



**OWIM GmbH & Co. KG**

Stiftsbergstraße 1  
74167 Neckarsulm  
GERMANY

Model no.: HG10044

Version: 04/2023

IAN 416127\_2210





## HEIßLUFT-FRITTEUSE / AIR FRYER / FRITEUSE À AIR CHAUD SHF 1000 B1

(DE) (AT) (CH)

### HEIßLUFT-FRITTEUSE

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

(GB) (IE)

### AIR FRYER

Operation and safety notes

(FR) (BE)

### FRITEUSE À AIR CHAUD

Instructions d'utilisation et consignes de sécurité

(NL) (BE)

### HETELUCHT FRITEUSE

Bedienings- en veiligheidsinstructies

(PL)

### FRYOWNICA NA GORĄCE POWIETRZE

Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa

(CZ)

### HORKOVZDUŠNÁ FRITÉZA

Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny

(SK)

### TEPLOVZDUŠNÁ FRITÉZA

Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny

(ES)

### FRIDORA DE AIRE CALIENTE

Instrucciones de utilización y de seguridad

(DK)

### FRITUREGRYDE MED VARMLUFT

Brugs- og sikkerhedsanvisninger

(IT)

### FRIGGITRICE AD ARIA CALDA

Indicazioni per l'uso e per la sicurezza

(HU)

### FORRÓLEVÉGŐS FRITŐZ

Kezelési és biztonsági utalások

(SI)

### CVRTNIK NA VROČ ZRAK

Navodila za upravljanje in varnostna opozorila

(HR)

### FRITEZA NA VRUĆI ZRAK

Upute za posluživanje i za Vašu sigurnost

(RO)

### FRITEUZĂ CU AER CALD

Instrucțiuni de utilizare și de siguranță

(BG)

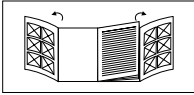
### ФРИТЮРНИК С ГОРЕЩ ВЪЗДУХ

Инструкции за обслужване и безопасност

(GR)

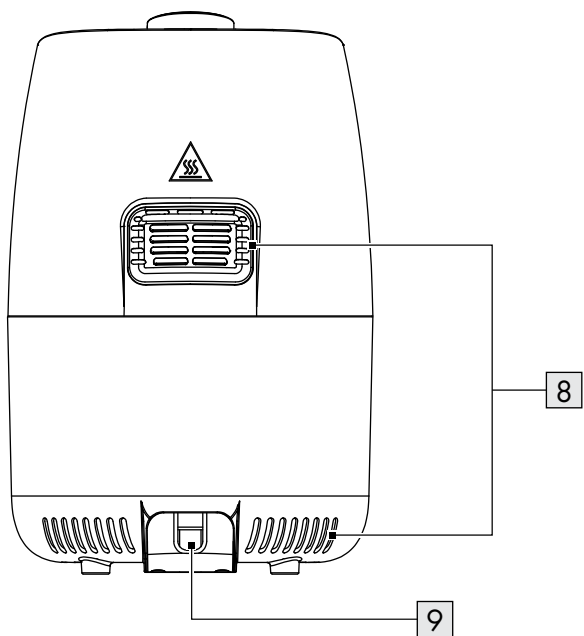
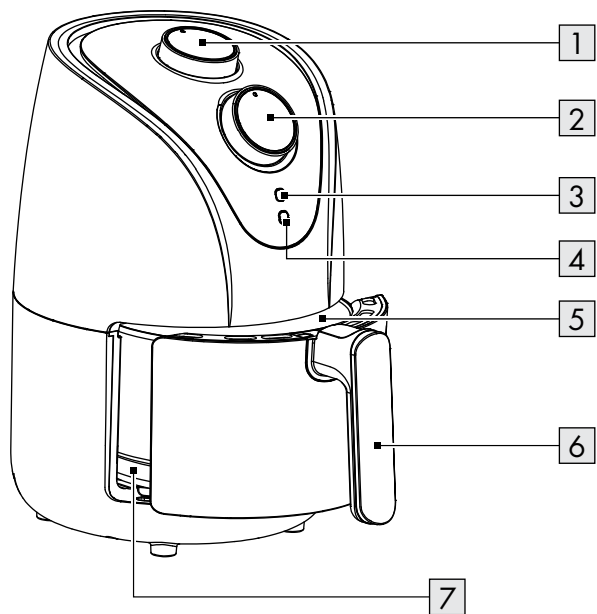
### ΦΡΙΤΕΖΑ ΘΕΡΜΟΥ ΑΕΡΑ

Υποδείξεις χειρισμού και ασφαλείας



DE/AT/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	5
GB/IE	Operation and safety notes	Page	22
FR/BE	Instructions d'utilisation et consignes de sécurité	Page	38
NL/BE	Bedienings- en veiligheidsinstructies	Pagina	57
PL	Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa	Strona	72
CZ	Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny	Strana	89
SK	Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny	Strana	104
ES	Instrucciones de utilización y de seguridad	Página	119
DK	Brugs- og sikkerhedsanvisninger	Side	136
IT	Indicazioni per l'uso e per la sicurezza	Pagina	151
HU	Kezelési és biztonsági utalások	Oldal	167
SI	Navodila za upravljanje in varnostna opozorila	Stran	184
HR	Upute za posluživanje i za Vašu sigurnost	Stranica	201
RO	Instrucțiuni de utilizare și de siguranță	Pagina	216
BG	Инструкции за обслужване и безопасност	Страница	232
GR	Υποδείξεις χειρισμού και ασφαλείας	Σελίδα	251

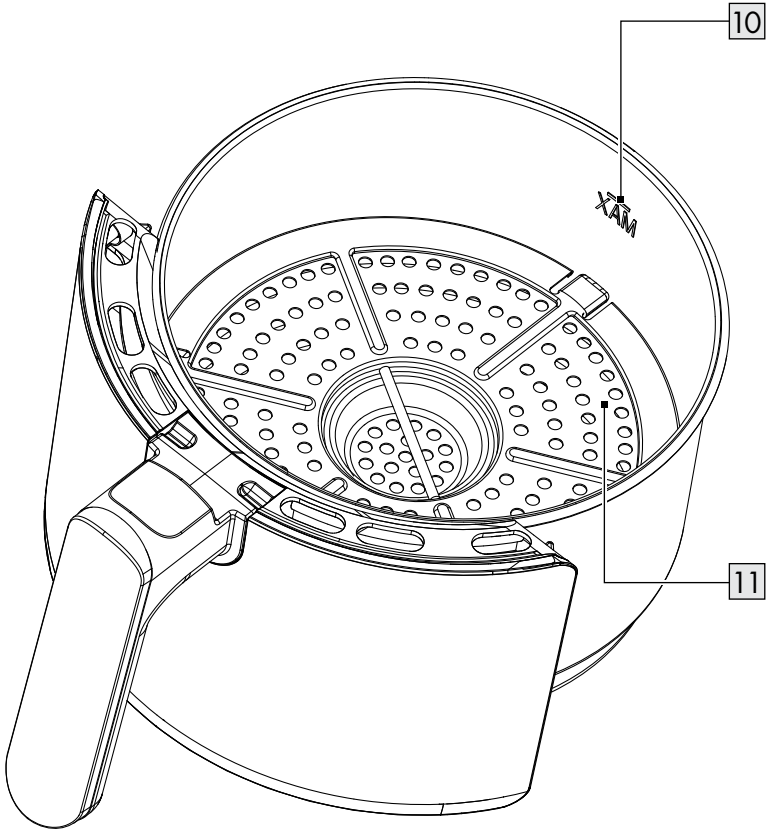
**A**







**B**














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



## Verwendete Warnhinweise und Symbole

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

	<p><b>GEFAHR!</b> 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><b>Warnung! Verbrennungsgefahr!</b> Dieses Symbol weist auf eine heiße Oberfläche und Verbrennungsgefahr hin.</p>
	<p><b>WARNUNG!</b> 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><b>VORSICHT!</b> 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><b>ACHTUNG!</b> 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 <sup>1</sup> (8 × 8 mm)	200-400	18-22	180	J	Kartoffel schälen und in Streifen schneiden.
Hausgemachte Kartoffelecken <sup>1</sup>	300-400	20-24	180	J	Kartoffel schälen und in Ecken schneiden.
Hausgemachte Kartoffelwürfel <sup>1</sup>	300-400	18-22	180	J	Kartoffel schälen und in Würfel schneiden.

### Fleisch und Geflügel

Steak <sup>3</sup>	100-300	6-10	180	J	
Lammkotelett <sup>3</sup>	100-300	10-14	180	J	
Hamburger <sup>3</sup>	100-300	7-14	180	J	
Wurst <sup>3</sup>	100-300	8-10	180	J	
Geflügelschenkel <sup>3</sup>	100-400	20-30	200	J	
Hähnchenbrust <sup>3</sup>	100-300	10-15	180	J	
Poularde <sup>1,3</sup>	400	30	200	J	Siehe Rezept

<sup>1</sup> = ½ Teelöffel Öl zufügen

<sup>2</sup> = Backform verwenden

<sup>3</sup> = mit Gewürzen marinieren (abhängig von Ihren Vorlieben)



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

### Fisch und Meeresfrüchte

Garnele <sup>3</sup>	100-400	15	180	J	
Lachsfilet <sup>1,3</sup>	100-300	10-12	180	N	
Lodde <sup>1,3</sup>	150	8-10	180	J	
Kabeljaufilet <sup>1,3</sup>	100-300	12-15	180	N	

### Gemüse

Okra <sup>1</sup>	100	10	160	N	Strunk abschneiden und halbieren.
Spargel <sup>1</sup>	100-300	6-10	180	N	Halbieren
Mais <sup>1</sup>	200-400	6-9	200	J	Enthülsen und Maishaar entfernen.
Paprika <sup>1</sup>	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 <sup>2</sup>	2×50-4×50	15	160	N	Siehe Rezept
Sandwich	1 Set	4-6	180	J	
Croûtons <sup>3</sup>	300	6-10	180	J	Brot in mundgerechte Stücke schneiden.
Brötchen	400	Siehe Rezept	160	N	Siehe Rezept

<sup>1</sup> = ½ Teelöffel Öl zufügen

<sup>2</sup> = Backform verwenden

<sup>3</sup> = mit Gewürzen marinieren (abhängig von Ihren Vorlieben)

## ● **Rezepte**

### ● **Knuspriger Hot Dog mit Käse**

#### **Zutaten**

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

#### **Zubereitung**

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

### ● **Scharf gewürztes Hähnchen**

#### **i INFO:**

- Gewicht der Zutaten: 400 g

#### **Zutaten**

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

#### **Zubereitung**

1. Produkt auf 200 °C vorheizen.
2. In einer Schüssel Knoblauch zerdrücken und mit Zucker, Olivenöl, Chilipulver und Senf vermischen.
3. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Marinade über die Hähnchenkeulen reiben. 20 Minuten stehen lassen.

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

### ● **Zwiebel-Käsequiche mit Pilzen**

#### **i INFO:**

- Gewicht der Zutaten: 260 g

#### **Zutaten**

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

#### **Zubereitung**

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

## ● Paprikaringe

### Zutaten

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

### Zubereitung

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

## ● Gebackenes Ei mit Speck und Spinat

- Benötigt: 4 Muffin-Formen

### Zutaten

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

## Zubereitung

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

## ● Poularde

### Zutaten

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

### Zubereitung

1. Poularde mit Olivenöl, Pfeffer und Salz einreiben. 1 Stunde lang marinieren.
2. Produkt auf 200 °C vorheizen.
3. Butter schmelzen und mit Honig vermengen.
4. Poularde mit Butter-Honig-Mischung einreiben.
5. Poularde in die Pfanne 5 legen.  
15 Minuten lang bei 200 °C garen.
6. Poularde wenden.  
Weitere 15 Minuten lang garen.

## ● Folienkartoffel

### Zutaten

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

## Zubereitung

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

## ● Kleiner Kuchen

- Benötigt: 4 Papierbackförmchen

### Zutaten

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

### Zubereitung

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

## ● Brötchen

### Zutaten

- 230 g Brotmehl

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

### Zubereitung

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

## ● Fischfilet


### Zutaten

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

### Zubereitung

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

## ● Fehlerbehebung

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

## ● **Reinigung und Pflege**

### **⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

### **⚠️ VORSICHT! BESCHÄDIGUNGSGEFAHR!**

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

### **📄 INFO:**

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

Teil	Reinigung
<ul style="list-style-type: none"><li>■ Produkt und alle Zubehörteile</li><li>■ Gehäuse</li><li>■ Garraum <b>[7]</b></li><li>■ Anschlussleitung mit Netzstecker <b>[9]</b></li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>□ Reinigen Sie das Produkt mit einem leicht angefeuchteten Lappen. Bei Bedarf können Sie ein mildes Spülmittel verwenden.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>■ Pfanne <b>[5]</b></li><li>■ Gitter <b>[11]</b></li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>□ 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.</li><li>□ 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.</li></ul>

- 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.

## Produkt:



Das Produkt inkl. Zubehör und die Verpackungsmaterialien sind recyclebar und unterliegen einer erweiterten Herstellerverantwortung. Entsorgen Sie diese getrennt, den abgebildeten Info-tri (Sortierinformation) folgend, für eine bessere Abfallbehandlung. Das Triman-Logo gilt nur für Frankreich.



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



### Gerät entsorgen

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

## ● Vereinfachte EU-Konformitätserklärung

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

## ● Garantie

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

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

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

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

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

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

## ● Abwicklung im Garantiefall

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

Halten Sie den Originalkaufbeleg und die Artikelnummer (IAN 416127\_2210) als Nachweis für den Kauf bereit.

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

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

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

## ● Service

### DE **Service Deutschland**

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: [owim@lidl.de](mailto:owim@lidl.de)

### AT **Service Österreich**

Tel.: 0800 292726

E-Mail: [owim@lidl.at](mailto:owim@lidl.at)

### CH **Service Schweiz**

Tel.: 0800562153












E-Mail: [owim@lidl.ch](mailto:owim@lidl.ch)



<b>Warnings and symbols used</b> .....	Page 23
<b>Introduction</b> .....	Page 23
Intended use .....	Page 23
Scope of delivery .....	Page 24
Description of parts .....	Page 24
Technical data .....	Page 24
<b>Safety instructions</b> .....	Page 24
<b>Before first use</b> .....	Page 27
Unpacking the product and basic cleaning .....	Page 27
<b>Usage</b> .....	Page 27
Operation .....	Page 27
Cancel the cooking process .....	Page 28
<b>Cooking table</b> .....	Page 29
<b>Recipes</b> .....	Page 31
Crispy cheese hot dog .....	Page 31
Spicy chicken .....	Page 31
Mushroom, onion and cheese pie .....	Page 31
Bell pepper ring .....	Page 32
Baked egg with bacon and spinach .....	Page 32
Spring chicken .....	Page 32
Jacket potato .....	Page 32
Small cake .....	Page 33
Dinner roll .....	Page 33
Fish fillet .....	Page 33
<b>Troubleshooting</b> .....	Page 34
<b>Cleaning and care</b> .....	Page 35
<b>Storage</b> .....	Page 35
<b>Disposal</b> .....	Page 36
<b>Simplified EU declaration of conformity</b> .....	Page 36
<b>Warranty</b> .....	Page 36
Warranty claim procedure .....	Page 37
Service .....	Page 37

## Warnings and symbols used

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

	<p><b>DANGER!</b> 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><b>Warning! Burning hazard!</b> This symbol indicates a hot surface and risk of scalding.</p>
	<p><b>WARNING!</b> 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><b>CAUTION!</b> 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><b>CAUTION!</b> 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><b>NOTICE!</b> 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
<b>Potatoes and fries</b>					
Frozen fries (thin)	200-400	22-24	200	Y	
Frozen fries (thick)	200-400	22-24	200	Y	
Home-made fries <sup>1</sup> (8 × 8 mm)	200-400	18-22	180	Y	Peel the potato and cut into strips.
Home-made potato wedges <sup>1</sup>	300-400	20-24	180	Y	Peel the potato and cut into wedges.
Home-made potato cubes <sup>1</sup>	300-400	18-22	180	Y	Peel the potato and cut into cubes.

### **Meat and poultry**

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

### **Fish and seafood**

Shrimp <sup>3</sup>	100-400	15	180	Y	
Salmon fillet <sup>1,3</sup>	100-300	10-12	180	N	
Capelin <sup>1,3</sup>	150	8-10	180	Y	
Cod fish fillet <sup>1,3</sup>	100-300	12-15	180	N	

<sup>1</sup> = add ½ teaspoon of oil

<sup>2</sup> = use baking tin

<sup>3</sup> = marinate with seasoning (depending on user's preference)



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

### Vegetable

Okra <sup>1</sup>	100	10	160	N	Cut off the head and cut in half.
Asparagus <sup>1</sup>	100-300	6-10	180	N	Cut in half.
Corn <sup>1</sup>	200-400	6-9	200	Y	Husk and remove the corn silk
Bell pepper <sup>1</sup>	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 <sup>2</sup>	2×50-4×50	15	160	N	See recipe
Sandwich	1 portion	4-6	180	Y	
Croutons <sup>3</sup>	300	6-10	180	Y	Cut bread into bite-sized pieces.
Dinner roll	400	See recipe	160	N	See recipe

<sup>1</sup> = add ½ teaspoon of oil

<sup>2</sup> = use baking tin

<sup>3</sup> = 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.

### **ℹ 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"><li>■ Product and all accessories</li><li>■ Housing</li><li>■ Cooking chamber <b>7</b></li><li>■ Mains cord with plug <b>9</b></li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>□ Clean the product with a slightly damp cloth. You can use a little dish soap if necessary.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>■ Pan <b>5</b></li><li>■ Grid <b>11</b></li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>□ Clean the pan and grid thoroughly by hand with hot water and dish soap. Carefully hold back the upper product housing with one hand.</li><li>□ 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.</li></ul>

- 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.

## **Product:**



The product incl. accessories and packaging materials are recyclable and are subject to extended producer responsibility. Dispose them separately, following the illustrated Info-tri (sorting information), for better waste treatment.

The Triman logo is valid in France only.



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



To help protect the environment, 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](mailto:owim@lidl.co.uk)

### **IE** Service Ireland

Tel.: 1800 200736







E-Mail: [owim@lidl.ie](mailto:owim@lidl.ie)



<b>Avertissements et symboles utilisés</b> .....	Page 39
<b>Introduction</b> .....	Page 39
Utilisation prévue .....	Page 39
Contenu de la livraison .....	Page 40
Description des pièces .....	Page 40
Données techniques .....	Page 40
<b>Instructions de sécurité</b> .....	Page 40
<b>Avant la première utilisation</b> .....	Page 43
Déballage du produit et nettoyage de base .....	Page 43
<b>Utilisation</b> .....	Page 43
Fonctionnement .....	Page 43
Interrompre le processus de cuisson. ....	Page 45
<b>Tableau de cuisson</b> .....	Page 46
<b>Recettes</b> .....	Page 48
Hot dog au fromage croustillant .....	Page 48
Poulet épicé .....	Page 48
Champignons, oignons et tourte au fromage. ....	Page 48
Anneaux de poivron. ....	Page 49
Œuf au four avec bacon et épinards. ....	Page 49
Poulet du printemps .....	Page 50
Pomme de terre en chemise .....	Page 50
Petit gâteau .....	Page 50
Petit pain .....	Page 51
Filet de poisson .....	Page 51
<b>Dépannage</b> .....	Page 52
<b>Nettoyage et entretien</b> .....	Page 53
<b>Stockage</b> .....	Page 53
<b>Mise au rebut</b> .....	Page 54
<b>Déclaration de conformité CE simplifiée</b> .....	Page 54
<b>Garantie</b> .....	Page 54
Procédure de réclamation au titre de la garantie. ....	Page 56
Service après-vente .....	Page 56

## Avertissements et symboles utilisés

Les avertissements suivants sont utilisés dans ce manuel d'utilisation et sur l'emballage :

	<p><b>DANGER !</b> Ce symbole associé au mot « Danger » indique un danger avec un niveau de risque élevé qui, s'il n'est pas évité, entraînera des blessures graves ou la mort.</p>		<p><b>Avertissement ! Risque de brûlure !</b> Ce symbole indique une surface chaude et un risque d'ébouillantage.</p>
	<p><b>AVERTISSEMENT !</b> Ce symbole, associé au mot « Avertissement », signale un risque moyen qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner des blessures graves ou la mort.</p>		<p>Sécurité alimentaire ! Ce produit n'a aucun effet négatif sur le goût ou l'odeur des aliments utilisés.</p>
			<p>Courant alternatif/tension alternative</p>
	<p><b>ATTENTION !</b> Ce symbole, associé au mot « Attention », signale un risque faible qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner des blessures mineures ou modérées.</p>		<p>Ce symbole associé au mot « Info » fournit des informations utiles supplémentaires.</p>
	<p><b>REMARQUE !</b> Avertit de possibles dommages aux biens ou au produit s'ils ne sont pas évités.</p>		<p>La cuve et la grille passent au lave-vaisselle.</p>
	<p>Ne laissez jamais les enfants sans surveillance avec le matériel d'emballage ou le produit.</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Informations relatives à la sécurité et autres remarques</p>
		<input type="checkbox"/>	<p>Instructions d'utilisation</p>

## FRITEUSE À AIR CHAUD

### ● Introduction

Félicitations pour l'achat de votre nouvelle FRITEUSE À AIR CHAUD, ci-après dénommée uniquement « le produit ».

Vous avez choisi un produit de haute qualité. Le manuel d'instructions fait partie intégrante de ce produit. Il contient des informations importantes sur le fonctionnement, la sécurité, l'utilisation et la mise au rebut. Avant d'utiliser le produit, familiarisez-vous avec le produit et toutes les notes de fonctionnement et de sécurité. À cet effet, lisez attentivement les instructions d'utilisation et les notes de sécurité suivantes.

Utilisez uniquement le produit comme décrit et pour les applications indiquées. Conservez ce manuel en lieu sûr. Si vous remettez le produit à des tiers, tous les documents doivent également être remis.

### ● Utilisation prévue

Ce produit est destiné à la préparation des aliments qui exigent une température de cuisson élevée et qui, autrement, devraient être frits. Le produit est destiné uniquement à la préparation des aliments.

Le produit est conçu uniquement pour un usage domestique. Il n'est pas destiné à un usage commercial.

Utilisez ce produit uniquement dans des climats modérés.



Toute autre utilisation non mentionnée dans ces instructions risque d'endommager le produit ou de créer un risque sérieux de blessure grave.

Le fabricant n'accepte aucune responsabilité pour les dommages causés par une utilisation inappropriée.

## ● Contenu de la livraison

- 1 × friteuse à air chaud
- 1 × manuel d'utilisation

## ● Description des pièces

- 1 Bouton de réglage de la température
- 2 Bouton du minuteur
- 3 Voyant de cuisson 
- 4 Voyant de fonctionnement 
- 5 Cuve
- 6 Poignée
- 7 Chambre de cuisson
- 8 Orifices de ventilation
- 9 Cordon électrique avec fiche secteur
- 10 Niveau de remplissage **MAX**
- 11 Grille

## ● Données techniques

Tension d'entrée : 220-240 V~,  
50/60 Hz

Degré de protection : I

Sortie : 1 000 W

Température de cuisson : 80 à 200 °C

Temps de cuisson : 1 à 30 minutes



## Instructions de sécurité

**AVANT D'UTILISER LE PRODUIT, FAMILIARISEZ-VOUS AVEC TOUTES LES NOTES DE SÉCURITÉ ET TOUTES LES INSTRUCTIONS D'UTILISATION !**

En cas de dommage résultant du non respect de ce manuel d'utilisation, la demande de garantie perd sa validité !

Aucune responsabilité n'est acceptée pour les dommages qui en résultent ! En cas de dommages matériels ou corporels causés par une mauvaise manipulation ou un non-respect des consignes de sécurité, aucune responsabilité n'est acceptée !



## **⚠ DANGER DE MORT ET D'ACCIDENTS POUR LES TOUTS-PETITS ET LES ENFANTS !**

- Ne laissez jamais les enfants sans surveillance avec le matériel d'emballage. Le matériel d'emballage représente un danger de suffocation. Les enfants sous-estiment souvent les dangers. Tenez les enfants à l'écart du produit et du matériel d'emballage à tout moment.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites s'ils ont reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et s'ils comprennent les risques encourus.

- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sauf s'ils ont plus de 8 ans et sous surveillance.
- Le produit et le cordon d'alimentation doivent être tenus hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec le produit.
- Les enfants ne sont pas conscients des dangers associés à la manipulation des produits électriques. Ne laissez jamais les enfants sans surveillance avec le produit.
- N'installez pas le produit près d'un évier ou dans des zones humides.
- Avant de brancher le produit au réseau électrique, vérifiez la tension et l'intensité du courant correspondent aux données d'alimentation indiquées sur l'étiquette signalétique du produit.
- Ne branchez le produit que sur une prise mise à la terre. Assurez-vous toujours que la fiche est insérée correctement dans la prise murale.
- Pour éviter d'endommager le cordon d'alimentation, ne le serrez pas, ne le pliez pas ou ne le frottez pas sur des bords tranchants. Tenez-le à l'écart des surfaces chaudes ou des flammes nues.

### **⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE !**

- N'essayez pas de réparer le produit vous-même. En cas de dysfonctionnement, les réparations doivent être effectuées par du personnel qualifié uniquement.
- N'immergez pas le produit dans de l'eau ou d'autres liquides. Ne passez pas le produit sous l'eau courante.
- N'utilisez jamais un produit endommagé. Débranchez le produit du secteur et consultez votre revendeur si le produit est endommagé.
- Disposez le cordon d'alimentation de manière à ce qu'il ne puisse pas être tiré ou que vous ne puissiez pas trébucher dessus.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.

- Tirez sur la fiche et pas sur le cordon pour débrancher le produit du secteur.
- N'enroulez pas le cordon autour du produit. Branchez le produit à une prise électrique facile à atteindre afin qu'en cas d'urgence, le produit puisse être débranché immédiatement.
- Ce produit n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- Ne faites pas fonctionner le produit avec des mains mouillées. Ne touchez pas le produit avec des mains mouillées.
- Pendant le fonctionnement, de la vapeur chaude est libérée par les orifices d'aération. Gardez vos mains et votre figure à une distance de sécurité de la vapeur et des orifices d'aération.
- De la vapeur chaude peut s'élever lorsque vous ouvrez le produit.
- Faites toujours fonctionner le produit sur une surface plane, stable, résistante à la chaleur et sèche.
- Laissez le produit refroidir avant de l'utiliser dans un endroit différent.



### **ATTENTION ! RISQUE DE BLESSURE !**

- Tenez les enfants et les animaux domestiques à l'écart du produit lorsqu'il est en fonctionnement ou en cours de refroidissement. Les parties accessibles sont chaudes.
- Ne touchez jamais l'intérieur du produit lorsqu'il est en fonctionnement ou encore chaud.
- N'utilisez pas le produit avec des liquides bouillants ou des graisses chaudes.
- **AVERTISSEMENT ! RISQUE D'INCENDIE !**
- Ne placez pas le produit à proximité de matériaux inflammables (par exemple, des rideaux, des nappes)
- Pour éviter toute surchauffe, ne couvrez pas le produit pendant le fonctionnement.
- Si vous remarquez de la fumée ou des bruits inhabituels, débranchez immédiatement le produit de l'alimentation électrique. Faites vérifier le produit par un spécialiste avant de le réutiliser.

- En cas d'incendie, débranchez d'abord la fiche de la prise de courant ou débranchez le produit du secteur avant de prendre des mesures de lutte contre les incendies.
- Ne couvrez pas les orifices d'aération du produit. Assurez-vous que le produit est suffisamment ventilé. Ne placez pas le produit dans un placard.
- Ne placez rien au dessus du produit.
- Laissez au moins 10 cm d'espace dans toutes les directions autour du produit pour assurer une ventilation suffisante.
- N'installez pas le produit directement sur une prise de courant.
- Ne remplissez pas directement le bol avec de l'huile.
- Gardez tous les ingrédients dans la cuve pour éviter tout contact avec éléments chauds.
- Ne laissez jamais le produit sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement.

### **⚠️ REMARQUE ! RISQUE DE DOMMAGES !**

- N'installez pas le produit sur des plaques de cuisson (gaz, électrique, charbon, etc.).

- Le produit ne doit pas être exposé à des gouttes d'eau ou à des éclaboussures.
- Débranchez le produit du secteur pendant les périodes d'inutilisation et avant le nettoyage.

### ● **Avant la première utilisation**

#### ● **Déballage du produit et nettoyage de base**

1. Retirez le produit de l'emballage et enlevez tous les matériaux d'emballage et les éléments en plastique.
2. Assurez-vous que toutes les pièces indiquées sont incluses (voir « Périmètre de livraison »).
3. Vérifiez si le produit et toutes les pièces sont en bon état. Si vous constatez un dommage ou un défaut, n'utilisez pas le produit mais suivez la procédure décrite dans le chapitre « Garantie ».
4. Avant la première utilisation, faites fonctionner le produit avec une cuve vide 5 (sans aliments) pendant environ 10 à 15 minutes à 200 °C afin de brûler les éventuels résidus de production. Veillez à ce qu'il y ait assez de ventilation.
5. Nettoyez toutes les pièces du produit comme décrit dans le chapitre « Nettoyage ».

### ● **Utilisation**

#### ● **Fonctionnement**

#### **⚠️ ATTENTION ! RISQUE DE BLESSURE !**

- Faites attention lorsque vous versez des aliments cuits, du liquide chaud peut s'être accumulé dans le bol et s'écouler involontairement.



#### **⚠️ REMARQUE ! RISQUE DE DOMMAGES !**

- Ne touchez jamais le récipient de cuisson avec des objets tranchants. Cela pourrait endommager le revêtement.

- Ne touchez jamais le récipient de cuisson et la grille avec des objets tranchants. Cela pourrait endommager le revêtement.
- Ne mettez pas plus de 400 g d'aliments et ustensiles de cuisson (par exemple, un moule à pâtisserie) dans la cuve. Cela pourrait endommager le produit.
- Ne versez aucun liquide (par exemple de l'huile ou de l'eau) dans la cuve. Cela pourrait nuire à la fonctionnalité du produit.

## ① INFORMATIONS :

- Vous pouvez retirer la cuve [5] à tout moment, même pendant la cuisson.
  - L'élément chauffant et le ventilateur s'éteignent lorsque la cuve est retirée.
  - Lorsque la cuve est insérée à nouveau, le produit retourne automatiquement au mode de fonctionnement précédent.
- De grandes quantités d'aliments ont généralement besoin d'un temps de cuisson plus long que de petites quantités d'aliments.
- Reportez-vous à la section « Tableau de cuisson » (disponible en ligne) pour savoir quel aliment a besoin d'être secoué ou retourné dans la cuisson.
- Pour obtenir des résultats de cuisson homogènes, secouez ou retournez l'aliment après environ un tiers ou deux tiers de temps de cuisson total. Secouez pendant 5 à 10 secondes à chaque fois.
- Pour obtenir de meilleurs résultats de cuisson, vous pouvez secouer ou retourner les aliments 3 fois pendant le temps de cuisson. Si vous avez du mal à secouer ou retourner les aliments, utilisez une aide (par exemple une cuillère).
- Aucune action n'est nécessaire de la part des utilisateurs pour faire passer le produit entre 50 et 60 Hz. Le produit s'adapte lui-même à la fois à 50 Hz et à 60 Hz.

- Ne remplissez pas trop le produit. Ne remplissez pas la cuve au-dessus du niveau de remplissage **MAX**. Il est important que ni les aliments ni le récipient inséré (par exemple un moule) ne rentre en contact direct avec l'élément chauffant.
  - Le voyant vert s'allume et s'éteint par intermittence pendant la cuisson pour indiquer que la température réglée est maintenue.
  - Pour obtenir de meilleurs résultats de cuisson, préchauffez le produit pendant 3 minutes à la température souhaitée avant la cuisson.
  - Avant chaque utilisation, vérifiez le produit à la recherche de dommages visibles.
1. Branchez le produit à une prise adaptée.
  2. Placez la grille [11] horizontalement et sans exercer de pression dans la cuve [5]. Puis insérez la cuve dans la chambre de cuisson [7].
  3. Faites tourner le bouton de réglage de la température [1] pour sélectionner la température souhaitée.
  4. Faites tourner le bouton de la minuterie [2] pour sélectionner le temps de cuisson. Le voyant de fonctionnement  [4] s'allume en rouge. Le produit est en fonctionnement et chauffe pour atteindre la température réglée.
  5. Une fois que la chambre de cuisson [7] a atteint la température réglée, le voyant de cuisson  [3] s'allume en vert.
  6. Retirez la cuve [5] du produit en retenant soigneusement d'une main la partie supérieur du boîtier et en tirant la cuve par sa poignée [6] avec l'autre main.
  7. Remplissez la cuve avec les aliments. Ne remplissez pas au-dessus du niveau de remplissage **MAX** [10] (situé à l'intérieur de la cuve).
  8. Insérez à nouveau la cuve dans la chambre de cuisson.

9. Après 1/3 et 2/3 du temps de cuisson, retirez la cuve de la chambre de cuisson par la poignée et secouez ou retournez soigneusement les aliments. Puis, insérez à nouveau la cuve dans le produit.
10. Une fois le temps de cuisson écoulé, retirez la cuve de l'appareil par sa poignée et enlevez les aliments cuits de la cuve en les versant ou en utilisant un ustensile de cuisine adapté (par exemple pinces, spatule en bois).

## ● Interrompre le processus de cuisson

- Faites tourner le bouton du minuteur [2] en position **OFF**. L'élément chauffant et le ventilateur s'éteignent.
- Lorsque vous retirez la cuve [5] de la chambre de cuisson [7], l'élément chauffant et le ventilateur s'éteignent aussi.



## ● Tableau de cuisson

### ❗ INFORMATIONS :

- Pour éviter un temps de cuisson prolongé, les ingrédients ne doivent pas être trop épais.
- La hauteur du moule ou du plat à four ne doivent pas dépasser le niveau de remplissage

**MAX** 10 situé à l'intérieur de la cuve 5.

- Vérifiez régulièrement les ingrédients jusqu'à ce qu'ils soient cuits ou qu'ils aient atteint le niveau de brunissement souhaité. Le temps de cuisson requis peut être plus court ou plus long que celui indiqué dans les recettes.

Aliment	Quantité recommandée (g)	Temps de cuisson (min)	Temp. (°C)	Nécessité de secouer ou retourner	Préparation
---------	--------------------------	------------------------	------------	-----------------------------------	-------------

### **Pommes de terre et frites**

Frites surgelées (fines)	200-400	22-24	200	Oui	
Frites surgelées (épaisses)	200-400	22-24	200	Oui	
Frites faites maison <sup>1</sup> (8 × 8 mm)	200-400	18-22	180	Oui	Épluchez les pommes de terre et coupez-les en lamelles.
Wedges de pommes de terre faites maison <sup>1</sup>	300-400	20-24	180	Oui	Épluchez les pommes de terre et coupez-les en wedges.
Cubes de pommes de terre faits maison <sup>1</sup>	300-400	18-22	180	Oui	Épluchez les pommes de terre et coupez-les en cubes.

### **Viande et volaille**

Steak <sup>3</sup>	100-300	6-10	180	Oui	
Côtelette d'agneau <sup>3</sup>	100-300	10-14	180	Oui	
Hamburger <sup>3</sup>	100-300	7-14	180	Oui	
Saucisse <sup>3</sup>	100-300	8-10	180	Oui	
Pilons <sup>3</sup>	100-400	20-30	200	Oui	
Blanc de poulet <sup>3</sup>	100-300	10-15	180	Oui	
Poulet du printemps <sup>1,3</sup>	400	30	200	Oui	Voir la recette

<sup>1</sup> = ajouter ½ cuillère à café d'huile

<sup>2</sup> = utiliser un moule de cuisson

<sup>3</sup> = mariner avec l'assaisonnement (en fonction des préférences de l'utilisateur)

Aliment	Quantité recommandée (g)	Temps de cuisson (min)	Temp. (°C)	Nécessité de secouer ou retourner	Préparation
---------	--------------------------	------------------------	------------	-----------------------------------	-------------

### Poisson et fruits de mer

Shrimp <sup>3</sup>	100-400	15	180	Oui	
Filet de saumon <sup>1,3</sup>	100-300	10-12	180	Non	
Capelan <sup>1,3</sup>	150	8-10	180	Oui	
Filet de cabillaud <sup>1,3</sup>	100-300	12-15	180	Non	

### Légumes

Okra <sup>1</sup>	100	10	160	Non	Coupez la tête et coupez en deux.
Asperges <sup>1</sup>	100-300	6-10	180	Non	Couper un deux.
Maïs <sup>1</sup>	200-400	6-9	200	Oui	Décortiquez et enlevez la soie du maïs
Poivron <sup>1</sup>	200-400	10	200	Oui	Enlevez la queue et les graines. Couper en 2 à 4 morceaux

### Snacks

Samosas	100-300	12-15	200	Oui	
Nuggets de poulet surgelés	100-400	12-15	200	Oui	
Bâtonnets de poisson surgelés	100-300	6-10	200	Oui	
Snacks au fromage panés surgelés	100-400	8-12	180	Oui	

### Pâtisserie

Petit gâteau <sup>2</sup>	2×50-4×50	15	160	Non	Voir la recette
Sandwich	1 portion	4-6	180	Oui	
Croutons <sup>3</sup>	300	6-10	180	Oui	Couper du pain en morceaux de la taille d'une bouchée.
Petit pain	400	Voir la recette	160	Non	Voir la recette

<sup>1</sup> = ajouter ½ cuillère à café d'huile

<sup>2</sup> = utiliser un moule de cuisson

<sup>3</sup> = mariner avec l'assaisonnement (en fonction des préférences de l'utilisateur)

## ● Recettes

### ● Hot dog au fromage croustillant

#### Ingrédients

- 2 saucisses
- 2 pains à hot dog
- Cheddar râpé (selon la saveur que vous aimez)
- (En option) Ketchup
- (En option) Moutarde

#### Préparation

1. Préchauffez le produit à 180 °C.
  2. Placez les saucisses dans la cuve [5]. Cuissez pendant 8 minutes à 180 °C. Retirez les saucisses de la cuve.
  3. Mettez les saucisses cuites dans les pains à hot dog.
  4. Ajoutez du cheddar sur les saucisses dans les pains à hot dog.
  5. Placez à nouveau les hot dog dans la cuve. Cuissez pendant 1 à 2 minutes jusqu'à ce que le fromage ait fondu.
  6. Lorsque la cuisson est terminée, placez les hot dogs sur un plat.
- En option : Servez avec du ketchup et de la moutarde.

