



OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model no.: HG10044

Version: 04/2023

IAN 416127_2210



AIR FRYER SHF 1000 B1

GB

AIR FRYER

Operation and safety notes

PL

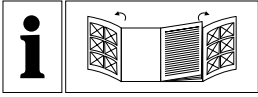
FRYTOWNICA NA GORĄCE POWIETRZE

Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa

DE AT CH

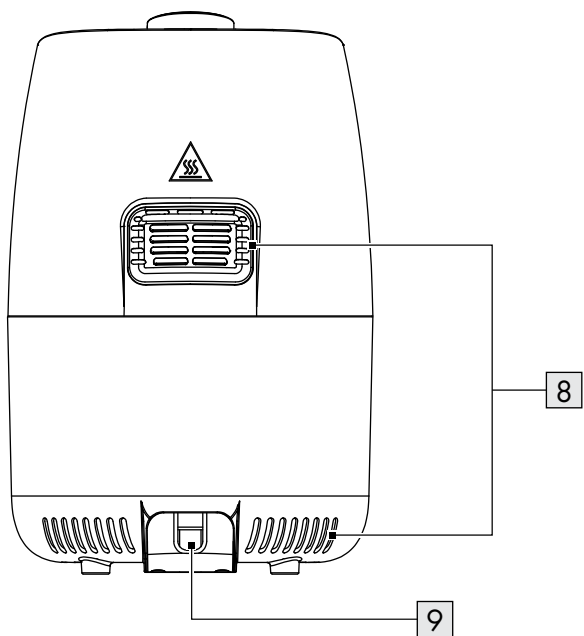
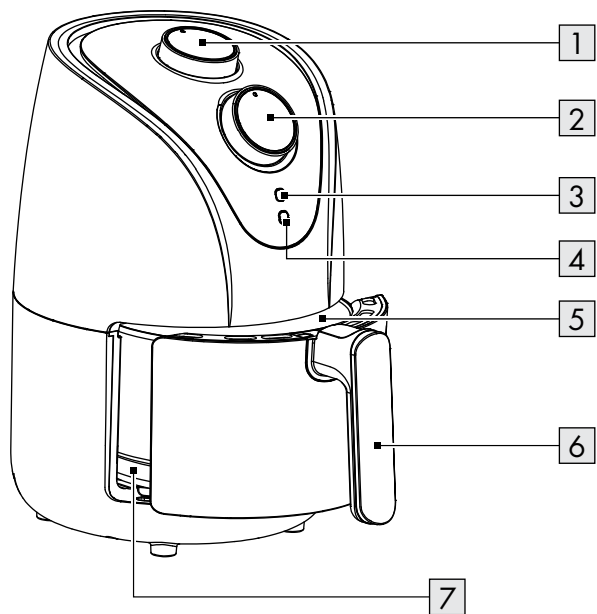
HEIßLUFT-FRITTEUSE

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

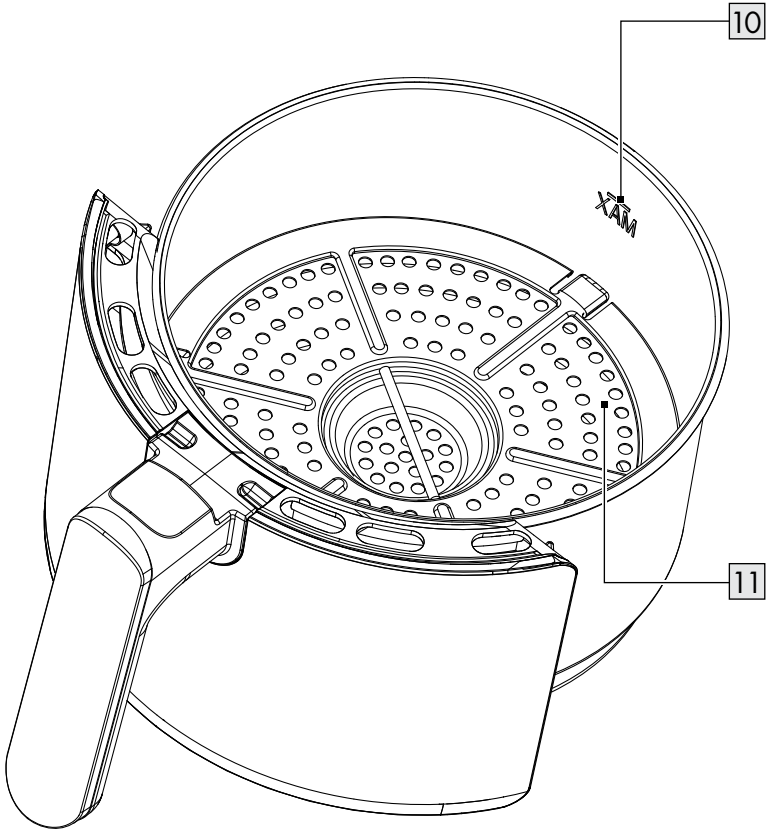


GB	Operation and safety notes	Page	5
PL	Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa	Strona	20
DE/AT/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	37

A














B



Warnings and symbols used	Page	6
Introduction	Page	6
Intended use	Page	6
Scope of delivery	Page	7
Description of parts	Page	7
Technical data	Page	7
Safety instructions	Page	7
Before first use	Page	10
Unpacking the product and basic cleaning	Page	10
Usage	Page	10
Operation	Page	10
Cancel the cooking process	Page	11
Cooking table	Page	12
Recipes	Page	14
Crispy cheese hot dog	Page	14
Spicy chicken	Page	14
Mushroom, onion and cheese pie	Page	14
Bell pepper ring	Page	15
Baked egg with bacon and spinach	Page	15
Spring chicken	Page	15
Jacket potato	Page	15
Small cake	Page	16
Dinner roll	Page	16
Fish fillet	Page	16
Troubleshooting	Page	17
Cleaning and care	Page	18
Storage	Page	18
Disposal	Page	18
Simplified EU declaration of conformity	Page	19
Warranty	Page	19
Warranty claim procedure	Page	19
Service	Page	19

Warnings and symbols used

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

	<p>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.</p>		<p>Warning! Burning hazard! This symbol indicates a hot surface and risk of scalding.</p>
	<p>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.</p>		<p>Food safe! This product has no adverse effect on taste or smell of the foods used.</p>
	<p>CAUTION! This symbol in combination with the signal word “Caution” marks a low-risk hazard that if not prevented could result in minor or moderate injury.</p>		<p>Alternating current/voltage</p>
	<p>CAUTION! This symbol in combination with the signal word “Caution” marks a low-risk hazard that if not prevented could result in minor or moderate injury.</p>		<p>This symbol with the signal word “Info” provides additional useful information.</p>
	<p>NOTICE! Warns of possible damage to property/the product if not avoided.</p>		<p>The pan and grid are suitable for the dishwasher.</p>
	<p>Never leave children unattended with packaging materials or the product.</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Safety-relevant information and other notes</p>
		<input type="checkbox"/>	<p>Instructions for use.</p>

AIR FRYER

● Introduction

Congratulations on the purchase of your new AIR FRYER, hereafter referred to only as “the product”.

You have chosen a high-quality product. The instruction manual forms an integral part of this product. It contains important information on operation, safety, use and disposal. Prior to use of the product, familiarise yourself with the product and all operation and safety notes. For this purpose, carefully read the following operation instructions and safety notes.

Only use the product as described and for the applications stated. Keep this manual in a safe place. If you hand the product on to third parties, all documentation must be passed on 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.



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

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

● Scope of delivery

- 1 × Air fryer
- 1 × Instruction manual

● Description of parts

- 1 Temperature control knob
- 2 Timer knob
- 3 Cooking indicator 
- 4 Operating indicator 
- 5 Pan
- 6 Handle
- 7 Cooking chamber
- 8 Ventilation opening
- 9 Mains cord with mains plug
- 10 **MAX** fill line
- 11 Grid

● Technical data

Input voltage: 220–240 V~,
50/60 Hz

Protection class: I

Output: 1,000 W

Cooking temperature: 80 to 200 °C

Cooking time: 1 to 30 minutes



Safety instructions

**BEFORE USING THE PRODUCT,
FAMILIARISE YOURSELF WITH
ALL SAFETY INFORMATION
AND INSTRUCTIONS FOR USE!**

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!



