z enakim, novim in brezhibnim blagom. Rok se lahko zaradi narave in kompleksnosti blaga, narave in resnosti neskladnosti ter navora, ki je potreben za dokončanje popravila ali zamenjave podaljša za najkrajši čas, ki je potreben za dokončanje popravila, vendar največ za 15 dni. O številu dni podaljšane roka in razlogih za podaljšanje mora biti potrošnik obveščen pred potekom 30 dnevnega roka za odpravo napak.
6. Če v roku 30 dni oz. v primeru podaljšanja v roku 45 dni blago ni popravljeno ali blago ni zamenjano z novim, lahko potrošnik od proizvajalca zahteva vračilo celotne kupnine ali zahteva sorazmerno znižanje kupnine. Sorazmerno znižanje kupnine je sorazmerno zmanjšanju vrednosti blaga, ki ga je potrošnik prejel, v primerjavi z vrednostjo, ki bi jo imelo blago, če bi bilo skladno.
7. Če se neskladnost pojavi v manj kot 30 dneh od dobave blaga, lahko potrošnik ob predložitvi blaga od proizvajalca takoj zahteva vračilo plačanega zneska.
8. Proizvajalec oziroma pooblaščen servis lahko potrošniku za čas popravila blaga, za katero je bila izdana obvezna garancija, zagotovi brezplačno uporabo podobnega blaga. Če proizvajalec potrošniku ne zagotovi nadomestnega blaga v začasno uporabo, ima potrošnik pravico uveljavljati škodo, ki jo je utrpel, ker blaga ni mogel uporabljati od trenutka, ko je zahteval popravilo ali zamenjavo, do njune izvršitve.
9. Stroške za material, nadomestne dele, delo, prenos in prevoz izdelkov, ki nastanejo pri odpravljanju okvar oziroma nadomestitvi blaga z novim, krije proizvajalec.
10. V primeru zamenjave blaga ali zamenjave bistvenega dela blaga z novim se potrošniku izda nov garancijski list.
11. V primeru, da proizvod popravlja nepooblaščen servis ali nepooblaščen oseba, kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.
12. 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.
13. Proizvajalec zagotavlja proti plačilu popravilo, vzdrževanje blaga, nadomestne dele in priklopne aparate vsaj tri leta po poteku garancijskega roka.
14. Obrabni deli oz. potrošni material so izvzeti iz garancije.
15. Vsi potrebni podatki za uveljavljanje garancije in podatki, ki identificirajo blago za katerega velja garancija se nahajajo na dveh ločenih dokumentih (garancijski list, račun).
16. Ta garancija proizvajalca ne izključuje zakonske pravice potrošnika, da zoper prodajalca v primeru neskladnosti blaga brezplačno uveljavlja jamčevalne zahtevke. Ta garancija prav tako ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz obveznega jamstva za skladnost blaga.

Prodajalec:

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

● **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 (IAN 460033_2401) 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.: 00386 (0) 80 080 917

E-Mail: infofon@lidl.si



Použité výstražné upozornenia a symboly	Strana	52
Krátky návod	Strana	52
Použitie v súlade s určením.	Strana	52
Popis súčiastok.	Strana	53
Technické údaje.	Strana	53
Bezpečnostné upozornenia	Strana	53
Pred prvým použitím	Strana	56
Obsluha	Strana	56
Pohotovostný režim.	Strana	57
Príprava.	Strana	57
Výber programu.	Strana	57
Štart varenia.	Strana	58
Prerušenie varenia.	Strana	58
Prerušiť varenie.	Strana	58
Udržiavať teplotu.	Strana	59
Časovač oneskorenia.	Strana	59
Vybratie koša z panvice.	Strana	59
Vybratie pripraveného jedla.	Strana	59
Pomocná tabuľka	Strana	60
Recepty	Strana	61
Chrumkavý Hot Dog so syrom.	Strana	61
Cibuľovo-syrový slaný koláč s hričmi.	Strana	61
Pikantné kurča.	Strana	62
Paprikové krúžky.	Strana	62
Pečené vajce so slaninou a špenátom.	Strana	62
Kurča.	Strana	62
Zemiaky v alobale.	Strana	63
Malý koláčik.	Strana	63
Žemle.	Strana	63
Rybie filé.	Strana	63
Čistenie a starostlivosť	Strana	64
Likvidácia	Strana	64
Záruka	Strana	64
Postup v prípade poškodenia v záruke.	Strana	64
Servis	Strana	65

Použité výstražné upozornenia a symboly

V návode na používanie, v krátkom návode a na obale sa používajú nasledovné varovné 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.		Bezpečný pre potraviny Tento výrobok žiadnym spôsobom negatívne neovplyvňuje na chuť alebo vôňu.
			Striedavý prúd/striedavé napätie
	UPOZORNENIE: Tento symbol so signálnym slovom „Upozornenie“ ponúka ďalšie užitočné informácie.		Koš 2 a panvica 5 sú vhodné do umývačky riadu.
	Deti nikdy nenechávajú hrať sa s obalovým materiálom alebo s produktom bez dozoru.		Značka CE potvrdzuje zhodu so smernicami EÚ, ktoré sú relevantné pre produkt.
 	Bezpečnostné upozornenia Manipulačné pokyny		

DIGITÁLNA TEPLOVZDUŠNÁ FRITÉZA XL

● Krátky návod

Tento dokument je skrátenou tlačenu verziou celého návodu na ovládanie. Naskenovaním QR kódu sa dostanete priamo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a zadáním čísla výrobku (IAN) 460033_2401 si môžete prezrieť a stiahnuť kompletný návod na ovládanie.

Tento krátky návod je súčasťou tohto výrobku. Pred použitím výrobku sa oboznámte so všetkými obslužnými a bezpečnostnými upozorneniami. Krátky návod si dobre uschovajte a v prípade postúpenia výrobku ďalším osobám im odovzdajte aj všetky dokumenty patriace k výrobku.

● Použitie v súlade s určením

- Tento produkt je vhodný 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.

● Popis súčiastok

- 1 Displej (s ovládacím panelom)
- 2 Kôš
- 3 Tlačidlo na uvoľnenie koša (s ochranným krytom)
- 4 Hranica plnenia **MAX** (vnútorná strana)
- 5 Panvica
- 6 Varný priestor
- 7 Rukoväť
- 8 Ventiláčné štrbiny
- 9 Miesto na navinutie kábla
- 10 Napájací kábel so sieťovou zástrčkou

Displej (s ovládacím panelom)

- 11 Indikátor výberu menu
- 12 Indikátor zapnutého udržiavania teploty
- 13 Indikátor zapnutého časovača oneskorenia
- 14 Indikátor hodnoty (teplota a čas)
- 15 Indikátor jednotky teploty
- 16 Indikátor jednotky minút
- 17 Indikátor výberu menu
- 18 Tlačidlo (+) (predĺženie času prípravy)
- 19 Tlačidlo (-) (skrátene času prípravy)
- 20 Tlačidlo (alarm)
- 21 Tlačidlo (časovač oneskorenia)
- 22 Tlačidlo (pohotovostný režim)
- 23 Indikátor zapnutého ventilátora
- 24 Tlačidlo (spustenie/pozastavenie)
- 25 Tlačidlo (udržiavanie teploty)
- 26 Tlačidlo (výber menu)
- 27 Tlačidlo (znížiť teplotu)
- 28 Tlačidlo (zvýšiť teplotu)

● Technické údaje

Vstupné napätie:	220–240 V~, 50–60 Hz
Trieda ochrany:	I
Príkon:	2150 W
Príkon v pohotovostnom režime:	0,4 W
Teplota pri varení:	60 °C až 200 °C
Čas ohrievania:	1 až 60 minút



Bezpečnostné upozornenia

**PRED PRVÝM POUŽITÍM
PRODUKTU SA OBOZNÁMTE
SO VŠETKÝMI POKYNNI NA
POUŽITIE A BEZPEČNOSTNÝMI**

POKYNNI! 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 výrobku a z toho vyplývajúcich nebezpečenstiev.
- Produkt nesmú čistiť alebo obsluhovať deti, jedine, ak by boli staršie ako 8 rokov a pod dozorom dospeléj 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 nekladajte 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.
- 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!** Keď je produkt v prevádzke, dvere alebo vonkajšie povrchy môžu byť horúce. Deti a zvieratá nenechávajú 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!** Aby sa zabránilo nadmernému prehriatiu, nesmie sa produkt počas prevádzky zakrývať.

- ⚠ **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.
- Dodržte minimálne 10 cm priestor vo všetkých smeroch okolo produktu, aby bolo zabezpečené dostatočné vetranie.

Upozornenia k inštalácii

- 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. Produkt plňte iba po hranicu plnenia **MAX** [4]. Je to dôležité, aby sa potraviny, alobal ani vložená nádoba nedostali do priameho kontaktu s vyhrievacím prvkom.