### ● Poulet épicé

#### **i** INFORMATIONS :

- Poids des ingrédients : 400 g

#### Ingrédients

- 6 pilons de poulet
- 1 gousse d'ail
- 1 cuillère à café de moutarde
- 3 cuillères à café de sucre
- 2 cuillères à café de poudre de piment
- 2 cuillères à café d'huile d'olive
- Poivre et sel (selon la saveur que vous aimez)

#### Préparation

1. Préchauffez le produit à 200 °C.
2. Dans un bol, écrasez l'ail et mélangez avec le sucre, l'huile d'olive, la poudre de piment et la moutarde.
3. Assaisonnez avec du sel et du poivre.

4. Frottez les pilons avec la marinade et laissez-les pendant 20 minutes.
5. Placez les pilons dans la cuve [5] et cuisinez pendant 10 minutes.
6. Réglez la température à 140 °C et cuisinez pendant 10 minutes de plus.
7. Lorsque la cuisson est terminée, placez les pilons sur un plat et servez.

### ● Champignons, oignons et tourte au fromage

#### **i** INFORMATIONS :

- Poids des ingrédients : 260 g

#### Ingrédients

- 3 œufs
- 2 tasses de champignons (500 mL), nettoyés
- 1 oignon rouge
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 3 cuillères à soupe de fromage, en miettes
- 1 pincée de sel

#### Préparation

1. Épluchez et coupez un oignon rouge en tranches de 5 mm. Nettoyez les champignons, puis coupez-les en tranches de 5 mm.
  2. Dans une cocotte avec de l'huile d'olive, faites suer les oignons et les champignons à feu moyen jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Retirez du feu, placez sur un torchon sec et laissez refroidir.
  3. Préchauffez le produit à 180 °C.
  4. Cassez 3 œufs dans un saladier. Battez soigneusement et vigoureusement. Ajoutez une pincée de sel.
  5. Dans un plat de cuisson résistant à la chaleur, graissez l'intérieur et le fond.
  6. Versez les œufs dans le plat de cuisson, puis le mélange d'oignon et de champignons, et enfin le fromage.
  7. Placez le plat dans la cuve [5] et cuisinez le produit pendant 20 minutes.
- 5 à 8 minutes avant la fin de la cuisson, ajoutez plus de fromage sur le dessus du gratin, si vous le souhaitez.

- Le gratin est prêt lorsque vous pouvez planter un couteau dans le milieu, et le couteau ressort propre.

## ● Anneaux de poivron

### Ingrédients

- 30 g de farine
- 1 œuf
- 10 ml d'eau
- 2 cuillères à soupe d'huile végétale
- 1 cuillère à café d'ail
- 1 cuillère à café de poivre
- 1 cuillère à café de paprika
- 30 g de chapelure
- 1 poivron

### Préparation

- Préchauffez le produit à 200 °C.
- Mettez la farine dans un petit saladier.
- Battez les œufs avec de l'eau dans un autre petit saladier.
- Mélangez l'huile végétale, le sel, le poivre, le paprika et la chapelure dans un autre saladier jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mélangés.
- Coupez le queue du poivron et enlevez les graines.
- Coupez le poivron en 4 morceaux et retirez la partie inférieure.
- Mélangez le poivron tranché avec de la farine.
- Plongez le poivron dans l'œuf battu.
- Plongez le poivron dans le mélange de chapelure jusqu'à ce que le poivron soit complètement recouvert.
- Placez le poivron dans la cuve [5]. Cuisez chaque face pendant 5 minutes.

## ● Œuf au four avec bacon et épinards

- Requis : 4 moules à muffins

### Ingrédients

- 2 tranches de bacon
- Huile végétale
- 4 œufs
- 4 cuillères à soupe de lait
- 20 g d'épinards
- Cheddar râpé (selon la saveur que vous aimez)
- Sel et poivre (selon la saveur que vous aimez)

### Préparation

- Préchauffez le produit à 200 °C.
- Placez le bacon dans la cuve [5]. Cuisez chaque face pendant 2 minutes.
- Sortez le bacon, coupez-le en morceaux et mettez-le de côté.
- Graissez les moules à muffins avec de l'huile.
- Cassez un œuf dans chacun des moules à muffin. Ne battez pas les œufs.
- Ajoutez du lait, des épinards et du bacon dans chacun des moules à muffin.
- Ajoutez du cheddar râpé, du sel et du poivre dans chacun des moules à muffin.
- Placez les moules à muffin dans la cuve. Cuisez pendant 8 minutes à 160 °C.

## ● Poulet du printemps

### Ingrédients

- 400 g de poulet du printemps
- 2 cuillères à café d'huile d'olive
- 20 g de beurre
- 20 g de miel
- Poivre et sel (selon la saveur que vous aimez)

### Préparation

1. Frottez le poulet de printemps avec de l'huile d'olive, du poivre et du sel. Faites mariner pendant une heure.
2. Préchauffez le produit à 200 °C.
3. Faites fondre le beurre et mélangez-le avec le miel.
4. Frottez le poulet de printemps avec le mélange beurre-miel.
5. Placez le poulet de printemps dans la cuve [5]. Cuisez pendant 15 minutes à 200 °C.
6. Retournez le poulet du printemps. Cuire pendant encore 15 minutes.

## ● Pomme de terre en chemise

### Ingrédients

- 1 pomme de terre (200-300 g)
- 20 g d'oignon
- 40 g de bacon
- 1 cuillère à café d'huile d'olive
- 10 g de fromage
- 10 g de mayonnaise
- Poivre et sel (selon la saveur que vous aimez)

### Préparation

1. Nettoyez la pomme de terre à l'aide d'une brosse.
2. Frottez la pomme de terre avec de l'huile d'olive.
3. Coupez le bacon et l'oignon en petits morceaux.
4. Enveloppez la pomme de terre dans du papier aluminium pour éviter qu'elle ne soit trop cuite.
5. Placez la pomme de terre dans la cuve [5]. Cuisez pendant 50 minutes à 200 °C.
6. Plantez une fourchette dans la pomme de terre. La pomme de terre est prête si on peut y planter une fourchette et la retirer facilement.

7. Retirez la pomme de terre et coupez-la jusqu'à la moitié. Ne la coupez pas en deux.
8. Assaisonnez avec du poivre et du sel.
9. Mettez le bacon, l'oignon et le fromage sur la pomme de terre.
10. Placez la pomme de terre dans la cuve. Cuisez pendant 10 minutes à 180 °C.
11. Servez la pomme de terre avec de la mayonnaise.

## ● Petit gâteau

- Requis : 4 petits moules à cupcake en papier

### Ingrédients

- 85 g de beurre salé
- 85 g de sucre semoule
- 2 œufs
- 120 g de farine de blé blanche
- 3 g de levure chimique
- 1/8 cuillère à café de sel

### Préparation

1. Mélangez la beurre et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit mou et de couleur pâle.
2. Battez l'œuf avec le mélange.
3. Ajoutez de la farine, de la levure chimique et du sel dans le mélange.
4. Versez le mélange dans les moules à cupcake en papier.
5. Préchauffez le produit à 160 °C.
6. Placez les moules à cupcake en papier remplis de mélange dans la cuve [5]. Cuisez pendant 15 minutes.

## ● Petit pain

### Ingrédients

- 230 g de farine à pain
- 1 œuf
- 25 g de sucre
- 3 g de levure
- 100 ml de lait
- 10 g de crème
- 15 g de beurre

### Préparation

1. Battez l'œuf et mélangez avec la farine, le sucre et la levure.
2. Ajoutez le lait et la crème à la pâte. Pétrissez pendant 15 à 20 minutes.
3. Mettez de côté pendant environ 1 heure (jusqu'à ce que la taille ait doublé).
4. Divisez la pâte en 7. Pétrissez pendant 10 à 15 minutes.
5. Placez les 7 morceaux dans la cuve [5]. Attendez encore 30 minutes.
6. Cuisez pendant 10 minutes à 160 °C.
7. Faites fondre le beurre et badigeonnez les petits pains. Faites cuire pendant encore 2 minutes.

## ● Filet de poisson

### Ingrédients

- 300 g de filet de poisson
- 1 citron
- 2 gousses d'ail
- 1 échalote
- 20 g de beurre
- Poivre et sel (selon la saveur que vous aimez)

### Préparation

1. Assaisonnez le poisson avec du sel et du poivre.
2. Coupez le citron en deux. Coupez une moitié du citron en tranches et mettez-les en dessous du filet de poisson.
3. Écrasez une gousse d'ail, coupez l'échalote en tranches et mettez-les sur le filet de poisson.
4. Placez le filet de poisson dans la cuve [5]. Cuisez pendant 15 minutes à 180 °C.
5. Faites fondre le beurre et ajoutez une gousse d'ail.
6. Versez le beurre à l'ail sur le filet de poisson.
7. Pressez la deuxième moitié du citron sur le filet de poisson.

## ● Dépannage

Erreur	Cause possible	Solution
Ne fonctionne pas.	Aucune alimentation électrique.	<p>Assurez-vous que le produit est branché.</p> <p>Assurez-vous que la prise électrique est sous tension en branchant un autre appareil électrique.</p> <p>Branchez le produit dans une autre prise électrique.</p>
Aliments trop crus ou cuits de manière non homogène.	<p>Trop d'aliments.</p> <p>La température de cuisson est trop basse.</p> <p>Les aliments n'ont pas été mélangés à intervalles réguliers.</p>	<p>Réduisez la quantité d'aliments et répartissez-la uniformément.</p> <p>Augmentez la température de cuisson.</p> <p>Mélangez bien les aliments au moins une fois dans la première moitié du temps de cuisson. Pour obtenir des résultats de cuisson homogènes, secouez ou retournez l'aliment après environ un tiers ou deux tiers de temps de cuisson total. Secouez pendant 5 à 10 secondes à chaque fois. Pour obtenir de meilleurs résultats de cuisson, vous pouvez secouer ou retourner les aliments 3 fois pendant le temps de cuisson.</p>
Les aliments ne sont pas croustillants.	Certains plats sont traditionnellement préparés dans une friteuse.	Tamponnez ces aliments avec de l'huile avant de les cuire.
Les frites ne sont pas cuites ou croustillantes.	<p>Mauvaise variété de pommes de terre.</p> <p>Les frites n'ont pas été rincées après avoir été coupées.</p> <p>Les frites n'ont pas été séchées après avoir été rincées.</p> <p>Les frites n'ont pas été recouvertes d'huile.</p> <p>Les frites sont trop grandes.</p>	<p>Utilisez une autre variété de pommes de terre.</p> <p>Rincez soigneusement les frites après les avoir coupées pour éliminer l'amidon.</p> <p>Séchez les frites après les avoir rincées (par exemple avec des serviettes en papier).</p> <p>Tamponnez les frites avec un peu d'huile avant de les cuire.</p> <p>Coupez les frites en petits morceaux ou plus finement.</p>
La cuve <b>5</b> ne s'insère pas dans la chambre de cuisson.	La cuve n'a pas été insérée au centre.	Insérez la cuve à angle droit par rapport au boîtier.

Erreur	Cause possible	Solution
De la fumée blanche s'élève continuellement du produit.	De la graisse a coulé dans la cuve et s'est évaporée.	Utilisez moins d'huile lors de la préparation des repas.
		Préparez les repas avec moins de graisse.
		Diminuez la température ou le temps de cuisson.

## ● **Nettoyage et entretien**

### **⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURE !**

- N'immergez pas le produit dans de l'eau ou d'autres liquides lorsque vous le nettoyez ou l'utilisez. Ne passez pas le produit sous l'eau courante.
- Débranchez toujours le produit du secteur avant de le nettoyer.

### **⚠ REMARQUE ! RISQUE DE DOMMAGES !**

- N'utilisez pas de produits abrasifs, de nettoyeurs agressifs ou de brosses dures pour nettoyer le produit.

### **📄 INFORMATIONS :**

- Afin de maintenir les fonctionnalités et l'apparence du produit, il doit être nettoyé soigneusement après chaque utilisation.
- La cuve **5** et la grille **11** passent au lave-vaisselle.

Pièce	Nettoyage
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Produit et tous les accessoires</li> <li>■ Boîtier</li> <li>■ Chambre de cuisson <b>7</b></li> <li>■ Cordon électrique avec fiche <b>9</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ Nettoyez le produit avec un chiffon légèrement humidifié. Vous pouvez utiliser un peu de liquide vaisselle si nécessaire.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Cuve <b>5</b></li> <li>■ Grille <b>11</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ Nettoyez soigneusement la cuve et la grille à la main avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle. Tenez délicatement le boîtier supérieur du produit d'une main.</li> <li>□ S'il y a des résidus collés à la grille ou au fond de la cuve, remplissez la cuve avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle. Placez la grille dans la cuve et laissez-les tremper pendant environ 10 minutes.</li> </ul>

- Frottez toutes les parties pour les sécher avec un chiffon propre avant de continuer à les utiliser et de les ranger.

## ● **Stockage**

- Lorsque le produit n'est pas utilisé, rangez-le dans son emballage d'origine.
- Rangez le produit dans un endroit sec et sûr, hors de portée des enfants.



## ● Mise au rebut

L'emballage se compose de matières recyclables pouvant être mises au rebut dans les déchetteries locales.



Veillez respecter l'identification des matériaux d'emballage pour le tri sélectif, ils sont identifiés avec des abréviations (a) et des chiffres (b) ayant la signification suivante : 1-7 : plastiques / 20-22 : papiers et cartons / 80-98 : matériaux composite.

### Produit :



Points de collecte sur [www.quefairedestdechets.fr](http://www.quefairedestdechets.fr)  
Privilégier la réparation ou le don de votre appareil !

Le produit ainsi que les accessoires et les matériaux d'emballage sont recyclables et relèvent de la responsabilité élargie du producteur.

Éliminez-les séparément, en suivant l'Infotri illustrée, dans l'intérêt d'un meilleur traitement des déchets. Le logo Triman n'est valable qu'en France.



Votre mairie ou votre municipalité vous renseigneront sur les possibilités de mise au rebut des produits usagés.



Afin de contribuer à la protection de l'environnement, veuillez ne pas jeter votre produit usagé dans les ordures ménagères, mais éliminez-le de manière appropriée. Pour obtenir des renseignements concernant les points de collecte et leurs horaires d'ouverture, vous pouvez contacter votre municipalité.

## ● Déclaration de conformité CE simplifiée

**CE** La marque CE indique la conformité avec les directives UE applicables à ce produit.

## ● Garantie

### Article L217-16 du Code de la consommation

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

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

### Article L217-4 du Code de la consommation

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

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

## **Article L217-5 du Code de la consommation**

Le bien est conforme au contrat :

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

## **Article L217-12 du Code de la consommation**

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

## **Article 1641 du Code civil**

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

## **Article 1648 1er alinéa du Code civil**

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

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

Le produit a été fabriqué selon des directives de qualité strictes, puis soigneusement examiné avant la livraison. En cas de défauts matériels ou de fabrication, vous avez des droits légaux vis-à-vis du revendeur de ce produit. Vos droits légaux ne sont pas limités de quelque manière que ce soit par notre garantie détaillée ci-dessous.

La garantie de ce produit est de 3 ans à compter de la date d'achat. La période de garantie commence à la date d'achat. Conservez l'original du reçu de vente en lieu sûr, car ce document est exigé comme preuve d'achat.

Les dommages ou les défauts déjà présents lors de l'achat doivent être signalés sans délai après avoir déballé le produit.

Si le produit présente un défaut matériel ou de fabrication dans un délai de 3 ans suivant la date d'achat, nous le réparerons ou le remplacerons, à notre discrétion, sans frais supplémentaires pour vous. La période de garantie n'est pas étendue suite à l'acceptation d'une réclamation. Cela s'applique également aux pièces remplacées et réparées.

Cette garantie est annulée si le produit a été endommagé ou utilisé/entretenu incorrectement.

La garantie couvre les défauts matériels et de fabrication. Cette garantie ne couvre pas les pièces du produit soumises à une usure normale, considérées de ce fait comme des consommables (p. ex., piles, piles rechargeables, tubes, cartouches), ni les dommages occasionnés aux pièces fragiles, telles que les interrupteurs ou les éléments en verre.

## ● Procédure de réclamation au titre de la garantie

Pour garantir un traitement rapide de votre réclamation, respectez les instructions suivantes :

Assurez-vous de disposer de l'original du reçu de vente et du numéro d'article (IAN 416127\_2210) comme preuve d'achat.

Vous trouverez le numéro d'article sur la plaque signalétique, une gravure sur le produit, la première page du manuel d'instructions (en bas à gauche) ou sous la forme d'une étiquette à l'arrière ou sur la partie inférieure du produit.

Si un défaut fonctionnel ou autre survient, contactez le service client indiqué ci-dessous, par téléphone ou par e-mail.

Une fois le produit enregistré comme défectueux, vous pourrez le retourner gratuitement à l'adresse du service qui vous a été communiquée. Assurez-vous de joindre la preuve d'achat (reçu de vente) et une courte description écrite indiquant les détails du défaut et quand il est survenu.

## ● Service après-vente

### **FR Service après-vente France**

Tél.: 0800904879

E-Mail: [owim@lidl.fr](mailto:owim@lidl.fr)

### **BE Service après-vente Belgique**

Tél.: 080071011

Tél.: 80023970 (Luxembourg)

E-Mail: [owim@lidl.be](mailto:owim@lidl.be)

<b>Gebruikte waarschuwingen en symbolen</b> .....	Pagina 58
<b>Inleiding</b> .....	Pagina 58
Beoogd gebruik .....	Pagina 58
Leveringsomvang .....	Pagina 59
Beschrijving van de onderdelen .....	Pagina 59
Technische gegevens .....	Pagina 59
<b>Veiligheidsinstructies</b> .....	Pagina 59
<b>Voor ingebruikname</b> .....	Pagina 62
Het product uitpakken en basisreiniging .....	Pagina 62
<b>Gebruik</b> .....	Pagina 62
Bediening .....	Pagina 62
Het bakproces annuleren .....	Pagina 63
<b>Baktabel</b> .....	Pagina 64
<b>Recepten</b> .....	Pagina 66
Hotdog met knapperige kaas .....	Pagina 66
Pikante kip .....	Pagina 66
Kaastaart met champignons en ui .....	Pagina 66
Paprikaringen .....	Pagina 67
Gebakken ei met spek en spinazie .....	Pagina 67
Piepkuiken .....	Pagina 67
Aardappel in de schil .....	Pagina 67
Kleine cake .....	Pagina 68
Broodje .....	Pagina 68
Visfilet .....	Pagina 68
<b>Probleemoplossing</b> .....	Pagina 69
<b>Reiniging en onderhoud</b> .....	Pagina 70
<b>Opslag</b> .....	Pagina 70
<b>Afvoer</b> .....	Pagina 70
<b>Vereenvoudigde EU-conformiteitsverklaring</b> .....	Pagina 71
<b>Garantie</b> .....	Pagina 71
Afwikkeling in geval van garantie .....	Pagina 71
Service .....	Pagina 71

## Gebruikte waarschuwingen en symbolen

De volgende waarschuwingen worden in deze gebruikershandleiding en op de verpakking gebruikt:

	<p><b>GEVAAR!</b> Dit symbool met het signaalwoord "Gevaar" geeft een gevaar met een hoog risiconiveau aan dat, indien niet vermeden, tot ernstig letsel of de dood kan leiden.</p>		<p><b>Waarschuwing! Gevaar op brandwonden!</b> Dit symbool geeft een heet oppervlak en risico op brandwonden aan.</p>
	<p><b>WAARSCHUWING!</b> Dit symbool met het signaalwoord "Waarschuwing" geeft een gevaar met een medium risiconiveau aan dat, indien niet vermeden, tot ernstig letsel of de dood kan leiden.</p>		<p>Voedselveilig! Dit product heeft geen negatief effect op de smaak of de geur van de gebruikte levensmiddelen.</p>
	<p><b>VOORZICHTIG!</b> Dit symbool in combinatie met het signaalwoord "Voorzichtig" markeert een gevaar met een laag risico dat, indien niet voorkomen, kan leiden tot licht of matig letsel.</p>		<p>Wisselstroom/spanning</p>
	<p><b>LET OP!</b> Waarschuwingen voor mogelijke schade aan eigendommen/het product wanneer niet vermeden.</p>		<p>Dit symbool met het signaalwoord "Info" biedt extra nuttige informatie.</p>
	<p>Laat kinderen nooit zonder toezicht bij het verpakkingsmateriaal of het product achter.</p>		<p>De pan en het rooster zijn vaatwasmachinebestendig.</p>
		<input type="checkbox"/>	<p>Veiligheidsrelevante informatie en andere mededelingen</p>
		<input type="checkbox"/>	<p>Gebruiksaanwijzing.</p>

## HETELUCHT FRITEUSE

### ● Inleiding

Gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe HETELUCHT FRITEUSE, die hierna alleen "het product" wordt genoemd.

U hebt een product van hoge kwaliteit gekozen. De gebruiksaanwijzing maakt integraal deel uit van dit product. Deze bevat belangrijke informatie over de werking, veiligheid en afdanking. Maak u vóór gebruik van het product vertrouwd met het product en alle bedienings- en veiligheidsaanwijzingen.

Lees de volgende gebruiksinstructies en veiligheidsvoorschriften zorgvuldig door. Gebruik het apparaat alleen zoals beschreven en voor de aangegeven toepassingen. Bewaar deze gebruiksaanwijzing op een veilige plaats. Als u het product aan derden overdraagt, moet ook alle documentatie worden doorgegeven.

### ● Beoogd gebruik

Dit product is bestemd voor het bereiden van levensmiddelen die een hoge baktemperatuur vereisen en anders gefrituurd moeten worden. Het product is alleen bestemd voor het bereiden van voedsel.

Het product is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik. Het is niet bestemd voor commercieel gebruik.

Gebruik het product alleen in een gematigd klimaat.

Elk ander gebruik dat niet in deze gebruiksaanwijzing is vermeld kan het product beschadigen of ernstig letsel veroorzaken.

De fabrikant is niet aansprakelijk voor beschadigingen veroorzaakt door onjuist gebruik.

## ● Leveringsomvang

- 1 × Hetelucht friteuse
- 1 × Gebruiksaanwijzing

## ● Beschrijving van de onderdelen

- 1 Temperatuurregelaar
- 2 Timerknop
- 3 Bakcontrolelampje 
- 4 Werkingscontrolelampje 
- 5 Pan
- 6 Handvat
- 7 Bakruimte
- 8 Luchtopening
- 9 Snoer met stekker
- 10 **MAX**-vullijn
- 11 Rooster

## ● Technische gegevens

Ingangsspanning:	220-240 V~, 50/60 Hz
Beschermingsklasse:	I
Uitgang:	1000 W
Baktemperatuur:	80 tot 200 °C
Baktijd:	1 tot 30 minuten



## Veiligheidsinstructies

### MAAK UZELF VERTROUWD MET ALLE VEILIGHEIDSINFORMATIE EN GEBRUIKSINSTRUCTIES VOORDAT U HET APPARAAT IN GEBRUIK NEEMT!

De garantieclaim is ongeldig bij schade als gevolg van het negeren van deze gebruiksinstructies!

Wij aanvaarden geen enkele aansprakelijkheid voor gevolgschade! Wij aanvaarden geen enkele aansprakelijkheid in geval van materiële schade of persoonlijk letsel veroorzaakt door een verkeerd gebruik of het negeren van de veiligheidsinstructies!



### ⚠ **GEVAAR VOOR LETSEL EN/OF DE DOOD BIJ PEUTERS EN KINDEREN!**

- Laat kinderen nooit zonder toezicht bij het verpakkingsmateriaal achter. Het verpakkingsmateriaal brengt gevaar voor verstikking met zich mee. Kinderen onderschatten vaak de mogelijke gevaren. Houd kinderen op elk moment uit de buurt van het product en verpakkingsmateriaal.

- Dit product mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar oud en personen met beperkte fysieke, visuele of mentale mogelijkheden, of die een gebrek aan ervaring en kennis hebben indien ze gepaste instructies hebben gekregen zodat ze de oven op een veilige manier kunnen gebruiken en op de hoogte zijn van de gevaren die het gebruik van het product met zich meebrengt.
  - Kinderen mogen het product niet reinigen of onderhouden tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
  - Houd het product en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar oud.
  - Kinderen mogen niet met het product spelen.
  - Kinderen zijn zich niet bewust van de gevaren die elektrische producten kunnen meebrengen. Laat kinderen nooit zonder toezicht bij het product achter.
  - Dompel het product niet in water of een andere vloeistof. Houd het product niet onder stromend water.
  - Gebruik nooit een beschadigd product. Trek de stekker uit het stopcontact en neem contact op met uw handelaar als het product beschadigd is.
  - Plaats het product niet naast een gootsteen of in een vochtige ruimte.
  - Controleer of de spanning en stroom overeenstemmen met de voedingsvereisten, die op het typeplaatje van het product weergegeven zijn, voordat u de stekker in het stopcontact steekt.
  - Steek de stekker van het product alleen in een geaard stopcontact. Zorg er altijd voor dat de stekker juist in het stopcontact zit.
  - Knel, buig of schuur het netsnoer niet tegen scherpe randen om beschadiging te voorkomen. Houd het tevens uit de buurt van hete oppervlakken en open vuur.
  - Leg het snoer op een manier zodat niemand er per ongeluk aan kan trekken of over kan struikelen.
- ⚠ WAARSCHUWING! RISICO OP EEN ELEKTRISCHE SCHOK!**
- Repareer het product niet zelf. Als het apparaat defect is, laat reparaties alleen door een vakbekwame persoon uitvoeren.

- Laat het snoer vervangen door de fabrikant, zijn klantenservice of een gelijksoortig vakbekwaam persoon als het beschadigd is om elk risico te vermijden.
- Haal de stekker uit het stopcontact door aan de stekker zelf te trekken, en niet door aan het snoer te trekken.
- Wikkel het snoer niet rond het product. Steek de stekker in een eenvoudig te bereiken stopcontact, zodat in geval van nood de stekker van het product onmiddellijk uit het stopcontact kan worden getrokken.
- Het product is niet bestemd om gebruikt te worden met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Bedien het product niet als uw handen nat zijn. Raak het product niet aan met natte handen.
- Raak de binnenkant van het product nooit aan wanneer het apparaat in werking of nog heet is.
- Gebruik het product niet met kokende vloeistoffen of heet vet.
- Er ontsnapt tijdens de werking hete stoom uit de luchtuitlaatopeningen. Houd uw handen en het gezicht op een veilige afstand van de stoom en de luchtuitlaatopeningen.
- Hete stoom kan tijdens het openen van het product vrijkomen.
- Gebruik het product altijd op een effen, stabiel, schoon, vuurbestendig en droog oppervlak.
- Laat het product afkoelen voordat u het naar een andere ruimte brengt.



### **VOORZICHTIG! RISICO OP LETSEL!**

- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het product wanneer in werking of tijdens het afkoelen. De toegankelijke onderdelen zijn heet.
- Plaats het product niet in de buurt van een ontvlambaar materiaal (bijv. gordijn, tafelkleed).
- Dek het product niet af terwijl het in werking is om oververhitting te vermijden.

### **⚠ WAARSCHUWING! BRANDGEVAAR!**



- Als u rook of een ongewoon geluid waarneemt, haal de stekker van het product onmiddellijk uit het stopcontact. Laat het product door een deskundige controleren voordat u het opnieuw gebruikt.
- In geval van brand, trek de stekker eerst uit het stopcontact of ontkoppel het product van de netvoeding voordat u begint met het bestrijden van de brand.
- Dek de luchtopeningen van het product niet af. Zorg dat het product voldoende wordt geventileerd. Plaats het product niet in een kast.
- Plaats niets op het apparaat.
- Laat rondom het apparaat een vrije ruimte van minstens 10 cm om voldoende ventilatie te waarborgen.
- Plaats het product niet direct onder een stopcontact.
- Vul de kom niet met olie.
- Houd alle ingrediënten in de pan om elk contact met de verwarmingselementen te vermijden.
- Laat het apparaat nooit zonder toezicht achter wanneer in werking.

## **⚠ LET OP! RISICO OP SCHADE!**

- Plaats het product niet op een kookplaat (gas, elektrisch, kolen, etc.).
- Stel het product niet bloot aan druppels of spatten.
- Haal de stekker uit het stopcontact wanneer u het product niet langer gebruikt en voor reiniging.

## ● **Voor ingebruikname**

### ● **Het product uitpakken en basisreiniging**

1. Haal het product uit de verpakking en verwijder alle verpakkingsmateriaal en plastic folie.
2. Controleer of alle vermelde onderdelen geleverd zijn (zie "Inhoud van de verpakking").
3. Controleer of het product en alle onderdelen in een goede staat zijn. Als er schade of een defect wordt waargenomen, gebruik het product niet en volg de procedure zoals beschreven in het hoofdstuk "Garantie".
4. Voor ingebruikname, gebruik het product met een lege pan **5** (zonder voedsel) gedurende 10 tot 15 minuten op 200 °C om eventuele fabricageresten weg te branden. Zorg voor voldoende ventilatie.
5. Maak alle onderdelen van het product schoon zoals beschreven in het hoofdstuk "Reiniging".

## ● **Gebruik**

### ● **Bediening**

#### **⚠ VOORZICHTIG! RISICO OP LETSEL!**

- Wees voorzichtig tijdens het verwijderen van de gebakken levensmiddelen, de hete vloeistof die zich in de kom bevindt kan per ongeluk worden uitgespoten.

#### **⚠ LET OP! RISICO OP SCHADE!**

- Raak de pan nooit met scherpe voorwerpen aan. Dit kan de coating beschadigen.

- Raak de pan en het rooster nooit met scherpe voorwerpen aan. Dit kan de coating beschadigen.
- Doe niet meer dan 400 g voedsel en kookgerei (bij. een bakvorm) in de pan. Dit kan het product beschadigen.
- Giet geen vloeistof (bijv. olie of water) in de pan. Dit kan een negatieve impact op de werking van het product hebben.

### ❗ INFO:

- U kunt de pan [5] op elk moment, zelfs tijdens het bakproces, verwijderen.
  - Het verwarmingselement en de ventilator worden uitgeschakeld wanneer de pan wordt verwijderd.
  - Het product werkt opnieuw automatisch op de vorige werkingsmodus wanneer de pan opnieuw wordt aangebracht.
- Grote hoeveelheden voedsel hebben een langere baktijd nodig in vergelijking met kleine hoeveelheden voedsel.
- Raadpleeg de sectie "Baktabel" (online beschikbaar) om na te gaan welk voedsel tijdens het bakproces geschud/ omgedraaid moet worden.
- Voor gelijkmatige bakresultaten, schud/draai het voedsel na ongeveer één derde en twee derden van de totale baktijd om. Schud telkens 5 tot 10 seconden.
- U kunt voor betere bakresultaten het voedsel 3 keer tijdens de baktijd schudden/omdraaien. Als het niet makkelijk is om te schudden/draaien, gebruik een hulpmiddel (bijv. lepel).
- De gebruiker hoeft niets te doen om het product tussen 50 en 60 Hz te schakelen. Het product past zichzelf op 50 of 60 Hz aan.
- Vul het product niet te veel. Vul de pan niet boven de **MAX**-vullijn. Het is belangrijk dat het voedsel of een aangebrachte houder (bijv. een bakvorm) geen direct contact met het verwarmingselement maakt.
- Het groene lampje gaat tijdens het bakproces afwisselend aan en uit om aan te geven dat de ingestelde temperatuur gehandhaafd wordt.

- Verwarm voor betere bakprestaties het product 3 min op de gewenste temperatuur voor voordat het bakproces wordt gestart.
- Controleer het product voor elk gebruik op zichtbare beschadiging.

1. Sluit het product aan op een gepast stopcontact.
2. Plaats het rooster [11] horizontaal en zonder druk in de pan [5]. Breng de pan vervolgens in de bakruimte [7] aan.
3. Draai de temperatuurregelaar [1] om de gewenste temperatuur te selecteren.
4. Draai de timerknop [2] om de baktijd te selecteren. Het werkingscontrolelampje  [4] brandt rood. Het product is in werking en warmt op tot de ingestelde temperatuur.
5. Wanneer de bakruimte [7] de ingestelde temperatuur bereikt, brandt het bakcontrolelampje  [3] groen.
6. Verwijder de pan [5] uit het product door het bovenste deel van behuizing voorzichtig met één hand vast te houden en de pan via het handvat [6] met uw andere hand uit te trekken.
7. Vul de pan met voedsel. Vul deze niet boven de **MAX**-vullijn [10] (aan de binnenkant van de pan).
8. Breng de pan in de bakruimte aan.
9. Na 1/3 en 2/3 van de ingestelde baktijd, haal de pan uit de bakruimte via het handvat en schud/draai het voedsel voorzichtig om. Breng de pan opnieuw in het product aan.
10. Na het verstrijken van de baktijd, haal de pan uit het product via het handvat en verwijder het gebakken voedsel door het uit te gieten of met behulp van gepast keukengerei (bijv. keukentang, houten spatel).

### ● Het bakproces annuleren

- Draai de timerknop [2] naar de positie **OFF**. Het verwarmingselement en de ventilator worden uitgeschakeld.
- Het verwarmingselement en de ventilator worden tevens uitgeschakeld wanneer de pan [5] uit de bakruimte [7] wordt gehaald.

## ● **Baktabel**

### ❗ **INFO:**

- Om een langere baktijd te vermijden, zorg dat de ingrediënten niet te dik zijn.
  - De hoogte van de bakvorm of ovenschaal mag de **MAX**-vullijn 10 binnenin de pan 5.
- Controleer regelmatig of de ingrediënten gebakken zijn of de gewenste bruiningsgraad verkregen is. De gewenste baktijd kan in werkelijkheid korter of langer zijn dan wat in de recepten is vermeld.

Levensmiddel	Aanbevolen hoeveelheid (g)	Baktijd (min)	Temp. (°C)	Schudden/omdraaien nodig	Bereiding
<b>Aardappelen en friet</b>					
Bevroren friet (dun)	200-400	22-24	200	J	
Bevroren friet (dik)	200-400	22-24	200	J	
Zelfgemaakte friet <sup>1</sup> (8 × 8 mm)	200-400	18-22	180	J	Schil de aardappelen en snij ze in reepjes.
Zelfgemaakte aardappelwedges <sup>1</sup>	300-400	20-24	180	J	Schil de aardappelen en snij ze in partjes.
Zelfgemaakte aardappelblokjes <sup>1</sup>	300-400	18-22	180	J	Schil de aardappelen en snij ze in blokjes.
<b>Vlees en gevogelte</b>					
Steak <sup>3</sup>	100-300	6-10	180	J	
Lamskotelet <sup>3</sup>	100-300	10-14	180	J	
Hamburger <sup>3</sup>	100-300	7-14	180	J	
Worst <sup>3</sup>	100-300	8-10	180	J	
Drumsticks <sup>3</sup>	100-400	20-30	200	J	
Kipfilet <sup>3</sup>	100-300	10-15	180	J	
Piepkuiken <sup>1,3</sup>	400	30	200	J	Zie recept

<sup>1</sup> = voeg ½ theelepel olie toe

<sup>2</sup> = gebruik de bakvorm

<sup>3</sup> = marineren met specerijen (afhankelijk van de voorkeur van de gebruiker)

Levensmiddel	Aanbevolen hoeveelheid (g)	Baktijd (min)	Temp. (°C)	Schudden/omdraaien nodig	Bereiding
--------------	----------------------------	---------------	------------	--------------------------	-----------

### Vis, schaal- en schelpdieren

Garnaal <sup>3</sup>	100-400	15	180	J	
Zalmfilet <sup>1,3</sup>	100-300	10-12	180	N	
Lodde <sup>1,3</sup>	150	8-10	180	J	
Kabeljauwfilet <sup>1,3</sup>	100-300	12-15	180	N	

### Groente

Okra <sup>1</sup>	100	10	160	N	Snij de kop eraf en snij in tweeën.
Asperges <sup>1</sup>	100-300	6-10	180	N	Snij in tweeën.
Maïs <sup>1</sup>	200-400	6-9	200	J	Schil en verwijder de maïszijde
Paprika <sup>1</sup>	200-400	10	200	J	Verwijder kop en zaden. Snij in 2-4 stukken.

### Snacks

Samosa's	100-300	12-15	200	J	
Bevroren kipnuggets	100-400	12-15	200	J	
Bevroren vissticks	100-300	6-10	200	J	
Bevroren gepaneerde kaassnacks	100-400	8-12	180	J	

### Bakken

Kleine cake <sup>2</sup>	2×50-4×50	15	160	N	Zie recept
Sandwich	1 portie	4-6	180	J	
Croutons <sup>3</sup>	300	6-10	180	J	Snij het brood in hapklare stukjes.
Broodje	400	Zie recept	160	N	Zie recept

<sup>1</sup> = voeg ½ theelepel olie toe

<sup>2</sup> = gebruik de bakvorm

<sup>3</sup> = marineer met specerijen (afhankelijk van de voorkeur van de gebruiker)

## ● **Recepten**

### ● **Hotdog met knapperige kaas**

#### **Ingrediënten**

- 2 worsten
- 2 hotdogbroodjes
- Geraspte cheddarkaas (naar wens)
- (Optioneel) Ketchup
- (Optioneel) Mosterd

#### **Bereiding**

1. Verwarm het product tot 180 °C voor.
  2. Doe de worsten in de pan [5]. Bak 8 minuten op 180 °C. Haal de worsten uit de pan.
  3. Stop de gebakken worsten in de hotdogbroodjes.
  4. Doe de geraspte cheddarkaas op de worsten en hotdogbroodjes.
  5. Plaats de hotdogs opnieuw in de pan. Bak 1 tot 2 minuten totdat de kaas is gesmolten.
  6. Leg de hotdogs aan het einde van het bakproces op een bord.
- Optioneel: Serveer met ketchup en mosterd

### ● **Pikante kip**

#### **INFO:**

- Gewicht van ingrediënten: 400 g

#### **Ingrediënten**

- 6 drumsticks
- 1 teentje knoflook
- 1 theelepel mosterd
- 3 theelepels suiker
- 2 theelepels chilipoeder
- 2 eetlepels olijfolie
- Peper en zout (naar wens)

#### **Bereiding**

1. Verwarm het product tot 200 °C voor.
2. Plet de knoflook in een kom en meng de suiker, de olijfolie, het chilipoeder en de mosterd erbij.
3. Breng op smaak met peper en zout.
4. Wrijf de drumsticks met de marinade in en laat ze 20 minuten met rust.
5. Doe de drumsticks in de pan [5] en bak ze 10 minuten.

6. Stel het product in op 140 °C en bak opnieuw 10 minuten.
7. Leg de drumsticks aan het einde van het bakproces op een bord om te serveren.