⚠ 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 mains cord must be kept out of reach of children below 8 years of age.
- Children shall not play with the product.
- Children are not aware of the dangers associated with handling electrical products. Never leave children unsupervised with the product.

⚠ WARNING! 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.
- Do not immerse the product in water or other liquids. Do not hold the product under running water.
- Never use a damaged product. Disconnect the product from the mains supply and consult your retailer if the product is damaged.
- Do not set up the product next to a sink or in moist areas.
- Before connecting the product to the mains supply, check that the voltage and current rating corresponds with the mains supply details shown on the product's rating label.
- Connect the product only to an earthed socket-outlet. Always make sure that the plug is inserted into the wall socket properly.
- To avoid damaging the mains cord, do not squeeze, bend or chafe it on sharp edges. Keep it away from hot surfaces and open flames as well.
- Lay out the mains cord in such a way that no unintentional pulling or tripping over is possible.
- If the mains 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 mains supply.
- Do not wrap the mains 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.



CAUTION! RISK OF INJURY!

- Keep children and pets away from the product while it is in operation or cooling down. The accessible parts are hot.
- Never touch the inside of the product while it is operating or still hot.
- Do not use the product with boiling liquids or hot grease.
- 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.
- Hot steam may rise when you open the product.
- Always operate the product on an even, stable, clean, heatresistant and dry surface.
- Leave the product to cool before using it in a different location.

⚠ WARNING! FIRE HAZARD!

- Do not place the product in the vicinity of inflammable materials (e.g. curtains, tablecloths).
- To prevent overheating, do not cover the product during operation.

- If you notice any smoke or unusual noises, immediately disconnect the product from the mains supply. Have the product checked by a specialist before continued use.
- In the event of a fire, first pull the plug from the mains outlet or disconnect the product from the mains supply before taking appropriate firefighting measures.
- Do not cover the product's air vents. Make sure the product has sufficient ventilation. Do not place the product in a cabinet.
- Do not place anything on top of the product.
- Leave at least 10 cm of space in all directions around the product to ensure sufficient ventilation.
- Do not set up the product directly beneath a socket-outlet.
- Do not fill the bowl directly with oil.
- Keep all ingredients in the pan to prevent any contact from heating elements.
- Never leave the product unattended while it is in use.

⚠ NOTICE! RISK OF DAMAGE!

- Do not set up the product on hotplates (gas, electric, coal, etc.).
- The product shall not be exposed to any dripping or splashing water.
- Disconnect the product from the mains outlet during periods of disuse and before cleaning.

● **Before first use**

● **Unpacking the product and basic cleaning**

1. Take the product out of the packaging and remove all packaging materials and plastic wrappings.
2. Check to make sure that all listed parts are included (see "Scope of delivery").
3. Check whether the product and all parts are in good condition, if any damage or defect is detected, do not use the product, but follow the procedure described in chapter "Warranty".
4. Before first use, operate the product with an empty pan **5** (without any food) for approx. 10 to 15 minutes at 200 °C, to ensure any production residues burn off. Ensure sufficient ventilation.
5. Clean all parts of the product as described in chapter "Cleaning".

● **Usage**

● **Operation**

⚠ CAUTION! RISK OF INJURY!



- Be careful when pouring out the cooked food, hot liquid may have gathered in the bowl that could pour out unintentionally.

⚠ NOTICE! RISK OF DAMAGE!

- Never touch the pan with sharp objects. This could damage the coating.
- Never touch the pan and the grid with sharp objects. This could damage the coating.
- Do not place more than 400 g of food and cookware (e.g. baking tin) into the pan. This could damage the product.
- Do not pour any liquids (e.g. oil or water) into the pan. This could impair the product's functionality.

ⓘ INFO:

- You can remove the pan **5** at any time, even during cooking.
 - The heating element and fan switch off when the pan is removed.
 - When the pan is reinserted, the product returns automatically to the previous operating mode.
- Large amounts of food usually need a longer cooking time than small amounts of food.
- Refer to the "Cooking table" section (available online) which food needs to be shaken/turned during the cooking process.
- For even cooking results, shake/turn the food after approx. one third and two thirds of the total cooking time. Shake for 5 to 10 seconds each time.
- For better cooking results, you may shake/turn the food 3 times during the cooking time. If you find it difficult to shake/turn, use an aid (e.g. spoon).
- No action is needed from users to shift the product between 50 and 60 Hz. The product adapts itself for both 50 and 60 Hz.
- Do not overfill the product. Do not fill the pan above the **MAX** fill line. This is important so that neither the food nor an inserted container (e.g. a baking tin) comes in direct contact with the heating element.
- The green light intermittently goes on and off during cooking to indicate that the set temperature is being maintained.

- For better cooking results, preheat the product for 3 min at the desired temperature before cooking.
 - Before each use check the product for any visible damage.
1. Connect the product to a suitable mains outlet.
 2. Place the grid **11** horizontally and without pressure into the pan **5**. Then insert the pan into the cooking chamber **7**.
 3. Rotate the temperature control knob **1** to select the desired temperature.
 4. Rotate the timer knob **2** to select the time for cooking. The operating indicator  **4** lights up red. The product is in operation and heating up to the set temperature.
 5. Once the cooking chamber **7** reaches the set temperature, the cooking indicator  **3** lights up green.
 6. Remove the pan **5** from the product by carefully holding back the upper part of the housing with one hand and pulling out the pan by its handle **6** with the other hand.
 7. Fill the pan with the food. Do not fill above the **MAX** fill line **10** (on the inside of the pan).
 8. Insert the pan back into the cooking chamber.
 9. After 1/3 and 2/3 of the set cooking time remove the pan from the cooking chamber by its handle and carefully shake/turn the food. Then insert the pan back into the product.
 10. Once the cooking time has elapsed, remove the pan from the product by its handle and remove the cooked food from the pan by pouring it out or by using suitable kitchen utensils (e.g. kitchen tongs, wooden spatula).

● **Cancel the cooking process**

- Rotate the timer knob **2** to the **OFF** position. The heating element and fan switch off.
- When removing the pan **5** from the cooking chamber **7**, the heating element and fan go off as well.

● Cooking table

❶ INFO:

- 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 10 inside the pan 5.
- 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.

Food	Recommended quantity (g)	Cooking time (mins)	Temp. (°C)	Shake/turn required	Preparation
Potatoes and fries					
Frozen fries (thin)	200-400	22-24	200	Y	
Frozen fries (thick)	200-400	22-24	200	Y	
Home-made fries ¹ (8 × 8 mm)	200-400	18-22	180	Y	Peel the potato and cut into strips.
Home-made potato wedges ¹	300-400	20-24	180	Y	Peel the potato and cut into wedges.
Home-made potato cubes ¹	300-400	18-22	180	Y	Peel the potato and cut into cubes.

Meat and poultry

Steak ³	100-300	6-10	180	Y	
Lamb chop ³	100-300	10-14	180	Y	
Hamburger ³	100-300	7-14	180	Y	
Sausage ³	100-300	8-10	180	Y	
Drumsticks ³	100-400	20-30	200	Y	
Chicken breast ³	100-300	10-15	180	Y	
Spring chicken ^{1,3}	400	30	200	Y	See recipe

Fish and seafood

Shrimp ³	100-400	15	180	Y	
Salmon fillet ^{1,3}	100-300	10-12	180	N	
Capelin ^{1,3}	150	8-10	180	Y	
Cod fish fillet ^{1,3}	100-300	12-15	180	N	

¹ = add ½ teaspoon of oil

² = use baking tin

³ = marinate with seasoning (depending on user's preference)

Food	Recommended quantity (g)	Cooking time (mins)	Temp. (°C)	Shake/turn required	Preparation
------	--------------------------	---------------------	------------	---------------------	-------------

Vegetable

Okra ¹	100	10	160	N	Cut off the head and cut in half.
Asparagus ¹	100-300	6-10	180	N	Cut in half.
Corn ¹	200-400	6-9	200	Y	Husk and remove the corn silk
Bell pepper ¹	200-400	10	200	Y	Remove head and seeds. Cut into 2-4 pieces.