- Do koša [2] nevkladajte viac ako 1,4 kg potravín a riadu (napr. alobalu alebo vložené nádoby). 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**

1. Odstráňte všetky obalové materiály.
- 1 **UPOZORNENIE:** Prípadné zvyšky z výroby spôsobujú pri prvom uvedení do prevádzky zápach. Je to normálne a neznamená to žiadnu poruchu produktu.
2. Aby ste odstránili všetky zvyšky z výroby, zapnite produkt na pribl. 10 až 15 minút na 200 °C len s prázdnu panvicou [5]. Zaisťte dostatočné vetranie.
3. Čistenie produktu (pozrite „Čistenie a starostlivosť“).

● **Obsluha**

Indikátor	Stav	Stlačíť (Áno/Nie)	Funkcia
Tlačidlo [18] [19] [22] [27] [28]	Zapnuté (svieti)	Áno	Raz stlačte, aby sa aktivovala funkcia. Zaznie 1 akustický signál.
Tlačidlo [24] [26]	Zapnuté (svieti) a bliká	Áno	Keď je program prerušený, stlačte jedenkrát, ak chcete upraviť funkciu alebo pokračovať v programe.

Indikátor	Stav	Stlačíř (Áno/Nie)	Funkcia
Tlačidlo na nastavenie funkcie	Bliká	Áno	Príslušná funkcia je aktivovaná a upravuje sa. Ak chcete funkciu zrušiť, podržte stlačené 3 sekundy. Zaznie 1 akustický signál.
	Zapnuté (svieti)	Áno	V režime výberu programu je funkcia na výber. V režime varenia je funkcia aktivovaná. Ak chcete funkciu upraviť, stlačte raz. Ak chcete funkciu zrušiť, podržte stlačené 3 sekundy. Zaznie 1 akustický signál.
Displej s výberom menu	Zapnuté (svieti)	Nie	V režime výberu programu je funkcia k dispozícii na výber. V režime varenia je funkcia aktivovaná.
	Bliká	Áno	Príslušná funkcia je aktivovaná a upravuje sa.
	Zapnuté (svieti)	Nie	Vyhrievací prvok a ventilátor sú v prevádzke.
	Bliká	Nie	Len ventilátor je v prevádzke.
	Zapnuté (svieti)	Nie	Príslušná funkcia je v prevádzke.

❗ UPOZORNENIA:

- ❑ V kapitole „Pomocná tabuľka“ si prečítajte, ktoré jedlá je potrebné počas varenia premiešať. Odporúčame pripravované jedlo premiešavať 5 až 10 sekúnd po približne tretine a dvoch tretinách nastaveného času prípravy. Takýmto spôsobom dosiahnete rovnomerný výsledok varenia.
Ako dosiahnuť lepšie výsledky varenia: Podľa pokynov alarmu „potriasť“ jedlom počas varenia viackrát potraсте/ obráťte ho (príklad: Hranolkami počas varenia 3–4x potraсте).
- ❑ Kôš vkladajte vždy vodorovne a bez tlaku na panvicu . Uzáver musí počuteľne a citelne zapadnúť na svoje miesto (obr. B).

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

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

● Pohotovostný režim

- ❑ Keď produkt zapojíte do elektriny, automaticky sa prepne do pohotovostného režimu. Na indikátore hodnoty sa zobrazí „---“.
- ❑ Ak v režime výberu programu do 60 sekúnd nestlačíte žiadne tlačidlo, produkt sa prepne do pohotovostného režimu.

● Príprava

1. Produkt zapojte do vhodnej zásuvky. svieti a na indikátore hodnoty sa objaví „---“. Zaznie 1 akustický signál.

2. Kôš naplňte pripravovaným jedlom. Neprekračujte označenú hranicu plnenia **MAX** (na vnútornej strane koša).
3. Vložte panvicu s naplneným košom do varného priestoru .

⚠ OPAĽNE! Riziko poškodenia produktu!

Nenapliňajte do panvice žiadne tekutiny (napr. olej alebo vodu). To by mohlo negatívne ovplyvniť funkčnosť produktu.

● Výber programu

- ❑ Prepnite sa do režimu výberu programu:
 - Stlačte .
 - Všetky indikátory okrem a svietia.
- ❑ 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 prispôbiť:

Tlačidlo	Funkcia (teplota)
	Zvýšiť teplotu (max. 200 °C)
	Znížiť teplotu (min. 60 °C)

Tlačidlo	Funkcia (čas)
	Predĺžiť čas (max. 60 minút)
	Skrátiť čas (min. 1 minúta)

Výber programu

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

- ❑ Stlačte , aby ste mohli zvoliť program. Zvolený program bliká. Nezvolené programy svietia.

Pripravované jedlo	°C	min	Opt. množstvo	Intervaly*
Prednastavenie	180	15	-	-
Ryba	160	25	500 g	každých 10 min.
Koláč	160	15	6 x 50 g	-
Zelenina	180	10	400 g	každé 3 min.
Slanina	200	8	200 g	každé 4 min.
Kuracie stehná	200	25	500 g	každých 7 min.
Hranolky	180	20	500 g	každých 5 min.
Kurča	200	35	1000 g	každých 10 min.
Steak	180	15	500 g	každých 7 min.
Krevety	160	20	600 g	každých 5 min.
Chlieb	180	10	200 g	každých 5 min.
* Intervaly: Potriasť, otočiť, prevrátiť				

Nastaviť alarm

Môžete nastaviť alarm, aby vám pripomínal, kedy máte pripravené jedlo premiešať.

- Príprava: Vykonajte nastavenia (pozri „Výber programu“).
 - Zapnúť alarm: Stlačte 20.
- Bliká 20. Alarm je prednastavený na každých 5 minút.
- Voliteľné intervaly: 1 až 60 minút (v krokoch po 1 minúte).

Tlačidlo	Funkcia (čas)
+ 18	Predĺžiť čas (max. 60 minút)
- 19	Skrátiť čas (min. 1 minúta)

- Po nastavení času alarmu nemusíte stlačiť žiadne tlačidlo na spustenie opakovaného alarmu.
- Po nastavení alarmu: Ak chcete upraviť teplotu/čas varenia alebo ak chcete zvoliť iné menu, stlačte 26 alebo počkajte 10 sekúnd, aby ste pokračovali v nastaveniach hlavného programu.
- Ak chcete aktivovať/upraviť funkciu udržiavania teploty alebo časovač oneskorenia, stlačte 25 alebo 21.
- Keď sa začne varenie, spustí sa aj funkcia alarmu. 20 svieti naďalej.
- Zrušenie alarmu: Stlačením 24 prerušíte varenie. Potom podržte 20 stlačené 3 sekundy.

UPOZORNENIA:

- Keď zaznie signál, proces varenia sa NEPRERUŠÍ. Alarm sa spustí znova a akustický signál zaznie na začiatku ďalšieho intervalu.
 - Prevádzka bude prerušená, keď vytiahnete panvicu 5 z varného priestoru 6.
 - Keď panvicu 5 znova vložíte dovnútra, bude varenie automaticky pokračovať.
- Ak by kombinovaná hmotnosť koša 2, panvice 5 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 24. Začne sa varenie.

UPOZORNENIA:

- Počas varenia sú aktívne nasledovné indikátory:
 - Svetí 23
 - Zvolený indikátor výberu menu 11 17 sa rozsvieti. Zostávajúce nezvolené menu zhasne.
- Ak chcete zrušiť všetky nastavenia a prerušiť prevádzku, držte 3 sekundy stlačené 26. Produkt sa prepne do režimu výberu programu.
- Počas varenia sa na displeji 1 striedavo zobrazuje nastavená teplota a zostávajúci čas prípravy. Teplota 18 a časovač 27 28 sa dajú nastaviť kedykoľvek počas varenia.
- Po ukončení varenia je ventilátor ešte 1 minútu v prevádzke, aby sa produkt ochladil. Indikátor hodnoty 14 odpočítava zostávajúci čas (v sekundách). 22 a 23 blikajú počas chladenia.
- Ak chcete produkt počas chladenia prepnúť do pohotovostného režimu, podržte 22 stlačené 3 sekundy.
- Po ukončení chladenia sa produkt prepne do pohotovostného režimu. 5 x zaznie dvojitý akustický signál.
- Panvicu 5 môžete kedykoľvek vybrať, nemusíte čakať na vypnutie ventilátora. Všetky indikátory zhasnú a na indikátore hodnoty 14 sa objaví „- - -“.

Prerušenie varenia

Varenie môžete prerušiť napr. na dodatočnú zmenu nastavenia.

- Prerušiť varenie (režim prerušenia): Stlačte 24.
- Po prerušení varenia: 23, 24, 26 a zvolený indikátor výberu menu 11 17 blikajú.
- Pokračovanie varenia: Znova stlačte 24.

