



OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model no.: HG10044

Version: 04/2023

IAN 416127_2210



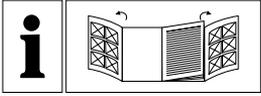


HEIßLUFT-FRITTEUSE SHF 1000 B1

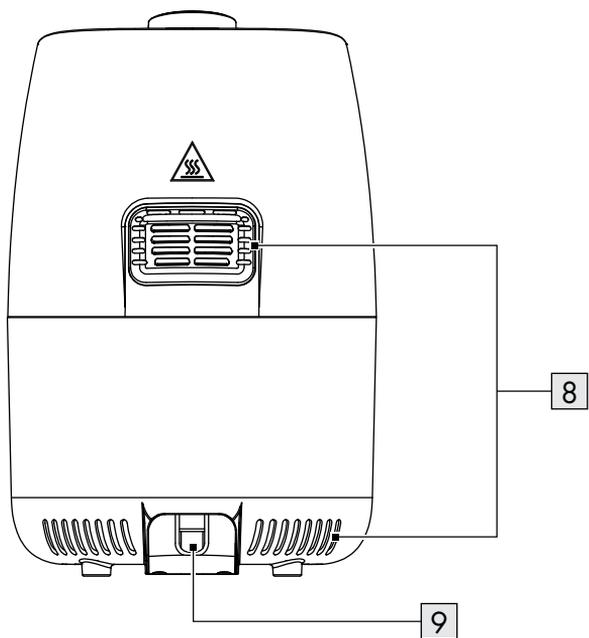
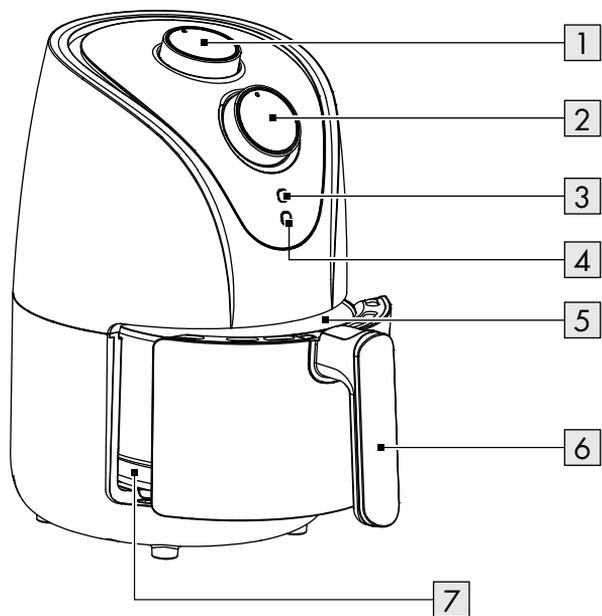
DE AT CH