### ● **Kaastaart met champignons en ui**

#### **INFO:**

- Gewicht van ingrediënten: 260 g

#### **Ingrediënten**

- 3 eieren
- 2 kopjes champignons, schoongemaakt
- 1 rode ui
- 1 eetlepel olijfolie
- 3 eetlepels kaas, verkruid
- 1 snufje zout

#### **Bereiding**

1. Schil een rode ui en snij ze in 5 mm dunne schijfjes. Reinig de champignons en snij ze in 5 mm dunne schijfjes.
  2. Bak de ui en champignons in een steelpan op een middelhoog vuur tot ze zacht zijn. Haal de pan van het vuur af en plaats deze op een droge theedoek om af te koelen.
  3. Verwarm het product tot 180 °C voor.
  4. Breek 3 eieren in een mengkom. Klop krachtig. Voeg een snufje zout toe.
  5. Breng een dun laagje oliespray op de binnenkant en bodem van een hittebestendige ovenschaal aan.
  6. Doe de eieren, vervolgens het ui- en champignonmengsel en tenslotte de kaas in de ovenschaal
  7. Plaats de ovenschaal in de pan [5] en bak 20 minuten in het product.
- 5 tot 8 minuten voor het einde van het bakproces, voeg meer kaas aan de bovenkant van de taart toe, indien gewenst.
8. De taart is gebakken wanneer u een mes in het midden van de taart steekt en er blijft niets aan het mes kleven wanneer u die uit de taart haalt.

## ● Paprikaringen

### Ingrediënten

- 30 g bloem
- 1 ei
- 10 ml water
- 2 eetlepels spijsolie
- 1 theelepel zout
- 1 theelepel peper
- 1 theelepel paprikapoeder
- 30 g droge broodkrumels
- 1 paprika

### Bereiding

1. Verwarm het product tot 200 °C voor.
2. Doe de bloem in een kleine kom.
3. Klop het ei met water in een andere kleine kom.
4. Meng de spijsolie, het zout, de peper, het paprikapoeder en de droge broodkrumels in een andere kom totdat de ingrediënten goed gemengd zijn.
5. Snij de kop van de paprika af en verwijder de zaden.
6. Snij de paprika in 4 stukken en verwijder de bodem.
7. Bestrooi de paprikaschijven met bloem.
8. Dompel de paprika in het opgeklopte ei.
9. Dompel de paprika in het kruimelmengsel totdat de paprika volledig bedekt is.
10. Doe de paprika in de pan [5]. Bak elke kant 5 minuten.

## ● Gebakken ei met spek en spinazie

- Nodig: 4 muffinvormpjes

### Ingrediënten

- 2 sneetjes spek
- Spijsolie
- 4 eieren
- 4 eetlepels melk
- 20 g spinazie
- Geraspte cheddarkaas (naar wens)
- Peper en zout (naar wens)

## Bereiding

1. Verwarm het product tot 200 °C voor.
2. Doe het spek in de pan [5]. Bak elke kant 2 minuten.
3. Verwijder het spek, snij het in stukjes en zet opzij.
4. Smeer de muffinvormpjes met olie.
5. Breek 1 ei in elk muffinvormpje. Klop de eieren niet.
6. Voeg de melk, de spinazie en het spek aan elk muffinvormpje toe.
7. Doe de geraspte cheddarkaas, het zout en de peper in elk muffinvormpje.
8. Doe de muffinvormpjes in de pan. Bak 8 minuten op 160 °C.

## ● Piepkuiken

### Ingrediënten

- 400 g piepkuiken
- 2 eetlepels olijfolie
- 20 g boter
- 20 g honing
- Peper en zout (naar wens)

### Bereiding

1. Wrijf het piepkuiken in met de olijfolie, de peper en het zout. Marineer 1 uur.
2. Verwarm het product tot 200 °C voor.
3. Smelt de boter en meng het met de honing.
4. Wrijf het piepkuiken in met het boter- en honingmengsel.
5. Doe het piepkuiken in de pan [5]. Bak 15 minuten op 200 °C.
6. Draai het piepkuiken in. Bak opnieuw 15 minuten.

## ● Aardappel in de schil

### Ingrediënten

- 1 aardappel (200-300 g)
- 20 g ui
- 40 g spek
- 1 theelepel olijfolie
- 10 g kaas
- 10 g mayonaise
- Peper en zout (naar wens)

## Bereiding

1. Maak de aardappel schoon met een borstel.
2. Wrijf de aardappel in met de oliïfolie.
3. Snij het spek en de ui in kleine stukjes.
4. Wikkel de aardappel in aluminiumfolie om aanbranden te vermijden.
5. Doe de aardappel in de pan [5]. Bak 50 minuten op 200 °C.
6. Steek een vork in de aardappel. De aardappel is gaar als de vork eenvoudig in en uit de aardappel gaat.
7. Verwijder de aardappel en snij deze halverwege door. Snij die niet in tweeën.
8. Breng op smaak met peper en zout.
9. Doe het spek, de ui en de kaas in de aardappel.
10. Doe de aardappel in de pan. Bak 10 minuten op 180 °C.
11. Serveer de aardappel met de mayonaise.

## ● Kleine cake

- Nodig: 4 papieren cupcakevormpjes

### Ingrediënten

- 85 g gezouten boter
- 85 g fijne kristalsuiker
- 2 eieren
- 120 g witte tarwemeel
- 3 g bakpoeder
- 1/8 theelepel zout

### Bereiding

1. Meng de boter en de suiker totdat het mengsel zacht en licht van kleur is.
2. Klop de ei met het mengsel.
3. Doe het meel, het bakpoeder en het zout bij het mengsel.
4. Giet het mengsel in de papieren cupcakevormpjes.
5. Verwarm het product tot 160 °C voor.
6. Die de papieren cupcakevormpjes met het mengsel in de pan [5]. Bak 15 minuten.

## ● Broodje

### Ingrediënten

- 230 g broodmeel
- 1 ei
- 25 g suiker
- 3 g gist
- 100 ml melk
- 10 g room
- 15 g boter

### Bereiding

1. Klop het ei en meng met het meel, de suiker en de gist.
2. Voeg de melk en de room aan de room toe. Kneed 15–20 minuten.
3. Zet ongeveer 1 uur opzij (totdat het volume is verdubbeld).
4. Snij de deeg in 7 stukken. Kneed 10–15 minuten.
5. Doe de 7 stukken in de pan [5]. Wacht opnieuw 30 minuten.
6. Bak 10 minuten op 160 °C.
7. Smelt de boter en borstel het op de broodjes. Bak opnieuw 2 minuten.

## ● Visfilet

### Ingrediënten

- 300 g visfilet
- 1 citroen
- 2 teentjes knoflook
- 1 sjalot
- 20 g boter
- Peper en zout (naar wens)

### Bereiding

1. Breng de vis op smaak met peper en zout.
2. Snij de citroen in tweeën. Snij een helft van de citroen in schijfjes en leg ze onder de visfilet.
3. Plet 1 teentje knoflook, schil de sjalot en leg ze op de visfilet.
4. Doe de visfilet in de pan [5]. Bak 15 minuten op 180 °C.
5. Smelt de boter en voeg 1 teentje knoflook toe.
6. Giet de knoflookboter op de visfilet.
7. Knijp de andere helft van de citroen uit over de visfilet.

## ● Probleemoplossing

Fout	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Product werkt niet.	Geen voeding.	Zorg dat de stekker van het product in het stopcontact zit.
		Controleer of het stopcontact onder stroom staat door een ander elektrisch apparaat erop aan te sluiten.
		Steek de stekker van het product in een ander stopcontact.
Voedsel is te rauw of onvoldoende gebakken.	Te veel voedsel.	Verminder de hoeveelheid voedsel en verspreid het gelijkmatig.
	De baktemperatuur is te laag.	Verhoog de baktemperatuur.
	Het voedsel werd niet regelmatig gemengd.	Meng het voedsel grondig, minstens eenmaal in de eerste helft van het kookproces. Voor gelijkmatige bakresultaten, schud/draai het voedsel na ongeveer één derde en twee derden van de totale baktijd om. Schud telkens 5 tot 10 seconden. U kunt voor betere bakresultaten het voedsel 3 keer tijdens de baktijd schudden/omdraaien.
Het voedsel is niet krokant.	Bepaalde gerechten worden traditioneel in een friteuse bereid.	Dep deze levensmiddelen met olie voordat ze gebakken worden.
De friet wordt niet gebakken of is niet knapperig.	Verkeerde soort aardappel.	Gebruik een andere soort aardappel.
	De friet werd na het snijden niet gespoeld.	Spoel de friet grondig na het snijden om het zetmeel te verwijderen.
	De friet werd na het spoelen niet gedroogd.	Veeg de friet na het spoelen droog (bijv. met keukenpapier).
	De friet werd niet met olie besmeerd.	Dep de friet met een beetje olie voorn het bakken.
	De friet is te groot.	Snij de friet in kleinere of dunnere reepjes.
De pan werd niet in de bakruimte <b>5</b> aangebracht.	De pan werd niet in het midden aangebracht.	Breng de pan tegen de juiste hoek in de behuizing aan.
Er komt continu witte rook uit het product.	Er druppelt vet in de pan en deze verdampt.	Gebruik tijdens het bereiden van uw gerechten minder olie.
		Bereid gerechten met minder vet.
		Verlaag de baktemperatuur of -tijd.



## ● Reiniging en onderhoud

### ⚠ WAARSCHUWING! RISICO OP LETSEL!

- Dompel het product niet in water of een andere vloeistof tijdens het reinigen of gebruiken. Houd het product niet onder stromend water.
- Trek altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het product schoonmaakt.

### ⚠ LET OP! RISICO OP SCHADE!

- Maak het product niet schoon met een schuurmiddel, agressief reinigingsmiddel of harde borstel.

### 📄 INFO:

- Voor een langdurige goede werking en uiterlijk van het product, maak het na elk gebruik grondig schoon.
- De pan [5] en het rooster [11] zijn vaatwasmachinebestendig.

Onderdeel	Reiniging
<ul style="list-style-type: none"><li>■ Product en alle accessoires</li><li>■ Behuizing</li><li>■ Bakruimte [7]</li><li>■ Snoer met stekker [9]</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>□ Reinig het product met een licht bevochtigde doek. Indien nodig, gebruik een beetje afwasmiddel.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>■ Pan [5]</li><li>■ Rooster [11].</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>□ Maak de pan en het rooster grondig met de hand schoon in een warm sopje. Houd de bovenste behuizing van het product voorzichtig met één hand achteruit.</li><li>□ Als er resten vastkleven aan het rooster of op de bodem van de pan, vul de pan met heet water en een beetje afwasmiddel. Plaats het rooster in de pan en laat beide ongeveer 10 minuten weken.</li></ul>

- Wrijf alle onderdelen droog met een schone doek voor gebruik en opslag.

## ● Opslag

- Wanneer niet in gebruik, berg het product op in zijn originele verpakking.
- Berg het product op in een droge en afgesloten ruimte, uit de buurt van kinderen.

## ● Afvoer

De verpakking bestaat uit milieuvriendelijke grondstoffen die u via de plaatselijke recyclingcontainers kunt afvoeren.



Neem de aanduiding van de verpakkingsmaterialen voor de afvalscheiding in acht. Deze zijn gemarkeerd met de afkortingen (a) en een cijfers (b) met de volgende betekenis: 1-7: kunststoffen / 20-22: papier en vezelplaten / 80-98: composietmaterialen.

## Product:



Het product, waaronder het toebehoren, en de verpakkingsmaterialen kunnen worden gerecycled en zijn onderhevig aan een uitgebreide verantwoordelijkheid van de fabrikant. Gooi ze apart weg, overeenkomstig de aangegeven Info-tri (informatie over afvalscheiding), voor een beter afvalbeheer. Het Triman-logo geldt alleen voor Frankrijk.



Informatie over de mogelijkheden om het uitgediende product na gebruik te verwijderen, verstrekt uw gemeentelijke overheid.



Gooi het afgedankte product omwille van het milieu niet weg via het huisvuil, maar geef het af bij het daarvoor bestemde depot of het gemeentelijke milieupark. Over afgifteplaatsen en hun openingstijden kunt u zich bij uw aangewezen instantie informeren.

## ● Vereenvoudigde EU-conformiteitsverklaring

**CE** De CE-markering geeft de conformiteit met relevante EU-richtlijnen aan die voor het product van toepassing zijn.

## ● Garantie

Het product is vervaardigd volgens strikte kwaliteitsrichtlijnen en zorgvuldig onderzocht vóór levering. In geval van materiaal- of fabricagefouten heeft u wettelijke rechten richting de verkoper van dit product. Uw wettelijke rechten worden op geen enkele wijze beperkt door onze garantie zoals hieronder beschreven.

De garantie voor dit apparaat is 3 jaar vanaf de datum van aankoop. De garantieperiode gaat in op de datum van aankoop. Bewaar de originele kassabon op een veilige plaats, want dit document is nodig als bewijs van aankoop.

Eventuele schade of gebreken die op het moment van aankoop reeds aanwezig zijn, moeten onmiddellijk na het uitpakken van het apparaat worden gemeld.

Mocht het apparaat binnen 3 jaar na aankoopdatum een materiaal- of fabricagefout vertonen, dan zullen wij het - naar onze keuze - kosteloos voor u repareren of vervangen. De garantieperiode wordt niet verlengd als gevolg van de toekenning van een claim. Dit geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen.

Deze garantie vervalt als het apparaat is beschadigd, of onjuist is gebruikt of onderhouden.

De garantie dekt materiaal- of fabricagefouten. Deze garantie geldt niet voor apparaatonderdelen die aan normale slijtage onderhevig zijn en dus als verbruiksartikelen worden beschouwd (bv. batterijen, oplaadbare accu's, buizen, slijpschijven), noch voor schade aan breekbare onderdelen, bv. schakelaars of glazen onderdelen.

## ● Afwikkeling in geval van garantie

Voor een snelle verwerking van uw claim dient u de volgende instructies in acht te nemen:

Zorg ervoor dat u de originele kassabon en het artikelnummer (IAN 416127\_2210) bij de hand hebt als bewijs van aankoop.

U vindt het artikelnummer op het typeplaatje, op de voorpagina van de gebruiksaanwijzing (linksonder), of als sticker op de achter- of onderkant van het product.

Neem bij functionele of andere defecten telefonisch of per e-mail contact op met de hieronder vermelde servicedienst.

Zodra het apparaat als defect is geregistreerd, kunt u het kosteloos terugsturen naar het serviceadres dat u wordt meegedeeld. Zorg ervoor dat u het aankoopbewijs (aankoopbon) en een korte, schriftelijke beschrijving met de details van het defect en wanneer het zich heeft voorgedaan, bijvoegt.

## ● Service












**NL** **Service Nederland**  
Tel.: 0800022537  
E-Mail: owim@lidl.nl

**BE** **Service België**  
Tel.: 080071011  
Tel.: 80023970 (Luxemburg)  
E-Mail: owim@lidl.be

<b>Użyte ostrzeżenia i symbole</b> .....	Strona	73
<b>Wprowadzenie</b> .....	Strona	73
Przeznaczenie .....	Strona	74
Zakres dostawy .....	Strona	74
Opis elementów .....	Strona	74
Dane techniczne .....	Strona	74
<b>Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa</b> .....	Strona	74
<b>Przed pierwszym użyciem</b> .....	Strona	78
Rozpakowanie produktu i podstawowe czyszczenie .....	Strona	78
<b>Użytkowanie</b> .....	Strona	78
Obsługa .....	Strona	78
Anulowanie procedury pieczenia .....	Strona	79
<b>Tabela pieczenia</b> .....	Strona	80
<b>Przepisy</b> .....	Strona	82
Chrupiący hot dog z żółtym serem .....	Strona	82
Kurczak na ostro .....	Strona	82
Zapiekanka z pieczarkami, cebulą i żółtym serem .....	Strona	82
Talarki z papryki .....	Strona	83
Jajko zapiekane z boczkiem i szpinakiem .....	Strona	83
Kurczak wiosenny .....	Strona	83
Ziemniaki w mundurkach .....	Strona	83
Małe ciasto .....	Strona	84
Bułeczka obiadowa .....	Strona	84
Filet rybny .....	Strona	84
<b>Rozwiązywanie problemów</b> .....	Strona	85
<b>Czyszczenie i utrzymanie</b> .....	Strona	86
<b>Przechowywanie</b> .....	Strona	86
<b>Utylizacja</b> .....	Strona	87
<b>Uproszczona deklaracja zgodności WE</b> .....	Strona	87
<b>Gwarancja</b> .....	Strona	87
Sposób postępowania w przypadku naprawy gwarancyjnej .....	Strona	88
Serwis .....	Strona	88

## Użyte ostrzeżenia i symbole

W niniejszej instrukcji obsługi i na opakowaniu zastosowano następujące ostrzeżenia:

	<p><b>NIEBEZPIECZEŃSTWO!</b> 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.</p>		<p><b>Ostrzeżenie! Niebezpieczeństwo poparzenia!</b> Ten symbol oznacza gorącą powierzchnię i ryzyko poparzenia.</p>
	<p><b>OSTRZEŻENIE!</b> 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.</p>		<p>Bezpieczny dla żywności! Produkt nie ma negatywnego wpływu na smak lub zapach stosowanych artykułów spożywczych.</p>
			<p>Prąd przemienny/napięcie przemienne</p>
	<p><b>OSTROŻNIE!</b> 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.</p>		<p>Ten symbol, w połączeniu ze słowem sygnalizacyjnym „Informacja” dostarcza przydatnych informacji dodatkowych.</p>
	<p><b>UWAGA!</b> Ostrzega o możliwości zniszczenia mienia/produktu w przypadku nieuniknięcia zagrożenia.</p>		<p>Pojemnik i ruszt można myć w zmywarce.</p>
	<p>Nigdy nie wolno zostawiać dzieci bez nadzoru przy produkcji lub materiałach opakowaniowych.</p>		<p>Informacje dotyczące bezpieczeństwa i inne uwagi Instrukcja obsługi.</p>

## **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 ustawionej 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 ustawionej 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 linii 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 <sup>1</sup> (8 × 8 mm)	200-400	18-22	180	T	Obrać ziemniaka i pokroić go na paski.
Kliny ziemniaczane przygotowywane w domu <sup>1</sup>	300-400	20-24	180	T	Obrać ziemniaka i pokroić go w kliny.
Kostki ziemniaczane przygotowywane w domu <sup>1</sup>	300-400	18-22	180	T	Obrać ziemniaka i pokroić go w kostkę.

### Mięso i drób

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

<sup>1</sup> = dodać ½ łyżeczki oleju

<sup>2</sup> = użyć formy do pieczenia

<sup>3</sup> = 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 <sup>3</sup>	100-400	15	180	T	
Filet z łososia <sup>1,3</sup>	100-300	10-12	180	N	
Gromadnik (kapelan) <sup>1,3</sup>	150	8-10	180	T	
Filet z dorsza <sup>1,3</sup>	100-300	12-15	180	N	

### Warzywa

Okra <sup>1</sup>	100	10	160	N	Odkroić główkę i przekroić na pół.
Szparagi <sup>1</sup>	100-300	6-10	180	N	Przekroić na pół.
Kukurydza <sup>1</sup>	200-400	6-9	200	T	Wyjąć z łuski i usunąć jedwab kukurydziany
Papryka <sup>1</sup>	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 <sup>2</sup>	2×50-4×50	15	160	N	Patrz przepis
Kanapka	1 porcja	4-6	180	T	
Grzanki <sup>3</sup>	300	6-10	180	T	Pokroić chleb w drobną kostkę.
Buteczka obiadowa	400	Patrz przepis	160	N	Patrz przepis

<sup>1</sup> = dodać ½ łyżeczki oleju

<sup>2</sup> = użyć formy do pieczenia

<sup>3</sup> = 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

#### ❗ 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

#### ❗ 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 mieszaninie 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 filet rybny.
3. Rozgnieść 1 ząbek czosnku, pokroić szalotkę i ułożyć na filecie rybnym.
4. Włożyć filet rybny 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 filet rybny.
7. Drugą połówkę cytryny wycisnąć na filet rybny.

## ● 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 <b>5</b> 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"> <li>■ Produkt i wszystkie akcesoria</li> <li>■ Obudowa</li> <li>■ Komora pieczenia [7]</li> <li>■ Przewód zasilający z wtyczką [9]</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ Produkt należy czyścić lekko zwilżoną ściereczką. W razie potrzeby można użyć odrobiny płynu do mycia naczyń.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pojemnik [5]</li> <li>■ Ruszt [11]</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ Pojemnik i ruszt należy dokładnie czyścić ręcznie ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń. Ostrożnie przytrzymać jedną ręką górną część obudowy produktu.</li> <li>□ 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.</li> </ul>

- 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.

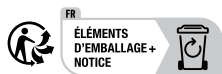
## ● Utylizacja

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.

### Produkt:



Produkt, w tym akcesoria i materiały opakowaniowe, nadają się do recyklingu i podlegają rozszerzonej odpowiedzialności producenta.

Wyrzucić je osobno, zgodnie z ilustracją przedstawiającą informacje o sortowaniu, aby zapewnić lepszą utylizację odpadów.

Logo Triman jest ważne tylko dla Francji.



Informacji na temat możliwości utylizacji wykorzystanego 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.

Elektroodpady nie mogą być wyrzucane do pojemników do selektywnej zbiórki odpadów komunalnych. Można je oddać w specjalnie wyznaczonych miejscach np. Punkt Selektywnej Zbiórki Odpadów Komunalnych lub/bądź w punktach handlowych oferujących w sprzedaży sprzęt elektroniczny.

Należy postępować zgodnie z obowiązującymi w Polsce przepisami dotyczącymi selektywnej zbiórki urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Gospodarstwo domowe spełnia ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku surowców wtórnych, w tym recyklingu zużytego sprzętu. Na tym etapie kształtuje się postawy, które wpływają na zachowanie wspólnego dobra jakim jest czyste środowisko naturalne.

## ● 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. przełączników 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](mailto:owim@lidl.pl)

<b>Varování a používané symboly</b>	Strana	90
<b>Úvod</b>	Strana	90
Zamýšlené použití	Strana	90
Rozsah dodávky	Strana	91
Popis dílů	Strana	91
Technické údaje	Strana	91
<b>Bezpečnostní pokyny</b>	Strana	91
<b>Před prvním použitím</b>	Strana	94
Vybalení výrobku a základní čištění	Strana	94
<b>Používání</b>	Strana	94
Obsluha	Strana	94
Zrušení procesu vaření	Strana	95
<b>Tabulka vaření</b>	Strana	96
<b>Recepty</b>	Strana	98
Křupavý sýrový hot dog	Strana	98
Pikantní kuře	Strana	98
Houby, cibule a syrový koláč	Strana	98
Paprikový kroužek	Strana	99
Pečené vejce se slaninou a špenátem	Strana	99
Kuřátko	Strana	99
Neloupané brambory	Strana	99
Malý dort	Strana	100
Rohličky	Strana	100
Rybí filé	Strana	100
<b>Odstraňování problémů</b>	Strana	101
<b>Čištění a údržba</b>	Strana	102
<b>Skladování</b>	Strana	102
<b>Zlikvidování</b>	Strana	102
<b>Zjednodušené EU prohlášení o shodě</b>	Strana	103
<b>Záruka</b>	Strana	103
Postup v případě uplatnění záruky	Strana	103
Servis	Strana	103

## Varování a používané symboly

V této uživatelské příručce a na obalu jsou uvedena následující varování:

	<p><b>NEBEZPEČÍ!</b> Tento symbol se signálním slovem „Nebezpečí“ označuje nebezpečí s vysokým stupněm rizika, které, pokud se mu nevyhnete, povede k vážnému zranění nebo smrti.</p>		<p><b>Varování! Nebezpečí popálení!</b> Tento symbol označuje horký povrch a nebezpečí opaření.</p>
	<p><b>VAROVÁNÍ!</b> Tento symbol v kombinaci se signálním slovem „Varování“ označuje riziko se středním rizikem, které, pokud se mu nezabrání, může mít za následek smrt nebo vážné zranění.</p>		<p>Bezpečné pro potraviny! Tento výrobek nemá nepříznivý vliv na chuť ani vůni používaných potravin.</p>
	<p><b>POZOR!</b> Tento symbol v kombinaci se signálním slovem „Pozor“ označuje nebezpečí s nízkým rizikem, které, pokud se mu nezabrání, může vést k lehkému nebo středně těžkému zranění.</p>		<p>Střídavý proud/napětí</p>
	<p><b>UPOZORNĚNÍ!</b> Varuje před možnými škodami na majetku/výrobku, pokud jim nebude zabráněno.</p>		<p>Tento symbol se signálním slovem „Info“ poskytuje další užitečné informace.</p>
	<p>Nikdy nenechávejte děti bez dozoru s obalovým materiálem nebo výrobkem.</p>		<p>Pánev a mřížka jsou vhodné do myčky nádobí.</p>
			<p>Bezpečnostní informace a další poznámky</p>
			<p>Pokyny k použití</p>

## HORKOVZDUŠNÁ FRITÉZA

### ● Úvod

Blahopřejeme vám ke koupi vaší nové HORKOVZDUŠNÉ FRITÉZY, dále označované pouze jako „výrobek“.

Vybrali jste si vysoce kvalitní výrobek. Návod k použití je nedílnou součástí tohoto výrobku. Obsahuje důležité informace o provozu, bezpečnosti, použití a likvidaci. Před použitím výrobku se seznamte s výrobkem a všemi provozními a bezpečnostními pokyny. Za tímto

účelem si pečlivě přečtěte následující provozní a bezpečnostní pokyny.

Používejte výrobek pouze tak, jak je popsáno a pro uvedené aplikace. Ušchovejte tento návod na bezpečném místě. Pokud výrobek předáte třetím osobám, musíte předat také veškerou dokumentaci.

### ● Zamýšlené použití

Tento výrobek je určen k přípravě potravin, které vyžadují vysokou teplotu vaření a jinak by vyžadovaly fritování. Výrobek je určen pouze k přípravě pokrmů.

Výrobek je určen výhradně pro domácí použití. Není určen pro komerční použití.

Výrobek používejte pouze v mírných klimatických podmínkách.

Jakékoli jiné použití, které není uvedeno v tomto návodu, může způsobit poškození výrobku nebo způsobit vážné nebezpečí zranění.

Výrobce neručí za škody způsobené nesprávným použitím.

## ● Rozsah dodávky

1 × Horkovzdušná fritéza

1 × Návod k použití

## ● Popis dílů

- 1 Ovládací knoflík teploty
- 2 Knoflík časovače
- 3 Kontrolka vaření 
- 4 Kontrolka provozu 
- 5 Pánev
- 6 Rukojeť
- 7 Varná komora
- 8 Větrací otvor
- 9 Síťový kabel se síťovou zástrčkou
- 10 Ryska naplnění **MAX**
- 11 Mřížka

## ● Technické údaje

vstupní napětí: 220–240 V~,  
50/60 Hz

Třída ochrany: I

Výstup: 1 000 W

Teplota vaření: 80 až 200 ° C

Doba přípravy: 1 až 30 minut



## Bezpečnostní pokyny

**PŘED POUŽITÍM VÝROBKU  
SE SEZNAMTE SE VŠEMI  
BEZPEČNOSTNÍMI  
INFORMACEMI A NÁVODEM  
K POUŽITÍ!**

V případě poškození v důsledku nedodržení tohoto návodu k obsluze je nárok na záruku neplatný!

Za následné škody nepřebíráme žádnou odpovědnost! V případě věcných škod nebo zranění osob způsobených nesprávnou manipulací nebo nedodržením bezpečnostních pokynů nepřebíráme žádnou odpovědnost!



## **⚠ NEBEZPEČÍ SMRTI A ÚRAZŮ PRO BATOLATA A DĚTI!**

- Nikdy nenechávejte děti s obalovým materiálem bez dozoru. Obalový materiál představuje nebezpečí udušení. Děti často podceňují nebezpečí. Vždy udržujte děti mimo dosah výrobku a obalového materiálu.
- Tento výrobek mohou používat děti ve věku od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi, pokud jsou pod dohledem nebo jsou poučeny o používání výrobku bezpečným způsobem a rozumí souvisejícím nebezpečím.
- Uživatelské čištění a údržbu nesmějí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a jsou pod dohledem.

- Výrobek a síťový kabel musí být uchovávány mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Děti si s výrobkem nesmí hrát.
- Děti si neuvědomují nebezpečí spojená s manipulací s elektrickými výrobky. Nikdy nenechávejte děti s výrobkem bez dozoru.

### **⚠ VAROVÁNÍ! RIZIKO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!**

- Nepokoušejte se výrobek opravit sami. V případě poruchy smí opravy provádět pouze kvalifikovaný personál.
- Neponořujte výrobek do vody nebo jiných kapalin. Nedržte výrobek pod tekoucí vodou.
- Nikdy nepoužívejte poškozený výrobek. Odpojte výrobek od elektrické sítě a v případě poškození výrobku se poraďte s prodejcem.
- Neumisťujte výrobek vedle dřezu nebo do vlhkých prostor.
- Před připojením výrobku k elektrické síti zkontrolujte, zda jmenovité napětí a proud odpovídají údajům o síťovém napájení uvedeným na štítku výrobku.
- Výrobek zapojte pouze do uzemněné zásuvky. Vždy se ujistěte, že je zástrčka správně zasunuta do zásuvky.
- Abyste zabránili poškození síťového kabelu, nemačkejte, neohýbejte ani jej nedřete o ostré hrany. Udržujte jej mimo dosah horkých povrchů a otevřeného ohně.
- Síťový kabel položte tak, aby nemohlo dojít k neúmyslnému zatažení nebo zakopnutí.
- Pokud je síťový kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo podobně kvalifikovaná osoba, aby se předešlo nebezpečí.
- Chcete-li výrobek odpojit od síťového napájení, zatáhněte za zástrčku, nikoli za samotný kabel.
- Neomotávejte síťový kabel kolem výrobku. Připojte výrobek ke snadno dostupné elektrické zásuvce, aby bylo možné v případě nouze výrobek okamžitě odpojit.
- Tento výrobek není určen k ovládní pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládní.
- Neobsluhujte výrobek mokřýma rukama. Nedotýkejte se výrobku mokřýma rukama.



## **POZOR! NEBEZPEČÍ ÚRAZU!**

- Udržujte děti a domácí zvířata mimo dosah výrobku, když je v provozu nebo když se ochlazuje. Přístupné části jsou horké.
- Nikdy se nedotýkejte vnitřku výrobku, pokud je v provozu nebo je ještě horký.
- Nepoužívejte výrobek s vařícími tekutinami nebo horkým tukem.
- Během provozu se přes otvory pro výstup vzduchu uvolňuje horká pára. Udržujte ruce a obličej v bezpečné vzdálenosti od páry a od otvorů pro výstup vzduchu.
- Při otevření výrobku může stoupat horká pára.
- Výrobek vždy provozujte na rovném, stabilním, čistém, žáruvzdorném a suchém povrchu.
- Před použitím na jiném místě nechte výrobek vychladnout.

## **VAROVÁNÍ! NEBEZPEČÍ POŽÁRU!**

- Neumisťujte výrobek do blízkosti hořlavých materiálů (např. záclony, brusy).
- Aby nedošlo k přehřátí, nezakrývejte výrobek během provozu.

- Pokud zaznamenáte jakýkoli kouř nebo neobvyklé zvuky, okamžitě odpojte výrobek od elektrické sítě. Před dalším používáním nechte výrobek zkontrolovat odborníkem.
- V případě požáru nejprve vytáhněte zástrčku ze síťové zásuvky nebo odpojte výrobek od síťového napájení, než učiníte vhodná protipožární opatření.
- Nezakrývejte větrací otvory výrobku. Zajistěte dostatečné větrání výrobku. Neumisťujte výrobek do skříně.
- Na výrobek nic nepokládejte.
- Kolem výrobku ponechte alespoň 10 cm volného prostoru ve všech směrech, aby bylo zajištěno dostatečné větrání.
- Neinstalujte výrobek přímo pod zásuvku.
- Neplňte misku přímo olejem.
- Udržujte všechny ingredience v pánvi, abyste zabránili kontaktu s topnými tělesy.
- Nikdy nenechávejte výrobek během používání bez dozoru.

## **UPOZORNĚNÍ! NEBEZPEČÍ POŠKOZENÍ!**

- Nestavte výrobek na plotýnky (plyn, elektřina, uhlí atd.).



- Výrobek nesmí být vystaven kapající nebo stříkající vodě.
- V době nepoužívání a před čištěním odpojte výrobek ze síťové zásuvky.

## ● **Před prvním použitím**

### ● **Vybalení výrobku a základní čištění**

1. Vyberte výrobek z obalu a odstraňte všechny obalový materiál a plastové obaly.
2. Zkontrolujte, zda balení obsahuje všechny součásti uvedené v dokumentaci (viz „Rozsah dodávky“).
3. Zkontrolujte, zda jsou výrobek a všechny jeho součásti v dobrém stavu, v případě zjištění poškození nebo závady výrobek nepoužívejte, ale postupujte podle postupu popsáno v kapitole „Záruka“.
4. Před prvním použitím spusťte výrobek s prázdnou pánví [5] (bez jídla) po dobu cca. 10 až 15 minut při 200 ° C, aby se zajistilo spálení zbytků z výroby. Zajistěte dostatečné větrání.
5. Vyčistěte všechny části výrobku, jak je popsáno v kapitole „Čištění“.

## ● **Používání**

### ● **Obsluha**

#### **⚠ POZOR! NEBEZPEČÍ ÚRAZU!**

- Při vylévání uvařeného jídla buďte opatrní, v míse se mohla nashromáždit horká tekutina, která by mohla nechtěně vytect.

#### **⚠ UPOZORNĚNÍ! NEBEZPEČÍ POŠKOZENÍ!**

- Nikdy se pánve nedotýkejte ostrými předměty. Mohlo by dojít k poškození povrchu.
- Nikdy se nedotýkejte pánve a mřížky ostrými předměty. Mohlo by dojít k poškození povrchu.
- Do pánve nevkládejte více než 400 g jídla a nádobí (např. pečící forma). Mohlo by dojít k poškození výrobku.

- Do pánve nelijte žádné tekutiny (například olej nebo vodu). Mohlo by to zhoršit funkčnost výrobku.

#### **i INFO:**

- Pánev [5] můžete kdykoli vyjmout, dokonce i během vaření.
    - Topné těleso a ventilátor se vypnou, když je nádoba vyjmuta.
    - Po opětovném vložení pánve se výrobek automaticky vrátí do předchozího provozního režimu.
  - Velké množství jídla obvykle vyžaduje delší dobu vaření než malé množství jídla.
  - Podívejte se do části „Tabulka vaření“ (k dispozici online), které potraviny je třeba během procesu vaření protřeptat/otočit.
  - Pro rovnoměrné výsledky vaření zatřeste/otočte jídlo po cca. třetině a dvou třetinách celkové doby vaření. Pokaždé protřepejte 5 až 10 sekund.
  - Pro dosažení lepších výsledků vaření můžete jídlo během doby vaření třikrát zatřást/otočit. Pokud je pro vás obtížné třást/otáčet, použijte pomůcku (např. lžici).
  - Pro přepnutí výrobku mezi 50 a 60 Hz není potřeba žádná akce ze strany uživatelů. Výrobek se sám přizpůsobí pro 50 i 60 Hz.
  - Výrobek nepřeplyňte. Neplňte pánev nad rysku **MAX**. To je důležité, aby se jídlo ani vložená nádoba (např. pečící forma) nedostaly do přímého kontaktu s topným tělesem.
  - Zelená kontrolka se během vaření přerušované rozsvěcuje a zhasíná, což znamená, že je udržována nastavená teplota.
  - Pro lepší výsledky vaření předehejte výrobek před vařením po dobu 3 minut na požadovanou teplotu.
  - Před každým použitím zkontrolujte výrobek, zda není viditelně poškozen.
1. Připojte výrobek do vhodné síťové zásuvky.
  2. Umístěte mřížku [11] vodorovně a bez přitlačení do pánve [5]. Poté vložte pánev do varného prostoru [7].

3. Otáčením ovladače teploty [1] vyberte požadovanou teplotu.
4. Otočením knoflíku časovače [2] vyberte čas vaření. Kontrolka provozu [4] svítí červeně. Výrobek je v provozu a zahřívá se na nastavenou teplotu.
5. Jakmile varná komora [7] dosáhne nastavené teploty, rozsvítí se kontrolka vaření [3] zeleně.
6. Vyměňte pánev [5] z výrobku tak, že jednou rukou opatrně přidržíte horní část krytu a druhou rukou vytáhnete pánev za rukojeť [6].
7. Naplňte pánev jídlem. Neplňte nad rysku **MAX** [10] (na vnitřní straně pánve).
8. Vložte pánev zpět do varné komory.
9. Po 1/3 a 2/3 nastavené doby vaření vyjměte pánev z varné komory za rukojeť a opatrně pokrm zatřeste/otočte. Poté vložte pánev zpět do výrobku.
10. Po uplynutí doby vaření vyjměte pánev z výrobku za rukojeť a uvařené jídlo z pánve vylíjete nebo použijte vhodné kuchyňské náčiní (např. kuchyňské kleště, dřevěná špachtle).

### ● Zrušení procesu vaření

- Otočte knoflík časovače [2] do polohy **OFF**. Topné těleso a ventilátor se vypnou.
- Při vyjmutí pánve [5] z varného prostoru [7] se vypne i topné těleso a ventilátor.

## ● Tabulka vaření

### ❗ INFO:

- Aby se předešlo dlouhému vaření, ingredience by neměly být příliš silné.
- Výška pečicí formy nebo formy nesmí překročit rysku **MAX** 10 uvnitř formy 5.

- Pravidelně kontrolujte ingredience, dokud nejsou uvařené nebo dokud nedosáhnou požadované úrovně zhnědnutí. Požadovaná doba vaření může být ve skutečnosti kratší nebo delší, než je uvedeno v receptech.

Potravina	Doporučené množství (g)	Doba přípravy (min)	Tepl. (° C)	Nutné zatřepat/otočit	Příprava
<b>Brambory a hranolky</b>					
Mražené hranolky (tenké)	200-400	22-24	200	A	
Mražené hranolky (tlusté)	200-400	22-24	200	A	
Domácí hranolky <sup>1</sup> (8 × 8 mm)	200-400	18-22	180	A	Brambory oloupeme a nakrájíme na nudličky.
Domácí bramborové hranolky <sup>1</sup>	300-400	20-24	180	A	Brambory oloupeme a nakrájíme na hranolky.
Domácí bramborové kostky <sup>1</sup>	300-400	18-22	180	A	Brambory oloupeme a nakrájíme na kostky.