Prerušiť varenie

- Počas varenia podržte 22 stlačené 3 sekundy.
- Po ukončení varenia je ventilátor ešte 1 minútu v prevádzke, aby sa produkt ochladil.

- Prípadne stlačením **[26]** na 3 sekundy zrušíte všetky nastavenia a prerušíte prevádzku. Produkt sa prepne do režimu výberu programu. V tomto prípade produkt vyneschá funkciu chladenia.

● Udržiavať teplotu

- Keď varenie prerušíte stlačením **[24]**, stlačte **[25]**, aby sa na konci varenia automaticky spustila funkcia udržiavania teploty. **[25]** bliká, keď funkciu udržiavania teploty nastavujete, a svieti, keď je funkcia udržiavania teploty aktivovaná.
- Na začiatku je teplota prednastavená na 80 °C a čas na 30 minút.
Len čas sa dá prispôbiť:

Tlačidlo	Funkcia (čas)
[18]	Predĺžiť čas (max. 60 minút)
[19]	Skrátiť čas (min. 1 minúta)

- Po nastavení času udržiavania teploty nemusíte stláčať žiadne tlačidlo na spustenie opakovanej funkcie udržiavania teploty.
- Po nastavení funkcie udržiavania teploty: Ak chcete upraviť teplotu/čas varenia alebo ak chcete zvoliť iné menu, stlačte **[26]** alebo počkajte 10 sekúnd, aby ste pokračovali v nastaveniach hlavného programu.
- Ak chcete aktivovať/upraviť funkciu alarmu alebo časovač oneskorenia, stlačte **[20]** alebo **[21]**.
- Počas varenia svieti **[25]**, a tým signalizuje, že je aktivovaná funkcia udržiavania teploty.
- Po ukončení varenia sa produkt automaticky prepne do režimu udržiavania teploty.
5x zaznie jeden akustický signál. Svieti **[12]**.
- Zrušiť aktiváciu režimu udržiavania teploty: Stlačením **[24]** prerušíte varenie. Potom podržte **[25]** stlačené 3 sekundy.
- Preruší režim udržiavania teploty: Tlačidlo **[22]** podržte stlačené 3 sekundy.

● Časovač oneskorenia

Varenie môžete spustiť po ukončení odpočítavania. Nastavenie časovača oneskorenia sa dá vykonať kedykoľvek počas výberu programu, a to rovnakým spôsobom ako funkcia alarmu alebo funkcia udržiavania teploty.

- Ak chcete aktivovať časovač oneskorenia, stlačte **[21]**.
Odpočítavanie je prednastavené na 5 minút.
- Po nastavení časovača oneskorenia: Ak chcete upraviť teplotu/čas varenia alebo ak chcete zvoliť iné menu, stlačte **[26]** alebo počkajte 10 sekúnd, aby ste pokračovali v nastaveniach hlavného programu.
- Ak chcete aktivovať/upraviť funkciu alarmu alebo funkciu udržiavania teploty, stlačte **[20]** alebo **[25]**.

Tlačidlo	Funkcia (čas)
[18]	Predĺžiť čas (max. 60 minút)
[19]	Skrátiť čas (min. 1 minúta)

- Stlačte **[24]**, **[27]** a **[28]** zhasnú. Čas funkcie sa dá nastaviť stlačením **[18]** a **[19]**. Počas odpočítavania svieti **[13]**. Na indikátore hodnoty **[14]** sa zobrazí zostávajúci čas.
- Po uplynutí odpočítavania sa spustí varenie. **[21]** a **[13]** zhasnú.
Svieti **[23]**. Zaznie 1 akustický signál.

● Vybratie koša z panvice

Kôš **[2]** a panvicu **[5]** môžete od seba oddeliť. To môže veľmi pomôcť pri lepšom premiešaní pripravovaného jedla alebo na očistenie jednotlivých častí.

1. Vyberte panvicu **[5]** s košom **[2]** z varného priestoru **[6]**.
2. Panvicu **[5]** odložte na vhodný povrch (rovný, stabilný, teplovzdorný).
3. Kryt tlačidla na uvoľnenie koša **[3]** posuňte dopredu.
4. Stlačte tlačidlo uvoľnenia koša **[3]**.
5. Kôš **[2]** vyberte za rukoväť **[7]** z panvice **[5]**.
6. Keď kôš **[2]** vložíte do panvice **[5]**, musí počuťne a citelne zapadnúť na svoje miesto.

● Vybratie pripraveného jedla

- Odporúčame vyberať pripravované jedlo pomocou kuchynského náradia (napr. kuchynských klieští).
- Keď chcete pripravené jedlo z koša **[2]** vysypať, najprv ho oddelte od panvice **[5]**. V panvici sa môžu nahromadiť horúce kvapaliny, ktoré môžu nekontrolovane vytečť.

● Pomocná tabuľka

Potravina	Odporúčané množstvo (g)	Čas varenia (min)	Tepl. (°C)	Potrebné premiešať	Príprava
Zemiaky a hranolky					
Hlbokomrazené hranolky (tenké)	500–1400	20–30	180	Á	
Hlbokomrazené hranolky (hrubé)	500–1400	20–30	180	Á	
Domáce hranolky (8 x 8 mm)	¹ 500–1400	20–30	180	Á	
Domáce zemiaky nakrájané na väčšie kúsky	¹ 300–800	18–22	180	Á	
Domáce zemiaky nakrájané na kocky	¹ 300–750	12–18	180	Á	
Zemiakové placky	500	20	180	Á	
Zapečené zemiaky	500	30–40	160	Á	
Mäso a hydina					
Steak	³ 100–500	7–15	180	Á	
Jahňacie kotlety	³ 100–500	10–14	180	N	
Hamburger	³ 100–500	7–14	180	N	
Klobása	³ 100–500	8–10	180	N	
Stehno z hydiny	³ 300–1000	25	200	Á	
Kuracie prsia	³ 100–500	10–15	180	N	
Ryby a plody mora					
Krevety	³ 100–600	20	160	Á	
Filety z lososa	^{1,3} 100–500	16–21	160	N	
Koruška polárna	^{1,3} 300	15	160	Á	
Filé z tresky	^{1,3} 100–500	20–25	160	N	
Zelenina					
Okra	¹ 100–200	8	160	N	Odkrojíte hlavu a prekrojte na polovicu.
Špargľa	¹ 100–500	6–10	180	N	Prekrojte na polovicu.
Ryža	¹ 200–600	6–9	200	Á	Ošúpte a odstráňte vlásky kukurice.
Paprika	¹ 200–400	8	200	Á	Odstráňte hlavu a vnútro. Rozkrojíte na 2–4 kusy.
¹ = pridajte + ½ čajovej lyžičky oleja ² = použite formu na pečenie ³ = marinujte s korením (vždy podľa chuti)					

Potravina	Odporúčané množstvo (g)	Čas varenia (min)	Tepl. (°C)	Potrebné premiešať	Príprava
Rýchle občerstvenie					
Samosa	100–400	12–15	200	Á	
Mrazené kuracie nugety	100–700	6–10	200	Á	
Mrazené rybie prsty	100–400	6–10	200	N	
Mrazené, vyprážané syrové tyčinky	100–400	8–12	180	N	
Plnená zelenina	100–400	10	180	N	
Pečenie					
Koláč ²	6 x 50 – 9 x 50	15	160	N	
Sendvič	2 kusy	4–6	180	N	
Krutóny	400	6–10	180	N	
¹ = pridajte + ½ čajovej lyžičky oleja ² = použite formu na pečenie ³ = marinujte s korením (vždy podľa chuti)					

- 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 formy na pečenie alebo zapiekacej misy nesmie prekročiť hranicu plnenia **MAX** [4] v koši [2].

● Recepty

● Chrumkavý Hot Dog so syrom

Prísady

4	Párky
4	Hotdogové rožky
Podľa chuti	Nastrúhaný syr čedar
Voliteľné	Kečup
Voliteľné	Horčica

Príprava

1. Produkt predhrejte na 180 °C.
2. Párky položte do koša [2]. Varte 8 minút na 180 °C. Vyberte párky z koša.
3. Uvarené párky dajte do hotdogových rožkov.
4. Strúhaný syr čedar dajte na párky a hotdogové rožky.
5. Hot Dog dajte znova do koša [2]. Varte 1 až 2 minúty, kým sa syr rozpustí.
6. Keď varenie skončí, položte Hot Dog na tanier.
7. Podľa chuti servírujte s kečupom a horčicou.