HEIßLUFT-FRITTEUSE

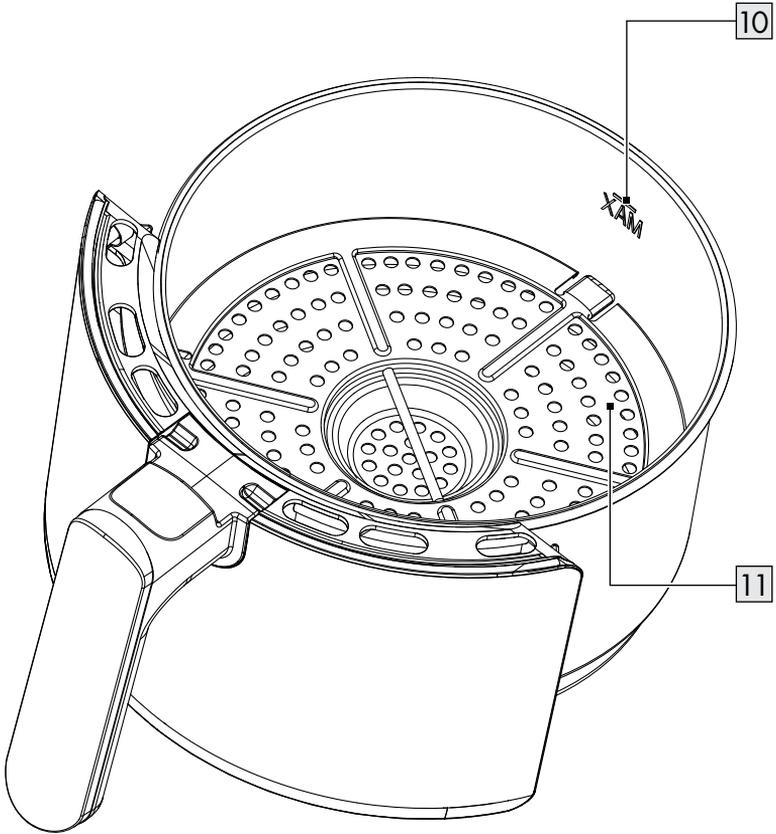
Bedienungs- und Sicherheitshinweise



A



B



Verwendete Warnhinweise und Symbole	Seite	6
Einleitung	Seite	6
Bestimmungsgemäße Verwendung	Seite	7
Lieferumfang	Seite	7
Teilebeschreibung	Seite	7
Technische Daten	Seite	7
Sicherheitshinweise	Seite	7
Vor der ersten Verwendung	Seite	11
Produkt auspacken und grundreinigen	Seite	11
Verwendung	Seite	11
Bedienung	Seite	11
Garvorgang abbrechen	Seite	12
Gartabelle	Seite	13
Rezepte	Seite	15
Knuspriger Hot Dog mit Käse	Seite	15
Scharf gewürztes Hähnchen	Seite	15
Zwiebel-Käsequiche mit Pilzen	Seite	15
Paprikaringe	Seite	16
Gebackenes Ei mit Speck und Spinat	Seite	16
Poularde	Seite	16
Folienkartoffel	Seite	16
Kleiner Kuchen	Seite	17
Brötchen	Seite	17
Fischfilet	Seite	17
Fehlerbehebung	Seite	18
Reinigung und Pflege	Seite	19
Lagerung	Seite	19
Entsorgung	Seite	19
Vereinfachte EU-Konformitätserklärung	Seite	20
Garantie	Seite	20
Abwicklung im Garantiefall	Seite	21
Service	Seite	21

Verwendete Warnhinweise und Symbole

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

	<p>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.</p>		<p>Warnung! Verbrennungsgefahr! Dieses Symbol weist auf eine heiße Oberfläche und Verbrennungsgefahr hin.</p>
	<p>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.</p>		<p>Lebensmittelecht! Dieses Produkt hat keine negativen Auswirkungen auf Geschmack oder Geruch verwendeter Lebensmittel.</p>
			<p>Wechselstrom/-spannung</p>
	<p>VORSICHT! Dieses Symbol mit dem Signalwort „Vorsicht“ bezeichnet eine Gefährdung mit einem niedrigen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringe oder mäßige Verletzung zur Folge haben kann.</p>		<p>Dieses Symbol mit dem Signalwort „Info“ bietet weitere nützliche Informationen.</p>
	<p>ACHTUNG! Dieses Symbol mit dem Signalwort „Achtung“ bezeichnet eine Gefahr von Sachschäden.</p>		<p>Die Pfanne und das Gitter sind für die Spülmaschine geeignet.</p>
	<p>Lassen Sie Kinder niemals mit dem Verpackungsmaterial oder dem Produkt unbeaufsichtigt.</p>	 	<p>Sicherheitshinweise und zusätzliche Informationen Handlungsanweisungen</p>

HEIßLUFT-FRITTEUSE

● Einleitung

Wir beglückwünschen Sie zum Kauf Ihrer neuen HEIßLUFT-FRITTEUSE, im Folgenden nur „Produkt“ genannt.

Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist fester

Bestandteil dieses Produkts. Sie enthält wichtige Hinweise zu Bedienung, Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Verwendung des Produkts mit dem Produkt und allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Lesen Sie zu diesem Zweck die folgenden Bedienungsanweisungen und Sicherheitshinweise sorgfältig durch.

Verwenden Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung an einem sicheren Ort auf und händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte unbedingt mit aus.

● Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Produkt ist zum Zubereiten von Speisen konzipiert, 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.

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

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund unsachgemäßer Verwendung.