### **Maso a drůbež**

Steak <sup>3</sup>	100-300	6-10	180	A	
Jehněčí kotleta <sup>3</sup>	100-300	10-14	180	A	
Hamburger <sup>3</sup>	100-300	7-14	180	A	
Klobása <sup>3</sup>	100-300	8-10	180	A	
Drůbeží stehno <sup>3</sup>	100-400	20-30	200	A	
Kuřecí prso <sup>3</sup>	100-300	10-15	180	A	
Kuřátko <sup>1,3</sup>	400	30	200	A	Viz recept

<sup>1</sup> = přidejte ½ lžičky oleje

<sup>2</sup> = použijte formu na pečení

<sup>3</sup> = marinovat s kořením (v závislosti na preferencích uživatele)

Potravina	Doporučené množství (g)	Doba přípravy (min)	Tepl. (° C)	Nutné zatřepat/ otočit	Příprava
-----------	-------------------------	---------------------	-------------	------------------------	----------

### Ryby a mořské plody

Krevety <sup>3</sup>	100-400	15	180	A	
Filet z lososa <sup>1,3</sup>	100-300	10-12	180	N	
Huňáček severní <sup>1,3</sup>	150	8-10	180	A	
Filet z tresky <sup>1,3</sup>	100-300	12-15	180	N	

### Zelenina

Okra <sup>1</sup>	100	10	160	N	Odřízněte vrchní část a nakrájejte na polovinu.
Chřest <sup>1</sup>	100-300	6-10	180	N	Rozpůlit.
Kukuřice <sup>1</sup>	200-400	6-9	200	A	Oloupejte a odstraňte kukuřičné vlasy
Paprika <sup>1</sup>	200-400	10	200	A	Odřízněte vrchní část a semena. Nakrájejte na 2-4 kusy.

### Svačinky

Samosa	100-300	12-15	200	A	
Mražené kuřecí nugety	100-400	12-15	200	A	
Zmražené rybí prsty	100-300	6-10	200	A	
Svačinky z mraženého chleba se strouhaným sýrem	100-400	8-12	180	A	

### Pečení

Malý dort <sup>2</sup>	2×50-4×50	15	160	N	Viz recept
Sendvič	1 porce	4-6	180	A	
Krutony <sup>3</sup>	300	6-10	180	A	Chléb nakrájejte na kousky velikosti sousta.
Rohličky	400	Viz recept	160	N	Viz recept

<sup>1</sup> = přidejte ½ lžičky oleje

<sup>2</sup> = použijte formu na pečení

<sup>3</sup> = marinovat s kořením (v závislosti na preferencích uživatele)

## ● **Recepty**

### ● **Křupavý sýrový hot dog**

#### **Přísady**

2 klobásy

2 hotdogové housky

Strouhaný sýr čedar (podle toho, jak bohatou chuť máte rádi)

(Volitelné) Kečup

(Volitelné) Hořčice

#### **Příprava**

1. Výrobek předehejte na 180 ° C.
2. Vložte klobásy do pánve [5]. Vařte 8 minut při 180 ° C. Vyměňte klobásy z pánve.
3. Vložte vařené klobásy do hotdogových housek.
4. Přidejte nastrouhaný sýr čedar na klobásy a housky.
5. Vložte hot dog znovu do pánve. Vařte 1 až 2 minuty, dokud se sýr nerozpustí.
6. Po dokončení vaření položte hot dog na misku.

Volitelné: Podávejte s hořčicí a kečupem.

### ● **Pikantní kuře**

#### **INFO:**

■ Hmotnost přísad: 400 g

#### **Přísady**

6 kuřecích stehen

1 stroužek česneku

1 lžička hořčice

3 lžičky cukru

2 lžičky chilli prášku

2 lžičky olivového oleje

Pepř a sůl (podle toho, jak bohatou chuť máte rádi)

#### **Příprava**

1. Výrobek předehejte na 200 ° C.
2. V misce prolisujeme česnek a smícháme s cukrem, olivovým olejem, chilli a hořčicí.
3. Dochutíme solí a pepřem.
4. Stehna potřeme marinádou a necháme 20 minut působit.
5. Vložte stehna do pánve [5] a vařte 10 minut.
6. Nastavte teplotu na 140 ° C a vařte dalších 10 minut.

7. Po dokončení vaření položte stehna na misku, abyste je mohli podávat.

### ● **Houby, cibule a sýrový koláč**

#### **INFO:**

■ Hmotnost přísad: 260 g

#### **Přísady**

3 vejce

2 šálky hub, očištěné

1 červená cibule

1 lžíce olivového oleje

3 lžíce sýra, rozdrobený

1 špetka soli

#### **Příprava**

1. Červenou cibuli oloupejte a nakrájejte na 5 mm tenké plátky. Očistěte houby; poté nakrájejte na 5 mm tenké plátky.
2. V misce potřené olivovým olejem orestujte na středním plameni cibuli a houby do měkka. Odstraňte z tepla a položte na suchou kuchyňskou utěrku, aby vychladla.
3. Výrobek předehejte na 180 ° C.
4. V míse rozklepneme 3 vejce. Důkladně a intenzivně prošlehejte. Přidejte špetku soli.
5. V žáruvzdorné zapékač misce potřete vnitřek a dno lehkým nátěrem olejem ve spreji.
6. Do zapékač mísy nalijeme vejce, poté směs cibule a hub a nakonec sýr.
7. Vložte zapékač misku do pánve [5] a vařte ve výrobku 20 minut.  
 5 až 8 minut před dokončením vaření přidejte na koláč další sýr, pokud chcete.
8. Koláč je hotový, když můžete zapíchnout nůž do středu a nůž vyjde čistý.

## ● Paprikový kroužek

### Přísady

- 30 g mouky
- 1 vejce
- 10 ml vody
- 2 lžice rostlinného oleje
- 1 lžička soli
- 1 lžička pepře
- 1 lžička papriky
- 30 g suché strouhanky
- 1 paprika

### Příprava

1. Výrobek předehřejte na 200 ° C.
2. Mouku dejte do malé misky.
3. V jiné malé misce rozšlehejte vejce s vodou.
4. Smíchejte rostlinný olej, sůl, pepř, papriku a suchou strouhanku v jiné misce, dokud se ingredience dobře nepromíchají.
5. Odřízněte vrchní část a odstraňte semínka.
6. Papriku nakrájejte na 4 kusy a odstraňte spodní část.
7. Nakrájenou papriku promíchejte s moukou.
8. Papriku namočte do rozšlehaného vejce.
9. Ponořte papriku do směsi drobenky, dokud nebude paprika zcela zakrytá.
10. Vložte papriku do pánve [5]. Opékejte každou stranu 5 minut.

## ● Pečené vejce se slaninou a špenátem

- Požadované: 4 košíčky na muffiny

### Přísady

- 2 plátky slaniny
- Rostlinný olej
- 4 vejce
- 4 lžice mléka
- 20 g špenátu
- Strouhaný sýr čedar (podle toho, jak bohatou chuť máte rádi)
- Sůl a pepř (podle toho, jak bohatou chuť máte rádi)

### Příprava

1. Výrobek předehřejte na 200 ° C.

2. Vložte slaninu do pánve [5].  
Opékejte každou stranu 2 minuty.
3. Slaninu vyjmeme, nakrájíme na kousky a dáme stranou.
4. Košíčky na muffiny vymažte olejem.
5. Do každého košíčku na muffiny rozklepněte 1 vejce. Vejce nešlehejte.
6. Do každého košíčku na muffiny přidejte mléko, špenát a slaninu.
7. Do každého košíčku na muffiny přidejte nastrohaný sýr čedar, sůl a pepř.
8. Vložte košíčky na muffiny do pánve. Vařte 8 minut při 160 ° C.

## ● Kuřátko

### Přísady

- 400 g kuřátka
- 2 lžičky olivového oleje
- 20 g másla
- 20 g medu
- Pepř a sůl (podle toho, jak bohatou chuť máte rádi)

### Příprava

1. Kuřátko potřeme olivovým olejem, pepřem a solí. Marinujte 1 hodinu.
2. Výrobek předehřejte na 200 ° C.
3. Rozpusťte máslo a smíchejte ho s medem.
4. Kuřátko potřeme směsí másla a medu.
5. Vložte kuřátko do pánve [5]. Vařte 15 minut při 200 ° C.
6. Otočte kuřátko. Vařte dalších 15 minut.

## ● Neloupané brambory

### Přísady

- 1 brambora (200–300 g)
- 20 g cibule
- 40 g slaniny
- 1 lžička olivového oleje
- 10 g sýra
- 10 g majonézy
- Pepř a sůl (podle toho, jak bohatou chuť máte rádi)

### Příprava

1. Bramboru očistěte kartáčkem.
2. Bramboru potřete olivovým olejem.
3. Slaninu a cibuli nakrájíme na malé kousky.

4. Bramboru zabalte do hliníkové fólie, aby se nepřevařila.
5. Vložte bramboru do pánve [5]. Vařte 50 minut při 200 ° C.
6. Do brambory zapíchněte vidličku. Brambora je hotová, pokud se dá vidlička snadno zapíchnout a vytáhnout.
7. Bramboru vyjměte a nakrájejte na polovinu. Neřežte napůl.
8. Dochutěte pepřem a solí.
9. Do brambory vložíme slaninu, cibuli a sýr.
10. Vložte bramboru do pánve. Vařte 10 minut při 180 ° C.
11. Bramboru podávejte s majonézou.

## ● Malý dort

- Požadované: 4 malé papírky na košíčky

### Přísady

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

### Příprava

1. Smíchejte máslo a cukr, dokud není směs měkká a bledá.
2. Rozšlehejte vajíčko se směsí.
3. Do směsi přidejte mouku, prášek do pečiva a sůl.
4. Směs nalijte do košíčků.
5. Výrobek předehejte na 160 ° C.
6. Vložte košíčkové papíry se směsí na pánve [5]. Vařte 15 minut.

## ● Rohlíčky

### Přísady

- 230 g chlebové mouky
- 1 vejce
- 25 g cukru
- 3 g droždí
- 100 ml mléka
- 10 g smetany
- 15 g másla

### Příprava

1. Vejce rozklepeme a smícháme s moukou, cukrem a droždím.
2. Do těsta přidáme mléko a smetanu. Hnětete 15–20 minut.
3. Nechte stranou asi 1 hodinu (dokud se velikost nezdvoujnásobí).
4. Těsto nakrájejte na 7 kusů. Hnětete 10–15 minut.
5. Umístěte 7 kusů do pánve [5]. Počkejte dalších 30 minut.
6. Vařte 10 minut při 160 ° C.
7. Rozpusťte máslo a potřete jím rohlíčky. Pečete ještě 2 minuty.

## ● Rybí filé

### Přísady

- 300 g rybího filé
- 1 citron
- 2 stroužky česneku
- 1 šalotka
- 20 g másla
- Pepř a sůl (podle toho, jak bohatou chuť máte rádi)

### Příprava

1. Rybu osolte a opeřete.
2. Rozkrojte citron na polovinu. Nakrájejte polovinu citronu a vložte ji pod rybí filé.
3. Rozdrťte 1 stroužek česneku, šalotku nakrájejte a dejte na rybí filé.
4. Vložte rybí filé do pánve [5]. Vařte 15 minut při 180 ° C.
5. Rozpusťte máslo a přidejte 1 stroužek česneku.
6. Nalijte česnekové máslo na rybí filé.
7. Na rybí filé vymačkejte druhou polovinu citronu.

## ● Odstraňování problémů

Chyba	Možná příčina	Řešení
Nefunguje.	Bez síťového napájení.	Ujistěte se, že je výrobek zapojený.
		Ujistěte se, že je síťová zásuvka pod napětím připojením jiného elektrického zařízení.
		Zapojte výrobek do jiné síťové zásuvky.
Jídlo je příliš syrové nebo nerovnoměrně uvařené.	Příliš mnoho jídla.	Snižte množství jídla a rovnoměrně rozložte.
	Teplota vaření je příliš nízká.	Zvyšte teplotu vaření.
	Jídlo se nemíchalo v intervalech.	V první polovině vaření alespoň jednou jídlo dobře promíchejte. Pro rovnoměrné výsledky vaření pokrmem zatřeste/otočte přibližně po jedné třetině a dvou třetinách celkové doby vaření. Pokaždé protřepejte 5 až 10 sekund. Pro dosažení lepších výsledků vaření můžete jídlo během doby vaření třikrát zatřást/otočit.
Jídlo není křupavé.	Některá jídla se tradičně připravují ve fritéze.	Před vařením tato jídla potřete olejem.
Hranolky nejsou vařené ani křupavé.	Špatný druh brambor.	Použijte jiný druh brambor.
	Hranolky se po nakrájení neoplachovaly.	Po nakrájení hranolky důkladně opláchněte, abyste odstranili veškerý škrob.
	Hranolky nebyly po opláchnutí vysušené.	Hranolky po opláchnutí osušte (např. papírovými utěrkami).
	Hranolky nebyly obalené v oleji.	Hranolky potřete trochou oleje před vařením.
	Hranolky jsou příliš velké.	Hranolky nakrájejte na menší nebo tenčí hranolky.
Pánev <b>5</b> nelze zasunout do varné komory.	Pánev nebyla uprostřed vložena.	Vložte pánev v pravém úhlu k pouzdru.
Z výrobku nepřetržitě stoupá bílý kouř.	Mastnota nakapala do pánve a odpařuje se.	Při přípravě jídel používejte méně oleje.
		Připravujte jídla s menším množstvím tuku.
		Snižte teplotu nebo dobu vaření.



## ● Čištění a údržba

### ⚠ VAROVÁNÍ! NEBEZPEČÍ ÚRAZU!

- Při čištění nebo provozu neponořujte výrobek do vody nebo jiných kapalin. Nedržte výrobek pod tekoucí vodou.
- Před čištěním vždy odpojte výrobek od elektrické sítě.

### ⚠ UPOZORNĚNÍ! NEBEZPEČÍ POŠKOZENÍ!

- K čištění výrobku nepoužívejte žádné abrazivní, agresivní čisticí prostředky nebo tvrdé kartáče.

### 📘 INFO:

- Pro zachování funkčnosti a vzhledu výrobku je třeba jej po každém použití důkladně vyčistit.
- Pánev [5] a mřížku [11] lze mýt v myčce nádobí.

Díl	Čištění
<ul style="list-style-type: none"><li>■ Výrobek a veškeré příslušenství</li><li>■ Pouzdro</li><li>■ Varná komora [7]</li><li>■ Síťový kabel se síťovou zástrčkou [9]</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>□ Výrobek čistěte mírně navlčeným hadříkem. V případě potřeby můžete použít trochu saponátu.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>■ Pánev [5]</li><li>■ Mřížka [11]</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>□ Pánev a mřížku důkladně ručně vyčistěte horkou vodou a saponátem. Jednou rukou opatrně přidržte horní kryt výrobku.</li><li>□ Pokud na mřížce nebo na dně pánve zůstanou nějaké zbytky, naplňte pánev horkou vodou a trochou saponátu. Vložte mřížku do mísy a nechte oboje namočit asi 10 minut.</li></ul>

- Před dalším používáním a skladováním ořete všechny části do sucha čistým hadříkem.

## ● Skladování

- Pokud výrobek nepoužíváte, skladujte jej v původním obalu.
- Skladujte výrobek na suchém a bezpečném místě mimo dosah dětí.

## ● Zlikvidování

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



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

## Výrobek:



Výrobek vč. příslušenství a obalové materiály jsou recyklovatelné a podléhají rozšířené odpovědnosti výrobce.

Likvidujte je odděleně podle ilustrovaných Info-tri (informace o třídění), abyste mohli lépe nakládat s odpady.

Logo Triman platí jen pro Francii.



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



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

## ● Zjednodušené EU prohlášení o shodě



Značka CE označuje shodu s příslušnými směrnici EU platnými pro tento výrobek.

## ● Záruka

Výrobek byl vyroben podle přísných směrnic kvality a před dodáním pečlivě zkontrolován. V případě materiálových nebo výrobních vad máte zákonná práva vůči prodejci tohoto výrobku. Vaše zákonná práva nejsou nijak omezena naší zárukou popsanou níže.

Záruka na tento výrobek je 3 roky od data zakoupení. Záruční doba začíná dnem nákupu. Uschovejte originální prodejní doklad na bezpečném místě, protože tento dokument je vyžadován jako doklad o nákupu.

Jakékoli poškození nebo závady, které již existují v době nákupu, je nutné neprodleně po rozbalení výrobku nahlásit.

Pokud výrobek vykáže během 3 let od data zakoupení jakoukoli vadu materiálu nebo výroby, zdarma vám jej opravíme nebo vyměníme – dle našeho rozhodnutí. Záruční doba se v důsledku vyřízení reklamace neprodlužuje. To platí i pro vyměněné a opravené díly.

Tato záruka pozbývá platnosti, pokud byl výrobek poškozen, používán nebo udržován nesprávně.

Záruka se vztahuje na materiálové nebo výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na části výrobku, které podléhají běžnému opotřebení, a jsou tedy považovány za spotřební materiál (např. baterie, dobíjecí baterie, trubky, náplně), ani na poškození křehkých dílů, např. vypínače nebo skleněné části.

## ● Postup v případě uplatnění záruky

Abyste zajistili rychlé vyřízení vaší reklamace, dodržujte následující pokyny:

Ujistěte se, že máte k dispozici originální prodejní doklad a číslo položky (IAN 416127\_2210) jako doklad o nákupu.

Kód zboží naleznete na typovém štítku, gravírování na výrobku, na přední straně návodu k použití (vlevo dole) nebo jako nálepka na zadní nebo spodní straně výrobku.

Pokud se vyskytnou funkční nebo jiné závady, kontaktujte buď telefonicky nebo e-mailem níže uvedené servisní oddělení.

Jakmile bude výrobek zaznamenán jako vadný, můžete jej bezplatně vrátit na servisní adresu, která vám bude poskytnuta. Nezapomeňte přiložit doklad o koupi (prodejní doklad) a krátký písemný popis s podrobnostmi o závadě a o tom, kdy se vyskytla.

## ● Servis



**Servis Česká republika**

Tel.: 800600632

E-Mail: owim@lidl.cz

<b>Použité varovania a symboly</b>	Strana 105
<b>Úvod</b>	Strana 105
Zamýšľané použitie	Strana 106
Rozsah dodávky	Strana 106
Popis dielov	Strana 106
Technické údaje	Strana 106
<b>Bezpečnostné inštrukcie</b>	Strana 106
<b>Pred prvým použitím</b>	Strana 109
Vybalenie výrobku a základné čistenie	Strana 109
<b>Použitie</b>	Strana 109
Obsluha	Strana 109
Zrušte proces varenia	Strana 110
<b>Tabuľka varenia</b>	Strana 111
<b>Recepty</b>	Strana 113
Chrumkavý syrový hotdog	Strana 113
Pikantné kura	Strana 113
Koláč s hubami, cibuľou a syrom	Strana 113
Paprikový krúžok	Strana 114
Pečené vajčko so slaninou a špenátom	Strana 114
Kuriatko	Strana 114
Pečený zemiak	Strana 114
Malý koláčik	Strana 115
Rožky	Strana 115
Rybie filé	Strana 115
<b>Riešenie problémov</b>	Strana 116
<b>Čistenie a starostlivosť</b>	Strana 117
<b>Skladovanie</b>	Strana 117
<b>Likvidácia</b>	Strana 117
<b>Zjednodušené EÚ vyhlásenie o zhode</b>	Strana 118
<b>Záruka</b>	Strana 118
Postup pri reklamácií záruky	Strana 118
Servis	Strana 118

## Použité varovania a symboly

V návode na obsluhu a na balení sa používajú nasledovné varovania:

	<p><b>NEBEZPEČENSTVO!</b> Tento symbol so signálnym slovom „Nebezpečenstvo“ označuje nebezpečenstvo s vysokým stupňom rizika, ktoré, ak sa mu nezabráni, bude mať za následok vážne zranenie alebo smrť.</p>		<p><b>Varovanie! Nebezpečenstvo popálenia!</b> Tento symbol označuje horúci povrch a riziko obarenia.</p>
	<p><b>VAROVANIE!</b> Tento symbol so signálnym slovom „Výstraha“ označuje nebezpečenstvo so stredným stupňom rizika, ktoré, ak sa mu nezabráni, môže mať za následok vážne zranenie alebo smrť.</p>		<p>Bezpečné pre potraviny! Tento výrobok nemá nepriaznivý vplyv na chuť ani vôňu použitých potravín.</p>
	<p><b>UPOZORNENIE!</b> Tento symbol v kombinácii so signálnym slovom „Upozornenie“ označuje nebezpečenstvo s nízkym rizikom, ktoré, ak sa mu nezabráni, môže viesť k ľahkému alebo stredne ťažkému zraneniu.</p>		<p>Striedavý prúd/napätie</p> <p>Tento symbol so signálnym slovom „Info“ poskytuje ďalšie užitočné informácie.</p>
	<p><b>POZNÁMKA</b> Varuje pred možnými škodami na majetku/výrobku, ak sa im nezabráni.</p>		<p>Panvica a mriežka sú vhodné do umývačky riadu.</p>
	<p>Nikdy nenechávajte deti bez dozoru s obalovými materiálmi alebo výrobkom.</p>		<p>Bezpečnostné informácie a ďalšie poznámky Inštrukcie na používanie.</p>

## TEPLOVZDUŠNÁ FRITÉZA

### ● Úvod

Blahoželáme vám ku kúpe vašej novej TEPLOVZDUŠNEJ FRITÉZY, ďalej označovanej len ako „výrobok“.

Vybrali ste si výrobok vysokej kvality. Návod na použitie tvorí neoddeliteľnú súčasť tohto výrobku. Obsahuje dôležité informácie o prevádzke, bezpečnosti, používaní a likvidácii. Pred použitím

výrobku sa oboznámte s výrobkom a všetkými prevádzkovými a bezpečnostnými pokynmi. Na tento účel si pozorne prečítajte nasledujúci pokyny na použitie a bezpečnostné pokyny. Výrobok používajte len tak, ako je popísané a na uvedené účely. Uchovajte tento návod na bezpečnom mieste. Ak odovzdáte výrobok tretím osobám, musíte odovzdať aj všetku dokumentáciu.

## ● Zamýšľané použitie

Tento výrobok je určený na prípravu jedál, ktoré vyžadujú vysokú teplotu varenia a inak by vyžadovali vyprážanie. Výrobok je určený len na prípravu jedál.

Výrobok je určený výhradne na domáce použitie. Nie je určený na komerčné použitie.

Výrobok používajte len v miernom podnebí.



Akkoľvek iné použitie, ktoré nie je uvedené v tomto návode, môže spôsobiť poškodenie výrobku alebo vážne riziko zranenia.

Výrobca nepreberá žiadnu zodpovednosť za škody spôsobené nesprávnym používaním.

## ● Rozsah dodávky

- 1 × Teplovzdušná fritéza
- 1 × Návod na použitie

## ● Popis dielov

- 1 Ovládač teploty
- 2 Gombík časovača
- 3 Kontrolka varenia 
- 4 Kontrolka prevádzky 
- 5 Panvica
- 6 Rukoväť
- 7 Varná komora
- 8 Vetrací otvor
- 9 Sieťová šnúra so sieťovou zástrčkou
- 10 Ryska naplnenia **MAX**
- 11 Mriežka

## ● Technické údaje

vstupné napätie:	220 – 240 V~, 50/60 Hz
Trieda ochrany:	I
Výstup:	1 000 W
Teplota varenia:	80 až 200 ° C
Čas varenia:	1 až 30 minút



## Bezpečnostné inštrukcie

### PRED POUŽITÍM VÝROBKU SA OBOZNÁMTE SO VŠETKÝMI BEZPEČNOSTNÝMI INFORMÁCIAMI A NÁVODOM NA POUŽITIE!

V prípade škôd v dôsledku nedodržania tohto návodu na obsluhu strácate nárok na záruku!

Za následné škody nepreberáme žiadnu zodpovednosť! V prípade materiálnych škôd alebo zranení osôb spôsobených nesprávnou manipuláciou alebo nedodržaním bezpečnostných pokynov nepreberáme žiadnu zodpovednosť!



### **NEBEZPEČENSTVO SMRTI A NEHÔD PRE BATOLATÁ A DETI!**

- Nikdy nenechávajte deti bez dozoru s obalovým materiálom. Obalový materiál predstavuje nebezpečenstvo udusenía. Deti často podceňujú nebezpečenstvo. Vždy držte deti mimo dosahu výrobku a obalového materiálu.

- Tento výrobok môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, ak boli pod dohľadom alebo boli poučené o bezpečnom používaní výrobku a porozumeli príslušným rizikám.
- Čistenie a údržbu používateľa nesmú vykonávať deti, pokiaľ nie sú staršie ako 8 rokov a sú pod dozorom.
- Výrobok a napájací kábel musia byť uchovávané mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- Deti sa s výrobkom nesmú hrať.
- Deti si neuvedomujú nebezpečenstvá spojené s manipuláciou s elektrickými výrobkami. Nikdy nenechávajú deti s výrobkom bez dozoru.
- Nikdy nepoužívajte poškodený výrobok. Odpojte výrobok od elektrickej siete a ak je výrobok poškodený, poraďte sa s predajcom.
- Neumiestňujte výrobok vedľa umývadla alebo na vlhké miesta.
- Pred pripojením výrobku k elektrickej sieti skontrolujte, či menovité napätie a prúd zodpovedajú údajom o sieťovom napájaní uvedeným na typovom štítku výrobku.
- Výrobok zapájajte iba do uzemnenej zásuvky. Vždy sa uistite, že je zástrčka správne zasunutá do zásuvky.
- Aby ste predišli poškodeniu sieťového kábla, nestláčajte ho, neohýbajte ho ani neodierajte o ostré hrany. Udržujte ho mimo horúcich povrchov a otvoreného ohňa.
- Sieťový kábel položte tak, aby nedošlo k jeho neúmyselnému potiahnutiu alebo zakopnutiu.
- Ak je sieťový kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný zástupca alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- Ťahajte za zástrčku a nie za samotný kábel, ak chcete výrobok odpojiť od elektrickej siete.

**⚠ VAROVANIE!**  
**NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU**  
**ELEKTRICKÝM PRÚDOM!**

- Nepokúšajte sa výrobok sami opravovať. V prípade poruchy môže opravy vykonávať len kvalifikovaný personál.
- Neponárajte výrobok do vody alebo iných tekutín. Nedržte výrobok pod tečúcou vodou.

- Neomotávajte sieťovú šnúru okolo výrobku. Pripojte výrobok k ľahko dostupnej elektrickej zásuvke, aby bolo možné v prípade núdze výrobok okamžite odpojiť.
- Tento výrobok nie je určený na ovládanie pomocou externého časovača alebo samostatného systému diaľkového ovládania.
- Neobsluhujte výrobok mokkými rukami. Nedotýkajte sa výrobku mokkými rukami.



**UPOZORNENIE!  
NEBEZPEČENSTVO  
PORANENIA!**

- Udržujte deti a domáce zvieratá mimo dosahu výrobku, keď je v prevádzke alebo chladne. Prístupné časti sú horúce.
- Nikdy sa nedotýkajte vnútorných častí výrobku, keď je v prevádzke alebo je ešte horúci.
- Nepoužívajte výrobok s vriacimi tekutinami alebo horúcim tukom.
- Počas prevádzky sa cez výstupné otvory uvoľňuje horúca para. Udržujte ruky a tvár v bezpečnej vzdialenosti od pary a od výstupných otvorov.
- Pri otvorení výrobku môže stúpať horúca para.

- Výrobok používajte vždy na rovnom, stabilnom, čistom, tepelne odolnom a suchom povrchu.
- Pred použitím na inom mieste nechajte výrobok vychladnúť.

**⚠ VAROVANIE!  
NEBEZPEČENSTVO  
POŽIARU!**

- Neumiestňujte výrobok do blízkosti horľavých materiálov (napríklad záclon, obrusov).
- Aby ste predišli prehriatiu, výrobok počas prevádzky nezakrývajte.
- Ak spozorujete dym alebo nezvyčajné zvuky, okamžite odpojte výrobok od elektrickej siete. Pred ďalším používaním nechajte výrobok skontrolovať odborníkom.
- V prípade požiaru najskôr vyťahnite zástrčku zo sieťovej zásuvky alebo odpojte výrobok od sieťového napájania a až potom podniknite vhodné protipožiarne opatrenia.
- Nezakrývajte vetracie otvory výrobok. Uistite sa, že výrobok má dostatočné vetranie. Neumiestňujte výrobok do skrinky.
- Na vrch výrobku nič nekladajte.

- Okolo výrobku ponechajte vo všetkých smeroch aspoň 10 cm priestoru, aby sa zabezpečilo dostatočné vetranie.
- Neumiestňujte výrobok priamo pod zásuvku.
- Nepĺňte nádobu priamo olejom.
- Všetky ingrediencie uchovávajte v panvici, aby ste zabránili akémukoľvek kontaktu s vykurovacími prvkami.
- Nikdy nenechávajte výrobok bez dozoru, keď sa používa.

### **⚠️ POZNÁMKA NEBEZPEČENSTVO POŠKODENIA!**

- Výrobok neumiestňujte na varné platne (plynové, elektrické, uhlie atď.).
- Výrobok nesmie byť vystavený kvapkajúcej alebo striekajúcej vode.
- Počas obdobia nepoužívania a pred čistením odpojte výrobok od elektrickej zásuvky.

### **● Pred prvým použitím**

#### **● Vybalenie výrobku a základné čistenie**

1. Vyberte výrobok z obalu a odstráňte všetky obalové materiály a plastové vrecká.
2. Skontrolujte, či sú pribalené všetky diely uvedené v zozname (pozri „Rozsah dodávky“).
3. Skontrolujte, či sú výrobok a všetky diely v dobrom stave, ak zistíte akékoľvek poškodenie alebo chyby, výrobok nepoužívajte, ale postupujte podľa postupu uvedeného v kapitole „Záruka“.
4. Pred prvým použitím zapnite výrobok s prázdnu panvicou [5] (bez jedla) cca. 10 až 15 minút pri 200 ° C, aby sa zabezpečilo spálenie zvyškov z výroby. Zabezpečte dostatočné vetranie.
5. Vyčistite všetky časti výrobku podľa popisu v kapitole „Čistenie“.

### **● Použitie**

### **● Obsluha**

#### **⚠️ UPOZORNENIE! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!**

- Pri vylievaní uvareného jedla buďte opatrní, v mise sa mohla nahromadiť horúca tekutina, ktorá by mohla neúmyselne vytečť.



#### **⚠️ POZNÁMKA NEBEZPEČENSTVO POŠKODENIA!**

- Panvice sa nikdy nedotýkajte ostrými predmetmi. Mohlo by to poškodiť povrch.
- Panvice a mriežky sa nikdy nedotýkajte ostrými predmetmi. Mohlo by to poškodiť povrch.
- Do panvice nedávajte viac ako 400 g jedla a riadu (napríklad formu na pečenie). Mohlo by to poškodiť výrobok.
- Do panvice nelejte žiadne tekutiny (napríklad olej alebo vodu). Mohlo by to zhoršiť funkčnosť výrobku.

#### **① INFO:**

- Panvicu [5] môžete kedykoľvek vybrať, dokonca aj počas varenia.
  - Ohrievacie teleso a ventilátor sa vypnú po vybratí panvice.
  - Po opätovnom vložení panvice sa výrobok automaticky vráti do predchádzajúceho prevádzkového režimu.
- Veľké množstvo jedla zvyčajne potrebuje dlhší čas varenia ako malé množstvo jedla.



- Pozrite si časť „Tabuľka varenia“ (dostupná online), ktoré jedlo je potrebné počas procesu varenia pretrepať/ otočiť.
  - Pre rovnomerné výsledky varenia pretrepte/ otočte jedlo po cca. jednej tretine a dvoch tretinách celkového času varenia. Zakaždým pretrepte 5 až 10 sekúnd.
  - Pre lepšie výsledky varenia môžete jedlo počas varenia 3-krát potriasť/otočiť. Ak sa vám ťažko trasie/otáča, použite pomôcku (napr. lyžicu).
  - Na prepnutie výrobku medzi 50 a 60 Hz nie je potrebná žiadna akcia zo strany používateľov. Výrobok sa prispôsobí pre 50 aj 60 Hz.
  - Výrobok neprepĺňajte. Panvicu nenaplňajte nad rysku **MAX**. Je to dôležité, aby sa jedlo ani vložená nádoba (napr. forma na pečenie) nedostali do priameho kontaktu s výhrevným telesom.
  - Zelené svetlo sa počas varenia prerušovane rozsvetuje a zhasína, čo znamená, že sa udržiava nastavená teplota.
  - Ak chcete dosiahnuť lepšie výsledky varenia, pred varením výrobok predhrejte 3 minúty na požadovanú teplotu.
  - Pred každým použitím skontrolujte, či výrobok nie je poškodený.
1. Zapojte výrobok do vhodnej elektrickej zásuvky.
  2. Vložte mriežku [11] vodorovne a bez tlaku do panvice [5]. Potom vložte panvicu do varnej komory [7].
  3. Otáčaním ovládacieho gombíka teploty [1] vyberte požadovanú teplotu.
  4. Otáčaním gombíka časovača [2] vyberte čas varenia. Prevádzková kontrolka  [4] sa rozsvieti na červeno. Výrobok je v prevádzke a zahrieva sa na nastavenú teplotu.
  5. Keď varná komora [7] dosiahne nastavenú teplotu, kontrolka varenia  [3] sa rozsvieti nazeleno.
  6. Vyberte panvicu [5] z výrobku tak, že jednou rukou opatrne pridržíte hornú časť krytu a druhou rukou vytiahnete panvicu za rukoväť [6].
  7. Naplňte panvicu jedlom. Neplňte nad rysku **MAX** [10] (na vnútornej strane panvice).
  8. Vložte panvicu späť do varnej komory.
  9. Po 1/3 a 2/3 nastaveného času varenia vyberte panvicu z varnej komory za rukoväť a jedlo opatrne zatrasť/otočte. Potom vložte panvicu späť do výrobku.
  10. Po uplynutí času varenia vyberte panvicu z výrobku za rukoväť a uvarené jedlo vyberte z panvice vyliatím alebo použitím vhodného kuchynského náradia (napríklad kuchynské kliešte, drevená špachtľa).

## ● Zrušte proces varenia

- Otočte gombík časovača [2] do polohy **OFF**. Vyhrievacie teleso a ventilátor sa vypnú.
- Pri vyberaní panvice [5] z varného priestoru [7] sa vypne aj ohrievacie teleso a ventilátor.

## ● Tabuľka varenia

### ❗ INFO:

- Aby ste sa vyhli dlhšej dobe varenia, suroviny by nemali byť príliš hrubé.
  - Výška formy na pečenie alebo misky na pečenie nesmie presiahnuť rysku **MAX** 10 vo vnútri panvice 5.
- Pravidelne kontrolujte ingrediencie, kým nie sú uvarené alebo kým nedosiahnu požadovanú úroveň zhnednutia. Požadovaný čas varenia môže byť v skutočnosti kratší alebo dlhší, ako je uvedené v receptoch.

Jedlo	Odporúčané množstvo (g)	Čas varenia (minúty)	Tepl. (° C)	Vyžaduje sa zatrasenie/otočenie	Príprava
-------	-------------------------	----------------------	-------------	---------------------------------	----------

### Zemiaky a hranolky

Mrazené hranolky (tenké)	200-400	22-24	200	A	
mrazené hranolky (hrubé)	200-400	22-24	200	A	
Domáce hranolky <sup>1</sup> (8 × 8 mm)	200-400	18-22	180	A	Zemiaky ošúpte a nakrájajte na pásiky.
Domáce zemiakové mesiačky <sup>1</sup>	300-400	20-24	180	A	Zemiaky ošúpte a nakrájajte na mesiačky.
Domáce zemiakové kocky <sup>1</sup>	300-400	18-22	180	A	Zemiaky ošúpte a nakrájajte na kocky.

### Mäso a hydina

Steak <sup>3</sup>	100-300	6-10	180	A	
Jahňacia kotleta <sup>3</sup>	100-300	10-14	180	A	
Hamburger <sup>3</sup>	100-300	7-14	180	A	
Klobása <sup>3</sup>	100-300	8-10	180	A	
Kuracie stehná <sup>3</sup>	100-400	20-30	200	A	
Kuracie prsia <sup>3</sup>	100-300	10-15	180	A	
Kuriatko <sup>1,3</sup>	400	30	200	A	Pozri recept

### Ryby a morské plody

Krevety <sup>3</sup>	100-400	15	180	A	
Filet z lososa <sup>1,3</sup>	100-300	10-12	180	N	

<sup>1</sup> = pridajte ½ čajovej lyžičky oleja

<sup>2</sup> = použite formu na pečenie

<sup>3</sup> = marinovať s korením (v závislosti od preferencií používateľa)

Jedlo	Odporúčané množstvo (g)	Čas varenia (minúty)	Tepl. (° C)	Vyžaduje sa zatrasenie/otočenie	Príprava
Huňáčik pol'ný <sup>1,3</sup>	150	8-10	180	A	
Filet z tresky <sup>1,3</sup>	100-300	12-15	180	N	

### Zeleninové

Okra <sup>1</sup>	100	10	160	N	Odrežte vrchnú časť a nakrájajte na polovicu.
Špargľa <sup>1</sup>	100-300	6-10	180	N	Rozrežte na polovicu.
Kukurica <sup>1</sup>	200-400	6-9	200	A	Olúpte a odstráňte kukuričné vlasy
Paprika <sup>1</sup>	200-400	10	200	A	Odstráňte vrchnú časť a semená. Nakrájajte na 2-4 kusy.

### Pochutiny

Samosas	100-300	12-15	200	A	
Mrazené kuracie nugetky	100-400	12-15	200	A	
Mrazené rybíe prsty	100-300	6-10	200	A	
Pochutiny z mrazeného chleba a strúhaného syra	100-400	8-12	180	A	

### Pečenie

Malý koláč <sup>2</sup>	2×50-4×50	15	160	N	Pozri recept
Sendvič	1 porcia	4-6	180	A	
Krutóny <sup>3</sup>	300	6-10	180	A	Chlieb nakrájajte na kúsky veľkosti sústa.
Rožky	400	Pozri recept	160	N	Pozri recept

<sup>1</sup> = pridajte ½ čajovej lyžičky oleja

<sup>2</sup> = použite formu na pečenie

<sup>3</sup> = marinovať s korením (v závislosti od preferencií používateľa)

## ● **Recepty**

### ● **Chrumkavý syrový hotdog**

#### **Ingrediencie**

2 klobásy

2 hotdogové žemle

Strúhaný syr čedar (podľa toho, akú bohatú chuť máte radi)

(Voliteľné) Kečup

(Voliteľné) Horčica

#### **Príprava**

1. Výrobok predhrejte na 180 ° C.
  2. Vložte klobásy do panvice [5]. Varte 8 minút pri 180 ° C. Vyberte párky z panvice.
  3. Vložte uvarené klobásy do žemlí.
  4. Pridajte strúhaný syr čedar na klobásy a žemle.
  5. Znova vložte hotdog do panvice. Varte 1 až 2 minúty, kým sa syr neroztopí.
  6. Po dokončení varenia položte hotdog na tanier.
- Voliteľné: Podávame s kečupom a horčicou.

### ● **Pikantné kura**

#### **INFO:**

- Hmotnosť ingrediencií: 400 g

#### **Ingrediencie**

6 kuracích stehien

1 strúčik cesnaku

1 lyžička horčice

3 lyžičky cukru

2 lyžičky chilli prášku

2 lyžičky olivového oleja

Korenie a soľ (v závislosti od toho, akú bohatú chuť máte radi)

#### **Príprava**

1. Výrobok predhrejte na 200 ° C.
2. V miske prelisujte cesnak a zmiešajte s cukrom, olivovým olejom, čili práškom a horčicou.
3. Dochutíme soľou a korením.
4. Stehná potrieme marinádou a necháme 20 minút pôsobiť.
5. Vložte stehná do panvice [5] a varte 10 minút.
6. Nastavte teplotu na 140 ° C a varte ďalších 10 minút.