● Cibuľovo-syrový slaný koláč s hříbmi

Prísady

3	Vajcia
2 šálky	Hríbov, očistených
1	Červená cibuľa
1 PL	Olivového oleja
3 PL	Syra, rozdrobeného
1 štipka	Soli

Príprava

1. Červenú cibuľu očistíte a nakrájajte na 5 mm tenké plátky. Očistíte hříby; nakrájajte na 5 mm tenké plátky.
 2. Opražte na panvici na olivovom oleji pri strednom plameni cibuľu a hříby, kým zmäknú. Odložte zo sporáka a položte na suchú kuchynskú utierku, kým sa pripravené jedlo ochladí.
 3. Produkt predhrejte na 180 °C.
 4. V miske vyšľahajte 3 vajcia. Dôkladne a silne vyšľahajte. Pridajte štipku soli.
 5. Na vnútornú stranu dno formy na nákyv nastriekajte olej v spreji.
 6. Vajčička prelejte do formy, potom pridajte zmes cibule a húb a na koniec syr.
 7. Vložte misku na pečenie do koša [2]. Pripravené jedlo varte v produkte 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 tento je po vytiahnutí čistý.

● Pikantné kurča

Prísady

6	Kuracích stehien
1	Strúčik cesnaku
1 ČL	Horčice
3 ČL	Cukru
2 ČL	Mletého čili
2 ČL	Olivového oleja
Podľa chuti	Čierne korenie a soľ

Príprava

1. Produkt predhrejte na 200 °C.
2. V miske rozdrvte cesnak a premiešajte s cukrom, olivovým olejom, práškovým čili a horčicou.
3. Osolte a okoreňte čiernym korením.
4. Kuracie stehná potrite marinádou. Nechajte odstáť 20 minút.
5. Kuracie stehná vložte do produktu. Varte 10 minút.
6. Teplotu nastavte na 140 °C. Varte ďalších 10 minút.
7. Po ukončení varenia preložte kuracie stehná na tanier.

● Paprikové krúžky

Prísady

50 g	Múky
2	Vajcia
20 ml	Vody
2 PL	Rastlinného oleja
1 ČL	Soli
1 ČL	Čierneho korenia
1 ČL	Mletej papriky
50 g	Strúhanky
2	Papriky

Príprava

1. Produkt predhrejte na 200 °C.
2. Múku dajte do malej misky.
3. V druhej malej miske vyšľahajte vajcia s vodou.
4. V ďalšej malej miske zmiešajte rastlinný olej, soľ, čierne korenie, mletú papriku a strúhanku, kým sa všetky ingrediencie dobre nepremiešajú.
5. Z paprik odkrojíte hlavy a odstráňte vnútro.
6. Každú papriku rozkrojíte na 4 kusy a odstráňte spodnú časť.
7. Nakrájané papriky posypte múkou.
8. Papriky namočte do vyšľahaného vajca.

9. Papriky nechajte namočené v zmesi, až kým nebudú úplne obalené.
10. Papriky vložte do koša [2]. Z každej strany varte 5 minút.

● Pečené vajce so slaninou a špenátom

- ☐ Potrebne: 6 foriem na muffin

Prísady

4 krajce	Slanina
Pár kvapiek	Rastlinného oleja
6	Vajcia
6 PL	Mlieka
30 g	Špenátu
Podľa chuti	Nastrúhaný syr čedar
Podľa chuti	Soľ a čierne korenie

Príprava

1. Produkt predhrejte na 200 °C.
2. Slaninu vložte do koša [2]. Z každej strany varte 2 minút.
3. Slaninu vyberte, pokrájajte na plátky a odložte nabok.
4. Formy na muffin vymastite olejom.
5. Do každej formy na muffin rozbité 1 vajce. Vajcia nešľahajte.
6. Do každej formy na muffin pridajte mlieko, špenát a slaninu.
7. Do každej formy na muffin pridajte strúhaný syr čedar, soľ a čierne korenie.
8. Formy na muffin vložte do koša [2]. Varte 8 minút na 160 °C.

● Kurča

Prísady

1000 g	Kurčafa
5 ČL	Olivového oleja
30 g	Masla
40 g	Medu
Podľa chuti	Čierne korenie a soľ

Príprava

1. Kurča potrite olivovým olejom, čiernym korením a soľou. Marinujte 1 hodinu.
2. Produkt predhrejte na 200 °C.
3. Roztopte maslo a zmiešajte ho s medom.
4. Kurča potrite maslovo-medovou zmesou.
5. Kurča vložte do koša [2]. Varte 20 minút na 200 °C.
6. Kurča obráťte. Varte ďalších 20 minút.

● Zemiaky v alobale

Prísady

3	Zemiaky (200–300 g)
60 g	Cibule
80 g	Slanina
3 ČL	Olivového oleja
30 g	Syra
30 g	Majonézy
Podľa chuti	Čierne korenie a soľ

Príprava

1. Zemiaky očistite kefkou.
2. Zemiaky potrite olivovým olejom.
3. Slaninu a cibuľu nakrájajte na malé kúsky.
4. Zemiak zabaľte do alobalu, aby sa nerozvarili.
5. Zemiaky vložte do koša [2]. Varte 30 minút na 200 °C.
6. Zapichnete do zemiaka vidličku. Zemiaky sú hotové, ak sa dá vidlička ľahko zapichnúť aj vytiahnuť.
7. Zemiaky vyberte a prekrojte len do polovice. Zemiaky neprekrojíte úplne.
8. Ochuťte čiernym korením a soľou.
9. Do zemiakov vložte slaninu, cibuľu a syr.
10. Zemiaky vložte do koša [2]. Varte 10 minút na 180 °C.
11. Zemiaky servírujte s majonézou.

● Malý koláčik

- ☐ Potrebne: 6 papierových formičiek na cupcake

Prísady

110 g	Soleného masla
110 g	Kryštálového cukru
3	Vajcia
150 g	Bielej pšeničnej múky
5 g	Prášku do pečiva
1/8 ČL	Soli

Príprava

1. Vajcia vyšľahajte do peny a zamiešajte do nich cukor.
2. Maslo nechajte zmäknúť a miešajte ho s ostatnými ingredienciami, až kým zmes nebude mäkká a mať svetlú farbu.
3. Zmes naplňte do papierových formičiek na cupcake.
4. Produkt predhrejte na 160 °C.
5. Papierové formičky na cupcake so zmesou vložte do koša [2].
6. Zvoľte automatický program na cupcake a varte 15 minút na 160 °C.

● Žemle

Prísady

230 g	Chlebovej múky
1	Vajce
25 g	Cukru
3 g	Droždia
100 ml	Mlieka
10 g	Sladkej smotany
15 g	Masla

Príprava

1. Vajce vyšľahajte do peny a zamiešajte doň múku, cukor a droždie.
2. Do cesta pridajte mlieko a smotanu. Mieste 15–20 minút.
3. Odložte bokom na pribl. 1 hodinu (kým sa objem nezdvajinásobi).
4. Cesto rozkrojte na 7 častí. Mieste 10–15 minút.
5. 7 kusov vložte do koša [2]. Čakajte ďalších 30 minút.
6. Varte 15 minút na 160 °C.
7. Roztopte maslo a natrite ním žemle. Varte ďalších 5 minút.

● Rybie filé

Prísady

300 g	Rybie filé
1	Citrón
2	Strúčiky cesnaku
1	Šalotka
20 g	Masla
Podľa chuti	Čierne korenie a soľ

Príprava

1. Rybu ochuťte čiernym korením a soľou.
2. Citrón prekrojte na polovicu. Polovicu citróna nakrájajte na plátky a položte ich pod rybie filé.
3. Roztlačte 1 strúčik cesnaku, pokrájajte šalotku na plátky a položte ich pod rybie filé.
4. Rybie filé vložte do koša [2]. Varte 15 minút na 180 °C.
5. Roztopte maslo a pridajte 1 strúčik cesnaku.
6. Rybie filé pokvapkajte cesnakovým maslom. Varte 3 minút na 180 °C.
7. Na rybie filé vytlačte druhú polovicu citróna.

● 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 6 ☐ Napájací kábel so sieťovou zástrčkou 10	⚠ VÝSTRAHA! Počas čistenia alebo prevádzky produkt neponárajte do vody alebo inej kvapaliny. Produkt nekladajte pod tečúcu vodu. ☐ Produkt pred čistením odpojte od elektrickej siete. ☐ Na čistenie nepoužívajte žiadne prostriedky na drhnutie, agresívne roztoky alebo tvrdé kefy. ☐ Produkt čistite mierne navlhčenou handrou. V prípade potreby môžete použiť mierny čistiaci prostriedok.
☐ Kôš 2 ☐ Panvica 5	☐ Panvicu a kôš môžete umývať ručne ako bežný riad: Obidve časti dôkladne očistíte horúcou vodou a čistiacim prostriedkom. Jednou rukou opatrne pridržavajte horné teleso produktu. Druhou rukou ťahajte rukoväť 7 , 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.

● Likvidácia

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



Všimajte 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:



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

Výrobok bol starostlivo vyrobený v súlade s prísnyimi smernicami kvality a pred dodaním dôkladne otestovaný. V prípade materiálových alebo výrobných chýb máte zákonné práva voči predajcovi výrobku. Vaše zákonné práva nie sú žiadnym spôsobom obmedzené našou zárukou uvedenou nižšie.