Snacks

Samosas	100-300	12-15	200	Y	
Frozen chicken nuggets	100-400	12-15	200	Y	
Frozen fish fingers	100-300	6-10	200	Y	
Frozen bread crumbed cheese snacks	100-400	8-12	180	Y	

Baking

Small cake ²	2×50-4×50	15	160	N	See recipe
Sandwich	1 portion	4-6	180	Y	
Croutons ³	300	6-10	180	Y	Cut bread into bite-sized pieces.
Dinner roll	400	See recipe	160	N	See recipe

¹ = add ½ teaspoon of oil

² = use baking tin

³ = marinate with seasoning (depending on user's preference)

● **Recipes**

● **Crispy cheese hot dog**

Ingredients

2 sausages

2 hot dog buns

Shredded cheddar cheese (depending on how rich a flavour you like)

(Optional) Ketchup

(Optional) Mustard

Preparation

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

● **Spicy chicken**

INFO:

- Weight of ingredients: 400 g

Ingredients

6 chicken drumsticks

1 garlic clove

1 teaspoon mustard

3 teaspoons sugar

2 teaspoons chilli powder

2 teaspoons olive oil

Pepper and salt (depending on how rich a flavour you like)

Preparation

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 pan **[5]** 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.

● **Mushroom, onion and cheese pie**

INFO:

- Weight of ingredients: 260 g

Ingredients

3 eggs

2 cups mushrooms, cleaned

1 red onion

1 tablespoon olive oil

3 tablespoons 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 pan **[5]** and cook in the product for 20 minutes.
 - 5 to 8 minutes before the cooking is done, add more cheese on the top of the pie, if desired.
8. The pie is done when you can stick a knife into the middle, and the knife comes out clean.

● Bell pepper ring

Ingredients

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

Preparation

1. Preheat the product to 200 °C.
2. Put the flour in a small bowl.
3. Whisk the egg 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 head and remove the seeds.
6. Slice the bell pepper into 4 pieces and remove the bottom.
7. Toss the sliced bell pepper with flour.
8. Dip the bell pepper in the whisked egg.
9. Dip the bell pepper in the crumb mixture until the bell pepper is fully covered.
10. Place the bell pepper in the pan [5].
Cook each side for 5 minutes.

● Baked egg with bacon and spinach

- Required: 4 muffin cups

Ingredients

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

Preparation

1. Preheat the product to 200 °C.
2. Place the bacon into the pan [5].
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 pan. Cook for 8 minutes at 160 °C.

● Spring chicken

Ingredients

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

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 pan [5].
Cook for 15 minutes at 200 °C.
6. Flip the spring chicken. Cook for another 15 minutes.

● Jacket potato

Ingredients

- 1 potato (200–300 g)
- 20 g onion
- 40 g bacon
- 1 teaspoon olive oil
- 10 g cheese
- 10 g mayonnaise
- Pepper and salt (depending on how rich a flavour you like)

Preparation

1. Clean the potato using a brush.
2. Rub the potato with olive oil.
3. Cut the bacon and the onion into small pieces.
4. Wrap the potato in aluminium foil to avoid overcooking.
5. Place the potato in the pan [5]. Cook for 50 minutes at 200 °C.
6. Stick a fork into the potato. The potato is ready, if the fork can be stuck in and pulled out easily.
7. Take out the potato and cut it half way through. Do not cut in half.
8. Season with pepper and salt.
9. Put the bacon, onion and cheese into the potato.
10. Place the potato in the pan. Cook for 10 minutes at 180 °C.
11. Serve the potato with the mayonnaise.

● Small cake

- Required: 4 small cupcake papers

Ingredients

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

Preparation

1. Mix the butter and sugar until the mixture is soft and pale in colour.
2. Beat the egg with the mixture.
3. Add flour, baking powder and salt into the mixture.
4. Pour the mixture into the cupcake papers.
5. Preheat the product to 160 °C.
6. Place the cupcake papers with the mixture in the pan [5].
Cook for 15 minutes.

● 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.
3. Set aside for about 1 hour (until the size has doubled).
4. Cut the dough into 7 pieces. Knead for 10–15 minutes.
5. Place the 7 pieces in the pan [5]. Wait for another 30 minutes.
6. Bake for 10 minutes at 160 °C.
7. Melt the butter and brush it on the dinner rolls. Bake for another 2 minutes.

● Fish fillet


Ingredients

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

Preparation

1. Season the fish with pepper and salt.
2. Cut the lemon in half. Slice half of the lemon and put it under the fish fillet.
3. Crush 1 garlic clove, slice the shallot and put them on the fish fillet.
4. Place the fish fillet in the pan [5]. Cook for 15 minutes at 180 °C.
5. Melt the butter and add 1 garlic clove.
6. Pour the garlic butter onto the fish fillet.
7. Squeeze the other half of the lemon over the fish fillet.

● Troubleshooting

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

● **Cleaning and care**

⚠️ WARNING! RISK OF INJURY!

- 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 mains supply before cleaning.

⚠️ NOTICE! RISK OF DAMAGE!

- Do not use any abrasive, aggressive cleaners or hard brushes to clean the product.

📄 INFO:

- To maintain the product's functionality and appearance, it should be cleaned thoroughly after each use.
- The pan **5** and grid **11** are dishwasher-safe.

Part	Cleaning
<ul style="list-style-type: none">■ Product and all accessories■ Housing■ Cooking chamber 7■ Mains cord with plug 9	<ul style="list-style-type: none">□ Clean the product with a slightly damp cloth. You can use a little dish soap if necessary.
<ul style="list-style-type: none">■ Pan 5■ Grid 11	<ul style="list-style-type: none">□ Clean the pan and grid thoroughly by hand with hot water and dish soap. Carefully hold back the upper product housing with one hand.□ If there is any residue stuck to the grid or to the floor of the pan, fill the pan with hot water and some dish soap. Set the grid in the bowl and let both soak for approx. 10 minutes.

- Rub all parts dry with a clean cloth before continued use and storage.

● **Storage**

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

● **Disposal**

The packaging is made of environmentally friendly materials, which may be disposed of through your 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.



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



To help protect the environment, 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.

● Simplified EU declaration of conformity

CE The CE mark indicates conformity with the relevant EU directives applicable for the product.

● 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 416127_2210) 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.: 08000569216

E-Mail: owim@lidl.co.uk

Użyte ostrzeżenia i symbole	Strona	21
Wprowadzenie	Strona	21
Przeznaczenie	Strona	22
Zakres dostawy	Strona	22
Opis elementów	Strona	22
Dane techniczne	Strona	22
Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa	Strona	22
Przed pierwszym użyciem	Strona	26
Rozpakowanie produktu i podstawowe czyszczenie	Strona	26
Użytkowanie	Strona	26
Obsługa	Strona	26
Anulowanie procedury pieczenia	Strona	27
Tabela pieczenia	Strona	28
Przepisy	Strona	30
Chrupiący hot dog z żółtym serem	Strona	30
Kurczak na ostro	Strona	30
Zapiekanka z pieczarkami, cebulą i żółtym serem	Strona	30
Talarki z papryki	Strona	31
Jajko zapiekane z boczkiem i szpinakiem	Strona	31
Kurczak wiosenny	Strona	31
Ziemniaki w mundurkach	Strona	31
Małe ciasto	Strona	32
Bułeczka obiadowa	Strona	32
Filet rybny	Strona	32
Rozwiązywanie problemów	Strona	33
Czyszczenie i utrzymanie	Strona	34
Przechowywanie	Strona	34
Utylizacja	Strona	35
Uproszczona deklaracja zgodności WE	Strona	35
Gwarancja	Strona	35
Sposób postępowania w przypadku naprawy gwarancyjnej	Strona	36
Serwis	Strona	36

Użyte ostrzeżenia i symbole

W niniejszej instrukcji obsługi i na opakowaniu zastosowano następujące ostrzeżenia:

	NIEBEZPIECZEŃSTWO! Ten symbol, w połączeniu ze słowem sygnalizacyjnym „Niebezpieczeństwo”, oznacza zagrożenie o wysokim stopniu ryzyka, które, jeśli się mu nie zapobiegnie, może spowodować poważne obrażenia ciała lub śmierć.		Ostrzeżenie! Niebezpieczeństwo poparzenia! Ten symbol oznacza gorącą powierzchnię i ryzyko poparzenia.
	OSTRZEŻENIE! Ten symbol, w połączeniu z hasłem ostrzegawczym „Ostrzeżenie”, oznacza zagrożenie o średnim poziomie ryzyka, które, jeśli się mu nie zapobiegnie, może spowodować poważne obrażenia ciała lub śmierć.		Bezpieczny dla żywności! Produkt nie ma negatywnego wpływu na smak lub zapach stosowanych artykułów spożywczych.
			Prąd przemienny/napięcie przemienne
	OSTROŻNIE! Ten symbol, w połączeniu ze słowem sygnalizacyjnym „Ostrożnie” oznacza zagrożenie o niskim stopniu ryzyka, które, jeśli się mu nie zapobiegnie, może spowodować drobne lub umiarkowane obrażenia ciała.		Ten symbol, w połączeniu ze słowem sygnalizacyjnym „Informacja” dostarcza przydatnych informacji dodatkowych.
	UWAGA! Ostrzega o możliwości zniszczenia mienia/produktu w przypadku nieuniknięcia zagrożenia.		Pojemnik i ruszt można myć w zmywarce.
	Nigdy nie wolno zostawiać dzieci bez nadzoru przy produkcji lub materiałach opakowaniowych.	<input checked="" type="checkbox"/>	Informacje dotyczące bezpieczeństwa i inne uwagi
		<input type="checkbox"/>	Instrukcja obsługi.

FRYTOWNICA NA GORĄCE POWIETRZE

● **Wprowadzenie**

Gratulujemy zakupu Państwa nowej FRYTOWNICY NA GORĄCE POWIETRZE, która dalej zwana będzie wyłącznie „produktem”.

Wybrali Państwo produkt wysokiej jakości.

Instrukcja obsługi stanowi integralną część

produktu. Podane są w niej ważne informacje dotyczące obsługi, bezpieczeństwa, użytkowania i utylizacji. Przed rozpoczęciem używania produktu należy zapoznać się z produktem i wszystkimi informacjami dotyczącymi jego obsługi i bezpieczeństwa. W tym celu należy uważnie przeczytać poniższą instrukcję obsługi oraz informacje dotyczące bezpieczeństwa. Produktu należy używać wyłącznie w sposób opisany i tylko do wskazanych celów. Instrukcję

należy przechowywać w bezpiecznym miejscu. W przypadku przekazania produktu stronie trzeciej należy dołączyć do niego również całą dokumentację.

● Przeznaczenie

Produkt jest przeznaczony do przygotowywania potraw wymagających wysokiej temperatury gotowania/pieczenia, które w przeciwnym razie wymagałyby smażenia w głębokim tłuszczu. Produkt przeznaczony jest wyłącznie do przygotowywania potraw.

Produkt został zaprojektowany wyłącznie do użytku domowego. Nie jest on przeznaczony do użytku komercyjnego.

Produktu należy używać wyłącznie w klimacie umiarkowanym.

Jakiegolwiek zastosowania inne niż te, które zostały wymienione w niniejszej instrukcji, mogą spowodować uszkodzenie produktu lub stworzyć poważne ryzyko urazów ciała.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane niewłaściwym użytkowaniem.

● Zakres dostawy

- 1 × Frytownica na gorące powietrze
- 1 × Instrukcja obsługi

● Opis elementów

- 1 Pokrętko sterowania temperaturą
- 2 Pokrętko minutnika
- 3 Kontrolka pieczenia 
- 4 Kontrolka pracy 
- 5 Pojemnik
- 6 Uchwyt
- 7 Komora pieczenia
- 8 Otwór wentylacyjny
- 9 Przewód zasilający z wtyczką
- 10 Linia napełnienia **MAX**
- 11 Ruszt

● Dane techniczne

Napięcie wejściowe:	220–240 V~, 50/60 Hz
Stopień ochrony:	I
Wyjście:	1.000 W
Temperatura pieczenia:	80-200 °C
Czas pieczenia:	1-30 minut



Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

PRZED UŻYCIEM PRODUKTU NALEŻY ZAPOZNAĆ SIĘ Z WSZYSTKIMI INFORMACJAMI DOTYCZĄCYMI BEZPIECZEŃSTWA ORAZ Z INSTRUKCJĄ UŻYTKOWANIA!

W przypadku uszkodzeń wynikających z nieprzestrzegania niniejszej instrukcji obsługi roszczenie gwarancyjne traci ważność!

Nie ponosimy odpowiedzialności za wyniki szkody! W przypadku szkód materialnych lub obrażeń ciała spowodowanych nieprawidłową obsługą lub nieprzestrzeganiem instrukcji bezpieczeństwa producent nie ponosi odpowiedzialności!



⚠ RYZYKO ŚMIERCI I WYPADKÓW DLA MALUCHÓW I DZIECI!

- Nigdy nie należy zostawiać dzieci bez nadzoru przy materiałach opakowaniowych. Materiały opakowaniowe stwarzają ryzyko uduszenia. Dzieci często nie oceniają właściwie niebezpieczeństw. Materiały opakowaniowe należy zawsze trzymać z dala od dzieci.
- Pod warunkiem zapewnienia odpowiedniego nadzoru lub pouczenia o sposobie bezpiecznej obsługi i dopilnowania zrozumienia zagrożeń, produkt może być używany przez dzieci w wieku od lat 8, osoby o ograniczeniach fizycznych, czuciowych lub psychicznych, a także osoby, którym brak jest stosownego doświadczenia lub wiedzy.
- Dzieci mogą wykonywać czynności związane z czyszczeniem i konserwacją tylko pod warunkiem ukończenia 8 lat i tylko pod nadzorem.
- Produkt i przewód zasilający należy trzymać w miejscu niedostępnym dla dzieci do lat 8.
- Dzieci nie powinny bawić się produktem.

- Dzieci nie zdają sobie sprawy z zagrożeń, jakie niesie ze sobą używanie urządzeń elektrycznych. Nigdy nie wolno zostawiać dzieci bez nadzoru przy produkcie.

⚠ OSTRZEŻENIE! RYZYKO PORAŻENIA PRĄDEM!

- Nie należy próbować samodzielnie naprawiać produktu. W przypadku wadliwego działania naprawy mogą być przeprowadzane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.
- Produktu nie wolno zanurzać w wodzie lub innych płynach. Nigdy nie należy trzymać produktu pod bieżącą wodą.
- Nigdy nie należy używać uszkodzonego produktu. Jeśli produkt jest uszkodzony, należy odłączyć go od zasilania i skontaktować się ze sprzedawcą.
- Nie należy instalować produktu obok zlewu lub w miejscach wilgotnych.
- Przed podłączeniem produktu do zasilania należy sprawdzić, czy napięcie i natężenie prądu są zgodne z parametrami zasilania podanymi na etykiecie znamionowej produktu.

- Produkt należy podłączać wyłącznie do uziemionego kontaktu. Należy się zawsze upewnić, że wtyczka jest prawidłowo włożona do kontaktu.
- Aby uniknąć uszkodzenia przewodu zasilającego, nie należy go dociskać, zginać ani prowadzić po ostrych krawędziach. Należy go również trzymać z dala od gorących powierzchni i otwartego ognia.
- Przewód zasilający należy ułożyć w taki sposób, aby nie istniało ryzyko niezamierzonego pociągnięcia go lub potknięcia się o niego.
- Jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony, aby uniknąć niebezpiecznych sytuacji, należy go wymienić. Wymiany powinien dokonać producent, przedstawiciel jego serwisu lub inna osoba o podobnych kwalifikacjach.
- Aby odłączyć produkt od zasilania, należy ciągnąć za wtyczkę, a nie za sam kabel.
- Nie należy owijać przewodu zasilającego wokół produktu. Produkt należy podłączyć do łatwo dostępnego gniazdka elektrycznego, tak aby w nagłych wypadkach i sytuacjach awaryjnych można było natychmiast odłączyć produkt od zasilania.
- Ten produkt nie jest przystosowany do sterowania za pomocą zewnętrznego minutnika lub oddzielnego pilota.
- Nie wolno obsługiwać produktu mokrymi rękoma. Nie wolno dotykać produktu mokrymi rękoma.