7. Po dokončení varenia položte stehná na tanier, aby ste ich mohli podávať.

### ● **Koláč s hubami, cibuľou a syrom**

#### **INFO:**

- Hmotnosť ingrediencií: 260 g

#### **Ingrediencie**

3 vajcia

2 šálky očistených húb

1 červená cibuľa

1 lyžica olivového oleja

3 lyžice syra, rozdrveného

1 štipka soli

#### **Príprava**

1. Ošúpte a nakrájajte červenú cibuľu na 5 mm tenké plátky. Čistے huby; potom nakrájajte na 5 mm tenké plátky.
  2. V miske na olivovom oleji orestujte na strednom plameni cibuľu a šampiňóny, kým nezmáknú. Odstráňte z ohňa a položte na suchú kuchynskú utierku, aby vychladla.
  3. Výrobok predhrejte na 180 ° C.
  4. V miske rozbité 3 vajcia. Dôkladne a energicky vyšľahajte. Pridajte štipku soli.
  5. V žiaruvzdornej zapekacej mise potrite vnútro a spodok jemnou vrstvou nasprejovaného oleja.
  6. Do zapekacej misy nalejte vajcia, potom zmes cibule a húb a potom syr.
  7. Vložte nádobu na pečenie do panvice [5] a varte vo výrobku 20 minút.
- 5 až 8 minút pred dokončením varenia pridajte na vrch koláča podľa potreby ďalší syr.
8. Koláč je hotový, keď môžete zapichnúť nôž do stredu a nôž vyjde čistý.

## ● Paprikový krúžok

### Ingrediencie

- 30 g múky
- 1 vajce
- 10 ml vody
- 2 lyžice rastlinného oleja
- 1 lyžička soli
- 1 lyžička korenia
- 1 lyžička papriky
- 30 g suchej strúhanky
- 1 paprika

### Príprava

1. Výrobok predhrejte na 200 ° C.
2. Vložte múku do malej misky.
3. V inej malej miske rozšľahajte vajíčko s vodou.
4. Zmiešajte rastlinný olej, soľ, korenie, papriku a suchú strúhanku v inej miske, kým sa ingrediencie dobre nepremiešajú.
5. Odrežte vrchnú časť papriky a odstráňte semená.
6. Nakrájajte papriku na 4 časti a odstráňte spodnú časť.
7. Nakrájanú papriku premiešajte s múkou.
8. Papriku ponorte do rozšľahaného vajíčka.
9. Ponorte papriku do strúhankovej zmesi, kým nebude paprika úplne zakrytá.
10. Vložte papriku do panvice [5]. Opekajte každú stranu 5 minút.

## ● Pečené vajíčko so slaninou a špenátom

- Požadované: 4 košíčky na muffiny

### Ingrediencie

- 2 plátky slaniny
- Rastlinný olej
- 4 vajcia
- 4 lyžice mlieka
- 20 g špenátu
- Strúhaný syr čedar (podľa toho, akú bohatú chuť máte radi)
- Soľ a korenie (podľa toho, akú bohatú chuť máte radi)

### Príprava

1. Výrobok predhrejte na 200 ° C.
2. Vložte slaninu do panvice [5]. Varte každú stranu 2 minúty.
3. Slaninu vyberte, nakrájajte na kúsky a odložte.
4. Muffinové košíčky vymastite olejom.
5. Do každého košíčka na muffiny rozklepnite 1 vajce. Vajcia nešľahajte.
6. Do každého košíčka na muffiny pridajte mlieko, špenát a slaninu.
7. Do každého košíčka na muffiny pridajte strúhaný syr čedar, soľ a korenie.
8. Vložte košíčky na muffiny do panvice. Pečte 8 minút pri 160 ° C.

## ● Kuriatko

### Ingrediencie

- 400 g kuriatka
- 2 lyžičky olivového oleja
- 20 g masla
- 20 g medu
- Korenie a soľ (v závislosti od toho, akú bohatú chuť máte radi)

### Príprava

1. Kuriatko potrite olivovým olejom, korením a soľou. Marinujte 1 hodinu.
2. Výrobok predhrejte na 200 ° C.
3. Maslo rozpustite a zmiešajte s medom.
4. Kuriatko potrite zmesou masla a medu.
5. Vložte kuriatko do panvice [5]. Varte 15 minút pri 200 ° C.
6. Obráťte kuriatko. Varte ďalších 15 minút.

## ● Pečený zemiak

### Ingrediencie

- 1 zemiak (200 – 300 g)
- 20 g cibule
- 40 g slaniny
- 1 lyžička olivového oleja
- 10 g syra
- 10 g majonézy
- Korenie a soľ (v závislosti od toho, akú bohatú chuť máte radi)

## Príprava

1. Zemiaky očistite kefou.
2. Zemiak potrite olivovým olejom.
3. Slaninu a cibuľu nakrájajte na malé kúsky.
4. Zemiaky zabaľte do hliníkovej fólie, aby ste zabránili prevareniu.
5. Vložte zemiak do panvice [5]. Varte 50 minút pri 200 ° C.
6. Do zemiaka zapichnete vidličku. Zemiak je hotový, ak sa dá vidlička ľahko zapichnetú a vytiahnuť.
7. Zemiak vyberte a nakrojte do polovice. Neprerežte úplne za polovicu.
8. Dochufte korením a soľou.
9. Do zemiaku vložte slaninu, cibuľu a syr.
10. Vložte zemiak do panvice. Varte 10 minút pri 180 ° C.
11. Zemiaky podávajte s majonézou.

## ● Malý koláčik

- Požadované: 4 malé košíčkové papieriky

## Ingrediencie

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

## Príprava

1. Maslo a cukor miešajte, kým zmes nie je mäkká a bledá.
2. Vajičko rozšľahajte so zmesou.
3. Do zmesi pridajte múku, prášok do pečiva a soľ.
4. Zmes nalejte do košíčkových papierikov.
5. Výrobok predhrejte na 160 ° C.
6. Vložte košíčkové papiere so zmesou na panvicu [5]. Varte 15 minút.

## ● Rožky

### Ingrediencie

- 230 g chlebovej múky
- 1 vajce
- 25 g cukru
- 3 g droždia
- 100 ml mlieka
- 10 g smotany
- 15 g masla

### Príprava

1. Vajičko rozšľahajte a zmiešajte s múkou, cukrom a droždím.
2. Do cesta pridajte mlieko a smotanu. Mieste 15-20 minút.
3. Odložte asi na 1 hodinu (kým sa veľkosť nezdvójnasobí).
4. Cesto nakrájajte na 7 kusov. Mieste 10-15 minút.
5. Vložte 7 kusov do panvice [5]. Počkajte ďalších 30 minút.
6. Pečte 10 minút pri 160 ° C.
7. Maslo rozpusťte a natrite na rožky. Pečte ešte ďalšie 2 minúty.

## ● Rybie filé

### Ingrediencie

- 300 g rybieho filé
- 1 citrón
- 2 strúčiky cesnaku
- 1 šalotka
- 20 g masla
- Korenie a soľ (v závislosti od toho, akú bohatú chuť máte radi)

### Príprava

1. Rybu ochuťte korením a soľou.
2. Rozkrojte citrón na polovicu. Nakrájajte na plátky polovicu citrónu a vložte ich pod rybie filé.
3. Rozdrvte 1 strúčik cesnaku, nakrájajte šalotku a dajte na rybie filé.
4. Vložte rybie filé do panvice [5]. Pečte 15 minút pri 180 ° C.
5. Maslo rozpusťte a pridajte 1 strúčik cesnaku.
6. Nalejte cesnakové maslo na rybie filé.
7. Na rybie filé vytlačte druhú polovicu citrónu.

## ● Riešenie problémov

Chyba	Možná príčina	Riešenie
Nefunguje.	Žiadne napájanie zo siete.	Uistite sa, že je výrobok zapojený.
		Uistite sa, že sieťová zásuvka je pod napätím pripojením iného elektrického zariadenia.
		Zapojte výrobok do inej elektrickej zásuvky.
Jedlo je príliš surové alebo nerovnomerne uvarené.	Príliš veľa jedla.	Znížte množstvo jedla a rovnomerne ho rozložte.
	Teplota varenia je príliš nízka.	Zvýšte teplotu varenia.
	Jedlo sa nemiešalo v intervaloch.	V prvej polovici varenia aspoň raz jedlo dobre premiešajte. Pre rovnomerné výsledky varenia potraсте/otočte jedlo približne po jednej tretine a dvoch tretinách celkového času varenia. Zakaždým pretrepte 5 až 10 sekúnd. Pre lepšie výsledky varenia môžete jedlo počas varenia 3-krát potriasť/otočiť.
Jedlo nie je chrumkavé.	Niektoré jedlá sa tradične pripravujú vo fritéze.	Pred varením potrite tieto potraviny olejom.
Hranolky sa neuvaria alebo nie sú chrumkavé.	Nesprávny druh zemiakov.	Použite iný druh zemiakov.
	Hranolky sa po nakrájaní neopláchlili.	Po nakrájaní hranolky dôkladne opláchnite, aby ste odstránili všetok škrob.
	Hranolky neboli po opláchnutí vysušené.	Hranolky po opláchnutí osušte (napr. papierovou utierkou).
	Hranolky neboli obalené v oleji.	Hranolky potrite trochou oleja pred varením.
	Hranolky sú príliš veľké.	Hranolky nakrájajte na menšie alebo tenšie hranolky.
Panvica 5 sa nedá vložiť do varnej komory.	Panvica nebola vložená do stredu.	Vložte panvicu v pravom uhle ku krytu.
Z výrobku neustále stúpa biely dym.	Mastnota kvapkala do panvice a vyparuje sa.	Pri príprave jedál používajte menej oleja.
		Jedlá pripravujte s menším množstvom tuku.
		Znížte teplotu alebo čas varenia.

## ● Čistenie a starostlivosť

### ⚠ VAROVANIE! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- Počas čistenia alebo prevádzky neponárajte výrobok do vody ani iných tekutín. Nedržte výrobok pod tečúcou vodou.
- Pred čistením vždy odpojte výrobok od elektrickej siete.

### ⚠ POZNÁMKA NEBEZPEČENSTVO POŠKODENIA!

- Na čistenie výrobku nepoužívajte žiadne abrazívne, agresívne čistiace prostriedky ani tvrdé kefy.

### 📄 INFO:

- Aby sa zachovala funkčnosť a vzhľad výrobku, je potrebné ho po každom použití dôkladne vyčistiť.
- Panvicu [5] a mriežku [11] je možné umývať v umývačke riadu.

Časť	Čistenie
<ul style="list-style-type: none"><li>■ Výrobok a všetko príslušenstvo</li><li>■ Kryt</li><li>■ Varná komora [7]</li><li>■ Sieťový kábel so zástrčkou [9]</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>☐ Výrobok čistíte mierne navlhčenou handričkou. V prípade potreby môžete použiť trochu saponátu.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>■ Panvica [5]</li><li>■ Mriežka [11]</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>☐ Panvicu a mriežku dôkladne umyte ručne horúcou vodou a saponátom na riad. Jednou rukou opatrne pridržite horný kryt výrobku.</li><li>☐ Ak na mriežke alebo na dne panvice zostali nejaké zvyšky, naplňte panvicu horúcou vodou a trochu saponátu. Vložte mriežku do misky a nechajte obe namočené cca. 10 minút.</li></ul>

- ☐ Pred ďalším používaním a skladovaním utrite všetky časti do sucha čistou handrou.

## ● Skladovanie

- ☐ Keď výrobok nepoužívate, skladujte ho v pôvodnom obale.
- ☐ Výrobok skladujte na suchom a bezpečnom mieste mimo dosahu detí.

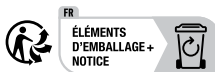
## ● Likvidácia

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



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

### Výrobok:



Výrobok vr. príslušenstva a obalové materiály sú recyklovateľné a podliehajú rozšírenej zodpovednosti výrobcu.

Pre lepšie spracovanie odpadu ich zlikvidujte oddelene podľa obrázkov Info-tri (informácie o triedení).

Triman-Logo platí iba pre Francúzsko.





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



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

## ● **Zjednodušené EÚ vyhlásenie o zhode**

**CE** Značka CE označuje zhodu s príslušnými smernicami EÚ, ktoré sa vzťahujú na výrobok.

## ● **Záruka**

Výrobok bol vyrobený podľa prísnych smerníc kvality a pred dodaním bol dôkladne skontrolovaný. V prípade materiálových alebo výrobných chýb máte zákonné práva voči predajcovi tohto výrobku. Vaše zákonné práva nie sú žiadnym spôsobom obmedzené našou zárukou, ktorá je uvedená nižšie.

Záruka na tento výrobok je 3 roky od dátumu zakúpenia. Záručná doba začína plynúť dňom nákupu. Originál účtenky si uschovajte na bezpečnom mieste, pretože tento dokument je potrebný ako doklad o kúpe.

Akékoľvek poškodenie alebo závady, ktoré už boli prítomné v čase nákupu, je potrebné nahlásiť bezodkladne po rozbalení výrobku.

Ak výrobok vykáže akúkoľvek chybu materiálu alebo výroby do 3 rokov od dátumu zakúpenia, bezplatne vám ho opravíme alebo vymeníme – podľa nášho rozhodnutia. V dôsledku uplatnenia reklamácie sa záručná doba nepredlžuje. To platí aj pre vymenené a opravené diely.

Táto záruka stráca platnosť, ak bol výrobok poškodený, nesprávne používaný alebo udržiavaný.

Záruka sa vzťahuje na chyby materiálu alebo výrobné chyby. Táto záruka sa nevzťahuje na časti výrobku, ktoré podliehajú bežnému opotrebovaniu, a preto sa považujú za spotrebný materiál (napr. batérie, dobíjacie batérie, trubice, náplne), ani na poškodenie krehkých častí, napr. vypínače alebo sklenené časti.

## ● **Postup pri reklamácií záruky**

Aby ste zabezpečili rýchle vybavenie vašej reklamácie, dodržujte nasledujúce pokyny:

Uistite sa, že máte k dispozícii originál predajného dokladu a číslo položky (IAN 416127\_2210) ako doklad o kúpe.

Číslo položky nájdete na typovom štítku, vygravírovaný na výrobku, na prednej strane návodu na použitie (vľavo dole) alebo ako nálepka na zadnej alebo spodnej strane výrobku.

Ak sa vyskytnú funkčné alebo iné závady, kontaktujte buď telefonicky alebo e-mailom nižšie uvedené servisné oddelenie.

Akonáhle bude výrobok zaznamenaný ako chybný, môžete ho bezplatne vrátiť na servisnú adresu, ktorá vám bude poskytnutá. Nezabudnite priložiť doklad o kúpe (predajný doklad) a krátky písomný popis s podrobnosťami o chybe a o tom, kedy sa vyskytla.











## ● **Servis**

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

<b>Advertencias y símbolos utilizados</b> .....	Página 120
<b>Introducción</b> .....	Página 120
Uso previsto .....	Página 120
Alcance de la entrega .....	Página 121
Descripción de las piezas .....	Página 121
Datos técnicos .....	Página 121
<b>Instrucciones de seguridad</b> .....	Página 121
<b>Antes del primer uso</b> .....	Página 124
Desembalaje el producto y dele una limpieza básica. ....	Página 124
<b>Uso</b> .....	Página 125
Modo de empleo. ....	Página 125
Cancelar el proceso de cocción .....	Página 126
<b>Tabla de cocción</b> .....	Página 127
<b>Recetas</b> .....	Página 129
Perrito caliente crujiente con queso .....	Página 129
Pollo picante. ....	Página 129
Pastel de setas, cebolla y queso .....	Página 129
Anillos de pimiento morrón .....	Página 130
Huevo al horno con beicon y espinacas .....	Página 130
Pollo joven .....	Página 130
Patata asada .....	Página 130
Pastel pequeño. ....	Página 131
Panecillo. ....	Página 131
Filete de pescado. ....	Página 131
<b>Solución de problemas</b> .....	Página 132
<b>Limpieza y cuidado</b> .....	Página 133
<b>Almacenamiento</b> .....	Página 133
<b>Eliminación</b> .....	Página 134
<b>Declaración simplificada de conformidad de la CE</b> .....	Página 134
<b>Garantía</b> .....	Página 134
Trámite para una reclamación bajo garantía. ....	Página 135
Asistencia .....	Página 135

## Advertencias y símbolos utilizados

Las siguientes advertencias aparecen en este manual de usuario y en el embalaje:

	<p><b>¡PELIGRO!</b> Este símbolo en combinación con la palabra de señalización «Peligro» marca un peligro de riesgo alto que, si no se evita, provocará la muerte o lesiones graves.</p>		<p><b>¡Advertencia! ¡Peligro de incendio!</b> Este símbolo indica una superficie caliente y riesgo de quemaduras.</p>
	<p><b>¡ADVERTENCIA!</b> Este símbolo en combinación con la palabra de señalización «Advertencia» marca un peligro de riesgo medio que, si no se evita, podría provocar la muerte o lesiones graves.</p>		<p>¡Apto para alimentos! Este producto no tiene ningún efecto adverso sobre el sabor u olor de los alimentos utilizados.</p>
	<p><b>¡PRECAUCIÓN!</b> Este símbolo en combinación con la palabra de señalización «Precaución» marca un peligro de bajo riesgo que, si no se evita, podría provocar lesiones menores o moderadas.</p>		<p>Corriente/tensión alterna</p>
	<p><b>¡AVISO!</b> Advierte de posibles daños a la propiedad / al producto si no se evitan.</p>		<p>Este símbolo con la palabra de señalización «Info» proporciona información útil adicional.</p>
	<p>No deje nunca a los niños sin vigilancia con materiales de embalaje o el producto.</p>		<p>La cubeta y la rejilla son aptas para el lavavajillas.</p>
		<input type="checkbox"/>	<p>Información relevante para la seguridad y otras notas</p>
		<input type="checkbox"/>	<p>Instrucciones de uso.</p>

## FREIDORA DE AIRE CALIENTE

### ● Introducción

Enhorabuena por la adquisición de su nueva FREIDORA DE AIRE CALIENTE, a la que se hará referencia en adelante como «el producto». Ha elegido un producto de gran calidad. El manual de instrucciones forma una parte integral de este producto. Contiene información importante de manejo, seguridad, uso y eliminación. Familiarícese con el producto y con todas las notas de manejo y seguridad antes de usarlo.

A tal objeto, léase detenidamente las siguientes instrucciones de uso y las notas de seguridad. Utilice el producto únicamente del modo descrito y en las aplicaciones enunciadas. Guarde este manual en un lugar seguro. Si transfiere el producto a terceros, adjunte también toda la documentación.

### ● Uso previsto

Este producto está destinado a la preparación de alimentos que requieren una alta temperatura de cocción y que, de otro modo, tendrían que

freírse. El producto está destinado únicamente a la preparación de alimentos.

El producto está diseñado exclusivamente para uso doméstico. No está destinado a un uso comercial.

Utilice el producto solo en climas moderados.



Cualquier otro uso no mencionado en estas instrucciones puede dañar el producto o crear un grave riesgo de lesiones.

El fabricante no se hará responsable de los daños causados por un uso inadecuado.

## ● Alcance de la entrega

- 1 × Freidora de aire caliente
- 1 × Manual de instrucciones

## ● Descripción de las piezas

- 1 Botón de control de la temperatura
- 2 Botón del temporizador
- 3 Indicador de cocción 
- 4 Indicador de funcionamiento 
- 5 Cubeta
- 6 Asa
- 7 Cámara de cocción
- 8 Abertura de ventilación
- 9 Cable de alimentación con enchufe
- 10 Línea de llenado **MAX**
- 11 Rejilla

## ● Datos técnicos

- Tensión de entrada: 220-240 V~,  
50/60 Hz
- Clase de protección: I
- Salida: 1000 W
- Temperatura de cocción: de 80 a 200 °C
- Tiempo de cocción: de 1 a 30 minutos



## Instrucciones de seguridad

### ANTES DE USAR EL PRODUCTO, ¡FAMILIARÍCESE CON TODA LA INFORMACIÓN DE SEGURIDAD Y LAS INSTRUCCIONES DE USO!

En caso de que se produzcan daños por el incumplimiento de las instrucciones de manejo, ¡el derecho a la garantía perderá su validez!

¡No se aceptará ninguna responsabilidad por daños indirectos! En caso de daños materiales o personales causados por una manipulación incorrecta o el incumplimiento de las instrucciones de seguridad, ¡no se aceptará ninguna responsabilidad!



### ¡PELIGRO DE MUERTE Y ACCIDENTES PARA BEBÉS Y NIÑOS!

- No deje nunca a los niños sin supervisión con el material de embalaje. El material de embalaje representa un peligro de asfixia. Los niños suelen subestimar los peligros. Mantenga a los niños alejados del producto y del material de embalaje en todo momento.

- Este producto puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas si alguien las supervisa o si han recibido instrucciones sobre el uso seguro del producto y han comprendido los peligros que conlleva.
- La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no pueden ser realizados por niños, a menos que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión.
- El producto y el cable de alimentación deben mantenerse fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Los niños no deben jugar con el producto.
- Los niños no son conscientes de los peligros asociados al manejo de productos eléctricos. No deje nunca a los niños sin supervisión con el producto.
- No sumerja el producto en agua u otros líquidos. No mantenga el producto bajo el agua corriente.
- No utilice nunca un producto dañado. Desconecte el producto de la red eléctrica y consulte a su distribuidor si el producto está dañado.
- No coloque el producto junto a un fregadero o en zonas húmedas.
- Antes de conectar el producto a la red eléctrica, compruebe que la tensión y la corriente nominal se correspondan con los datos de la red eléctrica indicados en la etiqueta de características del producto.
- Conecte el producto únicamente a una toma de corriente con conexión a tierra. Asegúrese siempre de que el enchufe esté bien insertado en la toma de corriente.

### **⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA!**

- No intente reparar el producto por su cuenta. En caso de mal funcionamiento, las reparaciones deben ser realizadas únicamente por personal cualificado.
- Para no dañar el cable de alimentación, no lo apriete, doble, ni roce con bordes afilados. Manténgalo también alejado de superficies calientes y llamas.
- Tienda el cable de alimentación de manera que no se pueda tirar de él o tropezar con él por accidente.

- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio o personas con cualificación similar para evitar peligros.
- Tire del enchufe y no del propio cable para desconectar el producto de la alimentación eléctrica.
- No enrolle el cable de alimentación alrededor del producto. Conecte el producto a una toma de corriente de fácil acceso para que, en caso de emergencia, se pueda desenchufar inmediatamente.
- Este producto no está destinado a manejarse mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
- No maneje el producto con las manos mojadas. No toque el producto con las manos mojadas.



## **¡PRECAUCIÓN! ¡RIESGO DE LESIONES!**

- Mantenga a niños y mascotas alejados del producto mientras esté en funcionamiento o se esté enfriando. Las piezas accesibles están calientes.
- No toque nunca el interior del producto mientras esté en funcionamiento o aún caliente.
- No utilice el producto con líquidos hirviendo o grasa caliente.
- Durante el funcionamiento se libera vapor caliente a través de las aberturas de salida de aire. Mantenga las manos y la cara a una distancia segura del vapor y de las aberturas de salida de aire.
- Al abrir el producto puede salir vapor caliente.
- Utilice siempre el producto sobre una superficie uniforme, estable, limpia, resistente al calor y seca.
- Deje que el producto se enfríe antes de utilizarlo en otro lugar.

## **⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE INCENDIO!**

- No coloque el producto cerca de materiales inflamables (p. ej., cortinas o manteles).

- Para evitar que el producto se sobrecaliente, no lo cubra durante su funcionamiento.
- Si observa humo o ruidos extraños, desconecte inmediatamente el producto de la alimentación eléctrica. Haga que el producto sea revisado por un especialista antes de seguir utilizándolo.
- En caso de incendio, primero desenchufe el producto de la toma de corriente o desconéctelo de la alimentación eléctrica antes de tomar las medidas de extinción adecuadas.
- No cubra las rejillas de ventilación del producto. Asegúrese de que el producto tenga suficiente ventilación. No coloque el producto dentro de un armario.
- No coloque nada encima del producto.
- Deje al menos 10 cm de espacio en todas las direcciones alrededor del producto para garantizar una ventilación suficiente.
- No coloque el producto directamente debajo de una toma de corriente.
- No llene el recipiente directamente con aceite.

- Mantenga todos los ingredientes en la cubeta para evitar cualquier contacto con las resistencias.
- No deje nunca el producto sin vigilancia mientras esté en uso.

## **⚠ ¡AVISO! ¡RIESGO DE DAÑOS!**

- No coloque el producto sobre placas de cocción (de gas, eléctricas, de carbón, etc.).
- El producto no deberá estar expuesto a ningún tipo de goteo o salpicadura de agua.
- Desconecte el producto de la toma de corriente durante los periodos de desuso y antes de limpiarlo.

## **● Antes del primer uso**

### **● Desembalaje el producto y dele una limpieza básica.**

1. Saque el producto de la caja y retire todo el material de embalaje y las envolturas de plástico.
2. Asegúrese de que se incluyan todas las partes (ver «Alcance de la entrega»).
3. Compruebe las condiciones del producto y todas sus partes. En caso de detectar daños o defectos, siga el procedimiento descrito en el capítulo «Garantía» y no utilice el producto.
4. Antes del primer uso, haga funcionar el producto con una cubeta vacía **5** (sin ningún alimento) durante unos 10 a 15 minutos a 200 °C para asegurarse de quemar los posibles residuos de producción. Asegúrese de que haya suficiente ventilación.
5. Limpie todas las piezas del producto como se describe en el capítulo «Limpieza».

## ● **Uso**

### ● **Modo de empleo**

#### **⚠ ¡PRECAUCIÓN! ¡RIESGO DE LESIONES!**

- Tenga cuidado al verter los alimentos cocinados, ya que puede haberse acumulado líquido caliente en el recipiente y podría verterse por accidente.

#### **⚠ ¡AVISO! ¡RIESGO DE DAÑOS!**

- No toque nunca la cubeta con objetos afilados. Se podría dañar el revestimiento.
- No toque nunca la cubeta y la rejilla con objetos afilados. Se podría dañar el revestimiento.
- No coloque más de 400 g de alimentos y utensilios de cocina (p. ej., un molde para hornear) en la cubeta. Se podría dañar el producto.
- No vierta ningún líquido (p. ej., aceite o agua) en la cubeta. La funcionalidad del producto podría quedar perjudicada.

#### **📄 INFORMACIÓN:**

- Puede retirar la cubeta **[5]** en cualquier momento, incluso durante la cocción.
  - La resistencia y el ventilador se apagan cuando se retira la cubeta.
  - Al volver a introducir la cubeta, el producto vuelve automáticamente al modo de funcionamiento anterior.
- Las grandes cantidades de alimentos suelen necesitar un tiempo de cocción más largo que las pequeñas.
- Consulte en la sección «Tabla de cocción» (disponible online) qué alimentos se deben agitar/voltar durante el proceso de cocción.
- Para unos resultados de cocción uniformes, agite los alimentos después de aprox. un tercio y dos tercios del tiempo total de cocción. Agite durante 5 a 10 segundos cada vez.
- Para mejores resultados de cocción, puede agitar/voltar los alimentos 3 veces durante el tiempo de cocción. Si le resulta difícil agitar/voltar, use una ayuda (p. ej., una cuchara).

- No se requiere ninguna acción del usuario para cambiar el producto entre 50 y 60 Hz. El producto se adapta tanto a 50 como a 60 Hz.
- No llene el producto en exceso. No llene la cubeta por encima de la línea de llenado **MAX**. Esto es importante para que ni los alimentos ni un recipiente insertado (p. ej., un molde) entren en contacto directo con la resistencia.
- La luz verde se enciende y se apaga intermitentemente durante la cocción para indicar que se mantiene la temperatura ajustada.
- Para mejores resultados de cocción, precaliente el producto durante 3 minutos a la temperatura deseada antes de cocinar.
- Antes de cada uso, compruebe que no haya daños visibles en el producto.

1. Conecte el producto a una toma de corriente adecuada.
2. Coloque la rejilla **[11]** en posición horizontal y sin presión en la cubeta **[5]**. A continuación, introduzca la cubeta en la cámara de cocción **[7]**.
3. Gire el botón de control de temperatura **[1]** para seleccionar la temperatura deseada.
4. Gire el botón del temporizador **[2]** para seleccionar el tiempo de cocción. El indicador de funcionamiento **⏏ [4]** se iluminará en rojo. El producto está en funcionamiento y se calienta hasta la temperatura ajustada.
5. Cuando la cámara de cocción **[7]** alcanza la temperatura ajustada, el indicador de cocción **🔥 [3]** se ilumina en verde.
6. Retire la cubeta **[5]** del producto sujetando con cuidado la parte superior de la carcasa con una mano y sacando la cubeta por su asa **[6]** con la otra.
7. Llene la cubeta con los alimentos. No la llene por encima de la línea de llenado **MAX [10]** (en el interior de la cubeta).
8. Vuelva a introducir la cubeta en la cámara de cocción.



9. Transcurridos  $1/3$  y  $2/3$  del tiempo de cocción ajustado, retire la cubeta de la cámara de cocción por el asa y agite /voltee los alimentos con cuidado. A continuación, vuelva a introducir la cubeta en el producto.
10. Una vez transcurrido el tiempo de cocción, retire la cubeta del producto por su asa y saque los alimentos cocinados de la cubeta vertiéndolos o usando utensilios de cocina adecuados (p. ej., pinzas de cocina, espátula de madera).

### ● **Cancelar el proceso de cocción**

- Gire el botón del temporizador [2] a la posición **OFF**. La resistencia y el ventilador se apagarán.
- Al retirar la cubeta [5] de la cámara de cocción [7], la resistencia y el ventilador se apagarán también.

## ● Tabla de cocción

### ❗ INFORMACIÓN:

- Para evitar una cocción prolongada, los ingredientes no deben ser demasiado gruesos.
- La altura del molde o de la bandeja para hornear no debe sobrepasar la línea de llenado **MAX** 10 en el interior de la cubeta 5.

- Compruebe regularmente los ingredientes hasta que estén cocidos o hayan obtenido el nivel de dorado deseado. El tiempo de cocción requerido puede ser realmente más corto o más largo que el indicado en las recetas.

Alimentos	Cantidad recomendada (g)	Tiempo de cocción (min)	Temp. (°C)	Se requiere agitar/voltear	Preparación
<b>Patatas y frituras</b>					
Patatas fritas congeladas (delgadas)	200-400	22-24	200	S	
Patatas fritas congeladas (gruesas)	200-400	22-24	200	S	
Patatas fritas caseras <sup>1</sup> (8 × 8 mm)	200-400	18-22	180	S	Pelar la patata y cortarla en tiras.
Cuñas de patata caseras <sup>1</sup>	300-400	20-24	180	S	Pelar la patata y cortarla en cuñas.
Cubos de patata caseros <sup>1</sup>	300-400	18-22	180	S	Pelar la patata y cortarla en cubos.

### **Carnes y aves**

Bistec <sup>3</sup>	100-300	6-10	180	S	
Chuleta de cordero <sup>3</sup>	100-300	10-14	180	S	
Hamburguesa <sup>3</sup>	100-300	7-14	180	S	
Salchicha <sup>3</sup>	100-300	8-10	180	S	
Muslos <sup>3</sup>	100-400	20-30	200	S	
Pechuga de pollo <sup>3</sup>	100-300	10-15	180	S	
Pollo joven <sup>1,3</sup>	400	30	200	S	Ver receta

<sup>1</sup> = añadir ½ cucharadita de aceite

<sup>2</sup> = utilizar molde para hornear

<sup>3</sup> = marinar con condimentos (según preferencias del usuario)

Alimentos	Cantidad recomendada (g)	Tiempo de cocción (min)	Temp. (°C)	Se requiere agitar/voltrear	Preparación
-----------	--------------------------	-------------------------	------------	-----------------------------	-------------

### Pescado y marisco

Gamba <sup>3</sup>	100-400	15	180	S	
Filete de salmón <sup>1,3</sup>	100-300	10-12	180	N	
Capelán <sup>1,3</sup>	150	8-10	180	S	
Filete de bacalao <sup>1,3</sup>	100-300	12-15	180	N	

### Vegetales

Okra <sup>1</sup>	100	10	160	N	Cortar cabeza y dividir por la mitad.
Espárragos <sup>1</sup>	100-300	6-10	180	N	Cortar por la mitad.
Maíz <sup>1</sup>	200-400	6-9	200	S	Desgranar y quitar la cáscara del maíz.
Pimiento morrón <sup>1</sup>	200-400	10	200	S	Quitar la cabeza y las semillas. Cortar en 2-4 trozos.

### Aperitivos

Samosas	100-300	12-15	200	S	
Nuggets de pollo congelados	100-400	12-15	200	S	
Varitas de pescado congeladas	100-300	6-10	200	S	
Aperitivos congelados de queso empanados	100-400	8-12	180	S	

### Repostería

Pastel pequeño <sup>2</sup>	2×50 - 4×50	15	160	N	Ver receta
Sándwich	1 porción	4-6	180	S	
Picatostes <sup>3</sup>	300	6-10	180	S	Cortar pan en trozos pequeños.
Panecillo	400	Ver receta	160	N	Ver receta

<sup>1</sup> = añadir ½ cucharadita de aceite

<sup>2</sup> = utilizar molde para hornear

<sup>3</sup> = marinar con condimentos (según preferencias del usuario)

## ● **Recetas**

### ● **Perrito caliente crujiente con queso**

#### **Ingredientes**

- 2 salchichas
- 2 panecillos para perritos calientes
- Queso cheddar rallado (al gusto)
- Kétchup (opcional)
- Mostaza (opcional)

#### **Preparación**

1. Precaliente el producto a 180 °C.
  2. Coloque las salchichas en la cubeta [5]. Cocine durante 8 minutos a 180 °C. Retire las salchichas de la cubeta.
  3. Coloque las salchichas cocidas dentro de los panecillos para perritos calientes.
  4. Añada el queso cheddar rallado sobre las salchichas y los panecillos.
  5. Coloque el perrito caliente en la cubeta de nuevo. Cocine durante 1 o 2 minutos hasta que el queso se haya derretido.
  6. Una vez terminada la cocción, ponga el perrito caliente en un plato.
- Opcional: servir con kétchup y mostaza.

### ● **Pollo picante**

#### **📌 INFORMACIÓN:**

- Peso de los ingredientes: 400 g

#### **Ingredientes**

- 6 muslos de pollo
- 1 diente de ajo
- 1 cucharadita de mostaza
- 3 cucharaditas de azúcar
- 2 cucharaditas de chile en polvo
- 2 cucharaditas de aceite de oliva
- Pimienta y sal (al gusto)

#### **Preparación**

1. Precaliente el producto a 200 °C.
2. En un bol, machacar el ajo y mezclarlo con el azúcar, el aceite de oliva, el chile en polvo y la mostaza.
3. Salpimiente.

4. Embadurne los muslos con la marinada y déjelos reposar durante 20 minutos.
5. Coloque los muslos en la cubeta [5] y cocine durante 10 minutos.
6. Ajuste la temperatura a 140 °C y cocine durante 10 minutos más.
7. Una vez terminada la cocción, ponga los muslos en el plato para servirlos.

### ● **Pastel de setas, cebolla y queso**

#### **📌 INFORMACIÓN:**

- Peso de los ingredientes: 260 g

#### **Ingredientes**

- 3 huevos
- 2 tazas de setas, limpias
- 1 cebolla roja
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 3 cucharadas de queso desmenuzado
- 1 pizca de sal

#### **Preparación**

1. Pele y corte una cebolla roja en rodajas finas de 5 mm. Limpie las setas y córtelas en rodajas finas de 5 mm.
  2. En un recipiente con aceite de oliva, saltee las cebollas y las setas a fuego medio hasta que estén tiernas. Retire del fuego y coloque sobre un paño de cocina seco para que se enfríe.
  3. Precaliente el producto a 180 °C.
  4. En un cuenco, casque 3 huevos. Bátalos muy bien. Añada una pizca de sal.
  5. En una fuente de horno resistente al calor, cubra el interior y el fondo con una ligera capa de espray para hornear.
  6. Vierta los huevos en la fuente de horno, luego la mezcla de cebolla y setas y después el queso.
  7. Coloque la fuente de horno en la cubeta [5] y cocine en el producto durante 20 minutos.
- De 5 a 8 minutos antes de terminar la cocción, añada más queso en la parte superior del pastel, si lo desea.
8. El pastel estará hecho cuando, al pincharlo con un cuchillo en el centro, el cuchillo salga limpio.

## ● Anillos de pimiento morrón

### Ingredientes

- 30 g de harina
- 1 huevo
- 10 ml agua
- 2 cucharadas de aceite vegetal
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de pimienta
- 1 cucharadita de pimentón
- 30 g de pan rallado
- 1 pimiento morrón

### Preparación

1. Precaliente el producto a 200 °C.
2. Ponga la harina en un bol pequeño.
3. Bata el huevo con el agua en otro bol pequeño.
4. Mezcle el aceite vegetal, la sal, la pimienta, el pimentón y el pan rallado en otro bol hasta que los ingredientes queden bien mezclados.
5. Corte la cabeza del pimiento y retire las semillas.
6. Corte el pimiento en 4 trozos y retire la parte inferior.
7. Pase el pimiento troceado por harina.
8. Sumerja el pimiento en el huevo batido.
9. Empane el pimiento con la mezcla de pan rallado hasta que quede totalmente cubierto.
10. Coloque el pimiento en la cubeta [5]. Cocine cada lado durante 5 minutos.

## ● Huevo al horno con beicon y espinacas

- Es necesario: 4 moldes para magdalenas

### Ingredientes

- 2 lonchas de beicon
- Aceite vegetal
- 4 huevos
- 4 cucharadas de leche
- 20 g de espinacas
- Queso cheddar rallado (al gusto)
- Pimienta y sal (al gusto)

### Preparación

1. Precaliente el producto a 200 °C.

2. Coloque el beicon en la cubeta [5]. Cocine cada lado durante 2 minutos.
3. Retire el beicon, córtelo en trozos y resérvelo.
4. Engrase los moldes para magdalenas con aceite.
5. Casque 1 huevo en cada molde para magdalenas. No bata los huevos.
6. Añada la leche, las espinacas y el beicon en cada molde para magdalenas.
7. Añada el queso cheddar rallado, la sal y la pimienta en cada molde para magdalenas.
8. Coloque los moldes para magdalenas en la cubeta. Cocine durante 8 minutos a 160 °C.