Záruka na tento výrobok je 3 roky od dátumu nákupu. Záručná doba začína plynúť dátumom kúpy. Originál dokladu o kúpe si uschovajte na bezpečnom mieste, pretože tento doklad je potrebný ako dôkaz o kúpe.

Akkoľvek poškodenie alebo nedostatky prítomné už v čase nákupu je potrebné nahlásiť ihneď po vybalení výrobku.

Ak sa v priebehu 3 rokov od dátumu zakúpenia preukáže, že výrobok vykazuje chyby materiálu alebo spracovania, podľa vlastného uváženia Vám ho bezplatne opravíme alebo vymeníme. Záručná doba sa na základe poskytnutej záručnej reklamácie nepredlžuje. To platí aj pre vymenené alebo opravené diely.

Táto záruka je neplatná, ak bol výrobok poškodený alebo nesprávne používaný alebo udržiavaný.

Záruka sa vzťahuje na chyby materiálu a výrobné chyby. Táto záruka sa nevzťahuje na časti výrobku, ktoré podliehajú bežnému opotrebovaniu, a preto sa považujú za opotrebovateľné diely (napr. batérie, nabíjateľné batérie, hadice, atramentové kazety), ani na poškodenie krehkých častí, napr. spínačov alebo častí zo skla.

● Postup v prípade poškodenia v záruke

Pre zarúčenie rýchleho spracovania Vašej požiadavky dodržte prosím nasledujúce pokyny:

Pre všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (IAN 460033_2401) 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 listok) a uvedením, v čom spočíva nedostatok a kedy sa vyskytol, bezplatne odoslať na Vám oznámenú adresu servisného pracoviska.

● **Servis**



Servis Slovensko

Tel.: 0800 008158

E-pošta: owim@lidl.sk



Verwendete Warnhinweise und Symbole	Seite	67
Kurzanleitung	Seite	67
Bestimmungsgemäße Verwendung	Seite	67
Teilebeschreibung	Seite	68
Technische Daten	Seite	68
Sicherheitsanweisungen	Seite	68
Vor der ersten Verwendung	Seite	72
Bedienung	Seite	72
Standby-Modus	Seite	73
Vorbereitung	Seite	73
Programm auswählen	Seite	73
Garvorgang starten	Seite	74
Garvorgang unterbrechen	Seite	74
Garvorgang abbrechen	Seite	74
Warmhalten	Seite	74
Verzögerungs-Zeitschaltuhr	Seite	75
Korb von Pfanne trennen	Seite	75
Gargut entnehmen	Seite	75
Kochtabelle	Seite	75
Rezeptvorschläge	Seite	77
Knuspriger Hot Dog mit Käse	Seite	77
Zwiebel-Käsequiche mit Pilzen	Seite	77
Scharf gewürztes Hähnchen	Seite	78
Paprikaringe	Seite	78
Gebackenes Ei mit Speck und Spinat	Seite	78
Poularde	Seite	78
Folienkartoffeln	Seite	79
Kleiner Kuchen	Seite	79
Brötchen	Seite	79
Fischfilet	Seite	79
Reinigung und Pflege	Seite	80
Entsorgung	Seite	80
Garantie	Seite	80
Abwicklung im Garantiefall	Seite	81
Service	Seite	81

Verwendete Warnhinweise und Symbole

In der Bedienungsanleitung, der Kurzanleitung 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.
			Wechselstrom/-spannung
	HINWEIS: Dieses Symbol mit dem Signalwort „Hinweis“ bietet weitere nützliche Informationen.		Der Korb 2 und die Pfanne 5 sind spülmaschinengeeignet.
	Lassen Sie Kinder niemals mit dem Verpackungsmaterial oder dem Produkt unbeaufsichtigt.		Das CE-Zeichen bestätigt Konformität mit den für das Produkt zutreffenden EU-Richtlinien.
 	Sicherheitshinweise Handlungsanweisungen		

DIGITALE HEISSLUFT-FRITTEUSE XL

● Kurzanleitung

Bei diesem Dokument handelt es sich um eine verkürzte Druckausgabe der vollständigen Bedienungsanleitung. Durch das Scannen des QR-Codes gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 460033_2401 die vollständige Bedienungsanleitung einsehen und herunterladen.

Die Kurzanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Bewahren Sie die Kurzanleitung gut auf und händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

● Bestimmungsgemäße Verwendung

- Dieses Produkt 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.

● Teilebeschreibung

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

Display (mit Bedienpaneel)

- 11 Menüauswahl-Anzeige
- 12 Warmhalten-an-Anzeige 
- 13 Verzögerungs-Zeitschaltuhr-an-Anzeige 
- 14 Wertanzeige (Temperatur und Zeit)
- 15 Temperatureinheit-Anzeige
- 16 Minuteneinheit-Anzeige
- 17 Menüauswahl-Anzeige
- 18 Taste  (Garzeit verlängern)
- 19 Taste  (Garzeit verkürzen)
- 20 Taste  (Alarm)
- 21 Taste  (Verzögerungs-Zeitschaltuhr)
- 22 Taste  (Standby)
- 23 Ventilator-an-Anzeige 
- 24 Taste  (Start/Pause)
- 25 Taste  (Warmhalten)
- 26 Taste  (Menüauswahl)
- 27 Taste  (Temperatur verringern)
- 28 Taste  (Temperatur erhöhen)

● Technische Daten

Eingangsspannung:	220-240 V~, 50-60 Hz
Schutzklasse:	I
Leistungsaufnahme:	2 150 W
Standby-Leistungsaufnahme:	0,4 W
Gartemperatur:	60 °C 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 Ersticken Gefahr 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!

Stromschlagrisiko!

Versuchen Sie nicht, das Produkt selbstständig zu reparieren. Im Fall einer Fehlfunktion dürfen Reparaturen ausschließlich von qualifiziertem 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.

- 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!** Die Tür oder die äußere Oberfläche kann heiß werden, wenn das Produkt in Betrieb ist. 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!
Um eine Überhitzung zu vermeiden, darf das Produkt während des Betriebs nicht abgedeckt werden.

⚠ 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.
- Lassen Sie mindestens 10 cm in allen Richtungen um das Produkt Platz, um eine ausreichende Belüftung zu gewährleisten.

Aufstellhinweise

- 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 das Produkt nur bis zur Befüllungsgrenze **MAX** 4. Dies ist wichtig, damit weder Nahrungsmittel, Aluminiumfolie noch ein eingesetzter Behälter in direkten Kontakt mit dem Heizelement kommen.
- Geben Sie nicht mehr als 1,4 kg an Lebensmitteln und Kochgeschirr (z. B. Aluminiumfolie oder ein eingesetzter Behälter) 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“.

Bedienung

Anzeige	Status	Drücken (Ja/Nein)	Funktion
Taste 18 19 22 27 28	Ein (leuchtet)	Ja	Einmal drücken, um die Funktion zu aktivieren. 1 Signalton ertönt.
Taste 24 26	Ein (leuchtet) und blinkt	Ja	Drücken Sie während eines angehaltenen Programms einmal, um die Funktion zu bearbeiten oder das Programm fortzusetzen.
Taste für Funktionseinstellungen 20 21 25	Blinkt	Ja	Die entsprechende Funktion ist aktiviert und wird bearbeitet. Halten Sie 3 Sekunden lang gedrückt, um die Funktion abzubrechen. 1 Signalton ertönt.
	Ein (leuchtet)	Ja	Im Programm-Auswahlmodus steht die Funktion zur Auswahl. Im Garmodus ist die Funktion aktiviert. Einmal drücken, um die Funktion zu bearbeiten. Halten Sie 3 Sekunden lang gedrückt, um die Funktion abzubrechen. 1 Signalton ertönt.
Anzeige der Menüauswahl 11 17	Ein (leuchtet)	Nein	Im Programm-Auswahlmodus ist die Funktion zur Auswahl verfügbar. Im Garmodus ist die Funktion aktiviert.
	Blinkt	Ja	Die entsprechende Funktion ist aktiviert und wird bearbeitet.
☞ 23	Ein (leuchtet)	Nein	Heizelement und Ventilator sind in Betrieb.
	Blinkt	Nein	Nur der Ventilator ist in Betrieb.
☞ 12/13	Ein (leuchtet)	Nein	Die entsprechende Funktion ist in Betrieb.

HINWEISE:

- Lesen Sie im Kapitel „Kochtabelle“ nach, welche Speisen während des Garens geschüttelt werden sollten. Wir empfehlen, das Gargut nach etwa einem Drittel und nach zwei Dritteln der angesetzten Garzeit 5 bis 10 Sekunden lang zu schütteln. Auf diese Weise erzielen Sie ein gleichmäßiges Garergebnis. Bessere Garergebnisse erzielen: Schütteln/Wenden Sie Speisen während des Garvorgangs mehrmals entsprechend dem Schüttelalarm (Beispiel: Schütteln Sie Pommes Frites während des Garvorgangs 3–4x). Falls Ihnen das Schütteln schwerfällt, verwenden Sie ein Hilfsmittel (z. B. Löffel).