● Lieferumfang

- 1 × Heißluft-Fritteuse
- 1 × Bedienungsanleitung

● Teilebeschreibung

- 1 Temperaturregler
- 2 Timer-Drehregler
- 3 Garanzeige 
- 4 Betriebsanzeige 
- 5 Pfanne
- 6 Griff
- 7 Garraum
- 8 Lüftungsschlitze
- 9 Anschlussleitung und Netzstecker
- 10 Befüllungsgrenze **MAX**
- 11 Gitter

● Technische Daten

Eingangsspannung:	220–240 V~, 50/60 Hz
Schutzklasse:	I
Leistung:	1 000 W
Gartemperatur:	80 bis 200 °C
Garzeit:	1 bis 30 Minuten



Sicherheitshinweise

MACHEN SIE SICH VOR DER ERSTEN BENUTZUNG DES PRODUKTS MIT ALLEN SICHERHEITS- UND BEDIENHINWEISEN VERTRAUT!

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!



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

- Lassen Sie Kinder niemals unbeaufsichtigt mit dem Verpackungsmaterial. Es besteht Erstickungsgefahr durch Verpackungsmaterial. Kinder unterschätzen häufig die Gefahren. Halten Sie Kinder stets fern vom Produkt und von Verpackungsmaterialien.
- Dieses Produkt kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Produkts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Reinigung und Benutzerwartung 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.
- Kinder sind sich der Gefahren nicht bewusst, die mit dem Umgang mit elektrischen Produkten verbunden sind. Lassen Sie Kinder niemals unbeaufsichtigt mit dem Produkt.

⚠️ WARNUNG!
STROMSCHLAGRISIKO!

- Versuchen Sie nicht, das Produkt selbstständig zu reparieren. Im Fall einer Fehlfunktion dürfen Reparaturen ausschließlich von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.
- Das Produkt darf nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden. Produkt nicht unter fließendes Wasser halten.
- Verwenden Sie kein beschädigtes Produkt. Trennen Sie das Produkt vom Stromnetz und wenden Sie sich an Ihren Einzelhändler, falls es beschädigt sein sollte.
- Stellen Sie das Produkt nicht neben ein Spülbecken oder an feuchte Orte.
- Vergewissern Sie sich vor der Verbindung mit der Stromversorgung, dass die Spannung und der Strom mit den Angaben auf dem Typenschild des Produkts übereinstimmen.

- Verbinden Sie das Produkt ausschließlich mit einer geerdeten Steckdose. Vergewissern Sie sich, dass der Netzstecker ordnungsgemäß angeschlossen ist.
- Um Beschädigungen an der Anschlussleitung zu vermeiden, quetschen oder biegen Sie sie nicht und führen Sie sie nicht über scharfe Kanten. Halten Sie sie auch von heißen Oberflächen und offenen Flammen fern.
- Verlegen Sie die Anschlussleitung so, dass niemand versehentlich daran ziehen oder darüber stolpern kann.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Produkts beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller, 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.



**VORSICHT!
VERLETZUNGSGEFAHR!**

- Halten Sie Kinder und Tiere vom Produkt fern, wenn es in Betrieb ist oder wenn es abkühlt. Die zugänglichen Teile sind heiß.
- Berühren Sie niemals das Innere des Produkts, solange es in Betrieb oder noch heiß ist.
- Verwenden Sie das Produkt nicht mit kochenden Flüssigkeiten oder mit heißem Fett.
- Während des Betriebs entweicht heißer Dampf aus den Lüftungsschlitzen. Halten Sie Hände und Gesicht in sicherer Entfernung vom Dampf und den Lüftungsschlitzen.
- Beim Öffnen des Produkts kann heißer Dampf aufsteigen.
- 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.

⚠️ WARNUNG! BRANDRISIKO!