OSTROŻNIE! RYZYKO URAZÓW!

- Podczas pracy produktu lub gdy produkt stygnie, dzieci i zwierzęta domowe należy trzymać z dala od produktu. Dostępne części są gorące.
- Gdy produkt pracuje lub jest jeszcze gorący, nigdy nie należy dotykać jego wnętrza.
- Nie należy używać produktu z wrzącymi płynami lub gorącym tłuszczem.

- Podczas pracy przez otwory wylotowe powietrza wydobywa się gorąca para wodna. Ręce i twarz należy trzymać w bezpiecznej odległości od pary i od otworów wylotowych powietrza.
- Po otwarciu produktu może z niego buchnąć gorąca para.
- Produktu należy zawsze używać na powierzchni równej, stabilnej, czystej, suchej i odpornej na ciepło.
- Przed użyciem w innym miejscu należy zostawić produkt, aby ostygł.
- W przypadku pożaru, przed podjęciem odpowiednich działań gaśniczych, należy najpierw wyjąć wtyczkę z kontaktu lub odłączyć produkt od zasilania.
- Nie wolno zakrywać otworów wentylacyjnych produktu. Należy pilnować, aby produkt miał wystarczającą wentylację. Nie należy umieszczać produktu w szafce.
- Nie należy niczego ustawiać na produkcie.
- Aby zapewnić wystarczającą wentylację, we wszystkich kierunkach wokół produktu należy zostawić co najmniej 10 cm pustego miejsca.
- Produktu nie należy instalować bezpośrednio pod gniazdkiem.
- Nie należy bezpośrednio napełniać misy olejem.
- Aby nie dopuścić do kontaktu z elementami grzewczymi, wszystkie składniki należy trzymać w pojemniku.
- Nie należy zostawiać używanego produktu bez nadzoru.

⚠ OSTRZEŻENIE! RYZYKO POŻARU!

- Produktu nie wolno umieszczać w pobliżu materiałów łatwopalnych (np. zastół, obrusów).
- Aby zapobiec przegrzaniu, nie wolno przykrywać produktu podczas jego pracy.
- Jeśli zauważy się dym lub nietypowe odgłosy, należy natychmiast odłączyć produkt od zasilania. Przed dalszym użytkowaniem należy zlecić kontrolę produktu przez specjalistę.

⚠ UWAGA! RYZYKO USZKODZENIA!

- Nie należy ustawiać produktu na płytach grzewczych (gazowych, elektrycznych, węglowych itp.).
- Produkt należy chronić przed kapiącą lub pryskającą wodą.
- W okresach, gdy produkt nie jest używany oraz przed czyszczeniem należy odłączyć produkt od zasilania (wyjąć wtyczkę z kontaktu).

● Przed pierwszym użyciem

● Rozpakowanie produktu i podstawowe czyszczenie

1. Wyjąć produkt z opakowania oraz usunąć wszystkie materiały opakowaniowe i folie.
2. Sprawdzić, czy dostarczony zestaw zawiera wszystkie wymienione w dokumentacji części (patrz rozdział „Zakres dostawy”).
3. Sprawdzić, czy produkt i wszystkie części są w dobrym stanie technicznym. W przypadku wykrycia uszkodzenia lub wady produktu nie należy go używać oraz przystąpić do wykonania procedury przedstawionej w rozdziale „Gwarancja”.
4. Aby wypalić ewentualne pozostałości produkcyjne, przed pierwszym użyciem należy włączyć produkt z pustym pojemnikiem **5** (bez artykułów spożywczych) na ok. 10-15 minut w temperaturze 200°C. Należy zapewnić wystarczającą wentylację.
5. Wszystkie części produktu należy czyścić zgodnie z opisem w rozdziale „Czyszczenie”.

● Użytkowanie

● Obsługa

⚠ OSTROŻNIE! RYZYKO URAZÓW!

- Przy wysypywaniu upieczonych artykułów spożywczych należy zachować ostrożność: w misie mógł się zebrać gorący płyn, który można niechcący wylać.

⚠ UWAGA! RYZYKO USZKODZENIA!

- Nigdy nie należy dotykać pojemnika ostrymi przedmiotami. Mogłoby to spowodować uszkodzenie powłoki.
- Nigdy nie należy dotykać pojemnika i rusztu ostrymi przedmiotami. Mogłoby to spowodować uszkodzenie powłoki.
- Nie należy wkładać do pojemnika więcej niż 400 g artykułów spożywczych i naczyń (np. forma do pieczenia) łącznie. Mogłoby to spowodować uszkodzenie produktu.
- Nie wolno nalewać do pojemnika jakichkolwiek płynów (np. oleju lub wody). Mogłoby to zakłócić działanie produktu.

ⓘ INFORMACJA:

- Pojemnik **5** można usunąć w każdej chwili, nawet podczas pieczenia.
 - Gdy pojemnik zostaje wyjęty, element grzewczy i wentylator wyłączają się.
 - Gdy pojemnik zostaje włożony do środka z powrotem, produkt automatycznie wraca do wcześniejszego trybu pracy.
- Duże ilości artykułów spożywczych wymagają zazwyczaj dłuższych czasów pieczenia niż małe ilości.
- Informacje na temat tego, które rodzaje artykułów spożywczych wymagają wstrząsania/obracania w czasie procedury pieczenia podane są w części „Tabela pieczenia” (dostępnej online).
- Aby uzyskać równomierne efekty pieczenia, artykuły spożywcze należy wstrząsnąć/ obrócić po ok. jednej trzeciej i dwóch trzecich całkowitego czasu pieczenia. Każdorazowo należy potrząsać przez 5 do 10 sekund.

- Aby uzyskać lepsze efekty pieczenia, artykuły spożywcze można wstrząsać/obracać 3 razy w czasie cyklu pieczenia. Jeśli wstrząsanie/obracanie nastęrcza trudności, można pomóc sobie jakimś narzędziem (np. łyżką).
 - Aby zmienić częstotliwość między 50 a 60 Hz, użytkownicy nie muszą podejmować żadnych działań. Produkt dostosowuje się sam zarówno do częstotliwości 50 Hz, jak i do częstotliwości 60 Hz.
 - Produktu nie należy przepelniać. Pojemnika nie wolno napełniać powyżej linii napełnienia **MAX**. Ważne jest, aby ani same artykuły spożywcze, ani włożone naczynie (np. forma do pieczenia) nie dotykały bezpośrednio elementu grzewczego.
 - Podczas pieczenia zielona kontrolka będzie na przemian co pewien czas zapalać się i gasnąć, co sygnalizuje utrzymywanie nastawionej temperatury.
 - Aby uzyskać lepsze efekty pieczenia, przed rozpoczęciem pieczenia produkt należy przez 3 minuty rozgrzać do żądanej temperatury.
 - Przed każdym użyciem należy sprawdzić, czy produkt nie jest w widoczny sposób uszkodzony.
1. Podłączyć produkt do odpowiedniego kontaktu.
 2. Umieścić ruszt [11] w pojemniku [5], poziomo i bez naciskania. Następnie włożyć pojemnik do komory pieczenia [7].
 3. Przekręcić pokrętkę sterowania temperaturą [1], aby wybrać żądaną temperaturę.
 4. Przekręcić pokrętkę minutnika [2], aby wybrać pieczenia. Kontrolka działania [4] zaświeci się na czerwono. Produkt zacznie pracować i nagrzewać się do nastawionej temperatury.
 5. Gdy tylko komora pieczenia [7] osiągnie nastawioną temperaturę, kontrolka pieczenia [3] zaświeci się na zielono.
 6. Jedną ręką ostrożnie przytrzymać z tyłu górną część obudowy i wysunąć pojemnik za uchwyt [6] drugą ręką, aby wyjąć pojemnik [5] z produktu.
 7. Napełnić pojemnik artykułami spożywczymi. Pojemnika nie wolno napełniać powyżej linii napełnienia **MAX** [10] (po wewnętrznej stronie pojemnika).
 8. Włożyć pojemnik z powrotem do komory pieczenia.
 9. Po 1/3 i 2/3 ustawionego czasu pieczenia wyjąć pojemnik z komory pieczenia za uchwyt i ostrożnie wstrząsnąć/obrócić artykuły spożywcze. Następnie włożyć pojemnik z powrotem do produktu.
 10. Gdy minie czas pieczenia, należy wyjąć pojemnik z produktu za uchwyt i wyjąć upieczone artykuły spożywcze z pojemnika: należy je albo wysypać, albo wyjąć odpowiednimi przyborami kuchennymi (np. szczypcami kuchennymi lub drewnianą łypatką).