Vor der ersten Verwendung

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
- ① **HINWEIS:** Eventuelle Produktionsrückstände führen bei der Erstinbetriebnahme zu einer Geruchsbildung. Dies ist normal und deutet nicht auf eine Fehlfunktion des Produktes hin.
2. Betreiben Sie das Produkt mit einer leeren Pfanne 5 für ca. 10 bis 15 Minuten bei 200 °C, um jegliche Produktionsrückstände zu entfernen. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung.
3. Reinigen Sie das Produkt (s. „Reinigung und Pflege“).

- Setzen Sie den Korb 2 immer waagrecht und ohne Druck in die Pfanne 5 ein. Der Verschluss muss hörbar und spürbar einrasten (Abb. B).

⚠ ACHTUNG! Risiko von Produktschäden! Drücken Sie niemals die Korbentriegelung 3, wenn Sie den Korb 2 und die Pfanne 5 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).

● Standby-Modus

- Das Produkt schaltet automatisch in den Standby-Modus, sobald es mit der Stromversorgung verbunden ist. In der Wertanzeige **14** erscheint „---“.
- Falls im Programm-Auswahlmodus 60 Sekunden lang keine Taste gedrückt wird, wechselt das Produkt in den Standby-Modus.

● Vorbereitung

1. Schließen Sie das Produkt an eine geeignete Steckdose an. **22** leuchtet und in der Wertanzeige **14** erscheint „---“. 1 Signalton ertönt.
2. Befüllen Sie den Korb **2** mit dem Gargut. Überschreiten Sie nicht die Befüllungsgrenze **MAX 4** (auf der Korbinnenseite).
3. Setzen Sie die Pfanne **5** mit dem gefüllten Korb **2** in den Garraum **6** ein.

⚠ ACHTUNG! Risiko von Produktschäden! Füllen Sie keine Flüssigkeiten (z. B. Öl oder Wasser) in die Pfanne **5**. Dies könnte die Funktionsweise des Produkts beeinträchtigen.

● Programm auswählen

- In den Programm-Auswahlmodus wechseln:
 - Drücken Sie **22**.
 - Alle Anzeigen, außer **12**, **13** und **23**, leuchten.
- 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)
28	Temperatur erhöhen (max. 200 °C)
27	Temperatur verringern (min. 60 °C)

Taste	Funktion (Zeit)
18	Zeit verlängern (max. 60 Minuten)
19	Zeit verkürzen (min. 1 Minute)

Programm auswählen

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

- Drücken Sie **26**, um zwischen den Programmen zu wählen. Das ausgewählte Programm **11 17** blinkt. Nicht ausgewählte Programme leuchten.

Gargut	°C	min	Opt. Menge	Intervalle*
Voreinstellung	180	15	-	-
Fisch	160	25	500 g	alle 10 min
Kuchen	160	15	6 x 50 g	-
Gemüse	180	10	400 g	alle 3 min
Speck	200	8	200 g	alle 4 min
Hähnchenkeule	200	25	500 g	alle 7 min
Pommes Frites	180	20	500 g	alle 5 min
Hähnchen	200	35	1000 g	alle 10 min
Steak	180	15	500 g	alle 7 min
Garnelen	160	20	600 g	alle 5 min
Brot	180	10	200 g	alle 5 min
* Intervalle: Schütteln, umdrehen, wenden				

Alarm einstellen

Sie können einen Alarm einstellen, der Sie in Intervallen erinnert, das Gargut durchzumischen.

- Vorbereitung: Nehmen Sie die Einstellungen vor (s. „Programm auswählen“).
- Alarm einschalten: Drücken Sie **20**.
 20 blinkt. Der Alarm ist auf alle 5 Minuten voreingestellt.

Auswählbare Intervalle: 1 bis 60 Minuten (in Intervallen von je 1 Minute).

Taste	Funktion (Zeit)
18	Zeit verlängern (max. 60 Minuten)
19	Zeit verkürzen (min. 1 Minute)

- Nach dem Einstellen der Alarmzeit muss keine Taste gedrückt werden, um den Alarm erneut zu aktivieren.
- Nach dem Einstellen des Alarms: Falls Sie die Gartemperatur/-zeit bearbeiten oder ein anderes Menü wählen möchten, drücken Sie **26** oder warten Sie 10 Sekunden lang, um die Einstellungen des Hauptprogramms fortzusetzen.
- Falls Sie die Warmhaltefunktion oder die Verzögerungs-Zeitschaltuhr aktivieren/bearbeiten möchten, drücken Sie **25** oder **21**.
- Wenn der Garvorgang beginnt, dann beginnt auch die Alarmfunktion. **20** leuchtet weiterhin.

- Alarm abbrechen: Drücken Sie **24**, um den Garvorgang zu unterbrechen. Halten Sie dann **20** 3 Sekunden lang gedrückt.

HINWEISE:

- Wenn der Alarm ertönt, wird der Garvorgang NICHT unterbrochen. Der Alarm startet erneut und ertönt zum Ablauf des nächsten Alarmintervalls.
 - Der Betrieb wird erst unterbrochen, wenn Sie die Pfanne **5** aus dem Garraum **6** nehmen.
 - Wenn Sie die Pfanne **5** wieder einsetzen, wird der Garvorgang automatisch fortgesetzt.
- Falls das kombinierte Gewicht von Korb **2**, Pfanne **5** 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 **24**. Der Garvorgang startet.

HINWEISE:

- Während des Garens sind die folgenden Anzeigen aktiv:
 - **23** leuchtet
 - Die ausgewählte Menüauswahl-Anzeige **11 17** leuchtet auf. Das verbleibende nicht gewählte Menü erlischt.
- Um alle Einstellungen zu verwerfen und den Betrieb abzubreaken, halten Sie **26** 3 Sekunden lang gedrückt. Das Produkt wechselt in den Programm-Auswahlmodus.
- Während des Garens werden im Display **1** abwechselnd die eingestellte Temperatur und die verbleibende Garzeit angezeigt. Die Temperatur **18 19** und der Timer **27 28** können während des Garvorgangs jederzeit eingestellt werden.
- Nachdem der Garvorgang beendet wurde, läuft der Ventilator zur Kühlung des Produkts noch 1 Minute weiter. Die Wertanzeige **14** zählt die verbleibende Zeit (in Sekunden) herunter. **22** und **23** blinken während des Abkühlvorgangs.
- Um während des Abkühlvorgangs in den Standby-Modus zu wechseln, halten Sie **22** 3 Sekunden lang gedrückt.
- Wenn der Abkühlvorgang abgeschlossen ist, schaltet das Produkt in den Standby-Betrieb. Ein doppelter Signalton ertönt 5x.
- Sie können die Pfanne **5** jederzeit entnehmen und müssen nicht warten, bis sich der Ventilator ausgeschaltet hat. Alle Anzeigen erlöschen und in der Wertanzeige **14** erscheint „--“.

● **Garvorgang unterbrechen**

Sie können den Garvorgang unterbrechen, um z. B. nachträglich die Einstellungen zu ändern.

- Garvorgang unterbrechen (Pausen-Modus): Drücken Sie **24**.

- Wenn der Garvorgang unterbrochen ist: **23**, **24**, **26** und die ausgewählte Anzeige der Menüauswahl **11 17** blinken.
- Garvorgang fortsetzen: Drücken Sie **24** ein weiteres Mal.

● **Garvorgang abbrechen**

- Halten Sie während des Garvorgangs **22** 3 Sekunden lang gedrückt.
- Nachdem der Garvorgang abgebrochen wurde, läuft der Ventilator zur Kühlung des Produkts noch 1 Minute weiter.
- Alternativ halten Sie **26** 3 Sekunden lang gedrückt, um alle Einstellungen zu verwerfen und den Betrieb abzubreaken. Das Produkt wechselt in den Programm-Auswahlmodus. Das Produkt lässt in diesem Fall die Abkühlfunktion aus.