## ● Pollo joven

### Ingredientes

- 400 g de pollo joven
- 2 cucharaditas de aceite de oliva
- 20 g de mantequilla
- 20 g de miel
- Pimienta y sal (al gusto)

### Preparación

1. Embadurne el pollo joven con aceite de oliva, pimienta y sal. Deje marinar durante 1 hora.
2. Precaliente el producto a 200 °C.
3. Derrita la mantequilla y mézclela con la miel.
4. Embadurne el pollo con la mezcla de mantequilla y miel.
5. Coloque el pollo en la cubeta [5]. Cocine durante 15 minutos a 200 °C.
6. Dele la vuelta al pollo. Cocine durante otros 15 minutos.

## ● Patata asada

### Ingredientes

- 1 patata (200-300 g)
- 20 g de cebolla
- 40 g de beicon
- 1 cucharadita de aceite de oliva
- 10 g de queso
- 10 g de mayonesa
- Pimienta y sal (al gusto)

### Preparación

1. Limpie la patata con un cepillo.
2. Embadurne la patata con aceite de oliva.

3. Pique el beicon y la cebolla.
4. Envuelva la patata en papel de aluminio para que no se cocine de más.
5. Coloque la patata en la cubeta [5]. Cocine durante 50 minutos a 200 °C.
6. Pinche la patata con un tenedor. La patata estará lista cuando se pueda pinchar con un tenedor y este salga con facilidad.
7. Saque la patata y córtela a lo largo solo a medias. No la corte completamente por la mitad.
8. Salpimiente.
9. Meta el beicon, la cebolla y el queso en la patata.
10. Coloque la patata en la cubeta. Cocine durante 10 minutos a 180 °C.
11. Sirva la patata con mayonesa.

## ● Pastel pequeño

- Es necesario: 4 moldes de papel para magdalenas

### Ingredientes

- 85 g de mantequilla con sal
- 85 g de azúcar fina
- 2 huevos
- 120 g de harina de trigo blanca
- 3 g de polvos de hornear
- 1/8 de cucharadita de sal

### Preparación

1. Mezcle la mantequilla y el azúcar hasta que la mezcla quede suave y de color claro.
2. Bata los huevos con la mezcla.
3. Añada la harina, los polvos de hornear y la sal a la mezcla.
4. Vierta la masa en los moldes para magdalenas.
5. Precaliente el producto a 160 °C.
6. Coloque los moldes para magdalenas con la masa en la cubeta [5]. Cocine durante 15 minutos.

## ● Panecillo

### Ingredientes

- 230 g de harina panadera
- 1 huevo

- 25 g de azúcar
- 3 g de levadura
- 100 ml de leche
- 10 g de nata
- 15 g de mantequilla

### Preparación

1. Bata el huevo y mézclelo con la harina, el azúcar y la levadura.
2. Añada la leche y la nata a la masa. Amase durante 15–20 minutos.
3. Deje reposar durante aprox. 1 hora (hasta que haya duplicado su volumen).
4. Corte la masa en 7 trozos. Amase durante 10–15 minutos.
5. Coloque las 7 piezas en la cubeta [5]. Espere durante otros 30 minutos.
6. Hornee durante 10 minutos a 160 °C.
7. Derrita la mantequilla y pinte con ella los panecillos. Hornee durante otros 2 minutos.

## ● Filete de pescado


### Ingredientes

- 300 g de filete de pescado
- 1 limón
- 2 dientes de ajo
- 1 chalota
- 20 g de mantequilla
- Pimienta y sal (al gusto)

### Preparación

1. Salpimiente el pescado.
2. Corte el limón por la mitad. Corte una mitad del limón en rodajas y colóquelas debajo del filete de pescado.
3. Machaca 1 diente de ajo, corte la chalota en rodajas y repártalo todo sobre el filete de pescado.
4. Coloque el filete de pescado en la cubeta [5]. Cocine durante 15 minutos a 180 °C.
5. Derrita la mantequilla y añada 1 diente de ajo.
6. Vierta la mezcla de mantequilla y ajo sobre el filete de pescado.
7. Exprima la otra mitad del limón sobre el filete de pescado.

## ● Solución de problemas

Error	Posible causa	Solución
El aparato no funciona.	No hay alimentación eléctrica.	Asegúrese de que el producto esté enchufado.
		Asegúrese de que la toma de corriente tenga tensión enchufando otro aparato eléctrico.
		Enchufe el producto en otra toma de corriente.
Comida poco hecha o con una cocción poco uniforme.	Hay demasiada comida.	Reduzca la cantidad de alimentos y repártalos bien.
	La temperatura de cocción es demasiado baja.	Aumente la temperatura de cocción.
	Los alimentos no se han mezclado a intervalos.	Mezcle bien los alimentos al menos una vez en la primera mitad de la cocción. Para unos resultados de cocción uniformes, agite/voltee los alimentos después de aprox. un tercio y dos tercios del tiempo total de cocción. Agite durante 5 a 10 segundos cada vez. Para mejores resultados de cocción, puede agitar/voltar los alimentos 3 veces durante el tiempo de cocción.
La comida no está crujiente.	Algunos platos se suelen freír.	Unte los alimentos con aceite antes de cocinarlos.
Las patatas fritas no están bien cocidas o no están crujientes.	El tipo de patata no es adecuado.	Utilice otro tipo de patata.
	Las patatas no se han enjuagado después de cortarse.	Enjuague bien las patatas después de cortarlas para eliminar el almidón.
	Las patatas no se han secado después de enjuagarse.	Seque las patatas después de enjuagarlas (p. ej., con papel de cocina).
	Las patatas no tenían ninguna capa de aceite.	Unte las patatas con un poco de aceite antes de cocinarlas.
	Las patatas son demasiado grandes.	Corte las patatas más pequeñas o finas.
La cubeta  no entra bien en la cámara de cocción.	La cubeta no se ha insertado en el medio.	Inserte la cubeta en el ángulo correcto dentro de la carcasa.

Error	Posible causa	Solución
Sale continuamente humo blanco del producto.	Ha caído grasa en la cubeta y se está vaporizando.	Use menos aceite al preparar la comida.
		Prepare la comida con menos grasa.
		Reduzca la temperatura o el tiempo de cocción.

## ● Limpieza y cuidado

### ⚠ **¡ADVERTENCIA! ¡RIESGO DE LESIONES!**

- No sumerja el producto en agua u otros líquidos al limpiarlo o utilizarlo. No mantenga el producto bajo el agua corriente.
- Desconecte siempre el producto de la toma de alimentación antes de la limpieza.

### ⚠ **¡AVISO! ¡RIESGO DE DAÑOS!**

- No utilice limpiadores abrasivos y agresivos ni cepillos duros para limpiar el producto.

### 📄 **INFORMACIÓN:**

- Para mantener la funcionalidad y el aspecto del producto, debe limpiarse bien después de cada uso.
- La cubeta 5 y la rejilla 11 se pueden lavar en el lavavajillas.

Pieza	Limpieza
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Producto y todos los accesorios</li> <li>■ Carcasa</li> <li>■ Cámara de cocción <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">7</span></li> <li>■ Cable de alimentación con enchufe <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">9</span></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ Limpie el producto con un paño ligeramente humedecido. Se puede usar algo de jabón lavaplatos si hace falta.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Cubeta <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">5</span></li> <li>■ Rejilla <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">11</span></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ Limpie bien la cubeta y la rejilla a mano con agua caliente y jabón lavaplatos. Con una mano, retenga cuidadosamente la parte superior de la carcasa del producto.</li> <li>□ Si hay residuos pegados en la rejilla o en el fondo de la cubeta, llene la cubeta de agua caliente y jabón lavaplatos. Introduzca la rejilla en la cubeta y déjelas en remojo durante aprox. 10 minutos.</li> </ul>

- Seque bien todas las piezas con un paño limpio antes del siguiente uso y del almacenamiento.

## ● Almacenamiento

- Si no va a utilizar el producto, guárdelo en su embalaje original.
- Guarde el producto en un lugar seguro y seco, fuera del alcance de los niños.



## ● **Eliminación**

El embalaje está compuesto por materiales no contaminantes que pueden ser desechados en el centro de reciclaje local.



Tenga en cuenta el distintivo del embalaje para la separación de residuos. Está compuesto por abreviaturas (a) y números (b) que significan lo siguiente: 1-7: plásticos / 20-22: papel y cartón / 80-98: materiales compuestos.

### **Producto:**



Points de collecte sur [www.quefairemedechets.fr](http://www.quefairemedechets.fr)  
Privilégier la réparation ou le don de votre appareil !

El producto, incluidos los accesorios, y el material de embalaje son reciclables y están sujetos a la responsabilidad extendida del fabricante. Deséchelos por separado siguiendo la información ilustrada de recogida selectiva para un mejor tratamiento de los residuos.

El logotipo Triman se aplica solo para Francia.



Para obtener información sobre las posibilidades de desecho del producto al final de su vida útil, acuda a la administración de su comunidad o ciudad.



Para proteger el medio ambiente no tire el producto junto con la basura doméstica cuando ya no le sea útil. Deséchelo en un contenedor de reciclaje. Diríjase a la administración competente para obtener información sobre los puntos de recogida de residuos y sus horarios.

## ● **Declaración simplificada de conformidad de la CE**



La marca CE indica la conformidad con las directivas de la UE aplicables al producto.

## ● **Garantía**

El producto ha sido fabricado siguiendo estrictas directrices de calidad y examinado meticulosamente antes de su envío. En caso de defectos de material o fabricación, tiene derechos legales frente al distribuidor de este producto. Sus derechos legales no están limitados en modo alguno por nuestra garantía, la cual se detalla más abajo.

La garantía de este producto es de 3 años a partir de la fecha de compra. El periodo de garantía da comienzo en la fecha de compra. Guarde el recibo de compra original en un lugar seguro, dado que este documento es requerido como prueba de compra.

En el momento de la compra, se debe informar sin demora de cualquier daño o defecto ya presente cuando se desembale el producto.

Si en un plazo de 3 años a partir de la fecha de compra se produce un fallo de material o fabricación en este producto, repararemos o sustituiremos –a nuestra discreción– el producto gratuitamente. La concesión de una reclamación no da lugar a una extensión en el plazo de la garantía. Esto también es aplicable a las piezas reparadas y de repuesto.

Esta garantía no tendrá validez si el producto ha sido dañado, o utilizado o mantenido inapropiadamente.

La garantía cubre los defectos de material o fabricación. Esta garantía no cubre aquellos componentes del producto sometidos a un desgaste natural y que puedan considerarse, por tanto, piezas consumibles (p. ej., pilas, pilas recargables, tubos, cartuchos). Tampoco cubre daños de componentes frágiles como interruptores o piezas de vidrio.

## ● Trámite para una reclamación bajo garantía

Para garantizar una tramitación diligente de su reclamación, siga las instrucciones siguientes:

Asegúrese de tener a mano el recibo de compra original y el número de artículo (IAN 416127\_2210) como prueba de la compra.

El número del artículo puede hallarse en la etiqueta de especificaciones, grabado en el producto, en la portada del manual de instrucciones (esquina inferior izquierda), o como un adhesivo en la parte trasera o inferior del producto.

En caso de defectos funcionales o de otro tipo, contacte con el servicio de atención mencionado más abajo, junto al teléfono o el correo electrónico.

Una vez que el producto haya sido registrado como defectuoso, puede devolverlo sin cargo alguno a la dirección postal del servicio de atención que le será proporcionado. Asegúrese de adjuntar la prueba de compra (recibo de venta) y una breve descripción por escrito resumiendo el defecto y cuando ocurrió.

## ● Asistencia

### ES Asistencia en España

Tel.: 900984948

E-Mail: [owim@lidl.es](mailto:owim@lidl.es)

<b>Brugte advarsler og symboler</b> .....	Side 137
<b>Introduktion</b> .....	Side 137
Anvendelsesformål .....	Side 137
Leveringsomfang .....	Side 138
Beskrivelse af delene .....	Side 138
Tekniske data .....	Side 138
<b>Sikkerhedsinstruktioner</b> .....	Side 138
<b>Før første brug</b> .....	Side 141
Udpakning af produktet og grundlæggende rengøring .....	Side 141
<b>Brug</b> .....	Side 141
Betjening .....	Side 141
Annullering af tilberedningen .....	Side 142
<b>Tilberedningstabel</b> .....	Side 143
<b>Opskrifter</b> .....	Side 145
Sprød ostehotdog .....	Side 145
Krydret kylling .....	Side 145
Tærte med champignon, løg og ost .....	Side 145
Peberfrugter med fyld .....	Side 146
Bagt æg med bacon og spinat .....	Side 146
Forårsskylling .....	Side 146
Bagt kartoffel .....	Side 146
Lille kage .....	Side 147
Rundstykker .....	Side 147
Fiskefilet .....	Side 147
<b>Fejlfinding</b> .....	Side 148
<b>Rengøre og pleje produktet</b> .....	Side 149
<b>Opbevaring</b> .....	Side 149
<b>Bortskaffelse</b> .....	Side 149
<b>Forenklet overensstemmelseserklæring fra EU</b> .....	Side 150
<b>Garanti</b> .....	Side 150
Afvikling af garantisager .....	Side 150
Service .....	Side 150

## Brugte advarsler og symboler

Følgende advarsler bruges i denne brugsvejledning og på emballagen:

	<p><b>FARE!</b> Dette symbol med ordet »Fare« angiver en fare med et højt risikoniveau, der - hvis den ikke undgås - kan føre til livsfarlige eller alvorlige personskader.</p>		<p><b>Advarsel! Fare for forbrænding!</b> Dette symbol angiver, at produktets overflade er varm og den udgør en risiko for forbrænding.</p>
	<p><b>ADVARSEL!</b> Dette symbol med ordet »Advarsel« angiver en fare med et medium risikoniveau, der - hvis den ikke undgås - kan føre til livsfarlige eller alvorlige personskader.</p>		<p>Fødevarer sikkerhed! Dette produkt har ingen negativ påvirkning på fødevarernes smag eller lugt.</p>
	<p><b>FORSIGTIG!</b> Dette symbol, vist med ordet »Forsigtig« betyder, at en halvfarlig situation kan opstå, som kan - hvis den ikke forhindres - føre til mindre eller moderate personskader.</p>		<p>Vekselsstrøm/spænding</p>
	<p><b>FORSIGTIG!</b> Dette symbol, vist med ordet »Forsigtig« betyder, at en halvfarlig situation kan opstå, som kan - hvis den ikke forhindres - føre til mindre eller moderate personskader.</p>		<p>Dette symbol med ordet »Info« giver brugeren yderligere nyttige oplysninger.</p>
	<p><b>BEMÆRK!</b> Advarer om mulig skade på ejendom/produktet, hvis situationen ikke undgås.</p>		<p>Bakken og risten kan vaskes i opvaskemaskinen.</p>
	<p>Børn må aldrig efterlades uden opsyn med emballagen eller produktet.</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Sikkerhedsrelevante oplysninger og andre bemærkninger</p>
		<input type="checkbox"/>	<p>Brugsvejledning.</p>

## FRITUREGRYDE MED VARMLUFT

### ● Introduktion

Tillykke med købet af din nye FRITUREGRYDE MED VARMLUFT, som herefter kun refereres til som »produktet«.

Du har valgt et produkt af høj kvalitet. Brugsvejledningen er en vigtig del af dette produkt. Den indeholder vigtige oplysninger om brug af produktet, sikkerhed og bortskaffelse af produktet. Før produktet tages i brug, bedes du gøre dig selv bekendt med produktet, og læse alle brugs- og sikkerhedsoplysninger. Derfor skal du omhyggeligt læse følgende brugsvejledning og sikkerhedsoplysninger.

Produktet må kun bruges som beskrevet, og til de beskrevne ting. Behold denne brugsvejledning på et sikkert sted. Hvis produktet videregives til en tredjepart, skal alle dokumenterne følge med.

### ● Anvendelsesformål

Dette produkt er beregnet til tilberedning af fødevarer på en høj temperatur, der normalt frituresteges. Produktet er kun beregnet til tilberedning af fødevarer.

Produktet er kun beregnet til husholdningsbrug. Produktet er ikke beregnet til erhvervs mæssig brug.

Produktet må kun bruges i moderate klimaer.

Al anden brug, der ikke er nævnt i denne vejledning, kan beskadige produktet eller kan føre til alvorlig risiko for personskade.

Producenten påtager sig intet ansvar for skader, som følge af forkert brug.

## ● Leveringsomfang

- 1 × Frituregryde med varmluft
- 1 × Brugsvejledning

## ● Beskrivelse af delene

- 1 Knop til temperaturindstilling
- 2 Knop til tidsindstilling
- 3 Tilberedningsindikator 
- 4 Driftsindikator 
- 5 Bakke
- 6 Håndtag
- 7 Tilberedningskammer
- 8 Ventilationsåbning
- 9 Ledning med stik
- 10 **MAX**-påfyldningslinje
- 11 Rist

## ● Tekniske data

Indgangsspænding:	220–240 V~, 50/60 Hz
Beskyttelsesklasse:	I
Udgang:	1.000 W
Tilberedningstemperatur:	80 til 200 °C
Tilberedningstid:	1-30 minutter



## Sikkerhedsinstruktioner

**FØR PRODUKTET TAGES I BRUG, SKAL DU GØR DIG BEKENDT MED ALLE SIKKERHEDSOPLYSNINGERNE OG BRUGSVEJLEDNINGERNE!**

Garantien dækker ikke over skader, som følge af manglende overholdelse af denne brugsvejledning!

Der påtages intet ansvar for følgeskader! Producenten påtager sig intet ansvar for materielle skader eller personskader, som følge af forkert håndtering eller manglende overholdelse af sikkerhedsinstruktionerne!



## **⚠ FARE FOR DØDSFALD OG ULYKKER FOR SMÅBØRN OG BØRN!**

- Børn må aldrig efterlades uden opsyn med emballagen. Emballagematerialet udgør en kvælningsfare. Børn undervurderer ofte farerne. Børn skal altid holdes væk fra produktet og emballagen.
- Dette produkt må kun bruges af børn over 8 år og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, hvis de er under opsyn eller er blevet vejledt i, hvordan apparatet bruges på en sikker måde og de forstår de involverede risici.
- Rengørings- og vedligeholdelsesarbejde må ikke udføres af børn, medmindre de er over 8 år og er under opsyn.

- Produktet og ledningen skal opbevares utilgængeligt for børn under 8 år.
- Børn må ikke lege med dette produkt.
- Børn er ikke opmærksomme på farerne forbundet med elektriske produkter. Børn må aldrig efterlades uden opsyn med produktet.

### **⚠ ADVARSEL! RISIKO FOR ELEKTRISK STØD!**

- Du må aldrig selv forsøge af reparere dette produkt. Hvis produktet holder op med at virke, må det kun repareres af kvalificerede fagfolk.
- Produktet må ikke nedsænkes i vand eller andre væsker. Produktet må aldrig holdes under rindende vand.
- Brug aldrig et beskadiget produkt. Hvis produktet beskadiges, skal det afbrydes fra strømforsyningen, og du skal kontakte din forhandler.
- Produktet må ikke stilles ved siden af en vask eller i fugtige områder.
- Før produktet slutes til strømforsyningen, skal du sørge for, at spændingen og strømmen stemmer overens med strømforsyningsoplysningerne på produktets mærkat.
- Produktet må kun slutes til en jordforbundet stikkontakt. Sørg altid for, at stikket er sat ordentligt i stikkontakten.
- Ledningen må ikke klemmes, bøjes eller gnides mod skarpe kanter, da dette kan beskadige den. Ledningen skal også holdes væk fra varme overflader og åben ild.
- Træk ledningen på en sådan måde, at ingen kan trække i den eller falde over den.
- Hvis ledningen beskadiges, skal den skiftes af producenten, dennes serviceagent eller en lignende kvalificeret fagperson, for at undgå fare.
- Træk i stikket og ikke i selve ledningen, når produktet skal afbrydes fra strømforsyningen.
- Ledningen må ikke vikles rundt om produktet. Produktet skal slutes til en let tilgængelig stikkontakt, så det hurtigt kan afbrydes i nødstilfælde.
- Dette produkt må ikke bruges med en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningsystem.

- Produktet må ikke bruges med våde hænder. Rør ikke produktet med våde hænder.



## **FORSIGTIG! RISIKO FOR PERSONSKADER!**

- Hold børn og kæledyr væk fra produktet, når det er i drift eller køler ned. De tilgængelige dele er varme.
  - Rør aldrig indersiden af produktet, når det er i drift eller stadig er varmt.
  - Produktet må ikke bruges med kogende væsker eller varmt fedt.
  - Produktet frigiver varme dampe via udgangshullerne under drift. Hold hænder og ansigt på sikker afstand fra dampene og luftudgangene.
  - Der kan komme varm damp ud af produktet, når det åbnes.
  - Produktet skal altid bruges på en jævn, stabil, ren, varmebestandig og tør overflade.
  - Sørg for, at produktet har kølet ned, før det bruges et andet sted.
- ⚠ ADVARSEL! BRANDFARE!**
- Produktet må ikke stilles i nærheden af brændbare materialer (f.eks. gardiner, duge).
  - Produktet må ikke tildækkes under drift, da det kan overophede.
  - Hvis du bemærker røg eller usædvanlige lyde, skal produktet straks afbrydes fra stikkontakten. Produktet skal derefter ses efter en fagperson, før det bruges igen.
  - I tilfælde af brand, skal du først trække stikket ud af stikkontakten eller afbryde produktet fra lysnettet, før der træffes passende brandslukningsforanstaltninger.
  - Produktets ventilationsåbninger må ikke tildækkes. Sørg for, at produktet har nok ventilation. Produktet må ikke stilles i et skab.
  - Der må ikke placeres nogen genstande oven på produktet.
  - Der skal være mindst 10 cm fri plads omkring produktet, så det får nok ventilation.
  - Produktet må ikke stilles direkte under en stikkontakt.
  - Skålen må ikke fyldes med olie.
  - Hold alle ingredienserne i gryden, så de ikke kommer i kontakt med varmelegemet.
  - Produktet må aldrig efterlades uden opsyn, når det er i brug.

## **⚠ BEMÆRK! RISIKO FOR SKADER!**

- Produktet må ikke stilles på kogeplader (gas, el, kul eller lignende).
- Produktet må ikke udsættes for dryppende eller sprøjtende vand.
- Produktet skal afbrydes fra stikkontakten, når det ikke er i brug, og før det rengøres.

### ● **Før første brug**

#### ● **Udpakning af produktet og grundlæggende rengøring**

1. Tag produktet ud af emballagen og fjern alt emballagemateriale og plastikindpakning.
2. Sørg for, at alle anførte dele medfølger (se afsnittet "Leveringsomfang").
3. Sørg for, at produktet og alle delene er i god stand. Hvis du finder skader eller defekter, må produktet ikke bruges. Følg i stedet for proceduren, der er beskrevet i kapitlet "Garanti".
4. Før produktet bruges for første gang, skal det tændes med en tom bakke **5** (uden fødevarer) i ca. 10-15 minutter på 200 °C. Dette er så eventuelle produktionsrester kan brændes af. Sørg for, at der er nok ventilation omkring produktet.
5. Rengør alle dele af produktet, som beskrevet i kapitlet »Rengøring«.

### ● **Brug**

#### ● **Betjening**

## **⚠ FORSIGTIG! RISIKO FOR PERSONSKADER!**

- Vær forsigtig, når den tilberedte mad hældes ud, da varm væske muligvis har samlet sig i skålen, som kan sprøjte.

## **⚠ BEMÆRK! RISIKO FOR SKADER!**



- Bakken må aldrig røres med skarpe genstande. Dette kan beskadige belægningen.
- Bakken og risten må aldrig røres med skarpe genstande. Dette kan beskadige belægningen.
- Der må højst lægges 400 g fødevarer og køkkengrej (f.eks. en bageform) i bakken. Dette kan beskadige produktet.
- Der må ikke hældes nogen væsker (f.eks. olie eller vand) i bakken. Dette kan få produktet til, at holde op med at virke.

### **i INFO:**

- Bakken **5** kan altid tages ud, selv under tilberedningen.
  - Varmelegemet og ventilatoren slukker, når bakken tages ud.
  - Når bakken sættes i igen, går produktet automatisk tilbage til den tidligere driftstilstand.
- Store mængder fødevarer skal normalt tilberedes i længere tid end små mængder fødevarer.
- I afsnittet »Tilberedningstabel« (kan findes online) kan du se, hvilke fødevarer, der skal rystes/vendes under tilberedningen
- For at opnå en ensartet tilberedning, skal fødevarerne rystes/vendes efter ca. en og to tredjedele af den samlede tilberedningstid. Ryst fødevarerne i 5-10 sekunder hver gang.
- For at opnå en bedre tilberedning, kan du ryste/vende fødevarerne 3 gange i løbet af tilberedningstiden. Hvis det er besværligt ved at ryste/vende fødevarerne, skal du bruge et køkkenredskab (f.eks. en ske).
- Produktet skifter selv mellem brug af 50 eller 60 Hz. Brugeren skal ikke gøres noget. Produktet kan både bruge med 50 og 60 Hz.
- Produktet må ikke fyldes for meget op. Bakken må ikke fyldes op over **MAX**-mærket. Dette er vigtigt, at hverken fødevarerne eller en indsat beholder (f.eks. en bageform) kommer i direkte kontakt med varmelegemet.



- Den grønne lysindikator lyser skiftevis under tilberedningen for at vise, at den indstillede temperatur opretholdes.
- For at opnå en bedre tilberedningen, skal produktet forvarmes i 3 minutter til den ønskede temperatur før tilberedningen startes.
- Produktet skal ses efter for skader før hvert brug.

1. Produktet skal sluttes til en passende stikkontakt.
2. Sæt risten [11] vandret i produktet, og uden at den trykker på bakken [5]. Sæt derefter bakken i tilberedningskammeret [7].
3. Drej knoppen til temperaturindstillingen [1], for at vælge den ønskede temperatur.
4. Drej knoppen til tidsindstillingen [2], for at vælge tilberedningstiden. Driftsindikatoren  [4] begynder, at lyse rød. Herefter starter produktet og varmer op til den indstillede temperatur.
5. Når tilberedningskammeret [7] når den indstillede temperatur, begynder tilberedningsindikatoren  [3] at lyse grøn.
6. Tag bakken [5] ud af produktet, ved forsigtigt at holde på den øvre del af kabinettet med den ene hånd, og træk bakken ud i håndtaget [6] med den anden hånd.
7. Fyld bakken med fødevarerne. Bakken må ikke fyldes over **MAX**-mærket [10] (på bakkens inderside).
8. Sæt bakken tilbage i tilberedningskammeret.
9. Når 1/3 og 2/3 af tilberedningstiden er gået, skal du tage bakken ud af tilberedningskammeret. Hold i håndtaget og ryst/vend fødevarerne. Sæt bakken tilbage i produktet.
10. Når tilberedningstiden er gået, skal du tage bakken ud af produktet i håndtaget. Tag derefter de tilberedte fødevarer ud af bakken, ved enten at hælde dem ud eller med et passende køkkenredskab (f.eks. en køkkentang, træspatel).

## ● Annullering af tilberedningen

- Sæt knoppen til tidsindstilling [2] på **SLUK**. Varmelegemet og ventilatoren slukker.
- Når bakken [5] tages ud af tilberedningskammeret [7], slukker varmelegemet og ventilatoren.

## ● Tilberedningstabel

### ❗ INFO:

- For at undgå en længere tilberedningstid, må ingredienserne ikke være for tykke.
- Højden på bageformen eller ovnfadet må ikke være over **MAX**-linjen 10 i bakken 5.

- Se regelmæssigt til ingredienserne, indtil de er tilberedte eller har nået den ønskede bruning. Den nødvendige tilberedningstid kan godt være kortere eller længere end tiderne i opskrifterne.

Fødevarer	Anbefalet antal (g)	Tilberedningstid (minutter)	Temp. (°C)	Vend/ryst fødevarerne	Forberedelse
-----------	---------------------	-----------------------------	------------	-----------------------	--------------

### **Kartofler og pommes frites**

Frosne pommes frites (tynde)	200-400	22-24	200	J	
Frosne pommes frites (tykke)	200-400	22-24	200	J	
Hjemmelavede pommes frites <sup>1</sup> (8 × 8 mm)	200-400	18-22	180	J	Skræl kartoflerne og skær dem i strimler.
Hjemmelavede kartoffelbåde <sup>1</sup>	300-400	20-24	180	J	Skræl kartoflerne og skær dem i både.
Hjemmelavede kartoffelterninger <sup>1</sup>	300-400	18-22	180	J	Skræl kartoflerne og skær dem i tern.

### **Kød og fjerkræ**

Bøffer <sup>3</sup>	100-300	6-10	180	J	
Lammekoteletter <sup>3</sup>	100-300	10-14	180	J	
Hamburger <sup>3</sup>	100-300	7-14	180	J	
Pølser <sup>3</sup>	100-300	8-10	180	J	
Kyllingelår <sup>3</sup>	100-400	20-30	200	J	
Kyllingebryst <sup>3</sup>	100-300	10-15	180	J	
Forårsskylling <sup>1,3</sup>	400	30	200	J	Se opskrift

<sup>1</sup> = tilføj ½ teske olie

<sup>2</sup> = brug bageform

<sup>3</sup> = mariner med krydderier (efter eget ønske)

Fødevarer	Anbefalet antal (g)	Tilberedningstid (minutter)	Temp. (°C)	Vend/ryst fødevarerne	Forberedelse
-----------	---------------------	-----------------------------	------------	-----------------------	--------------

### Fisk og skaldyr

Rejer <sup>3</sup>	100-400	15	180	J	
Salmon fillet <sup>1,3</sup>	100-300	10-12	180	N	
Lodde <sup>1,3</sup>	150	8-10	180	J	
Torskefilet <sup>1,3</sup>	100-300	12-15	180	N	

### Grøntsager

Okra <sup>1</sup>	100	10	160	N	Skær hovedet af og skær halvt over.
Asparges <sup>1</sup>	100-300	6-10	180	N	Skær halvt over.
Majskolber <sup>1</sup>	200-400	6-9	200	J	Skræl og fjern majssilken
Peberfrugter <sup>1</sup>	200-400	10	200	J	Fjern hovedet og kernerne Skær i 2-4 stykker.

### Snacks

Samosas	100-300	12-15	200	J	
Frosne kyllingenuggets	100-400	12-15	200	J	
Frosne fiskepinde	100-300	6-10	200	J	
Frosne panerede ostesnacks	100-400	8-12	180	J	

### Bagning

Lille kage <sup>2</sup>	2×50-4×50	15	160	N	Se opskrift
Sandwich	1 portion	4-6	180	J	
Croutoner <sup>3</sup>	300	6-10	180	J	Skær brødet i små stykker.
Rundstykker	400	Se opskrift	160	N	Se opskrift

<sup>1</sup> = tilføj ½ teske olie

<sup>2</sup> = brug bageform

<sup>3</sup> = marinert med krydderier (efter eget ønske)

## ● Opskrifter

### ● Sprød ostehotdog

#### Ingredienser

- 2 pølser
- 2 hotdogbrød
- Revet cheddarost (afhængigt af den ønskede smag)
- Ketchup (efter eget ønske)
- Sennep (efter eget ønske)

#### Forberedelse

1. Forvarm produktet til 180 °C.
  2. Læg pølserne i bakken [5]. Tilbered i 8 minutter på 180 °C. Tag pølserne ud af bakken.
  3. Læg de tilberedte pølser i hotdogbrødene.
  4. Tilsæt den revne cheddarost på pølserne og pølsebrødene.
  5. Læg hotdoggene i bakken igen. Tilbered i 1-2 minutter, indtil osten er smeltet.
  6. Læg hotdoggene på en tallerken, når tilberedningen er færdig.
- Valgfrit: Serveres med ketchup og sennep.

### ● Krydret kylling

#### 📌 INFO:

- Ingrediensernes vægt: 400 g

#### Ingredienser

- 6 kyllingelår
- 1 fed hvidløg
- 1 tsk. sennep
- 3 tsk. sukker
- 2 tsk. chilipulver
- 2 tsk. olivenolie
- Salt og peber (afhængigt af den ønskede smag)

#### Forberedelse

1. Forvarm produktet til 200 °C.
2. Knus hvidløget og blande det med sukker, olivenolie, chilipulver og sennep i en skål.
3. Krydr med salt og peber.
4. Smør kyllingelårene med marinaden, og lad dem stå i 20 minutter.
5. Læg kyllingelårene i bakken [5] og tilbered i 10 minutter.

6. Sæt varmen på 140 °C og tilbered i 10 minutter mere.
7. Når tilberedningen er færdig, serveres kyllingelårene på et fad.

### ● Tærte med champignon, løg og ost

#### 📌 INFO:

- Ingrediensernes vægt: 260 g

#### Ingredienser

- 3 æg
- 2 kopper champignon, skyllet
- 1 rødt løg
- 1 spsk. olivenolie
- 3 spsk. ost, revet
- 1 knivspids salt

#### Forberedelse

1. Pil det røde løg, og skær det i 5 mm tynde skiver. Skyld champignonerne, og skær dem i 5 mm tynde skiver.
  2. Svits løgene og champignonerne på middel varme i en gryde, indtil de er bløde. Tag gryden af varmen og sæt den på et tørt stykke køkkenrulle til afkøling.
  3. Forvarm produktet til 180 °C.
  4. Knæk 3 æg i en røreskål. Pisk grundigt og kraftigt. Tilsæt en knivspids salt.
  5. Brug en varmebestandig bageform og smør den let indvendigt.
  6. Hæld æggene i bageformen, og tilsæt derefter blandingen af løg og champignon. Tilsæt derefter osten.
  7. Læg bageformen i bakken [5] og tilbered i 20 minutter.
- Tilsæt mere ost på toppen af tærten, 5-8 minutter før tilberedningen er færdig, hvis dette ønskes.
8. Tærten er færdig, når du kan stikke en kniv i midten og den kommer ren ud.

## ● Peberfrugter med fyld

### Ingredienser

- 30 g mel
- 1 æg
- 10 ml vand
- 2 spsk. vegetabilsk olie
- 1 tsk. salt
- 1 tsk. peber
- 1 tsk. paprika
- 30 g rasp
- 1 peberfrugt

### Forberedelse

1. Forvarm produktet til 200 °C.
2. Fyld melet i en lille skål.
3. Pisk ægget med vand i en anden lille skål.
4. Bland den vegetabilske oli, salt, peber, paprika og raspen i en anden skål, indtil ingredienserne er blandet godt sammen.
5. Skær peberfrugtens hoved af og fjern kernerne.
6. Skær peberfrugten i 4 stykker, og fjern bunden.
7. Vend den tilskårede peberfrugt i melet.
8. Dyp peberfrugten i de piskede æg.
9. Dyp peberfrugten i raspen, indtil den er helt dækket til.
10. Læg peberfrugten i bakken [5]. Tilbered på hver side i 5 minutter.

## ● Bagt æg med bacon og spinat

- Påkrævet: 4 muffin-former

### Ingredienser

- 2 skiver bacon
- Vegetabilsk olie
- 4 æg
- 4 spsk. mælk
- 20 g spinat
- Revet cheddarost (afhængigt af den ønskede smag)
- Salt og peber (afhængigt af den ønskede smag)

### Forberedelse

1. Forvarm produktet til 200 °C.
2. Læg baconen i bakken [5]. Tilbered på hver side i 2 minutter.

3. Tag baconen ud, skær den i stykker og sæt den til side.
4. Smør muffin-formene med olie.
5. Knæk 1 æg i hver muffin-form. Piske ikke æggene.
6. Tilsæt mælk, spinat og bacon i hver muffin-form.
7. Tilsæt revet cheddarost, salt og peber i hver muffin-form.
8. Læg muffin-formene i bakken. Tilbered i 8 minutter på 160 °C.

## ● Forårsskylling

### Ingredienser

- 400 g forårsskylling
- 2 tsk. olivenolie
- 20 g smør
- 20 g honning
- Salt og peber (afhængigt af den ønskede smag)

### Forberedelse

1. Smør forårsskyllingen med olivenolie, peber og salt. Mariner i 1 time.
2. Forvarm produktet til 200 °C.
3. Smelt smørret og bland det med honningen.
4. Smør forårsskyllingen med smør- og honningblandingen.
5. Læg forårsskyllingen i bakken [5]. Tilbered i 15 minutter på 200 °C.
6. Vend forårsskyllingen om. Tilbered i 15 minutter mere.

## ● Bagt kartoffel

### Ingredienser

- 1 kartoffel (200–300 g)
- 20 g løg
- 40 g bacon
- 1 tsk. olivenolie
- 10 g ost
- 10 g mayonnaise
- Salt og peber (afhængigt af den ønskede smag)

### Forberedelse

1. Vask kartofflen med en børste.
2. Smør kartofflen med olivenolie.
3. Skær baconen og løgene i små stykker.

4. Pak kartofflen ind i staniol, så den ikke brænder på.
5. Læg kartofflen i bakken [5]. Tilbered i 50 minutter på 200 °C.
6. Stik en gaffel i kartofflen. Kartofflen er færdig, når gafflen kan stikkes i og nemt trækkes ud igen.
7. Tag kartofflen ud, og skær den halvvejs over. Den må ikke skæres helt over.
8. Krydr med salt og peber.
9. Fyld kartofflen med bacon, løg og ost.
10. Læg kartofflen i bakken. Tilbered i 10 minutter på 180 °C.
11. Server kartofflen med mayonnaise.

## ● Lille kage

- Påkrævet: 4 små kageforme af papir

### Ingredienser

- 85 g saltet smør
- 85 g flormelis
- 2 æg
- 120 g hvidt hvedemel
- 3 g bagepulver
- 1/8 tsk. salt

### Forberedelse

1. Bland smør og sukker, indtil blandingen er blød og bleg i farven.
2. Pisk ægget sammen med blandingen.
3. Tilsæt mel, bagepulver og salt i blandingen.
4. Hæld blandingen i kageformene.
5. Forvarm produktet til 160 °C.
6. Læg kageformene med blandingen i bakken [5].  
Tilbered i 15 minutter.

## ● Rundstykker

### Ingredienser

- 230 g brødmel
- 1 æg
- 25 g sukker
- 3 g gær
- 100 ml mælk
- 10 g fløde
- 15 g smør

### Forberedelse

1. Pisk æggene og bland dem med melet, sukkeret og gæret.
2. Tilsæt mælk og fløde til dejen. Ælt i 15-20 minutter.
3. Sæt dejen til side i cirka 1 time (indtil den har hævet).
4. Skær dejen i 7 stykker. Ælt i 10-15 minutter.
5. Læg de 7 stykker i bakken [5]. Vent i 30 minutter mere.
6. Tilbered i 10 minutter på 160 °C.
7. Smelt smørret og smør det på rundstykkerne.  
Tilbered i 2 minutter mere.