● Anulowanie procedury pieczenia

- Przekręcić pokrętkę minutnika [2] w pozycję **OFF** (wyłączone). Element grzewczy i wentylator wyłączą się.
- Element grzewczy i wentylator wyłączają się także po wyjęciu pojemnika [5] z komory pieczenia [7].

● Tabela pieczenia

❗ INFORMACJA:

- Aby uniknąć zbyt długich czasów pieczenia, składniki nie powinny być zbyt grube.
- Wysokość formy do pieczenia lub naczynia żaroodpornego nie może przekraczać poziomu napętnienia **MAX** 10 w pojemniku 5.

- Należy regularnie sprawdzać składniki, aż się dopieką lub uzyskają żądany stopień przypieczenia. Wymagane czasy pieczenia mogą być w rzeczywistości krótsze lub dłuższe od podanych w przepisach.

Artykuł spożywczy	Zalecana ilość (g)	Czas pieczenia (w minutach)	Temp. (°C)	Wymagane wstrząśnięcie	Przygotowanie
-------------------	--------------------	-----------------------------	------------	------------------------	---------------

Ziemniaki i frytki

Frytki mrożone (cienkie)	200-400	22-24	200	T	
Frytki mrożone (grube)	200-400	22-24	200	T	
Frytki przygotowywane w domu ¹ (8 × 8 mm)	200-400	18-22	180	T	Obrać ziemniaka i pokroić go na paski.
Kliny ziemniaczane przygotowywane w domu ¹	300-400	20-24	180	T	Obrać ziemniaka i pokroić go w kliny.
Kostki ziemniaczane przygotowywane w domu ¹	300-400	18-22	180	T	Obrać ziemniaka i pokroić go w kostkę.

Mięso i drób

Stek ³	100-300	6-10	180	T	
Kotlet jagnięcy ³	100-300	10-14	180	T	
Hamburger ³	100-300	7-14	180	T	
Parówka ³	100-300	8-10	180	T	
Udka kurczaka ³	100-400	20-30	200	T	
Pierś z kurczaka ³	100-300	10-15	180	T	
Kurczak wiosenny ^{1,3}	400	30	200	T	Patrz przepis

¹ = dodać ½ łyżeczki oleju

² = użyć formy do pieczenia

³ = zamarynować przyprawami (w zależności od preferencji użytkownika)

Artykuł spożywczy	Zalecana ilość (g)	Czas pieczenia (w minutach)	Temp. (°C)	Wymagane wstrząśnięcie	Przygotowanie
-------------------	--------------------	-----------------------------	------------	------------------------	---------------

Ryby i owoce morza

Krewetki ³	100-400	15	180	T	
Filet z łososia ^{1,3}	100-300	10-12	180	N	
Gromadnik (kapelan) ^{1,3}	150	8-10	180	T	
Filet z dorsza ^{1,3}	100-300	12-15	180	N	

Warzywa

Okra ¹	100	10	160	N	Odkroić główkę i przekroić na pół.
Szparagi ¹	100-300	6-10	180	N	Przekroić na pół.
Kukurydza ¹	200-400	6-9	200	T	Wyjąć z łuski i usunąć jedwab kukurydziany
Papryka ¹	200-400	10	200	T	Wykroić rdzeń i usunąć nasiona. Pokroić na 2-4 kawałki.

Przekąski

Samosy	100-300	12-15	200	T	
Mrożone nuggetsy z kurczaka	100-400	12-15	200	T	
Mrożone paluszki rybne	100-300	6-10	200	T	
Mrożone przekąski serowe z okruszkami chleba	100-400	8-12	180	T	

Pieczenie

Małe ciasto ²	2×50-4×50	15	160	N	Patrz przepis
Kanapka	1 porcja	4-6	180	T	
Grzanki ³	300	6-10	180	T	Pokroić chleb w drobną kostkę.
Buteczka obiadowa	400	Patrz przepis	160	N	Patrz przepis

¹ = dodać ½ łyżeczki oleju

² = użyć formy do pieczenia

³ = zamarynować przyprawami (w zależności od preferencji użytkownika)

● Przepisy

● Chrupiący hot dog z żółtym serem

Składniki

- 2 parówki
- 2 bułki do hot dogów
- Pokrojony ser cheddar (w zależności od tego, jak intensywny smak się lubi)
- (Opcjonalnie) Ketchup
- (Opcjonalnie) Musztarda

Przygotowanie

1. Rozgrzać produkt do 180°C.
 2. Włożyć parówki do pojemnika [5]. Piec przez 8 minut w temperaturze 180°C. Wyjąć parówki z pojemnika.
 3. Włożyć podpieczone parówki do bułek do hot dogów.
 4. Dodać pokrojonego sera cheddar na parówki i bułki do hot dogów.
 5. Włożyć hot dogi do pojemnika. Piec przez 1-2 minuty, aż do stopienia się żółtego sera.
 6. Gdy zapiekanie dobiegnie końca, wyłożyć hot dogi na talerz.
- Opcjonalnie: Podawać z ketchupem i musztardą.

● Kurczak na ostro

i INFORMACJA:

- Waga składników: 400 g

Składniki

- 6 udek kurczaka
- 1 ząbek czosnku
- 1 łyżeczka musztardy
- 3 łyżeczki cukru
- 2 łyżeczki sproszkowanego chili
- 2 łyżeczki oliwy z oliwek
- Pieprz i sól (w zależności od tego, jak intensywny smak się lubi)

Przygotowanie

1. Rozgrzać produkt do 200°C.
2. W misce rozgnieść czosnek i wymieszać go z cukrem, oliwą z oliwek, sproszkowanym chili i musztardą.

3. Doprawić solą i pieprzem.
4. Natrzeć marynatą udka z kurczaka i odstawić na 20 minut.
5. Włożyć udka do pojemnika [5] i piec przez 10 minut.
6. Wyregulować temperaturę na 140°C i piec jeszcze przez kolejne 10 minut.
7. Po zakończeniu pieczenia, przełożyć udka na talerz i podać.

● Zapiekanka z pieczarkami, cebulą i żółtym serem

i INFORMACJA:

- Waga składników: 260 g

Składniki

- 3 jajka
- 2 szklanki pieczarek, oczyszczonych
- 1 czerwona cebula
- 1 łyżka oliwy z oliwek
- 3 łyżki pokruszonego żółtego sera
- 1 szczypta soli

Przygotowanie

1. Obrąć czerwoną cebulę i drobno ją posiekać na kawałki po 5 mm. Oczyszczyć pieczarki; pokroić je na kawałki po 5 mm.
 2. W miseczce do sauté z oliwą z oliwek, dusić cebulę i pieczarki na średnim płomieniu, aż zmiękną. Zdjąć z gazu i przesypać na suchy ręcznik kuchenny, aby ostygły.
 3. Rozgrzać produkt do 180°C.
 4. Do miseczki do miksowania wbić 3 jajka. Dokładnie i energicznie ubić je. Dodać szczyptę soli.
 5. W żaroodpornym naczyniu do zapiekania, pokryć od środka ścianki boczne i dno lekką warstwą tłuszczu w sprayu.
 6. Do naczynia do zapiekania włożyć jajka, następnie nałożyć mieszankę cebuli i grzybów, a na końcu ser.
 7. Włożyć naczynie do zapiekania do pojemnika [5] i piec w produkcie przez 20 minut.
- Na 5-8 minut przed końcem pieczenia, można, jeśli się chce, dodać na wierzch ciasta więcej sera.