- Platzieren Sie das Produkt nicht in der Nähe von leicht entflammaren Materialien (z. B. Vorhänge, Tischdecken).
- Um eine Überhitzung zu vermeiden, darf das Produkt während des Betriebs nicht abgedeckt werden.
- Falls Rauch oder ungewöhnliche Geräusche auftreten sollten, trennen Sie das Produkt sofort vom Stromnetz. Lassen Sie das Produkt von einem Spezialisten überprüfen, bevor Sie es erneut verwenden.
- Sollte ein Brand entstehen, ziehen Sie zuerst den Stecker aus der Steckdose oder trennen Sie das Produkt von der Stromversorgung, bevor Sie geeignete Maßnahmen zur Brandbekämpfung einleiten.
- Decken Sie die Lüftungsöffnungen des Produkts nicht ab. Achten Sie auf eine ausreichende Belüftung. Stellen Sie das Produkt nicht in einen Schrank.
- Platzieren Sie keine Gegenstände auf dem Produkt.

- Lassen Sie mindestens 10 cm in allen Richtungen um das Produkt Platz, um eine ausreichende Belüftung zu gewährleisten.
- Das Produkt darf nicht unmittelbar unterhalb einer Wandsteckdose aufgestellt werden.
- Füllen Sie kein Öl direkt in die Pfanne.
- Belassen Sie alle Zutaten in der Pfanne, um Kontakt mit den Heizelementen zu vermeiden.
- Lassen Sie das Produkt nie unbeaufsichtigt, solange es in Gebrauch ist.

⚠️ ACHTUNG! BESCHÄDIGUNGSGEFAHR

- Stellen Sie das Produkt nicht auf Kochplatten (Gas-, Elektro-, Kohle-Herd usw.).
- Das Produkt darf keinem Tropf- und Spritzwasser ausgesetzt werden.
- Trennen Sie das Produkt während des Nichtgebrauchs und vor der Reinigung vom Stromnetz.

● Vor der ersten Verwendung

● Produkt auspacken und grundreinigen

1. Entnehmen Sie das Produkt aus der Verpackung und entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien und Schutzfolien.
2. Prüfen Sie ob alle Teile vorhanden sind und der beschriebene Lieferumfang vollständig ist (siehe „Lieferumfang“).
3. Überprüfen Sie, ob sich das Produkt und sämtliche Teile in gutem Zustand befinden. Sollten Sie eine Beschädigung oder einen Defekt feststellen, verwenden Sie das Produkt nicht, sondern verfahren Sie wie im Kapitel „Garantie“ beschrieben.
4. Betreiben Sie das Produkt vor dem ersten Gebrauch mit einer leeren Pfanne [5] (ohne Lebensmittel) für 10 bis 15 Minuten bei 200 °C, um mögliche Produktionsrückstände zu verbrennen.
Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung.
5. Reinigen Sie alle Teile des Produkts wie im Kapitel „Reinigung“ beschrieben.

● Verwendung

● Bedienung

⚠ VORSICHT! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Seien Sie vorsichtig wenn sie das fertige Gargut aus dem Produkt kippen, in der Pfanne könnten sich heiße Flüssigkeiten angesammelt haben, die unkontrolliert auslaufen könnten.

⚠ ACHTUNG! BESCHÄDIGUNGSGEFAHR!

- Berühren Sie die Pfanne niemals mit scharfkantigen Objekten. Dadurch könnte die Beschichtung beschädigt werden.
- Berühren Sie die Pfanne und das Gitter niemals mit scharfkantigen Objekten. Dadurch könnte die Beschichtung beschädigt werden.
- Geben Sie nicht mehr als 400 g an Lebensmitteln und Kochgeschirr (z. B. Backblech) in die Pfanne. Dadurch könnte das Produkt beschädigt werden.

- Füllen Sie keine Flüssigkeiten (z. B. Öl oder Wasser) in die Pfanne. Dies könnte die Funktionsweise des Produkts beeinträchtigen.

i INFO:

- Sie können die Pfanne [5] jederzeit, auch während des Garvorgangs, entnehmen.
 - Wenn die Pfanne entnommen wird, schalten sich das Heizelement und der Ventilator aus.
 - Wenn die Pfanne wieder eingesetzt wird, fährt das Produkt automatisch mit dem vorigen Betriebsmodus fort.
- Größere Mengen Gargut erfordern in der Regel eine etwas längere Garzeit, kleinere eine etwas kürzere.
- Lesen Sie im Kapitel „Gartabelle“ (auch online erhältlich) nach, welche Speisen während des Garens geschüttelt/gewendet werden sollten.
- Für ein gleichmäßiges Garergebnis schütteln/wenden Sie das Gargut nach etwa einem Drittel und nach zwei Dritteln der angesetzten Garzeit. Schütteln Sie jedes Mal 5 bis 10 Sekunden lang.
- Für ein besseres Garergebnis können Sie das Gargut 3 Mal während der Garzeit schütteln/wenden.
Falls Ihnen das Schütteln/Wenden schwerfällt, verwenden Sie ein Hilfsmittel (z. B. Löffel).
- Es sind keine Maßnahmen seitens des Anwenders erforderlich, um das Produkt auf 50 oder 60 Hz einzustellen. Das Produkt stellt sich automatisch auf 50 bzw. auf 60 Hz ein.
- Überfüllen Sie das Produkt nicht. Befüllen Sie die Pfanne nur bis zur Befüllungsgrenze **MAX [10]**. Dies ist wichtig, damit weder die Lebensmittel noch ein eingesetzter Behälter (z. B. eine Backform) in direkten Kontakt mit dem Heizelement kommen.
- Das grüne Licht geht während des Garvorgangs an und aus, um anzuzeigen, dass die eingestellte Temperatur beibehalten wird.
- Heizen Sie das Produkt für ein besseres Garergebnis 3 Minuten auf der gewünschten Temperatur vor.

- Überprüfen Sie das Produkt vor jedem Gebrauch auf sichtbare Schäden.
- 1. Schließen Sie das Produkt an eine geeignete Steckdose an.
- 2. Legen Sie das Gitter **11** waagrecht und ohne Druck in die Pfanne **5** ein. Setzen Sie anschließend die Pfanne in den Garraum **7** ein.
- 3. Drehen Sie den Temperaturregler **1**, um die gewünschte Temperatur zu wählen.
- 4. Drehen Sie den Timer-Drehregler **2**, um die Garzeit zu wählen. Die Betriebsanzeige **4** leuchtet rot. Das Produkt ist in Betrieb und heizt auf die eingestellte Temperatur auf.
- 5. Sobald der Garraum die eingestellte Temperatur erreicht hat, leuchtet die Garanzeige **3** grün.
- 6. Entnehmen Sie die Pfanne aus dem Garraum indem Sie den oberen Teil des Gehäuses mit einer Hand vorsichtig zurück halten und mit der anderen Hand die Pfanne am Griff **6** aus dem Produkt heraus ziehen.
- 7. Befüllen Sie die Pfanne mit dem Gargut. Füllen Sie nicht über der Befüllungsgrenze **MAX 10** (auf der Innenseite der Pfanne) hinaus.
- 8. Setzen Sie die Pfanne wieder in den Garraum ein.
- 9. Nehmen Sie nach 1/3 und nach 2/3 der eingestellten Garzeit die Pfanne am Griff aus dem Garraum und schütteln/wenden Sie das Gargut vorsichtig. Setzen Sie die Pfanne anschließend wieder in das Produkt ein.
- 10. Nehmen Sie nach Ablauf der Garzeit die Pfanne am Griff aus dem Produkt und entnehmen Sie das fertige Gargut durch heraus kippen, oder mit geeigneten Küchenutensilien (z. B. Küchenzange, Holzspatel), aus der Pfanne.

● Garvorgang abbrechen

- Drehen Sie den Timer-Drehregler **2** auf die Position **OFF**. Das Heizelement und das Gebläse schalten sich aus.
- Wenn die Pfanne **5** aus dem Garraum **7** entnommen wird, schalten sich das Heizelement und das Gebläse ebenfalls aus.

● Gartabelle

❗ INFO:

- Um eine längere Garzeit zu vermeiden, sollten die Zutaten nicht zu dick sein.
- Die Höhe der Backform oder der Ofenschale darf die Befüllungsgrenze **MAX 10** in der Pfanne **5** nicht überschreiten.

- Überprüfen Sie regelmäßig die Zutaten, bis sie gar sind oder die gewünschte Bräunungsstufe erreicht haben. Die erforderliche Garzeit kann kürzer oder länger als in den Rezepten angegeben sein.