## ● Fiskefilet

### Ingredienser

- 300 g fiskefilet
- 1 citron
- 2 fed hvidløg
- 1 skalotteløg
- 20 g smør
- Salt og peber (afhængigt af den ønskede smag)

### Forberedelse

1. Krydr fisken med salt og peber.
2. Skær citronen halv over. Skær halvdelen af citronen i skiver, og læg den under fiskefileten.
3. Knus 1 fed hvidløg, skær skalotteløget i skiver og læg dem på fiskefileten.
4. Læg fiskefileten i bakken [5]. Tilbered i 15 minutter på 180 °C.
5. Smelt smørret og tilsæt 1 fed hvidløg.
6. Hæld hvidløgssmørret over fiskefileten.
7. Pres den anden halvdel af citronen over fiskefileten.

## ● Fejlfinding

Fejl	Mulig årsag	Eventuel løsning
Produktet virker ikke.	Produktet er ikke strømforsynet.	Sørg for, at produktet er tilsluttet.
		Se om, at der er strøm i stikkontakten. Dette kan gøre ved, at slutte produktet til en anden stikkontakt.
		Slut produktet til en anden stikkontakt.
Fødevarerne er rå efter tilberedningen eller de tilberedes ujævnt.	Der er for mange fødevarer i produktet.	Tag nogle af fødevarerne ud af produktet og fordel dem jævnt.
	Tilberedningstemperaturen er for lav.	Skru op for tilberedningstemperaturen.
	Fødevarerne vendes ikke regelmæssigt.	Vend fødevarerne mindst en gang halvvejs gennem tilberedningen. For at opnå en ensartet tilberedning, skal fødevarerne rystes/vendes efter ca. en og to tredjedele af den samlede tilberedningstid. Ryst fødevarerne i 5-10 sekunder hver gang. For at opnå en bedre tilberedning, kan du ryste/vende fødevarerne 3 gange i løbet af tilberedningstiden.
Fødevarerne er ikke sprøde.	Nogle fødevarer tilberedes normalt i en frituregryde.	Smør disse fødevarer med olie før tilberedning.
Pommes fritesene tilberedes ikke ordentligt eller de er ikke sprøde.	Du bruger en forkert slags kartofler.	Brug en anden slags kartofler.
	Pommes fritesene blev ikke skyllet, efter de blev skåret i stykker.	Pommes fritesene skal skylles grundigt, når de er blevet skåret i stykker, for at fjerne eventuel stivelse.
	Pommes fritesene blev ikke tørret efter de blev skyllet.	Sørg for, at tørre pommes fritesene efter skylning (f.eks. med køkkenrul).
	Pommes fritesene blev ikke smurt med olie.	Smør pommes fritesene med olie før tilberedning.
	Pommes fritesene er for store.	Skær pommes fritesene i tyndere stykker.
Bakken <b>5</b> kan ikke sættes ind i tilberedningskammeret.	Bakken blev ikke sat i midten.	Hold bakken i den rigtige vinkel, når den sættes i kabinettet.
En hvis røg ryger ud af produktet.	Fedt er dryppet ned i bakken, som fordamper.	Brug mindre olie, når du tilbereder fødevarerne.
		Tilbered fødevarer, der har et mindre fedtindhold.
		Sænk temperaturen eller reducer tilberedningstiden.

## ● Rengøre og pleje produktet

### ⚠ ADVARSEL! RISIKO FOR PERSONSKADER!

- Produktets elektriske dele må ikke nedsænkes i vand eller andre væsker, når det rengøres eller bruges. Produktet må aldrig holdes under rindende vand.
- Produktet skal altid afbrydes fra stikkontakten før rengøring.

### ⚠ BEMÆRK! RISIKO FOR SKADER!

- Produktet må ikke rengøres med slibende eller aggressive rengøringsmidler eller hårde børster.

### 📄 INFO:

- For at holde produktet i ordentligt stand, skal det rengøres grundigt efter hver brug.
- Bakken [5] og risten [11] kan vaskes i opvaskemaskinen.

Del	Rengøring
<ul style="list-style-type: none"><li>■ Produkt og alt tilbehør</li><li>■ Kabinet</li><li>■ Tilberedningskammer [7]</li><li>■ Ledning med stik [9]</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>□ Rengør produktet med en let fugtig klud. Der kan bruges en smule opvaskemiddel, hvis nødvendigt.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>■ Bakke [5]</li><li>■ Rist [11]</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>□ Rengør bakken og risten grundigt i hånden med varmt vand og opvaskemiddel. Hold forsigtigt for oven på kabinettet med den ene hånd.</li><li>□ Hvis der sidder rester fast på risten eller på bunden af bakken, skal du fylde bakken med varmt vand og lidt opvaskemiddel. Sæt risten i skålen og lad begge dele stå i blød i ca. 10 minutter.</li></ul>

- Tør alle delene med et rent viskestykke før brug og før opbevaring.

## ● Opbevaring

- Produktet skal opbevares i dets originale emballage.
- Produktet skal opbevares på et tørt og sikkert sted, uden for børns rækkevidde.

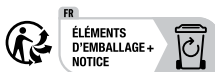
## ● Bortskaffelse

Indpakningen består af miljøvenlige materialer, som De kan bortskaffe over de lokale genbrugssteder.



Bemærk forpackningsmaterialernes mærkning til affaldssorteringen, disse er mærket med forkortelser (a) og numre (b) med følgende betydning: 1-7: kunststoffer / 20-22: papir og pap / 80-98: kompositmaterialer.

### Produkt:



Produktet og tilbehøret og emballagematerialer kan genbruges og er underlagt udvidet producentansvar. De skal bortskaffes separat. Følg de viste mærkater med sorteringsoplysninger, så de bortskaffes på en bedre måde.

Triman-logoet gælder kun for Frankrig.





De får oplyst muligheder til bortskaffelse af det udtjente produkt hos deres lokale myndigheder eller bystyre.



For miljøets skyld, så må produktet aldrig smides ud sammen med husholdningsaffaldet, når det er udtjent, men skal afleveres til en fagmæssig korrekt bortskaffelse. De kan informere Dem vedrørende opsamlingssteder og deres åbningstider hos deres ansvarlige forvaltning.

## ● Forenklet overensstemmelseserklæring fra EU

**CE** CE-mærket viser, at produktet er i overensstemmelse med relevante EU-direktiver, der gælder for dette produkt.

## ● Garanti

Produktet er fremstillet efter strenge kvalitetsretningslinjer, og det er set grundt efter inden levering. I tilfælde af fejl i materialer eller fremstilling, du juridiske rettigheder over for forhandleren af dette produkt. Dine juridiske rettigheder er på ingen måde begrænset af vores garanti, der er beskrevet nedenfor.

Garantien til dette produkt er 3 år fra købsdatoen. Garantiperioden starter på købsdatoen. Behold den originale kvittering på et sikkert sted, da dette dokument påkræves som købsbevis.

Hvis et nyt produkt har skader eller mangler, skal dette anmeldes med det samme efter udpakning af produktet.

Hvis der inden for 3 år fra købsdatoen af for dette produkt opstår en materiale- eller fabrikationsfejl, bliver produktet repareret eller erstattet – efter vores valg – af os uden omkostninger for dem. Garantiperioden forlænges ikke, hvis garantien bruges. Dette gælder også udskiftede og reparerede dele.

Denne garanti bortfalder, hvis produktet beskadiges, eller hvis det bruges eller vedligeholdes forkert.

Garantien dækker fejl i materialer og fremstilling. Denne garanti dækker ikke produktdele, som er udsat for normalt slid og derfor kan betragtes som normale sliddele (f.eks. batterier, genopladelige batterier, rør, patroner) eller ved skader på skrøbelige dele; f.eks. kontakter eller dele, som er fremstillet af glas.

## ● Afvikling af garantisager

For at sikre hurtig behandling af din sag, skal du overholde følgende instruktioner:

Sørg for at have den originale salgskvittering og varenummeret (IAN 416127\_2210) klar, da disse skal bruges som købsbevis.

Varenummeret findes på mærkepladen, en indgravering på produktet, på forsiden af brugsvejledningen (nederst til venstre), eller på et klistermærke på bagsiden eller på bunden af produktet.

Hvis der opstår funktionsfejl eller andre fejl, skal du kontakte nedenstående serviceafdeling enten via telefon eller e-mail.

Hvis produktet registreres som defekt, kan det returneres gratis til serviceadressen, som du får oplyst. Sørg for at vedlægge købsbeviset (salgskvittering) og en kort, skriftlig beskrivelse, der beskriver defekten og hvornår den opstod.












## ● Service

**(DK) Service Danmark**  
Tel.: 80253972  
E-Mail: owim@lidl.dk

<b>Avvertenze e simboli utilizzati</b> .....	Pagina 152
<b>Introduzione</b> .....	Pagina 152
Destinazione d'uso .....	Pagina 152
Contenuto dell'imballaggio .....	Pagina 153
Descrizione componenti .....	Pagina 153
Specifiche tecniche .....	Pagina 153
<b>Avvertenze di sicurezza</b> .....	Pagina 153
<b>Prima del primo utilizzo</b> .....	Pagina 156
Disimballaggio e pulizia generica .....	Pagina 156
<b>Utilizzo</b> .....	Pagina 156
Funzionamento .....	Pagina 156
Annullamento del processo di cottura .....	Pagina 157
<b>Tabella di cottura</b> .....	Pagina 158
<b>Ricette</b> .....	Pagina 160
Hot dog al formaggio croccante .....	Pagina 160
Pollo piccante .....	Pagina 160
Tortino di funghi, cipolle e formaggio .....	Pagina 160
Anelli di peperoni .....	Pagina 161
Uova al forno con bacon e spinaci .....	Pagina 161
Polletto .....	Pagina 161
Patata al cartoccio .....	Pagina 161
Tortino .....	Pagina 162
Panini .....	Pagina 162
Filetti di pesce .....	Pagina 162
<b>Risoluzione dei problemi</b> .....	Pagina 163
<b>Pulizia e manutenzione</b> .....	Pagina 164
<b>Conservazione</b> .....	Pagina 164
<b>Smaltimento</b> .....	Pagina 165
<b>Dichiarazione di conformità CE semplificata</b> .....	Pagina 165
<b>Garanzia</b> .....	Pagina 165
Richieste di intervento in garanzia .....	Pagina 166
Assistenza .....	Pagina 166

## Avvertenze e simboli utilizzati

In questo manuale e/o sull'imballaggio sono utilizzati i seguenti simboli.

	<p><b>PERICOLO!</b> Questo simbolo in combinazione con la parola "Pericolo" indica una situazione con un alto livello di rischio che può causare gravi infortuni o morte.</p>		<p><b>Avvertenza! Pericolo di ustione!</b> Questo simbolo indica una superficie calda e il rischio di ustione.</p>
	<p><b>AVVERTENZA!</b> Questo simbolo, in combinazione con la parola "Avvertenza" indica un pericolo di media entità che può causare infortuni gravi o morte.</p>		<p>Idoneo per alimenti! Questo prodotto non ha effetti negativi sul gusto o l'odore degli alimenti utilizzati.</p>
			<p>Corrente alternata/tensione</p>
	<p><b>ATTENZIONE!</b> Questo simbolo, in combinazione con la dicitura "Attenzione", indica un pericolo a basso rischio che, se non prevenuto, potrebbe causare lesioni lievi o moderate.</p>		<p>Questo simbolo in combinazione con "Info" segnala ulteriori informazioni utili.</p>
	<p><b>AVVISO!</b> Segnala una situazione che può causare potenziali danni alle proprietà/al prodotto.</p>		<p>La padella e la griglia sono idonee per la lavastoviglie.</p>
	<p>Non lasciare mai i bambini incustoditi con il materiale di imballaggio o il prodotto.</p>		<p>Informazioni relative alla sicurezza e altre note Istruzioni per l'uso.</p>

## FRIGGITRICE AD ARIA CALDA

### ● Introduzione

Grazie per avere acquistato questa FRIGGITRICE AD ARIA CALDA, che di seguito sarà denominata "il prodotto".

Questo è un prodotto di alta qualità. Il manuale di istruzioni è parte integrante del prodotto e contiene informazioni importanti sull'uso, la sicurezza e lo smaltimento. Prima dell'uso, familiarizzarsi con il prodotto, le istruzioni e le avvertenze di sicurezza. Pertanto, leggere attentamente le istruzioni e le avvertenze riportate di seguito.

Il prodotto deve essere utilizzato esclusivamente come descritto e per gli scopi specificati. Conservare questo manuale in un luogo sicuro. In caso di cessione del prodotto a terzi, allegare anche tutta la documentazione.

### ● Destinazione d'uso

Questo prodotto è progettato per la preparazione di alimenti che richiedono un'alta temperatura di cottura e che altrimenti dovrebbero essere fritti. Il prodotto è destinato esclusivamente alla preparazione di alimenti.

Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico. Non è destinato all'uso commerciale.

Utilizzare il prodotto solo in climi moderati.

Qualsiasi altro utilizzo non indicato in queste istruzioni può causare danni al prodotto o esporre l'utente al rischio di gravi infortuni.



Il produttore non si assume alcuna responsabilità per danni causati da un uso improprio.

## ● **Contenuto dell'imballaggio**

1× Friggitrice ad aria calda

1× Manuale istruzioni

## ● **Descrizione componenti**

- 1 Manopola di regolazione della temperatura
- 2 Manopola del timer
- 3 Indicatore di cottura 
- 4 Indicatore di funzionamento 
- 5 Padella
- 6 Impugnatura
- 7 Camera di cottura
- 8 Apertura di ventilazione
- 9 Cavo di alimentazione con spina
- 10 Linea di riempimento **MAX**
- 11 Griglia

## ● **Specifiche tecniche**

Tensione di ingresso: 220-240 V~,  
50/60 Hz

Classe di protezione: I

Uscita: 1.000 W

Temperatura di cottura: da 80 a 200 °C

Tempo di cottura: da 1 a 30 minuti



## **Avvertenze di sicurezza**

**PRIMA DI UTILIZZARE IL  
PRODOTTO, SI PREGA DI  
FAMILIARIZZARE CON TUTTE LE  
INFORMAZIONI DI SICUREZZA  
E LE ISTRUZIONI PER L'USO!**

I danni derivanti dal mancato rispetto di queste istruzioni non sono coperti da garanzia!

Il costruttore declina ogni responsabilità per danni consequenziali! Il costruttore declina ogni responsabilità per danni materiali o lesioni personali causati da un utilizzo errato o dal mancato rispetto delle istruzioni di sicurezza!



## **⚠ PERICOLO DI MORTE O INFORTUNI PER NEONATI E BAMBINI!**

- Non lasciare mai i bambini incustoditi con il materiale di imballaggio. Il materiale di imballaggio costituisce un pericolo di soffocamento. I bambini spesso sottovalutano i pericoli. Tenere sempre i bambini lontani dal prodotto e dal materiale di imballaggio.
- Questo prodotto può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e da individui con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure privi di esperienza o conoscenza del prodotto solo se supervisionati o istruiti sull'uso sicuro del prodotto e consapevoli di tutti i rischi connessi.

- Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere svolte dai bambini, a meno che non abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati da un adulto.
- Il prodotto e il cavo di alimentazione devono essere tenuti fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.
- Non permettere ai bambini di giocare con il prodotto.
- I bambini non sono consapevoli dei pericoli associati alla manipolazione dei prodotti elettrici. Non lasciare mai i bambini incustoditi con il prodotto.

### **⚠ AVVERTENZA! RISCHIO DI SCOSSA ELETTRICA!**

- Non tentare mai di riparare il prodotto da soli. In caso di malfunzionamento, le riparazioni devono essere eseguite solo da personale qualificato.
- Non immergere l'unità principale in acqua o altri liquidi. Non tenere mai il prodotto sotto l'acqua corrente.
- Non usare mai il prodotto se è danneggiato. In caso di danni, scollegare il prodotto dall'alimentazione e contattare il rivenditore.
- Non installare il prodotto vicino a un lavandino o zone umide.
- Prima di collegare il prodotto all'alimentazione, verificare che la tensione e la corrente nominale corrispondano ai dettagli dell'alimentazione riportati sulla targhetta del prodotto.
- Collegare il prodotto solo a una presa provvista di messa a terra. Assicurarsi sempre che la spina sia inserita correttamente nella presa elettrica.
- Per evitare di danneggiare il cavo di alimentazione, fare attenzione a non schiacciarlo, piegarlo o sfregarlo su spigoli vivi. Tenerlo lontano da superfici calde e fiamme libere.
- Stendere il cavo in modo che non sia possibile tirarlo per errore o inciampare.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio assistenza o da persone similmente qualificate per evitare rischi.

- Tirare la spina e non il cavo per scollegare il prodotto dalla presa elettrica.
- Non avvolgere il cavo di alimentazione attorno al prodotto. Collegare il prodotto a una presa elettrica facilmente accessibile, in modo da poterlo scollegare subito in caso di emergenza.
- Questo prodotto non è progettato per l'uso con timer esterni o sistemi di telecomando separati.
- Non utilizzare il prodotto con le mani bagnate. Non toccare il prodotto con le mani bagnate.



**ATTENZIONE!  
PERICOLO DI  
INFORTUNI!**

- Fare stare i bambini e gli animali domestici lontani dal prodotto mentre è in funzione o si sta raffreddando. Le parti accessibili sono calde.
- Non toccare mai l'interno del prodotto mentre è in funzione o è ancora caldo.
- Non utilizzare il prodotto con liquidi bollenti o grassi riscaldati.
- Durante il funzionamento dalle aperture di uscita dell'aria fuoriesce vapore caldo. Tenere le mani e la faccia a distanza

di sicurezza dal vapore e dalle aperture di uscita dell'aria.

- Quando si apre il prodotto potrebbe sollevarsi del vapore caldo.
- Utilizzare sempre il prodotto su una superficie stabile, pulita, asciutta e resistente al calore.
- Lasciare raffreddare il prodotto prima di utilizzarlo in un luogo diverso.

**⚠ AVVERTENZA! RISCHIO DI INCENDIO!**

- Non mettere il prodotto vicino a materiali infiammabili, ad esempio tende o tovaglie.
- Per prevenire il surriscaldamento, non coprire il prodotto mentre è in funzione.
- In caso di fumo o rumori anomali, scollegare subito l'apparecchio dalla presa di corrente. Fare ispezionare il prodotto da un tecnico prima di continuare a utilizzarlo.
- Se si sviluppano fiamme, togliere innanzitutto la spina dalla presa elettrica o scollegare il prodotto dalla rete di alimentazione prima di adottare le misure antincendio appropriate.

- Non coprire le aperture di ventilazione del prodotto. Assicurarsi che il prodotto disponga di una ventilazione sufficiente. Non mettere il prodotto in un armadio.
- Non mettere nulla sopra al prodotto.
- Lasciare almeno 10 cm di spazio in tutte le direzioni intorno al prodotto per garantire una ventilazione sufficiente.
- Non installare il prodotto subito sotto una presa elettrica.
- Non riempire il contenitore direttamente con olio.
- Mettere tutti gli ingredienti nella padella per evitare il contatto con gli elementi riscaldanti.
- Non lasciare il prodotto incustodito mentre è in funzione.

### **⚠ AVVISO! RISCHIO DI DANNI!**

- Non installare il prodotto su piastre calde (fornelli a gas, elettrici, a carbone, ecc.).
- Non esporre il prodotto a gocciolamenti o spruzzi d'acqua.
- Scollegare il prodotto dalla presa elettrica quando non è in uso o prima di pulirlo.

### **● Prima del primo utilizzo**

#### **● Disimballaggio e pulizia generica**

1. Estrarre il prodotto dalla confezione e rimuovere tutti i materiali di imballaggio e le pellicole in plastica.
2. Verificare che siano presenti tutti i componenti elencati alla sezione "Contenuto della confezione".
3. Verificare che il prodotto e tutti i componenti siano in buone condizioni. Se presentano danni o difetti, non usare il prodotto ma seguire le procedure riportate alla sezione "Garanzia".
4. Al primo utilizzo, azionare il prodotto con la padella vuota [5] (senza alimenti) per circa 10-15 minuti a 200 °C, in modo da eliminare i residui di produzione. Verificare che la ventilazione sia sufficiente.
5. Al primo utilizzo, pulire il prodotto come indicato alla sezione "Pulizia".

### **● Utilizzo**

#### **● Funzionamento**

#### **⚠ ATTENZIONE! PERICOLO DI INFORTUNI!**



- Fare attenzione quando si estraggono gli alimenti cotti perché il recipiente potrebbe contenere liquidi caldi che potrebbero fuoriuscire accidentalmente.

#### **⚠ AVVISO! RISCHIO DI DANNI!**

- Non toccare mai la padella con oggetti affilati. Il rivestimento potrebbe subire danni.
- Non toccare mai la padella e la griglia con oggetti affilati. Il rivestimento potrebbe subire danni.
- Non mettere più di 400 g di alimenti e utensili di cottura (es. teglia) nella padella. Il prodotto potrebbe subire danni.
- Non versare liquidi (es. olio o acqua) nella padella. Il prodotto potrebbe non funzionare correttamente.

## **i** INFO:

- È possibile rimuovere la padella [5] in qualsiasi momento, anche durante la cottura.
  - L'elemento riscaldante e la ventola si spengono quando si rimuove la padella.
  - Dopo avere reinserito la padella, il prodotto ritorna automaticamente alla modalità di funzionamento precedente.
- Grandi quantità di alimenti richiedono generalmente un tempo di cottura maggiore rispetto a piccole quantità.
- Consultare la sezione "Tabella di cottura" (disponibile online) per sapere quali alimenti devono essere smossi/girati durante la cottura.
- Per una cottura omogenea, smuovere/girare gli alimenti dopo circa uno e due terzi del tempo di cottura totale. Smuovere gli alimenti per 5-10 secondi ogni volta.
- Per una cottura ottimale, è possibile smuovere/girare gli alimenti 3 volte durante il tempo di cottura. Se si ha difficoltà a smuovere/girare gli alimenti, utilizzare un supporto (es. cucchiaino).
- Non è necessaria nessuna azione da parte degli utenti per far passare il prodotto tra 50 e 60 Hz. Il prodotto si adatta sia a 50 che a 60 Hz.
- Non riempire eccessivamente il prodotto. Non riempire la padella oltre l'indicatore **MAX**. Ciò è importante affinché né gli alimenti né gli eventuali contenitori (ad esempio teglia) vengano a contatto diretto con l'elemento riscaldante.
- La spia verde si accende e si spegne a intermittenza durante la cottura per indicare il mantenimento della temperatura impostata.
- Per risultati ottimali, preriscaldare il prodotto per 3 minuti alla temperatura desiderata prima della cottura.
- Prima di ogni utilizzo, controllare che il prodotto non presenti danni visibili.

1. Collegare il prodotto a una presa di rete adatta.
2. Mettere la griglia [11] orizzontalmente e senza premere nella padella [5]. Quindi inserire la padella nella camera di cottura [7].
3. Ruotare la manopola di regolazione della temperatura [1] per selezionare la temperatura desiderata.
4. Ruotare la manopola del timer [2] per selezionare il tempo di cottura. L'indicatore di alimentazione  [4] diventa rosso. Il prodotto è in funzione e si riscalda fino alla temperatura impostata.
5. Quando la camera di cottura [7] raggiunge la temperatura impostata, la spia di cottura  [3] diventa verde.
6. Estrarre la padella [5] dal prodotto facendo delicatamente pressione con una mano contro la parte superiore dell'alloggiamento e tirando con l'altra mano l'impugnatura [6] della padella.
7. Riempire la padella di alimenti. Non riempire oltre la linea di riempimento **MAX** [10] (all'interno della padella).
8. Reinserire la padella nella camera di cottura.
9. Dopo 1/3 e 2/3 del tempo di cottura impostato, rimuovere la padella dalla camera di cottura tenendola per l'impugnatura e smuovere/girare con attenzione gli alimenti. Quindi reinserire la padella nel prodotto.
10. Una volta trascorso il tempo di cottura, rimuovere la padella dal prodotto per l'impugnatura e rimuovere gli alimenti dalla padella versandoli o utilizzando un utensile da cucina appropriato (ad esempio pinze o spatola di legno).

## ● Annullamento del processo di cottura

- Ruotare la manopola del timer [2] sulla posizione **OFF**. L'elemento riscaldante e la ventola si spengono.
- L'elemento riscaldante e la ventola si spengono anche quando si rimuove la padella [5] dalla camera di cottura [7].



## ● Tabella di cottura

### ❗ INFO:

- Per evitare di prolungare il tempo di cottura, gli alimenti non devono essere troppo spessi.
- L'altezza della teglia o del piatto da forno non deve superare la linea di riempimento **MAX** 10 all'interno della padella 5.

- Controllare periodicamente gli alimenti finché non sono cotti o hanno raggiunto il livello di doratura desiderato. Il tempo di cottura effettivo potrebbe essere più breve o più lungo di quello indicato nelle ricette.

Alimento	Quantità consigliata (g)	Tempo di cottura (minuti)	Temp. (°C)	Smuovere/girare gli alimenti	Preparazione
----------	--------------------------	---------------------------	------------	------------------------------	--------------

### **Patate e patatine fritte**

Patatine surgelate (sottili)	200-400	22-24	200	S	
Patatine surgelate (spesse)	200-400	22-24	200	S	
Patatine fatte in casa <sup>1</sup> (8 × 8 mm)	200-400	18-22	180	S	Pelare le patate e tagliarle a strisce.
Spicchi di patate fatti in casa <sup>1</sup>	300-400	20-24	180	S	Pelare le patate e tagliarle a spicchi.
Cubetti di patate fatti in casa <sup>1</sup>	300-400	18-22	180	S	Pelare le patate e tagliarle a cubetti.

### **Carne e pollame**

Bistecca <sup>3</sup>	100-300	6-10	180	S	
Costoletta di agnello <sup>3</sup>	100-300	10-14	180	S	
Hamburger <sup>3</sup>	100-300	7-14	180	S	
Salsiccia <sup>3</sup>	100-300	8-10	180	S	
Cosce di pollo <sup>3</sup>	100-400	20-30	200	S	
Petto di pollo <sup>3</sup>	100-300	10-15	180	S	
Polletto <sup>1,3</sup>	400	30	200	S	Vedere ricetta

<sup>1</sup> = aggiungere ½ cucchiaino di olio

<sup>2</sup> = utilizzare una teglia

<sup>3</sup> = marinare con salsa (a seconda dei gusti)

Alimento	Quantità consigliata (g)	Tempo di cottura (minuti)	Temp. (°C)	Smuovere/girare gli alimenti	Preparazione
----------	--------------------------	---------------------------	------------	------------------------------	--------------

### Pesce e frutti di mare

Gamberetti <sup>3</sup>	100-400	15	180	S	
Filetto di salmone <sup>1,3</sup>	100-300	10-12	180	N	
Capelano <sup>1,3</sup>	150	8-10	180	S	
Filetto di merluzzo <sup>1,3</sup>	100-300	12-15	180	N	

### Verdure

Gombo <sup>1</sup>	100	10	160	N	Tagliare la cima e tagliare a metà.
Asparagi <sup>1</sup>	100-300	6-10	180	N	Tagliare a metà.
Mais <sup>1</sup>	200-400	6-9	200	S	Sbucciare il mais
Peperoni <sup>1</sup>	200-400	10	200	S	Tagliare le estremità e togliere i semi. Tagliare in 2-4 pezzi.

### Snack

Samosa	100-300	12-15	200	S	
Chicken nugget surgelati	100-400	12-15	200	S	
Bastoncini di pesce surgelati	100-300	6-10	200	S	
Snack al formaggio impanati surgelati	100-400	8-12	180	S	

### Cottura al forno

Tortini <sup>2</sup>	2×50-4×50	15	160	N	Vedere ricetta
Sandwich	1 porzione	4-6	180	S	
Crostini <sup>3</sup>	300	6-10	180	S	Tagliare il pane a pezzetti.
Panini	400	Vedere ricetta	160	N	Vedere ricetta

<sup>1</sup> = aggiungere ½ cucchiaino di olio

<sup>2</sup> = utilizzare una teglia

<sup>3</sup> = marinare con salsa (a seconda dei gusti)

## ● **Ricette**

### ● **Hot dog al formaggio croccante**

#### **Ingredienti**

- 2 salsicce
- 2 pane per hot dog
- Formaggio cheddar grattugiato (a seconda dei gusti)
- (Facoltativo) Ketchup
- (Facoltativo) Senape

#### **Preparazione**

1. Preriscaldare il prodotto a 180 °C.
  2. Mettere le salsicce nella padella **5**. Cuocere per 8 minuti a 180 °C. Togliere le salsicce dalla padella.
  3. Mettere le salsicce cotte nei panini per hot dog.
  4. Aggiungere il formaggio cheddar grattugiato sulle salsicce e sui panini.
  5. Mettere nuovamente gli hot dog nella padella. Cuocere per 1 o 2 minuti finché il formaggio non si è sciolto.
  6. Al termine della cottura, mettere l'hot dog su un piatto.
- Facoltativo: servire con ketchup e senape.

### ● **Pollo piccante**

#### **INFO:**

- Peso degli ingredienti: 400 g

#### **Ingredienti**

- 6 cosce di pollo
- 1 testa d'aglio
- 1 cucchiaino di senape
- 3 cucchiaini di zucchero
- 2 cucchiaini di peperoncino in polvere
- 2 cucchiaini di olio di oliva
- Pepe e sale (a seconda dei gusti)

#### **Preparazione**

1. Preriscaldare il prodotto a 200 °C.
2. In una ciotola, schiacciare l'aglio e mescolare con zucchero, olio d'oliva, peperoncino in polvere e senape.
3. Aggiungere sale e pepe.

4. Massaggiare le cosce di pollo con la marinata e lasciare riposare per 20 minuti.
5. Mettere le cosce di pollo nella padella **5** e cuocere per 10 minuti.
6. Regolare il calore a 140 °C e cuocere per altri 10 minuti.
7. Al termine della cottura, mettere le cosce di pollo su un piatto e servire.

### ● **Tortino di funghi, cipolle e formaggio**

#### **INFO:**

- Peso degli ingredienti: 260 g

#### **Ingredienti**

- 3 uova
- 2 tazze di funghi, puliti
- 1 cipolla rossa
- 1 cucchiaino di olio di oliva
- 3 cucchiaini di formaggio grattugiato
- 1 presa di sale

#### **Preparazione**

1. Pelare e tagliare la cipolla rossa in fettine da 5 mm di spessore. Pulire i funghi e tagliarli in fettine da 5 mm di spessore.
  2. In una ciotola soffriggere con olio d'oliva le cipolle e i funghi a fuoco medio finché sono teneri. Togliere dal fuoco e mettere su un canovaccio asciutto a raffreddare.
  3. Preriscaldare il prodotto a 180 °C.
  4. In una ciotola, rompere 3 uova. Sbattere accuratamente e vigorosamente. Aggiungere un pizzico di sale.
  5. Rivestire l'interno e il fondo di una teglia resistente al calore con un leggero strato di spray per cottura.
  6. Versare le uova nella teglia, quindi aggiungere il composto di cipolle e funghi e infine il formaggio.
  7. Mettere la teglia nella padella **5** e cuocere per 20 minuti.
- 5-8 minuti prima del termine della cottura, aggiungere altro formaggio sopra il tortino, se desiderato.

8. Il tortino è cotto quando si infila un coltello al centro ed esce pulito.

## ● Anelli di peperoni

### Ingredienti

- 30 g di farina
- 1 uovo
- 10 ml di acqua
- 2 cucchiaini di olio vegetale
- 1 cucchiaino di sale
- 1 cucchiaino di pepe
- 1 cucchiaino di paprika
- 30 g di pane grattugiato
- 1 peperone

### Preparazione

1. Preriscaldare il prodotto a 200 °C.
2. Mettere la farina in una ciotola.
3. Sbattere le uova con l'acqua in un'altra ciotola.
4. Aggiungere olio vegetale, sale, pepe, paprika e pangrattato in un'altra ciotola finché gli ingredienti non sono perfettamente amalgamati.
5. Tagliare la cima del peperone e togliere i semi.
6. Affettare il peperone in 4 pezzi e rimuovere il fondo.
7. Infarinare le fette di peperone.
8. Passare il peperone nell'uovo sbattuto.
9. Passare il peperone nel pangrattato finché non è completamente ricoperto dal composto.
10. Mettere il peperone nella padella [5]. Cuocere per 5 minuti su entrambi i lati.

## ● Uova al forno con bacon e spinaci

- Occorrente: 4 pirottini

### Ingredienti

- 2 bacon a fette
- Olio vegetale
- 4 uova
- 4 cucchiaini di latte
- 20 g di spinaci
- Formaggio cheddar grattugiato (a seconda dei gusti)
- Pepe e sale (a seconda dei gusti)

## Preparazione

1. Preriscaldare il prodotto a 200 °C.
2. Mettere il bacon nella padella [5]. Cuocere per 2 minuti su entrambi i lati.
3. Togliere il bacon, tagliarlo a pezzi e metterlo da parte.
4. Ungere i pirottini con olio.
5. Rompere 1 uovo in ogni pirottino. Non sbattere le uova.
6. Aggiungere latte, spinaci e bacon in ogni pirottino.
7. Aggiungere formaggio cheddar grattugiato, sale e pepe in ogni pirottino.
8. Mettere i pirottini nella padella. Cuocere per 8 minuti a 160 °C.

## ● Polletto

### Ingredienti

- 400 g di polletto
- 2 cucchiaini di olio di oliva
- 20 g di burro
- 20 g di miele
- Pepe e sale (a seconda dei gusti)

### Preparazione

1. Massaggiare il polletto con olio d'oliva, pepe e sale. Fare marinare per 1 ora.
2. Preriscaldare il prodotto a 200 °C.
3. Fare sciogliere il burro e mescolarlo con il miele.
4. Massaggiare il polletto con il composto di burro e miele.
5. Mettere il polletto nella padella [5]. Cuocere per 15 minuti a 200 °C.
6. Girare il polletto. Cuocere per altri 15 minuti.

## ● Patata al cartoccio

### Ingredienti

- 1 patata (200-300 g)
- 20 g di cipolla
- 40 g di bacon
- 1 cucchiaino di olio di oliva
- 10 g di formaggio
- 10 g di maionese
- Pepe e sale (a seconda dei gusti)

## Preparazione

1. Pulire la patata con una spazzola.
2. Massaggiare la patata con olio d'oliva.
3. Tagliare a pezzetti il bacon e la cipolla.
4. Avvolgere la patata con un foglio di alluminio.
5. Mettere la patata nella padella [5]. Cuocere per 50 minuti a 200 °C.
6. Infilzare la patata con una forchetta. La patata è cotta se la forchetta può essere infilata ed estratta con facilità.
7. Togliere la patata dalla padella e inciderla a metà. Non tagliarla completamente a metà.
8. Condire con sale e pepe.
9. Mettere il bacon, la cipolla e il formaggio nella patata.
10. Rimettere la patata nella padella. Cuocere per 10 minuti a 180 °C.
11. Servire la patata con la maionese.

## ● Tortino

- Occorrente: 4 stampini di carta per cupcake

### Ingredienti

- 85 g di burro salato
- 85 g di zucchero di canna
- 2 uova
- 120 g di farina
- 3 g di lievito in polvere
- 1/8 cucchiaino di sale

### Preparazione

1. Mischiare il burro e lo zucchero finché il composto non risulta morbido e di colore chiaro.
2. Sbattere le uova con il composto.
3. Aggiungere farina, lievito e sale al composto.
4. Versare il composto negli stampini di carta.
5. Preriscaldare il prodotto a 160 °C.
6. Mettere gli stampini di carta con il composto nella padella [5].  
Cuocere per 15 minuti.

## ● Panini

### Ingredienti

- 230 g di farina per panificazione
- 1 uovo
- 25 g di zucchero
- 3 g di lievito
- 100 ml di latte
- 10 g di panna
- 15 g di burro

### Preparazione

1. Sbattere le uova e mischiarle con farina, zucchero e lievito.
2. Aggiungere il latte e la panna all'impasto. Impastare per 15-20 minuti.
3. Lasciare riposare per circa 1 ora (finché le dimensioni dell'impasto non sono raddoppiate).
4. Tagliare l'impasto in 7 pezzi. Impastare per 10-15 minuti.
5. Mettere i 7 pezzi nella padella [5]. Lasciare riposare per altri 30 minuti.
6. Cuocere per 10 minuti a 160 °C.
7. Sciogliere il burro e spennellarlo sui panini. Fare cuocere per altri 2 minuti.

## ● Filetti di pesce

### Ingredienti

- 300 g di filetti di pesce
- 1 limone
- 2 teste d'aglio
- 1 scalogno
- 20 g di burro
- Pepe e sale (a seconda dei gusti)

### Preparazione

1. Condire il pesce con sale e pepe.
2. Tagliare il limone a metà. Affettare una metà del limone e mettere le fette sotto i filetti di pesce.
3. Schiacciare 1 spicchio d'aglio, affettare lo scalogno e metterli sul filetto di pesce.
4. Mettere il filetto di pesce nella padella [5].  
Cuocere per 15 minuti a 180 °C.
5. Sciogliere il burro e aggiungere una testa d'aglio.
6. Versare il burro all'aglio sul filetto di pesce.
7. Spremere l'altra metà del limone sul filetto di pesce.

## ● Risoluzione dei problemi

Errore	Possibile causa	Soluzione
Non funziona.	Alimentazione assente.	Assicurarsi che il prodotto sia collegato alla presa elettrica.
		Assicurarsi che la presa elettrica sia funzionante collegando un altro dispositivo elettrico.
		Collegare il prodotto a un'altra presa elettrica.
Alimenti troppo crudi o cotti in modo non uniforme.	Troppi alimenti.	Ridurre le quantità di alimenti e disporli in modo omogeneo.
	La temperatura di cottura è troppo bassa.	Aumentare la temperatura di cottura.
	Gli alimenti non sono stati smossi a intervalli regolari.	Smuovere gli alimenti almeno una volta durante la prima metà della cottura. Per una cottura omogenea, smuovere/girare gli alimenti dopo circa uno e due terzi del tempo di cottura totale. Smuovere gli alimenti per 5-10 secondi ogni volta. Per una cottura ottimale, è possibile smuovere/girare gli alimenti 3 volte durante il tempo di cottura.
Gli alimenti non sono croccanti.	Alcuni alimenti vengono tradizionalmente preparati nella friggitrice.	Tamponare questi alimenti con olio prima della cottura.
Le patatine non sono cotte o croccanti.	Tipo di patata errato.	Utilizzare un altro tipo di patata.
	Le patatine non sono state sciacquate dopo il taglio.	Sciacquare accuratamente le patatine dopo il taglio per rimuovere l'amido.
	Le patatine non sono state asciugate dopo il risciacquo.	Asciugare le patatine dopo il risciacquo (ad esempio con tovaglioli di carta).
	Le patatine non sono state tamponate con olio.	Tamponare le patatine con un po' d'olio prima di cuocerle.
	Le patatine sono troppo grandi.	Tagliare le patatine in pezzi più piccoli o più sottili.
La padella <b>5</b> non si inserisce nella camera di cottura.	La padella non è stata inserita al centro.	Inserire la padella ad angolo retto nell'alloggiamento.
Dal prodotto esce continuamente del fumo bianco.	Nella padella è gocciolato del grasso che si sta vaporizzando.	Utilizzare meno olio nelle preparazioni.
		Preparare i pasti con meno grassi.
		Ridurre la temperatura o il tempo di cottura.