● **Warmhalten**

- Drücken Sie **25**, nachdem Sie den Garvorgang durch Drücken von **24** unterbrochen haben, um am Ende des Garvorgangs automatisch die Warmhaltefunktion starten zu lassen. **25** blinkt, während Sie die Warmhaltefunktion einstellen und leuchtet wenn die Warmhaltefunktion aktiviert ist.
- Zu Beginn ist die Temperatur auf 80 °C und die Dauer auf 30 Minuten voreingestellt.
Nur die Dauer kann angepasst werden:

Taste	Funktion (Zeit)
18	Zeit verlängern (max. 60 Minuten)
19	Zeit verkürzen (min. 1 Minute)

- Nach dem Einstellen der Warmhaltezeit muss keine Taste gedrückt werden, um die Warmhaltefunktion erneut zu aktivieren.
- Nach dem Einstellen der Warmhaltefunktion: Falls Sie die Gartemperatur/-zeit bearbeiten oder ein anderes Menü wählen möchten, drücken Sie **26** oder warten Sie 10 Sekunden lang, um die Einstellungen des Hauptprogramms fortzusetzen.
- Falls Sie die Alarmfunktion oder die Verzögerungs-Zeitschaltuhr aktivieren/bearbeiten möchten, drücken Sie **20** oder **21**.
- Während des Garvorgangs leuchtet **25**, um zu signalisieren, dass die Warmhaltefunktion aktiviert wurde.
- Nachdem der Garvorgang beendet wurde, wechselt das Produkt automatisch in den Warmhaltemodus. 1 doppelter Signalton ertönt 5x. **12** leuchtet.
- Aktivierung des Warmhaltemodus abbrechen: Drücken Sie **24**, um den Garvorgang zu unterbrechen. Halten Sie dann **25** 3 Sekunden lang gedrückt.
- Warmhaltemodus abbrechen: Halten Sie **22** 3 Sekunden lang gedrückt.

● **Verzögerungs-Zeitschaltuhr**

Sie können den Garvorgang nach Ablauf eines Countdowns starten. Die Einstellung der Verzögerungs-Zeitschaltuhr kann jederzeit während der Programmwahl vorgenommen werden, auf die gleiche Weise wie die Alarm- und Warmhaltefunktion.

- Drücken Sie 21, um die Verzögerungs-Zeitschaltuhr zu aktivieren. Der Countdown ist auf 5 Minuten voreingestellt.
- Nach dem Einstellen der Verzögerungs-Zeitschaltuhr:
Falls Sie die Gartemperatur/-zeit bearbeiten oder ein anderes Menü wählen möchten, drücken Sie 26 oder warten Sie 10 Sekunden lang, um die Einstellungen des Hauptprogramms fortzusetzen.
- Falls Sie die Alarmfunktion oder die Warmhaltefunktion aktivieren/bearbeiten möchten, drücken Sie 20 oder 25.

Taste	Funktion (Zeit)
+ 18	Zeit verlängern (max. 60 Minuten)
- 19	Zeit verkürzen (min. 1 Minute)

- Drücken Sie 24, 27 und 28 erlöschen. Die Funktionszeit kann durch Drücken von + 18 und - 19 eingestellt werden. Während des Countdowns leuchtet 13. Die verbleibende Zeit wird in der Wertanzeige 14 angezeigt.

- Nach Ablauf des Countdowns wird der Garvorgang gestartet. 21 und 13 erlöschen. 23 leuchtet. 1 Signalton ertönt.

● **Korb von Pfanne trennen**

Korb 2 und Pfanne 5 können voneinander getrennt werden. Dies kann hilfreich sein, um das Gargut besser mischen zu können oder um die Teile zu reinigen.

1. Nehmen Sie die Pfanne 5 mit dem Korb 2 aus dem Garraum 6.
2. Platzieren Sie die Pfanne 5 auf einer geeigneten Oberfläche (eben, stabil, hitzebeständig).
3. Schieben Sie die Abdeckung der Korbentriegelung 3 nach vorne.
4. Drücken Sie die Taste der Korbentriegelung 3.
5. Heben Sie den Korb 2 am Griff 7 aus der Pfanne 5.
6. Wenn Sie den Korb 2 in die Pfanne 5 einsetzen, muss dieser spürbar und hörbar einrasten.

● **Gargut entnehmen**

- Wir empfehlen, das Gargut mit geeignetem Küchenbesteck zu entnehmen (z. B. mit einer Küchenzange).
- Falls Sie das Gargut aus dem Korb 2 ausschütten wollen, trennen Sie diesen vorher von der Pfanne 5. In der Pfanne könnten sich heiße Flüssigkeiten angesammelt haben, die unkontrolliert auslaufen könnten.

● **Kochtabelle**

Lebensmittel	Empfohlene Menge (g)	Kochzeit (min)	Temp. (°C)	Schütteln erforderlich	Vorbereitung
Kartoffeln und Pommes Frites					
Tiefgefrorene Pommes Frites (dünn)	500-1400	20-30	180	J	
Tiefgefrorene Pommes Frites (dick)	500-1400	20-30	180	J	
Hausgemachte Pommes Frites (8 x 8 mm)	¹ 500-1400	20-30	180	J	
Hausgemachte Kartoffelecken	¹ 300-800	18-22	180	J	
Hausgemachte Kartoffelwürfel	¹ 300-750	12-18	180	J	
Rösti	500	20	180	J	
Kartoffelgratin	500	30-40	160	J	
Fleisch und Geflügel					
Steak	³ 100-500	7-15	180	J	
Lammkotelett	³ 100-500	10-14	180	N	
Hamburger	³ 100-500	7-14	180	N	
¹ = +½ Teelöffel Öl zufügen ² = Backform verwenden ³ = mit Gewürzen marinieren (je nach Geschmack)					

Lebensmittel		Empfohlene Menge (g)	Kochzeit (min)	Temp. (°C)	Schütteln erforderlich	Vorbereitung
Wurst	³	100–500	8–10	180	N	
Geflügelschenkel	³	300–1000	25	200	J	
Hähnchenbrust	³	100–500	10–15	180	N	
Fisch und Meeresfrüchte						
Garnelen	³	100–600	20	160	J	
Lachsfilet	^{1, 3}	100–500	16–21	160	N	
Lodde	^{1, 3}	300	15	160	J	
Kabeljaufilet	^{1, 3}	100–500	20–25	160	N	
Gemüse						
Okra	¹	100–200	8	160	N	Kopf abschneiden und halbieren.
Spargel	¹	100–500	6–10	180	N	Halbieren.
Mais	¹	200–600	6–9	200	J	Enthülsen und Maishaar entfernen.
Paprika	¹	200–400	8	200	J	Kopf und Kerne entfernen. In 2–4 Stücke schneiden.
Snacks						
Samosa		100–400	12–15	200	J	
Gefrorene Hühnernuggets		100–700	6–10	200	J	
Gefrorene Fischstäbchen		100–400	6–10	200	N	
Gefrorene, panierte Käsesnacks		100–400	8–12	180	N	
Gefülltes Gemüse		100–400	10	180	N	
¹ = +½ Teelöffel Öl zufügen ² = Backform verwenden ³ = mit Gewürzen marinieren (je nach Geschmack)						

Lebensmittel	Empfohlene Menge (g)	Kochzeit (min)	Temp. (°C)	Schütteln erforderlich	Vorbereitung
Backen					
Kuchen ²	6 x 50 - 9 x 50	15	160	N	
Sandwich	2 Stück	4-6	180	N	
CROUTONS	400	6-10	180	N	
¹ = +½ Teelöffel Öl zufügen ² = Backform verwenden ³ = mit Gewürzen marinieren (je nach Geschmack)					

- ☐ 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** [4] im Korb [2] nicht überschreiten.

● Rezeptvorschläge

● Knuspriger Hot Dog mit Käse

Zutaten

4	Würstchen
4	Hot-Dog-Brötchen
Je nach Geschmack	Geriebener Cheddar-Käse
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.

● Zwiebel-Käsequiche mit Pilzen

Zutaten

3	Eier
2 Tassen	Pilze, gereinigt
1	Rote Zwiebel
1 EL	Olivenöl
3 EL	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]. 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.

● Scharf gewürztes Hähnchen

Zutaten

6	Hähnchenkeulen
1	Knoblauchzehe
1 TL	Senf
3 TL	Zucker
2 TL	Chilipulver
2 TL	Olivöl
Je nach Geschmack	Pfeffer und Salz

Zubereitung

1. Produkt auf 200 °C vorheizen.
2. In einer Schüssel Knoblauch zerdrücken und mit Zucker, Olivenöl, Chilipulver und Senf vermischen.
3. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Marinade über die Hähnchenkeulen reiben. 20 Minuten stehen lassen.
5. Legen Sie die Hähnchenkeulen in das Produkt. Kochen Sie sie 10 Minuten lang.
6. Stellen Sie die Hitze auf 140 °C ein. Kochen Sie weitere 10 Minuten lang.
7. Wenn das Kochen beendet ist, legen Sie die Hähnchenkeulen auf einen Teller.