Lebensmittel	Empfohlene Menge (g)	Garzeit (min.)	Temp. (°C)	Schütteln/Wenden erforderlich	Vorbereitung
--------------	----------------------	----------------	------------	-------------------------------	--------------

Kartoffeln und Pommes Frites

Tiefgefrorene Pommes Frites (dünn)	200-400	22-24	200	J	
Tiefgefrorene Pommes Frites (dick)	200-400	22-24	200	J	
Hausgemachte Pommes Frites ¹ (8 × 8 mm)	200-400	18-22	180	J	Kartoffel schälen und in Streifen schneiden.
Hausgemachte Kartoffelecken ¹	300-400	20-24	180	J	Kartoffel schälen und in Ecken schneiden.
Hausgemachte Kartoffelwürfel ¹	300-400	18-22	180	J	Kartoffel schälen und in Würfel schneiden.

Fleisch und Geflügel

Steak ³	100-300	6-10	180	J	
Lammkotelett ³	100-300	10-14	180	J	
Hamburger ³	100-300	7-14	180	J	
Wurst ³	100-300	8-10	180	J	
Geflügelschenkel ³	100-400	20-30	200	J	
Hähnchenbrust ³	100-300	10-15	180	J	
Poularde ^{1,3}	400	30	200	J	Siehe Rezept

¹ = ½ Teelöffel Öl zufügen

² = Backform verwenden

³ = mit Gewürzen marinieren (abhängig von Ihren Vorlieben)

Lebensmittel	Empfohlene Menge (g)	Garzeit (min.)	Temp. (°C)	Schütteln/Wenden erforderlich	Vorbereitung
--------------	----------------------	----------------	------------	-------------------------------	--------------

Fisch und Meeresfrüchte

Garnele ³	100-400	15	180	J	
Lachsfilet ^{1,3}	100-300	10-12	180	N	
Lodde ^{1,3}	150	8-10	180	J	
Kabeljaufilet ^{1,3}	100-300	12-15	180	N	

Gemüse

Okra ¹	100	10	160	N	Strunk abschneiden und halbieren.
Spargel ¹	100-300	6-10	180	N	Halbieren
Mais ¹	200-400	6-9	200	J	Enthülsen und Maishaar entfernen.
Paprika ¹	200-400	10	200	J	Strunk und Kerne entfernen. In 2-4 Stücke schneiden.

Snacks

Samosas	100-300	12-15	200	J	
Gefrorene Hähnchennuggets	100-400	12-15	200	J	
Gefrorene Fischstäbchen	100-300	6-10	200	J	
Gefrorene, panierte Käsesnacks	100-400	8-12	180	J	

Backen

Kleiner Kuchen ²	2×50-4×50	15	160	N	Siehe Rezept
Sandwich	1 Set	4-6	180	J	
Croûtons ³	300	6-10	180	J	Brot in mundgerechte Stücke schneiden.
Brötchen	400	Siehe Rezept	160	N	Siehe Rezept

¹ = ½ Teelöffel Öl zufügen

² = Backform verwenden

³ = mit Gewürzen marinieren (abhängig von Ihren Vorlieben)

● **Rezepte**

● **Knuspriger Hot Dog mit Käse**

Zutaten

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

Zubereitung

1. Produkt auf 180 °C vorheizen.
 2. Die Würstchen in die Pfanne **5** geben. 8 Minuten lang bei 180 °C garen. Die Würstchen aus der Pfanne nehmen.
 3. Gekochte Würstchen in die Hot-Dog-Brötchen legen.
 4. Den geriebenen Cheddar-Käse auf die Würstchen und das Hot-Dog-Brötchen geben.
 5. Den Hot Dog wieder in die Pfanne geben. 1 bis 2 Minuten garen, bis der Käse geschmolzen ist.
 6. Wenn das Garen beendet ist, Hot Dog auf einen Teller legen.
- Falls gewünscht, mit Ketchup und Senf servieren.

● **Scharf gewürztes Hähnchen**

i **INFO:**

- Gewicht der Zutaten: 400 g

Zutaten

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

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 die Pfanne **5**. Garen Sie sie 10 Minuten lang.
6. Stellen Sie die Hitze auf 140 °C ein. Garen Sie weitere 10 Minuten lang.
7. Wenn das Garen beendet ist, legen Sie die Hähnchenkeulen auf einen Teller.