8. Ciasto jest gotowe, gdy można wbić nóż w jego środek, a nóż wychodzi czysty.

● Talarki z papryki

Składniki

- 30 g mąki
- 1 jajko
- 10 ml wody
- 2 łyżki oleju roślinnego
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka pieprzu
- 1 łyżeczka papryki
- 30 g suchej bułki tartej
- 1 papryka

Przygotowanie

1. Rozgrzać produkt do 200°C.
2. Do małej miseczki wsypać mąkę.
3. W innej małej miseczce ubić jajko z wodą.
4. W jeszcze innej misce wymieszać olej roślinny, sól, pieprz, paprykę i suchą bułkę tartą tak, aż składniki dobrze się wymieszają.
5. Odkroić rdzeń papryki i usunąć nasiona.
6. Pokroić paprykę na 4 części i usunąć spód.
7. Pokrojoną paprykę obtoczyć w mące.
8. Zanurzyć paprykę w roztrzepanym jajku.
9. Zanurzyć paprykę w mieszance z bułką tartą, aż papryka całkowicie się nią pokryje.
10. Włożyć paprykę do pojemnika [5]. Piec z każdej strony po 5 minut.

● Jajko zapiekane z boczkiem i szpinakiem

- Potrzebne będą: 4 foremki do muffinów

Składniki

- 2 plastry boczku
- Olej roślinny
- 4 jajka
- 4 łyżki mleka
- 20 g szpinaku
- Pokrojony ser cheddar (w zależności od tego, jak intensywny smak się lubi)
- Sól i pieprz (w zależności od tego, jak intensywny smak się lubi)

Przygotowanie

1. Rozgrzać produkt do 200°C.

2. Włożyć boczek do pojemnika [5]. Piec z każdej strony przez 2 minuty.
3. Wyjąć boczek, pokroić go na kawałki i odstawić.
4. Wysmarować olejem foremki do muffinów.
5. Wbić po 1 jajku do każdej foremki do muffinów. Jajek nie należy ubijać.
6. Do każdej foremki do muffinów dodać mleko, szpinak i boczek.
7. Do każdej foremki do muffinów dodać rozdrobniony ser cheddar, sól i pieprz.
8. Włożyć foremki do muffinów do pojemnika. Piec przez 8 minut w temperaturze 160°C.

● Kurczak wiosenny

Składniki

- 400 g wiosennego kurczaka
- 2 łyżeczki oliwy z oliwek
- 20 g masła
- 20 g miodu
- Pieprz i sól (w zależności od tego, jak intensywny smak się lubi)

Przygotowanie

1. Wiosennego kurczaka natrzeć oliwą, pieprzem i solą. Marynować przez 1 godzinę.
2. Rozgrzać produkt do 200°C.
3. Roztopić masło i wymieszać z miodem.
4. Kurczaka wiosennego natrzeć mieszaniną masła z miodem.
5. Włożyć kurczaka wiosennego do pojemnika [5]. Piec przez 15 minut w temperaturze 200°C.
6. Odwrócić kurczaka wiosennego na drugą stronę. Piec przez dodatkowe 15 minut.

● Ziemniaki w mundurkach

Składniki

- 1 ziemniak (200–300 g)
- 20 g cebuli
- 40 g boczku
- 1 łyżeczka oliwy z oliwek
- 10 g żółtego sera
- 10 g majonezu
- Pieprz i sól (w zależności od tego, jak intensywny smak się lubi)

Przygotowanie

1. Oczyszczyć ziemniaka szczoteczką.
2. Natrzeć ziemniaka oliwą z oliwek.
3. Boczek i cebulę pokroić na małe kawałki.
4. Aby nie dopuścić do przegotowania, zawinąć ziemniaka w folię aluminiową.
5. Włożyć ziemniaka do pojemnika [5]. Piec przez 50 minut w temperaturze 200°C.
6. Wbić w ziemniaka widelec. Ziemniak jest gotowy, jeśli widelec można wbić i łatwo wyciągnąć.
7. Wyjąć ziemniaka i przekroić go do połowy. Nie należy przekrawać go na pół.
8. Doprawić pieprzem i solą.
9. Włożyć do ziemniaka boczek, cebulę i ser.
10. Włożyć ziemniaka do pojemnika. Piec przez 10 minut w temperaturze 180°C.
11. Podawać ziemniaka z majonezem.

● Małe ciasto

- Potrzebne będą: 4 małe papierowe foremki do muffinów

Składniki

- 85 g słonego masła
- 85 g cukru pudru
- 2 jajka
- 120 g białej mąki pszennej
- 3 g proszku do pieczenia
- 1/8 łyżeczki soli

Przygotowanie

1. Wymieszać masło z cukrem, aż masa będzie miękka i biała w kolorze.
2. Ubić jajko z mieszaniną.
3. Do masy dodać mąkę, proszek do pieczenia i sól.
4. Masę przelać do papierowych foremek na muffiny.
5. Rozgrzać produkt do 160°C.
6. Włożyć papierowe foremki na muffiny z masą do pojemnika [5]. Piec przez 15 minut.

● Bułeczka obiadowa

Składniki

- 230 g mąki chlebowej
- 1 jajko
- 25 g cukru
- 3 g drożdży
- 100 ml mleka
- 10 g śmietany
- 15 g masła

Przygotowanie

1. Ubić jajko i wymieszać z mąką, cukrem i drożdżami.
2. Do ciasta dodać mleko i śmietanę. Wyrabiać przez 15-20 minut.
3. Odłożyć na około 1 godzinę (aż podwoi swoją objętość).
4. Pokroić ciasto na 7 kawałków. Wyrabiać przez 10-15 minut.
5. Włożyć 7 kawałków do pojemnika [5]. Odczekać dodatkowe 30 minut.
6. Piec przez 10 minut w temperaturze 160°C.
7. Roztopić masło i posmarować nim bułeczki obiadowe. Piec przez dodatkowe 2 minuty.

● Filet rybny

Składniki

- 300 g filetu rybnego
- 1 cytryna
- 2 ząbki czosnku
- 1 szalotka
- 20 g masła
- Pieprz i sól (w zależności od tego, jak intensywny smak się lubi)

Przygotowanie

1. Doprawić rybę pieprzem i solą.
2. Przekroić cytrynę na pół. Połówkę cytryny pokroić w plasterki i włożyć pod filec rybnym.
3. Rozgnieść 1 ząbek czosnku, pokroić szalotkę i ułożyć na filecie rybnym.
4. Włożyć filec rybnym do pojemnika [5]. Piec przez 15 minut w temperaturze 180°C.
5. Roztopić masło i dodać 1 ząbek czosnku.
6. Masło z czosnkiem wylać na filec rybnym.
7. Drugą połówkę cytryny wycisnąć na filec rybnym.

● Rozwiązywanie problemów

Błąd	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie działa.	Brak zasilania.	Upewnić się, że produkt jest podłączony do kontaktu.
		Podłącz do kontaktu inne urządzenie elektryczne, aby upewnić się, że do kontaktu jest doprowadzone napięcie.
		Podłączyć produkt do innego kontaktu.
Artykuły spożywcze zbyt surowe lub nierówno upieczone.	Za dużo artykułów spożywczych.	Zmniejszyć ilość artykułów spożywczych i równomiernie je rozłożyć.
	Temperatura pieczenia jest zbyt niska.	Zwiększyć temperaturę pieczenia.
	Artykuły spożywcze nie było co pewien czas mieszane.	W pierwszej połowie pieczenia przynajmniej raz dobrze wymieszać artykuły spożywcze. Aby uzyskać równomierne efekty pieczenia, artykuły spożywcze należy wstrząsnąć/obrócić po około jednej trzeciej i dwóch trzecich całkowitego czasu pieczenia. Każdorazowo należy potrząsać przez 5 do 10 sekund. Aby uzyskać lepsze efekty pieczenia, artykuły spożywcze można wstrząsać/obracać 3 razy w czasie cyklu pieczenia.
Artykuły spożywcze nie są chrupiące.	Niektóre potrawy tradycyjnie przygotowuje się we frytownicy.	Przed pieczeniem artykuły te należy skropić olejem.
Frytki nie są ani dogotowane, ani chrupiące.	Zła odmiana ziemniaków.	Użyć innej odmiany ziemniaków.
	Frytki po pokrojeniu nie zostały oplukane.	Aby usunąć skrobię, dokładnie oplukać frytki po pokrojeniu.
	Po oplukaniu, frytki nie zostały osuszone.	Po oplukaniu, osuszyć frytki (np. ręcznikami papierowymi).
	Frytki nie były posmarowane olejem.	Posmarować frytki odrobiną oleju przed pieczeniem.
	Frytki są za duże.	Pokroić frytki na mniejsze lub cieńsze kawałki.
Pojemnik 5 nie mieści się w komorze pieczenia.	Pojemnik nie został włożony centralnie.	Włożyć pojemnik pod kątem prostym do obudowy.