● Paprikaringe

Zutaten

50 g	Mehl
2	Eier
20 ml	Wasser
2 EL	Pflanzenöl
1 TL	Salz
1 TL	Pfeffer
1 TL	Paprikapulver
50 g	Paniermehl
2	Paprikas

Zubereitung

1. Produkt auf 200 °C vorheizen.
2. Das Mehl in eine kleine Schüssel geben.
3. Die Eier in einer anderen kleinen Schüssel mit Wasser verquirlen.
4. Pflanzenöl, Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Paniermehl in einer anderen kleinen Schüssel vermengen, bis alle Zutaten gut vermischt sind.
5. Paprikaköpfe abschneiden und Kerne entfernen.
6. Jede Paprika in 4 Stücke schneiden und den Boden entfernen.
7. Geschnittene Paprika mit Mehl bestäuben.

8. Paprikas in verquirltes Ei eintunken.
9. Paprikas in Paniermehlmischung eintunken, bis die Paprikas vollständig umhüllt sind.
10. Paprikas in den Korb [2] legen. Beide Seiten 5 Minuten lang garen.

● Gebackenes Ei mit Speck und Spinat

- Benötigt: 6 Muffin-Formen

Zutaten

4 Scheiben	Speck
Ein paar Tropfen	Pflanzenöl
6	Eier
6 EL	Milch
30 g	Spinat
Je nach Geschmack	Geriebener Cheddar-Käse
Je nach Geschmack	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Produkt auf 200 °C vorheizen.
2. Speck in den Korb [2] legen. Beide Seiten 2 Minuten lang garen.
3. Speck herausnehmen, in Stücke schneiden und beiseitelegen.
4. Muffin-Formen mit Öl einfetten.
5. In jede Muffin-Form 1 Ei aufschlagen. Die Eier nicht verquirlen.
6. Milch, Spinat und Speck in jede Muffin-Form hinzugeben.
7. Geriebenen Cheddar-Käse, Salz und Pfeffer in jede Muffin-Form hinzugeben.
8. Muffin-Formen in den Korb [2] legen. 8 Minuten lang bei 160 °C garen.

● Poularde

Zutaten

1000 g	Poularde
5 TL	Olivöl
30 g	Butter
40 g	Honig
Je nach Geschmack	Pfeffer und Salz

Zubereitung

1. Poularde mit Olivenöl, Pfeffer und Salz einreiben. 1 Stunde lang marinieren.
2. Produkt auf 200 °C vorheizen.
3. Butter schmelzen und mit Honig vermischen.
4. Poularde mit Butter-Honig-Mischung einreiben.

- Poularde in den Korb **2** legen. 20 Minuten lang bei 200 °C garen.
- Poularde wenden. Weitere 20 Minuten lang garen.

● Folienkartoffeln

Zutaten

3	Kartoffeln (200–300 g)
60 g	Zwiebel
80 g	Speck
3 TL	Olivenöl
30 g	Käse
30 g	Mayonnaise
Je nach Geschmack	Pfeffer und Salz

Zubereitung

- Kartoffeln mit einer Bürste säubern.
- Kartoffeln mit Olivenöl einreiben.
- Speck und Zwiebel in kleine Stücke schneiden.
- Kartoffeln in Alufolie einwickeln, um Zerkochen zu vermeiden.
- Kartoffeln in den Korb **2** legen. 30 Minuten lang bei 200 °C garen.
- Mit einer Gabel in die Kartoffeln stechen. Die Kartoffeln sind gar, wenn sich die Gabel leicht hereinstecken und herausziehen lässt.
- Kartoffeln herausnehmen und bis zur Hälfte einschneiden. Kartoffeln nicht komplett durchtrennen.
- Mit Pfeffer und Salz würzen.
- Speck, Zwiebel und Käse in die Kartoffeln geben.
- Kartoffeln in den Korb **2** legen. 10 Minuten lang bei 180 °C garen.
- Kartoffeln mit Mayonnaise servieren.

● Kleiner Kuchen

- Benötigt: 6 Cupcake-Papierförmchen

Zutaten

110 g	Gesalzene Butter
110 g	Streuzucker
3	Eier
150 g	Weißes Weizenmehl
5 g	Backpulver
1/8 TL	Salz

Zubereitung

- Eier schaumig schlagen und mit Zucker vermischen.
- Butter weich werden lassen und mit allen Zutaten vermischen, bis die Mischung weich ist und eine helle Farbe hat.

- Mischung in die Cupcake-Papierförmchen füllen.
- Produkt auf 160 °C vorheizen.
- Cupcake-Papierförmchen mit der Mischung in den Korb **2** legen.
- Auto-Programm für Cupcakes wählen und 15 Minuten lang bei 160 °C garen.

● Brötchen

Zutaten

230 g	Brotmehl
1	Ei
25 g	Zucker
3 g	Hefe
100 ml	Milch
10 g	Sahne
15 g	Butter

Zubereitung

- Ei schaumig schlagen und mit Mehl, Zucker und Hefe vermischen.
- Milch und Sahne zum Teig hinzugeben. 15–20 Minuten lang kneten.
- Für ca. 1 Stunde beiseitestellen (bis sich die Größe verdoppelt hat).
- Teig in 7 Stücke schneiden. 10–15 Minuten lang kneten.
- Die 7 Stücke in den Korb **2** legen. Weitere 30 Minuten lang warten.
- 15 Minuten lang bei 160 °C garen.
- Butter schmelzen und Brötchen damit einreiben. Weitere 5 Minuten lang garen.

● Fischfilet

Zutaten

300 g	Fischfilet
1	Zitrone
2	Knoblauchzehen
1	Schalotte
20 g	Butter
Je nach Geschmack	Pfeffer und Salz

Zubereitung

- Fisch mit Pfeffer und Salz würzen.
- Zitrone halbieren. Hälfte der Zitrone in Scheiben schneiden und unter das Fischfilet legen.
- 1 Knoblauchzehe zerdrücken, Schalotte in Scheiben schneiden und auf das Fischfilet legen.
- Fischfilet in den Korb **2** legen. 15 Minuten lang bei 180 °C garen.
- Butter schmelzen und 1 Knoblauchzehe hinzugeben.

6. Knoblauchbutter über das Fischfilet träufeln. 3 Minuten lang bei 180 °C garen.
7. Andere Hälfte der Zitrone über dem Fischfilet ausdrücken.

● **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 ☐ Garraum 6 ☐ Anschlussleitung mit Netzstecker 10	 WARNUNG! Während der Reinigung oder des Betriebs darf das Produkt nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden. Produkt nicht unter laufendes Wasser halten. ☐ 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 2 ☐ Pfanne 5	☐ 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 7 , 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 spülmaschinene geeignet.

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

● **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.

Produkt:



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 hergestellt und vor der Auslieferung sorgfältig geprüft. Im Falle von Material- oder Herstellungsfehlern haben Sie gegenüber dem Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte. Ihre gesetzlichen Rechte werden in keiner Weise durch unsere unten aufgeführte Garantie eingeschränkt.

Die Garantie für dieses Produkt beträgt 3 Jahre ab Kaufdatum. Die Garantiezeit beginnt mit dem Kaufdatum. Bewahren Sie den Originalkaufbeleg an einem sicheren Ort auf, da dieses Dokument als Nachweis des Kaufs erforderlich ist.

Alle Schäden oder Mängel, die bereits zum Zeitpunkt des Kaufs vorhanden sind, müssen unverzüglich nach dem Auspacken des Produkts gemeldet werden.

Sollte das Produkt innerhalb von 3 Jahren ab Kaufdatum einen Material- oder Herstellungsfehler aufweisen, werden wir es – nach unserer Wahl – kostenlos für Sie reparieren oder ersetzen. Die Garantiezeit verlängert sich durch einen stattgegebenen Gewährleistungsanspruch nicht. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile.

Diese Garantie erlischt, wenn das Produkt beschädigt oder unsachgemäß verwendet oder gewartet wurde.

Die Garantie deckt Material- und Herstellungsfehler ab. Diese Garantie erstreckt sich weder auf Produktteile, die normalem Verschleiß unterliegen, und somit als Verschleißteile gelten (z. B. Batterien, Akkus, Schläuche, Farbpatronen), noch auf Schäden an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Teile aus Glas.

● Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anspruchs zu gewährleisten, beachten Sie die folgenden Hinweise:

Halten Sie den Originalkaufbeleg und die Artikelnummer (IAN 460033_2401) als Nachweis für den Kauf bereit.

Sie finden die Artikelnummer auf dem Typenschild, einer Gravur auf dem Produkt, der Startseite der Bedienungsanleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produkts.

Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, wenden Sie sich zunächst telefonisch oder per E-Mail an die unten aufgeführte Serviceabteilung.

Sobald das Produkt als defekt erfasst wurde, können Sie es kostenlos an die Ihnen mitgeteilte Service-Adresse zurücksenden. Stellen Sie sicher, dass Sie den Originalkaufbeleg (Kassenbon) sowie eine kurze, schriftliche Beschreibung beilegen, in der die Einzelheiten des Defekts und der Zeitpunkt des Auftretens dargelegt sind.

● 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.: 0800 562153
E-Mail: owim@lidl.ch



OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HG11687
Version: 06/2024

IAN 460033_2401