● **Zwiebel-Käsequiche mit Pilzen**

i **INFO:**

- Gewicht der Zutaten: 260 g

Zutaten

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

Zubereitung

1. Eine rote Zwiebel schälen und in 5 mm dünne Scheiben schneiden. Pilze säubern; dann in 5 mm dünne Scheiben schneiden.
 2. 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.
 3. Produkt auf 180 °C vorheizen.
 4. In einer Rührschüssel 3 Eier aufschlagen. Gründlich und kräftig verquirlen. Fügen Sie eine Prise Salz hinzu.
 5. In einer hitzebeständigen Auflaufform die Innenseite und den Boden mit einer dünnen Schicht Pfannenspray besprühen.
 6. Eier in die Auflaufform geben, dann die Zwiebel-Pilz-Mischung und dann den Käse.
 7. Legen Sie die Auflaufform in die Pfanne **5** und garen Sie das Gargut 20 Minuten lang im Produkt.
- Geben Sie 5 bis 8 Minuten vor dem Ende des Garens, falls gewünscht, mehr Käse auf die Quiche.
8. Die Quiche ist fertig, wenn man ein Messer in die Mitte stechen kann und das Messer sauber herauskommt.

● Paprikaringe

Zutaten

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

Zubereitung

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

● Gebackenes Ei mit Speck und Spinat

- Benötigt: 4 Muffin-Formen

Zutaten

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

Zubereitung

1. Produkt auf 200 °C vorheizen.
2. Speck in die Pfanne 5 legen.
Auf beiden Seiten jeweils 2 Minuten lang garen lassen.
3. Speck entnehmen, in Stücke schneiden und beiseitestellen.
4. Muffin-Formen mit Öl bestreichen.
5. In jede Muffin-Form 1 Ei aufschlagen. Eier nicht verquirlen.
6. Milch, Spinat und Speck in alle Muffin-Formen hinzugeben.
7. Geriebenen Cheddar-Käse, Salz und Pfeffer in alle Muffin-Formen hinzugeben.
8. Muffin-Formen in die Pfanne legen.
8 Minuten lang bei 160 °C garen.

● Poularde

Zutaten

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

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 vermengen.
4. Poularde mit Butter-Honig-Mischung einreiben.
5. Poularde in die Pfanne 5 legen.
15 Minuten lang bei 200 °C garen.
6. Poularde wenden.
Weitere 15 Minuten lang garen.

● Folienkartoffel

Zutaten

- 1 Kartoffel (200–300 g)
- 20 g Zwiebel
- 40 g Speck
- 1 Teelöffel Olivenöl
- 10 g Käse
- 10 g Mayonnaise
- Pfeffer und Salz (je nach Geschmack)

Zubereitung

1. Kartoffel mit einer Bürste reinigen.
2. Kartoffel mit Olivenöl einreiben.
3. Speck und Zwiebel in kleine Stücke schneiden.
4. Kartoffel in Aluminiumfolie einwickeln, um Überkochen zu vermeiden.
5. Kartoffel in die Pfanne **5** legen.
50 Minuten lang bei 200 °C garen.
6. Mit einer Gabel in die Kartoffel stechen.
Die Kartoffel ist gar, wenn die Gabel leicht hereingesteckt und herausgezogen werden kann.
7. Kartoffel herausnehmen und bis zur Mitte anschneiden. Nicht halbieren.
8. Mit Pfeffer und Salz würzen.
9. Speck, Zwiebel und Käse in die Kartoffel geben.
10. Kartoffel in die Pfanne legen.
10 Minuten lang bei 180 °C garen.
11. Kartoffel mit Mayonnaise servieren.

● Kleiner Kuchen

- Benötigt: 4 Papierbackförmchen

Zutaten

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

Zubereitung

1. Butter und Zucker vermengen, bis die Mischung weich und blass ist.
2. Ei mit der Mischung schaumig schlagen.
3. Mehl, Backpulver und Salz zur Mischung hinzugeben.
4. Mischung in die Papierbackförmchen füllen.
5. Produkt auf 160 °C vorheizen.
6. Papierbackförmchen mit der Mischung in die Pfanne **5** legen.
15 Minuten lang garen.