Błąd	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Z produktu nieprzerwanie unosi się biały dym.	Do pojemnika kapnął tłuszcz i teraz odparowuje.	Do przygotowywania posiłków należy używać mniej oleju.
		Przygotowywać posiłki z mniejszą ilością tłuszczu.
		Zmniejszyć temperaturę lub czas pieczenia.

● Czyszczenie i utrzymanie

⚠ OSTRZEŻENIE! RYZYKO URAZÓW!

- Podczas czyszczenia i użytkowania nie wolno zanurzać produktu w wodzie ani innych płynach. Nigdy nie należy trzymać produktu pod bieżącą wodą.
- Przed czyszczeniem należy wyjąć wtyczkę z kontaktu.

⚠ UWAGA! RYZYKO USZKODZENIA!

- Do czyszczenia produktu nie należy używać żadnych ściernych, agresywnych środków czyszczących i twardych szczotek.

ℹ INFORMACJA:

- Aby utrzymać funkcjonalność i wygląd produktu, po każdym użyciu produkt należy dokładnie wyczyścić.
- Pojemnik [5] i ruszt [11] można myć w zmywarce.

Część	Czyszczenie
<ul style="list-style-type: none"> ■ Produkt i wszystkie akcesoria ■ Obudowa ■ Komora pieczenia [7] ■ Przewód zasilający z wtyczką [9] 	<ul style="list-style-type: none"> □ Produkt należy czyścić lekko zwilżoną ściereczką. W razie potrzeby można użyć odrobiny płynu do mycia naczyń.
<ul style="list-style-type: none"> ■ Pojemnik [5] ■ Ruszt [11] 	<ul style="list-style-type: none"> □ Pojemnik i ruszt należy dokładnie czyścić ręcznie ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń. Ostrożnie przytrzymać jedną ręką górną część obudowy produktu. □ Jeśli do rusztu lub dna pojemnika przywarły jakieś resztki, należy napełnić pojemnik gorącą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Włożyć ruszt do miski i pozwolić obu namakać przez ok. 10 minut.

- Przed dalszym użytkowaniem i przechowywaniem przetrzeć wszystkie części do sucha czystą szmatką.

● Przechowywanie

- Gdy produkt nie jest używany, należy go przechowywać w oryginalnym opakowaniu.
- Produkt należy przechowywać w miejscu suchym, bezpiecznym i niedostępnym dla dzieci.

● Utylizacja

Opakowanie wykonane jest z materiałów przyjaznych dla środowiska, które można przekazać do utylizacji w lokalnym punkcie przetwarzania surowców wtórnych.



Przy segregowaniu odpadów prosimy zwrócić uwagę na oznakowanie materiałów opakowaniowych, oznaczone są one skrótami (a) i numerami (b) o następującym znaczeniu: 1-7: Tworzywa sztuczne / 20-22: Papier i tektura / 80-98: Materiały kompozytowe.



Informacji na temat możliwości utylizacji wyeksploatowanego produktu udziela urząd gminy lub miasta.



Z uwagi na ochronę środowiska nie wyrzucać urządzenia po zakończeniu eksploatacji do odpadów domowych, lecz prawidłowo zutylizować. Informacji o punktach zbiorczych i ich godzinach otwarcia udziela odpowiedni urząd.

● Uproszczona deklaracja zgodności WE



Znak CE oznacza zgodność z odpowiednimi dyrektywami UE mającymi zastosowanie do produktu.

● Gwarancja

Produkt wyprodukowano zgodnie z wysokimi standardami jakości i przed wysyłką poddano skrupulatnej kontroli. W przypadku wad materiałowych lub produkcyjnych nabywcy przysługuje ustawowe prawo do dochodzenia swoich roszczeń u sprzedawcy produktu. Niniejsza gwarancja w żaden sposób nie ogranicza ustawowych praw nabywcy produktu.

Produkt jest objęty 3-letnią gwarancją liczoną od daty zakupu. Okres gwarancyjny rozpoczyna się z datą zakupu. Ponieważ jest to dokument wymagany jako dowód zakupu, oryginał paragonu kasowego należy przechowywać w bezpiecznym miejscu.

Jakiegokolwiek usterki lub uszkodzenia występujące w produkcie już w chwili zakupu należy zgłosić niezwłocznie po rozpakowaniu produktu.

W przypadku wystąpienia wad materiałowych lub wykonawczych w okresie 3 lat od daty zakupu, producent dokonuje – według własnej oceny – bezpłatnej naprawy lub wymiany produktu. Okres gwarancyjny nie ulega przedłużeniu wskutek uznania roszczenia z tytułu gwarancji. Dotyczy to także części wymienionych lub poddanych naprawie.

Jeśli produkt zostanie uszkodzony lub będzie używany lub serwisowany w niewłaściwy sposób, niniejsza gwarancja zostaje unieważniona.

Świadczenie gwarancyjne obejmuje wady materiałowe i fabryczne. Gwarancja nie obejmuje części produktu ulegających normalnemu zużyciu, uznawanych za części eksploatacyjne (np. baterie, baterie akumulatorowe, węże, wkłady) ani uszkodzeń części delikatnych, np. przetłaczników lub elementów szklanych.

Zgodnie z Kodeksem Cywilnym art. 581 §1 wraz z wymianą urządzenia lub ważnej części czas gwarancji rozpoczyna się na nowo.

● Sposób postępowania w przypadku naprawy gwarancyjnej

Aby zapewnić szybkie rozpatrzenie Państwa roszczenia, prosimy stosować się do następujących wskazówek:

Przygotować numer artykułu (IAN 416127_2210) oraz oryginalny paragon jako dowód zakupu.

Numer artykułu znaleźć można na tabliczce znamionowej, jako napis wygrawerowany na produkcie, na stronie tytułowej instrukcji (na dole po lewej stronie) lub jako naklejkę z tyłu lub na spodzie produktu.

W razie wystąpienia błędów w działaniu lub innych wad, należy skontaktować się z podanym niżej działem serwisowym telefonicznie lub pocztą elektroniczną.

Po zarejestrowaniu produktu jako uszkodzony można go bezpłatnie zwrócić na adres serwisu, który zostanie Państwu podany. Należy pamiętać o dołączeniu dowodu zakupu (paragonu kasowego) oraz krótkiego, pisemnego opisu usterki wraz z informacją o tym, kiedy do niej doszło.

● Serwis

 **Serwis Polska**












Tel.: 008004911946

E-Mail: owim@lidl.pl

Verwendete Warnhinweise und Symbole	Seite	38
Einleitung	Seite	38
Bestimmungsgemäße Verwendung	Seite	39
Lieferumfang	Seite	39
Teilebeschreibung	Seite	39
Technische Daten	Seite	39
Sicherheitshinweise	Seite	39
Vor der ersten Verwendung	Seite	43
Produkt auspacken und grundreinigen	Seite	43
Verwendung	Seite	43
Bedienung	Seite	43
Garvorgang abbrechen	Seite	44
Gartabelle	Seite	45
Rezepte	Seite	47
Knuspriger Hot Dog mit Käse	Seite	47
Scharf gewürztes Hähnchen	Seite	47
Zwiebel-Käsequiche mit Pilzen	Seite	47
Paprikaringe	Seite	48
Gebackenes Ei mit Speck und Spinat	Seite	48
Poularde	Seite	48
Folienkartoffel	Seite	48
Kleiner Kuchen	Seite	49
Brötchen	Seite	49
Fischfilet	Seite	49
Fehlerbehebung	Seite	50
Reinigung und Pflege	Seite	51
Lagerung	Seite	51
Entsorgung	Seite	51
Vereinfachte EU-Konformitätserklärung	Seite	52
Garantie	Seite	52
Abwicklung im Garantiefall	Seite	52
Service	Seite	52

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.

❗ 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**

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**

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.



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.

● 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