● Brötchen

Zutaten

- 230 g Brotmehl

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

Zubereitung

1. Ei schaumig schlagen und Mehl, Zucker und Hefe unterrühren.
2. Milch und Sahne zum Teig hinzugeben.
15–20 Minuten lang durchkneten.
3. Beiseite stellen für ca. 1 Stunde (bis sich die Größe verdoppelt hat).
4. Teig in 7 Stücke schneiden. 10–15 Minuten lang durchkneten.
5. Die 7 Stücke in die Pfanne **5** legen. Weitere 30 Minuten lang warten.
6. 10 Minuten lang bei 160 °C backen.
7. Butter schmelzen und Brötchen damit bestreichen.
Weitere 2 Minuten lang backen.

● Fischfilet

Zutaten

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

Zubereitung

1. Fisch mit Pfeffer und Salz würzen.
2. Zitrone halbieren. Eine Hälfte der Zitrone in Scheiben schneiden und unter das Fischfilet legen.
3. 1 Knoblauchzehe zerdrücken, Schalotte in Scheiben schneiden und beide auf das Fischfilet legen.
4. Fischfilet in die Pfanne **5** legen.
15 Minuten lang bei 180 °C garen.
5. Butter schmelzen und 1 Knoblauchzehe hinzugeben.
6. Knoblauchbutter auf das Fischfilet geben.
7. Die andere Zitronenhälfte über dem Fischfilet auspressen.

● Fehlerbehebung

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

● **Reinigung und Pflege**

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Während der Reinigung oder des Betriebs darf das Produkt nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden. Produkt nicht unter fließendes Wasser halten.
- Trennen Sie das Produkt vor der Reinigung vom Stromnetz.

⚠️ VORSICHT! BESCHÄDIGUNGSGEFAHR!

- Verwenden Sie keine Scheuermittel, aggressiven Lösungen oder harten Bürsten für die Reinigung.

📄 INFO:

- Um die Funktionalität und das Erscheinungsbild des Produkts zu erhalten, reinigen Sie es nach jedem Gebrauch sorgfältig.
- Die Pfanne **[5]** und das Gitter **[11]** sind für die Spülmaschine geeignet.

Teil	Reinigung
<ul style="list-style-type: none">■ Produkt und alle Zubehörteile■ Gehäuse■ Garraum [7]■ Anschlussleitung mit Netzstecker [9]	<ul style="list-style-type: none">□ Reinigen Sie das Produkt mit einem leicht angefeuchteten Lappen. Bei Bedarf können Sie ein mildes Spülmittel verwenden.
<ul style="list-style-type: none">■ Pfanne [5]■ Gitter [11]	<ul style="list-style-type: none">□ Spülen Sie die Pfanne und das Gitter gründlich mit heißem Wasser und Spülmittel von Hand. Halten Sie mit einer Hand vorsichtig das obere Gehäuse des Produkts zurück.□ Falls Schmutz am Gitter oder am Boden der Pfanne kleben bleiben sollte, füllen Sie die Pfanne mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Stellen Sie das Gitter in die Pfanne und lassen Sie beide Teile etwa 10 Minuten lang einweichen.

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

● **Lagerung**

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

● **Entsorgung**

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



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



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



Gerät entsorgen

Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass dieses Gerät am Ende der Nutzungszeit nicht über den Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Das Gerät ist bei eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abzugeben. Zudem sind Vertreiber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Vertreiber von Lebensmitteln zur Rücknahme verpflichtet. LIDL bietet Ihnen Rückgabemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Rückgabe und Entsorgung sind für Sie kostenfrei. Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät unentgeltlich zurückzugeben. Zusätzlich haben Sie die Möglichkeit, unabhängig vom Kauf eines Neugerätes, unentgeltlich (bis zu drei) Altgeräte abzugeben, die in keiner Abmessung größer als 25 cm sind. Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten. Bitte entnehmen Sie vor der Rückgabe Batterien oder Akkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können und führen diese einer separaten Sammlung zu.

● Vereinfachte EU-Konformitätserklärung

CE Das CE Zeichen bestätigt Konformität mit den für das Produkt zutreffenden EU-Richtlinien.

● 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 416127_2210) 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-Anschrift 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.: 0800562153

E-Mail: owim@lidl.ch