## ● **Pulizia e manutenzione**

### **⚠️ AVVERTENZA! PERICOLO DI INFORTUNI!**

- Non immergere il prodotto in acqua o altri liquidi durante l'uso o la pulizia. Non tenere mai il prodotto sotto l'acqua corrente.
- Scollegare sempre il prodotto dalla presa di corrente prima di pulirlo.

### **⚠️ AVVISO! RISCHIO DI DANNI!**

- Non utilizzare detergenti abrasivi, aggressivi o spazzole dure per pulire il prodotto.

### **📘 INFO:**

- Per preservare la funzionalità e l'aspetto del prodotto, è necessario pulirlo accuratamente dopo ogni utilizzo.
- La padella **[5]** e la griglia **[11]** sono idonee per la lavastoviglie.

Parte	Pulizia
<ul style="list-style-type: none"><li>■ Prodotto e accessori</li><li>■ Alloggiamento.</li><li>■ Camera di cottura <b>[7]</b></li><li>■ Cavo di alimentazione con spina <b>[9]</b></li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>□ Pulire il prodotto con un panno leggermente umido. È possibile utilizzare un po' di detergente per stoviglie, se necessario.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>■ Padella <b>[5]</b></li><li>■ Griglia <b>[11]</b></li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>□ Pulire accuratamente a mano la padella e la griglia con acqua calda e detergente per stoviglie. Tenere in posizione la parte superiore dell'alloggiamento del prodotto con una mano.</li><li>□ In caso di residui attaccati alla griglia o al fondo della padella, riempire la padella con acqua calda e un po' di detergente per stoviglie. Mettere la griglia nella padella e lasciare a mollo per circa 10 minuti.</li></ul>

- Asciugare tutte le parti strofinandole con un panno asciutto prima di continuare a utilizzarle o riportarle.

## ● **Conservazione**

- Conservare il prodotto nella confezione originale quando non è in uso.
- Riporre il prodotto in un luogo asciutto e sicuro, fuori dalla portata dei bambini.

## ● **Smaltimento**

L'imballaggio è composto da materiali ecologici che possono essere smaltiti presso i siti di raccolta locali per il riciclo.



Osservare l'identificazione dei materiali di imballaggio per lo smaltimento differenziato, i quali sono contrassegnati da abbreviazioni (a) e da numeri (b) con il seguente significato: 1-7: plastiche / 20-22: carta e cartone / 80-98: materiali compositi.

### **Prodotto:**



Il prodotto, i suoi accessori e i materiali di imballaggio sono riciclabili e soggetti alla responsabilità estesa del produttore.

Per un migliore trattamento dei rifiuti, smaltirli separatamente seguendo i diversi simboli della raccolta differenziata.

Il logo Triman è valido solamente per la Francia.



È possibile informarsi circa le possibilità di smaltimento del prodotto usato presso l'amministrazione comunale o cittadina.



Per questioni di tutela ambientale non gettare il prodotto usato tra i rifiuti domestici, ma provvedere invece al suo corretto smaltimento. Presso l'amministrazione competente è possibile ricevere informazioni circa i siti di raccolta e i relativi orari di apertura.

## ● **Dichiarazione di conformità CE semplificata**



Il simbolo CE indica che il prodotto è conforme alle direttive UE pertinenti applicabili.

## ● **Garanzia**

Questo prodotto è stato fabbricato secondo severe direttive sulla qualità ed è stato meticolosamente ispezionato prima della consegna. In caso di difetti di materiali o fabbricazione, è possibile rivalersi legalmente sul rivenditore del prodotto. I propri diritti legali non sono limitati in alcun modo dalla presente garanzia.

La garanzia di questo prodotto è valida per 3 anni dalla data di acquisto. Il periodo di garanzia ha inizio dalla data di acquisto. Conservare lo scontrino originale in un luogo sicuro perché tale documento è richiesto come prova di acquisto.

Eventuali danni o difetti già presenti al momento dell'acquisto devono essere segnalati immediatamente dopo il disimballaggio del prodotto.

Se il prodotto mostra difetti di materiali o fabbricazione entro 3 anni dalla data di acquisto, verrà riparato o sostituito, a nostra sola discrezione, gratuitamente. Il periodo di garanzia non viene esteso a seguito di un intervento in garanzia. Ciò si applica anche in caso di componenti sostituiti o riparati.

Questa garanzia non è valida se il prodotto è stato danneggiato, usato in modo improprio o sottoposto a una scorretta manutenzione.

La garanzia copre difetti di materiali o fabbricazione. Questa garanzia non copre i componenti del prodotto soggetti a normale usura e pertanto considerati materiali di consumo (ad esempio batterie, batterie ricaricabili, tubi, cartucce) né componenti fragili come interruttori o parti in vetro.



## ● Richieste di intervento in garanzia

Per garantire la rapida elaborazione della propria richiesta di intervento, rispettare le istruzioni riportate di seguito.

Tenere a portata di mano lo scontrino originale e il codice del prodotto (IAN 416127\_2210) come prova di acquisto.

Il codice del prodotto è riportato sulla targa identificativa del prodotto, sulla prima pagina del manuale di istruzioni (in basso a sinistra), su un adesivo applicato sulla parte posteriore o inferiore del prodotto o è inciso direttamente sul prodotto.

In caso di malfunzionamenti o altri difetti, contattare telefonicamente o via e-mail il centro di assistenza riportato di seguito.

Se il prodotto è considerato difettoso, è possibile inviarlo senza costi aggiuntivi al centro di assistenza indicato. Assicurarsi di includere la prova di acquisto (scontrino) e una breve descrizione scritta del tipo di difetto riportando quando si è verificato.

## ● Assistenza

**IT Assistenza Italia**

Tel.: 800790789

E-Mail: [owim@lidl.it](mailto:owim@lidl.it)

<b>Használt figyelmeztetések és szimbólumok</b> .....	Oldal 168
<b>Bevezetés</b> .....	Oldal 168
Rendeltetésszerű használat .....	Oldal 168
Szállítás terjedelme .....	Oldal 169
Az alkatrészek megnevezése .....	Oldal 169
Műszaki adatok .....	Oldal 169
<b>Biztonsági utasítások</b> .....	Oldal 169
<b>Az első használat előtt</b> .....	Oldal 172
A termék kicsomagolása és alapvető tisztítása .....	Oldal 172
<b>Használat</b> .....	Oldal 172
Működtetés .....	Oldal 172
A sütési folyamat törlése .....	Oldal 173
<b>Sütési táblázat</b> .....	Oldal 174
<b>Receptek</b> .....	Oldal 177
Ropogós sajtos hotdog .....	Oldal 177
Fűszeres csirke .....	Oldal 177
Gombás, hagymás és sajtos pite .....	Oldal 177
Kaliforniai paprika gyűrű .....	Oldal 178
Sült tojás szalonnával és spenóttal. ....	Oldal 178
Rántani való csirke .....	Oldal 178
Fóliában sült burgonya .....	Oldal 178
Minitorta .....	Oldal 179
Zsemle .....	Oldal 179
Halfilé .....	Oldal 179
<b>Hibaelhárítás</b> .....	Oldal 180
<b>Tisztítás és ápolás</b> .....	Oldal 181
<b>Tárolás</b> .....	Oldal 181
<b>Mentesítés</b> .....	Oldal 182
<b>Egyszerűsített EU megfeleléségi nyilatkozat</b> .....	Oldal 182
<b>Garancia</b> .....	Oldal 182
Garanciális ügyek lebonyolítása .....	Oldal 183
Szerviz .....	Oldal 183

## Használt figyelmeztetések és szimbólumok

A felhasználói kézikönyvben és a csomagoláson a következő figyelmeztetéseket használjuk:

	<p><b>VESZÉLY!</b> Ez a szimbólum a „veszély” figyelmeztető szóval olyan magas kockázatú veszélyre utal, amely, ha nem kerülik el, súlyos sérülést vagy halált okoz.</p>		<p><b>Figyelmeztetés! Égésveszély!</b> Ez a szimbólum forró felületet és forrázás veszélyt jelez.</p>
	<p><b>FIGYELEMEZTETÉS!</b> Ez a szimbólum a „Figyelmeztetés” figyelmeztető szóval olyan közepes kockázatú veszélyre utal, ha nem kerülik el, súlyos sérülést vagy halált okozhat.</p>		<p>Ételhez alkalmas! Ez a termék nincs káros hatással a használt élelmiszerek ízére vagy illatára.</p>
	<p><b>VIGYÁZAT!</b> Ez a szimbólum a „Vigyázat” figyelmeztető szóval együtt olyan alacsony kockázatot jelöl, amelyet ha nem akadályoznak meg, akkor annak enyhe vagy közepes sérülés lehet a következménye.</p>		<p>Ez a szimbólum az „Infó” figyelmeztető szóval kiegészítő hasznos információkat ad.</p>
	<p><b>MEGJEGYZÉS!</b> Figyelmeztet a lehetséges anyagi károokra/a termék sérülésére, ha nem kerülik el.</p>		<p>A serpenyő és rács mosogatógépbe alkalmasak.</p>
	<p>Sose hagyjon gyermekeket felügyelet nélkül a csomagolóanyaggal vagy a termékkel.</p>	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>Biztonsági szempontból releváns információk és egyéb megjegyzések Használati útmutató.</p>

## FORRÓLEVEGŐS FRITŐZ

### ● Bevezetés

Gratulálunk az új FORRÓLEVEGŐS FRITŐZ megvásárlásához, amelyre a továbbiakban úgy hivatkozunk: „a termék”.

Kiváló minőségű terméket választott. A használati útmutató a termék szerves részét képezi. Fontos információkat tartalmaz a működésre, biztonságra, használatra és ártalmatlanításra vonatkozólag. Használata előtt ismerkedjen meg a termékkel, valamint az összes üzemeltetésre és biztonságra vonatkozó figyelmeztetéssel. Ebből a célból

figyelmesen olvassa el a következő használati utasításokat és a biztonságra vonatkozó figyelmeztetéseket.

A terméket csak a leírt módon és a megadott alkalmazásokhoz használja. A használati útmutató biztonságas helyen őrizze. Ha a terméket harmadik félnek átadja, akkor adjon át minden dokumentációt is.

### ● Rendeltetésszerű használat

Ez a termék olyan ételek készítésére szolgál, amelyeket magas hőmérsékleten kell sütni, egyébként olajban kellene őket kisütni. A termék csak ételek készítésére szolgál.

A termék csak otthoni használatra készült. Nem alkalmas kereskedelmi célú használatra.

A terméket csak mérsékelt hőmérsékletben használja.

A jelen utasításokban nem említett egyéb használat a termék károsodását vagy súlyos sérülés kockázatát okozhatja.

A gyártó nem vállal felelősséget a rendellenes használatból okozott károkért.

## ● Szállítás terjedelme

- 1 × Forrólevegős fritőz
- 1 × Használati útmutató

## ● Az alkatrészek megnevezése

- 1 Hőmérsékletszabályozó gomb
- 2 Időzítő gomb
- 3 Sütés jelzőlámpa 
- 4 Működésjelző 
- 5 Tartály
- 6 Fogantyú
- 7 Sütőtér
- 8 Szellőzőnyílás
- 9 Hálózati kábel hálózati dugóval
- 10 **MAX.** töltési szint
- 11 Rács

## ● Műszaki adatok

bemeneti feszültség: 220–240 V~,  
50/60 Hz

Védelmi osztály: I

Kimenet: 1000 W

Sütési hőmérséklet: 80–200 °C

Sütési idő: 1–30 perc



## Biztonsági utasítások

**HASZNÁLATA ELŐTT ISMERJE MEG AZ ÖSSZES BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓT ÉS HASZNÁLATI UTASÍTÁST!**

A jelen használati útmutatótól eltérő használatból eredő károsodások esetén a garanciaigény érvényét veszíti!

A következményes károkért nem vállalunk felelősséget! A nem megfelelő kezelés vagy a biztonsági utasítások be nem tartása által okozott anyagi kár vagy személyi sérülés esetén nem vállalunk felelősséget!



## **⚠ CSECSEMŐKET ÉS GYERMEKEKET FENYEGETŐ HALÁLOS VESZÉLY ÉS BALESETVESZÉLY!**

- Soha ne hagyja felügyelet nélkül a gyermekeket a csomagolóanyaggal. A csomagolóanyag fulladásveszélyt jelent. A gyermekek gyakran nem tudják kellően felmérni a veszélyeket. A gyermekeket mindig tartsa távol a terméktől és a csomagolóanyagtól.

- A terméket akkor használhatják 8 éves vagy annál idősebb gyermekek, illetve csökkent fizikai, érzékszervi, vagy mentális képességekkel rendelkező személyek, ha számukra felügyeletet biztosítanak, vagy utasításokkal látják el őket a készülék biztonságos használatával kapcsolatban, és megértik a vele járó veszélyeket.
- A felhasználó általi tisztítást és karbantartást gyermekek nem végezhetik, csak ha elmúltak 8 évesek, és felügyelet alatt állnak.
- A terméket és a hálózati kábelt 8 évesnél fiatalabb gyermekektől távol kell tartani.
- Gyerekek ne játsszanak a termékkel.
- A gyermekek nincsenek tisztában az elektromos termékek kezelésével járó veszélyekkel. Soha ne hagyja felügyelet nélkül a gyermekeket a termékkel.

## **⚠ FIGYELEMEZTETÉS! ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE!**

- Soha ne próbálja meg egyedül megjavítani a terméket. Meghibásodás esetén a javítást csak képzett szakember végezheti.
- Ne merítse a terméket vízbe vagy más folyadékba. Ne tartsa a terméket folyó víz alá.
- Soha ne használjon sérült terméket. Húzza ki a terméket a hálózati aljzathoz, és forduljon a kiskereskedőhöz, ha a termék sérült.
- Ne tegye a terméket mosogató mellé vagy nedves területre.
- Mielőtt a terméket a hálózati aljzathoz csatlakoztatná, győződjön meg arról, hogy a feszültség megfelel-e a termék névleges adatait tartalmazó címkéjén feltüntetett értékeknek.
- Csak földelt hálózati aljzathoz csatlakoztassa a terméket. Mindig ellenőrizze, hogy a csatlakozódugó megfelelően van-e bedugva a fali aljzatba.
- A hálózati vezeték sérülésének elkerülése érdekében ne nyomja össze, ne hajlítsa be, és dörzsölje éles szélékhez. Tartsa távol a forró felületektől és nyílt lángoktól.

- Úgy fektesse le a hálózati vezetékét, hogy véletlenszerűen ne lehessen megrántani, vagy benne megbotlani.
- Az áramütés elkerülése érdekében a sérült hálózati vezetékét csak a gyártóval, illetve a gyártó hivatalos szervizében, vagy megfelelően képzett szakemberrel szabad kicseréltetni.
- Amikor a terméket leválasztja a hálózati aljzatról, akkor a csatlakozódugót húzza, ne magát a kábelt.
- Ne tekerje a hálózati vezetékét a termék köré. Csatlakoztassa a terméket egy könnyen elérhető hálózati aljzathoz, hogy veszély esetén a terméket azonnal ki lehessen húzni.
- A terméket nem külső időkapcsolóról vagy külön távvezérlő rendszerről történő üzemeltetésre tervezték.
- Ne használja a terméket nedves kézzel. Ne fogja meg a terméket nedves kézzel.
- Soha ne nyúljon a termékhez működtetés közben, vagy amíg forró.
- Ne használja a terméket forrásban lévő folyadékokkal vagy forró zsírral.
- Működés közben forró levegő áramlik ki a légkimeneti nyílásokon. Tartsa a kezét és az arcát biztonságos távolságra a gőztől és a levegő kimeneti nyílásoktól.
- Forró gőz áramolhat ki a készülék kinyitásakor.
- A terméket mindig egyenletes, stabil, tiszta, hőálló és száraz felületen használja.
- Hagyja lehűlni a terméket, mielőtt más helyen használná.

### **⚠ FIGYELEMEZTETÉS! TÜZVESZÉLY!**

- Ne helyezze a terméket gyúlékony anyagok (pl. függönyök, asztalterítők) közelébe.
- A túlmelegedés megelőzése érdekében ne takarja le a terméket működtetés közben.
- Ha füstöt vagy szokatlan zajokat észlel, azonnal húzza ki a terméket a hálózati aljzatból. A további használat előtt nézesse meg a terméket egy szakemberrel,



### **VIGYÁZAT! SÉRÜLÉSVESZÉLY!**

- Működés vagy lehűlés közben tartsa távol a gyermekeket és a háziállatokat a terméktől. A hozzáférhető alkatrészek forrók.

- Tűz esetén először húzza ki a csatlakozódugót a hálózati aljzatból, vagy válassza le a hálózatról a terméket mielőtt megteszi a megfelelő intézkedéseket a tűz eloltására.
- Ne takarja le a termék szellőzőnyílásait. Győződjön meg arról, hogy a termék szellőztetése megfelelő-e. Ne helyezze a terméket szekrénybe.
- Ne tegyen semmit a termék tetejére.
- A megfelelő szellőzés biztosítása érdekében a termék körül minden irányban hagyjon legalább 10 cm helyet.
- Ne tegye a készüléket közvetlenül a csatlakozóaljzat alá.
- Ne töltsse fel a tálat közvetlenül olajjal.
- Az összes hozzávalót tartsa a serpenyőben, hogy ne érjenek a fűtőelemekhez.
- Soha ne hagyja a terméket felügyelet nélkül használat közben.

### **⚠ MEGJEGYZÉS! RONGÁLÓDÁS VESZÉLYE!**

- Ne állítsa a terméket fűtőlapokra (gáz, elektromos, szén stb.).
- A terméket nem érheti csepegő vagy fröccsenő víz.

- Amikor nem használja a terméket, és a tisztítás előtt húzza ki a hálózati aljzatból.

### **● Az első használat előtt**

#### **● A termék kicsomagolása és alapvető tisztítása**

1. Vegye ki a terméket a csomagolásból, és távolítson el minden csomagolóanyagot és műanyag csomagolást.
2. Ellenőrizze, hogy minden felsorolt alkatrész megvan-e (lásd a „Szállítási terjedelem” fejezetet).
3. Ellenőrizze, hogy a termék és az alkatrészek állapota megfelelő-e, ha bármilyen sérülést vagy hibát észlel, ne használja a terméket, hanem kövesse a „Garancia” fejezetben leírt eljárást.
4. Az első használat előtt működtesse a terméket 200 °C-on kb. 10–15 percig egy üres edénnyel 5 (élelmiszer nélkül), hogy a gyártási maradékok elégjenek. Gondoskodjon elegendő szellőzésről.
5. Tisztítsa meg a termék minden részét a „Tisztítás” fejezetben leírtak szerint.

### **● Használat**

#### **● Működtetés**

#### **⚠ VIGYÁZAT! SÉRÜLÉSVESZÉLY!**

- Legyen óvatos, amikor kiönti a sült ételt, forró folyadék gyűlhet össze a tálban, amely véletlenül kiömölhet.

#### **⚠ MEGJEGYZÉS! RONGÁLÓDÁS VESZÉLYE!**

- Soha ne érjen a serpenyőhöz éles tárgyakkal. Ez a bevonat károsodását okozhatja.
- Soha ne érjen a serpenyőhöz és a rácshoz éles tárgyakkal. Ez a bevonat károsodását okozhatja.
- Ne helyezzen 400 g-nál több ételt és sütőeszközt (pl. sütőformát) a serpenyőbe. Ez a termék károsodását okozhatja.

- Ne öntsön folyadékot (pl. olajat vagy vizet) a serpenyőbe. Ez befolyásolhatja a termék működését.

### **i** INFORMÁCIÓ:

- A serpenyőt [5] bármikor kiveheti, még sütés közben is.
  - A fűtőelem és a ventilátor kikapcsol, amikor a serpenyőt kiveszi.
  - A serpenyő visszahelyezésekor a készülék automatikusan visszatér az előző üzemmódhoz.
- A nagy mennyiségű étel általában hosszabb sütési időt igényel, mint a kis mennyiségű étel.
- Olvassa el a „Sütési táblázat” fejezetben (online elérhető), hogy mely ételt kell a sütési folyamat során felrázni/megfordítani.
- Az egyenletes sütési eredmény érdekében rázza/fordítsa meg az ételt a teljes sütési idő kb. egyharmada és kétharmada után. Minden alkalommal 5-10 másodpercig rázza.
- A jobb sütési eredmény érdekében a sütési idő alatt 3 alkalommal rázza/fordítsa meg az ételt. Ha nehezen megy a rázás/fordítás, használjon segédeszközt (pl. kanalat).
- A használnak semmit nem kell tennie a termék 50 és 60 Hz közötti váltásához. A termék 50 és 60 Hz-hez egyaránt igazodik.
- Ne töltsen túl a terméket. Ne töltsen fel a serpenyőt a **MAX.** töltési szinten túl. Ez azért fontos, hogy se az étel, se a behelyezett edény (pl. sütőforma) ne érjen közvetlenül a fűtőelemhez.
- A zöld lámpa sütés közben időnként ki- és bekapcsol, ami azt jelzi, hogy a beállított hőmérsékletet szabályozza.
- A jobb sütési eredmény érdekében sütés előtt melegítse elő a terméket 3 percig a kívánt hőmérsékleten.
- Minden használat előtt ellenőrizze a terméket, hogy nincs-e rajta látható sérülés.

1. Csatlakoztassa a terméket egy megfelelő elektromos aljzathoz.
2. Helyezze a rácsot [11] vízszintesen és nyomás nélkül a serpenyőbe [5]. Helyezze be a serpenyőt a sütőtérbe [7].
3. Forgassa el a hőmérsékletszabályozó gombot [1] a kívánt hőmérséklet kiválasztásához.
4. Forgassa el az időzítő gombot [2] a sütési idő kiválasztásához. A működésjelző jelzőlámpa [4] pirosan világít. A termék működik, és a beállított hőmérsékletre melegszik.
5. Amint a sütőtér [7] eléri a beállított hőmérsékletet, a sütés jelzőlámpa [3] zölden világít.
6. Vegye ki a serpenyőt [5] a készülékből úgy, hogy egyik kezével óvatosan megtartja a ház felső részét, a másik kezével pedig a fogantyújánál [6] fogva kihúzza a serpenyőt.
7. Töltsen meg a serpenyőt az étellel. Ne töltsen a **MAX.** töltési szinten [10] túl (a serpenyő belsejében).
8. Helyezze vissza a serpenyőt a sütőtérbe.
9. A beállított sütési idő 1/3-a és 2/3-a után a fogantyúnál fogva vegye ki a serpenyőt a sütőtérből, és óvatosan rázza át/fordítsa meg az ételt. Majd helyezze vissza a serpenyőt a termékbe.
10. A sütési idő letelte után a fogantyújánál fogva vegye ki a serpenyőt a termékből, és kiöntve vagy megfelelő konyhai eszközök (pl. konyhai fogó, fa spatula) használatával vegye ki a sült ételt a serpenyőből.

### ● A sütési folyamat törlése

- Fordítsa el az időzítő gombot [2] **OFF** állásba. A fűtőelem és a ventilátor kikapcsol.
- Amikor a serpenyőt [5] kiveszi a sütőtérből [7], a fűtőelem és a ventilátor is kikapcsol.



## ● Sütési táblázat

### ❗ INFORMÁCIÓ:

- A hosszabb sütési idő elkerülése érdekében az összetevők ne legyenek túl vastagok.
- A sütőedény vagy a serpenyő magassága nem haladhatja meg a serpenyő belsejében 5 jelzett **MAX.** töltési szintet 10.

- Rendszeresen ellenőrizze az alapanyagokat, amíg meg nem sülnek, vagy el nem érik a kívánt pirítási szintet. A szükséges sütési idő a receptekben megadottnál rövidebb vagy hosszabb lehet.

Étel	Javasolt mennyiség (g)	Sütési idő (perc)	Hőm. (°C)	Rázás/fordítás szükségessége	Előkészítés
<b>Burgonya és hasábbburgonya</b>					
Fagyasztott hasábbburgonya (vékony)	200-400	22-24	200	I	
Fagyasztott hasábbburgonya (vastag)	200-400	22-24	200	I	
Házi készítésű hasábbburgonya <sup>1</sup> (8 × 8 mm)	200-400	18-22	180	I	Hámozza meg a burgonyát, majd vágja csíkokra.
Házi készítésű hasábbburgonya <sup>1</sup>	300-400	20-24	180	I	Hámozza meg a burgonya, majd vágja szeletekre.
Házi készítésű burgonya kockák <sup>1</sup>	300-400	18-22	180	I	Hámozza meg a burgonya, majd vágja kockákra.

### **Hús és baromfi**

Steak <sup>3</sup>	100-300	6-10	180	I	
Bárányporda <sup>3</sup>	100-300	10-14	180	I	
Hamburger <sup>3</sup>	100-300	7-14	180	I	
Kolbász <sup>3</sup>	100-300	8-10	180	I	
Csirkecomb <sup>3</sup>	100-400	20-30	200	I	
Csirkemell <sup>3</sup>	100-300	10-15	180	I	
Rántani való csirke <sup>1,3</sup>	400	30	200	I	Lásd a receptet

<sup>1</sup> = adjon hozzá ½ teáskanál olajat

<sup>2</sup> = használjon sütőformát

<sup>3</sup> = pácolja fűszerekkel (a használó ízlésének megfelelően)

Étel	Javasolt mennyiség (g)	Sütési idő (perc)	Hőm. (°C)	Rázás/fordítás szükséges	Előkészítés
------	------------------------	-------------------	-----------	--------------------------	-------------

### Hal és tenger gyümölcsei

Garnélarák <sup>3</sup>	100-400	15	180	I	
Lazac filé <sup>1,3</sup>	100-300	10-12	180	N	
Csuklyás hal <sup>1,3</sup>	150	8-10	180	I	
Tőkehal filé <sup>1,3</sup>	100-300	12-15	180	N	

### Zöldség

Okra <sup>1</sup>	100	10	160	N	Vágja le a fejét, és vágja félbe.
Spárga <sup>1</sup>	100-300	6-10	180	N	Vágja félbe.
Kukorica <sup>1</sup>	200-400	6-9	200	I	Hámozza le a leveleket, és távolítsa el a kukorica selymet
Kaliforniai paprika <sup>1</sup>	200-400	10	200	I	Távolítsa el a csomóját és a magokat. Vágja 2-4 darabra.

### Harapnivalók

Samosa	100-300	12-15	200	I	
Fagyasztott csirkehús	100-400	12-15	200	I	
Fagyasztott halrudacsok	100-300	6-10	200	I	
Fagyasztott panírozott sajt falatkák	100-400	8-12	180	I	

<sup>1</sup> = adjon hozzá ½ teáskanál olajat

<sup>2</sup> = használjon sütőformát

<sup>3</sup> = pácolja fűszerekkel (a használó ízlésének megfelelően)

Étel	Javasolt mennyiség (g)	Sütési idő (perc)	Hőm. (°C)	Rázás/fordítás szükséges	Előkészítés
<b>Sütés</b>					
Kis torta <sup>2</sup>	2×50–4×50	15	160	N	Lásd a receptet
Szendvics	1 adag	4–6	180	I	
Kruton <sup>3</sup>	300	6–10	180	I	Vágja a kenyeret harapásnyi méretű darabokra.
Zsemle	400	Lásd a receptet	160	N	Lásd a receptet

<sup>1</sup> = adjon hozzá ½ teáskanál olajat

<sup>2</sup> = használjon sütőformát

<sup>3</sup> = pácolja fűszerekkel (a használó ízlésének megfelelően)

## ● **Receptek**

### ● **Ropogós sajtos hotdog**

#### **Hozzávalók**

2 kolbász

2 hotdog zsemle

Reszelt cheddar sajt (attól függően, hogy milyen erős ízt szeret)

(Opcionálisan) ketchup

(Opcionálisan) mustár

#### **Előkészítés**

1. Melegítse elő a terméket 180 °C-ra.
2. Helyezze a kolbászt a serpenyőbe [5]. Süssse 8 percig 180 °C-on. Vegye ki a kolbászt a serpenyőből.
3. Helyezze a sült kolbászt a hotdog zsemle belsejébe.
4. A kolbászra és a hotdog zsemlére tegye rá a reszelt cheddar sajtot.
5. Helyezze vissza a hotdogot a serpenyőbe. Süssse 1–2 percig, amíg a sajt meg nem olvad.
6. Amikor a sütés befejeződött, helyezze tányérra a hotdogot.

Opcionális: Ketchuppal és mustárral tálalja.

### ● **Fűszeres csirke**

#### **📄 INFORMÁCIÓ:**

■ Hozzávalók súlya: 400 g

#### **Hozzávalók**

6 csirkecomb

1 gerezd fokhagyma

1 teáskanál mustár

3 teáskanál cukor

2 teáskanál chili por

2 teáskanál olívaolaj

Bors és só (attól függően, hogy milyen erős ízt szeret)

#### **Elkészítés**

1. Melegítse elő a terméket 200 °C-ra.
2. Egy tálban zúzza össze a fokhagymát, és keverje össze a cukorral, az olívaolajjal, a chili porral és a mustárral.
3. Fűszerezze sóval és borssal.

4. Dörzsölje a pácot a csirkecombokra, és hagyja így 20 percig.
5. Helyezze a csirkecombokat a serpenyőbe [5], és süssse őket 10 percig.
6. Állítsa a hőmérsékletet 140 °C-ra, és süssse további 10 percig.
7. Amikor a sütés befejeződött, tegye a csirkecombokat tányérra.

### ● **Gombás, hagymás és sajtos pite**

#### **📄 INFORMÁCIÓ:**

■ Hozzávalók súlya: 260 g

#### **Hozzávalók**

3 tojás

2 csésze gomba, megtisztítva

1 vöröshagyma

1 evőkanál olívaolaj

3 evőkanál sajt, reszelt

1 csipet só

#### **Elkészítés**

1. Hámozza meg és szeletelje fel a vöröshagymát 5 mm vékony szeletekre. Tisztítsa meg a gombát, majd vágja 5 mm vékony szeletekre.
2. Egy edényben olívaolajon pirítsa meg a hagymát és a gombát, amíg meg nem puhul. Vegye le a tűzről, és helyezze száraz konyhai papírtörlőre, hogy kihűljön.
3. Melegítse elő a terméket 180 °C-ra.
4. Törjön fel 3 tojást egy keverőtálban. Alaposan és erőteljesen verje fel. Adjon hozzá 1 csipet sót.
5. Egy hőálló sütőedénynek vonja be a belsejét és az alját kevés olaj spray-vel.
6. Öntse a tojásokat a sütőedénybe, ezután a hagyma és a gomba keveréket, majd a sajtot.
7. Helyezze a sütőformát a serpenyőbe [5], és süssse a termékben 20 percig.
  - 5–8 perccel a sütés vége előtt tegyen még sajtot a pite tetejére, ha szeretne.
8. A pite akkor készül el, amikor egy kést beleszúr a közepébe, és a kés tisztán jön ki.

## ● Kaliforniai paprika gyűrü

### Hozzávalók

- 30 g liszt
- 1 tojás
- 10 ml víz
- 2 teáskanál növényi olaj
- 1 teáskanál só
- 1 teáskanál bors
- 1 teáskanál paprika
- 30 g száraz zsemlemorzsa
- 1 kaliforniai paprika

### Elkészítés

- Melegítse elő a terméket 200 °C-ra.
- Öntse a lisztet egy kis tálba.
- Verje fel a tojást habosra egy másik kis tálban.
- Egy másik tálban keverje össze a növényi olajat, a sót, a borsot, a paprikát és a száraz zsemlemorzst, amíg a hozzávalók jól össze nem keverednek.
- Vágja le a kaliforniai paprika csumáját, és távolítsa el a magokat.
- Szeletelje fel a paprikát 4 darabra, és távolítsa el az alját.
- Szórja meg a felszeletelt paprikát liszttel.
- Mártsa a paprikát a felvert tojásba.
- Mártsa a paprikát a zsemlemorzszás keverékbe, amíg a paprikát teljesen be nem fedi.
- Helyezze a kaliforniai paprikát a serpenyőbe [5]. Süsse minden oldalát 5 percig.

## ● Sült tojás szalonnával és spenóttal

- Szükséges: 4 muffin forma

### Hozzávalók

- 2 szelet bacon
- Növényi olaj
- 4 tojás
- 4 teáskanál tej
- 20 g spenót
- Reszelt cheddar sajt (attól függően, hogy milyen erős ízt szeret)
- Só és bors (attól függően, hogy milyen erős ízt szeret)

### Elkészítés

- Melegítse elő a terméket 200 °C-ra.
- Helyezze a bacont a serpenyőbe [5]. Süsse minden oldalát 2 percig.
- Vegye ki a bacont, vágja darabokra, és tegye félre.
- Kenje be a muffin formákat olajjal.
- Törjön bele minden muffin formába 1 tojást. Ne verje fel a tojásokat.
- Minden muffin formába tegyen tejet, spenótot és bacont.
- Tegyen a muffin formákba reszelt cheddar sajtot, sózza és borsozza.
- Helyezze a muffin formákat a serpenyőbe. Süsse 8 percig 160 °C-on.

## ● Rántani való csirke

### Hozzávalók

- 400 g rántani való csirke
- 2 teáskanál olívaolaj
- 20 g vaj
- 20 g méz
- Bors és só (attól függően, hogy milyen erős ízt szeret)

### Elkészítés

- Kenje be a rántani való csirkét olívaolajjal, borssal és sóval. Pácolja 1 órán át.
- Melegítse elő a terméket 200 °C-ra.
- Olvassza meg a vajat, és keverje össze a mézzel.
- Kenje be a tavaszi rántani való a vaj és a méz keverékével.
- Helyezze a rántani való csirkét a serpenyőbe [5]. Süsse 15 percig 200 °C-on.
- Fordítsa meg a rántani való csirkét. Süsse még 15 percig.

## ● Fóliában sült burgonya

### Hozzávalók

- 1 burgonya (200–300 g)
- 20 g hagyma
- 40 g bacon
- 1 teáskanál olívaolaj
- 10 g sajt
- 10 g majonéz

Bors és só (attól függően, hogy milyen erős ízt szeret)

### Előkészítés

1. Tisztítsa meg a burgonyát egy kefével.
2. Kenje be a burgonyát olívaolajjal.
3. Vágja fel a baconot és a hagymát kis darabokra.
4. Tekerje a burgonyát alufóliába, nehog túlsüljön.
5. Helyezze a burgonyát a serpenyőbe [5]. Süsse 50 percig 200 °C-on.
6. Szűrjön egy villát a burgonyába. Akkor van kész a burgonya, ha a villát könnyen be lehet szúrni, és ki lehet húzni.
7. Vegye ki a burgonyát, és félig vágja be. Ne vágja félbe.
8. Fűszerezze sóval és borssal.
9. Tegye a baconot, a hagymát és a sajtot a burgonyába.
10. Helyezze a burgonyát a serpenyőbe. Süsse 10 percig 180 °C-on.
11. Tálalja a burgonyát majonézzel.

### ● Minitorta

- Szükséges: 4 kis cupcake papír

### Hozzávalók

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

### Elkészítés

1. Keverje össze a vajat és a cukrot, amíg a keverék puha és halvány színű nem lesz.
2. Keverje össze a tojást a keverékkel.
3. Keverje össze a lisztet, a sütőport és a sót.
4. Öntse a keveréket a cupcake papírokba.
5. Melegítse elő a terméket 160 °C-ra.
6. Helyezze a cupcake papírokat a keverékkel együtt a serpenyőbe [5]. Süsse 15 percig.

### ● Zsemle

#### Hozzávalók

230 g kenyér liszt  
1 tojás  
25 g cukor  
3 g élesztő  
100 ml tej  
10 g tejszín  
15 g vaj

#### Elkészítés

1. Verje habosra a tojást, és keverje össze a liszttel, cukorral és élesztővel.
2. Adja a tésztahoz a tejet és a tejszínt. Dagassza 15–20 percig.
3. Tegye félre kb. 1 órára (amíg dupla méretűre nem nő).
4. Vágja fel a tésztát 7 darabra. Dagassza 10–15 percig.
5. Helyezze a 7 darabot a serpenyőbe [5]. Várjon még 30 percig.
6. Süsse 10 percig 160 °C-on.
7. Olvassa meg a vajat, és kenje be a zsemlét. Süsse még 2 percig.

### ● Halfilé

#### Hozzávalók

300 g halfilék  
1 citrom  
2 gerezd fokhagyma  
1 gyöngyhagyma  
20 g vaj  
Bors és só (attól függően, hogy milyen erős ízt szeret)

#### Elkészítés

1. Fűszerezze a halat sóval és borssal.
2. Vágja félbe a citromot. A citrom felét szeletelje fel, és tegye a halfilé alá.
3. Törjön össze 1 gerezd fokhagymát, szeletelje fel a gyöngyhagymát, és tegye a halfilére.
4. Helyezze a halfilét a serpenyőbe [5]. Süsse 15 percig 180 °C-on.
5. Olvassa fel a vajat, és adjon hozzá 1 gerezd fokhagymát.
6. Öntse a fokhagymás vajat a halfilére.
7. Facsarja a citrom másik felét a halfilére.

## ● Hibaelhárítás

Hiba	Lehetséges ok	Megoldás
Nem működik.	Nincs hálózati ellátás.	Győződjön meg arról, hogy termék be van-e dugva.
		Egy másik elektromos eszköz csatlakoztatásával ellenőrizze, hogy a hálózati aljzat feszültség alatt van-e.
		Csatlakoztassa a terméket másik hálózati aljzathoz.
Az étel túl nyers vagy nem egyenletesen sült.	Túl sok étel.	Csökkentse az étel mennyiségét, és egyenletesen oszlassa el.
	A sütési hőmérséklet túl alacsony.	Növelje a sütési hőmérsékletet.
	Az ételt nem keverték meg időnként.	Az ételt legalább egyszer jól keverje meg a sütés első felében. Az egyenletes sütési eredmény érdekében rázza/fordítsa meg az ételt a teljes sütési idő körülbelül egyharmada és kétharmada után. Minden alkalommal 5-10 másodpercig rázza. A jobb sütési eredmény érdekében a sütési idő alatt 3 alkalommal rázza/fordítsa meg az ételt.
Az étel nem ropogós.	Egyes ételek hagyományosan olajsütőben készülnek.	Ezeket az ételeket sütés előtt olajjal kenje be.
A hasábburgonya nem sült meg, vagy nem ropogós.	Nem megfelelő típusú burgonya.	Használjon más típusú burgonyát.
	A hasábburgonyát nem öblítették felvágás után.	A hasábburgonyát alaposan öblítse le felvágás után a keményítő eltávolításához.
	A hasábburgonya nem száradt meg öblítés után.	Öblítés után szárítsa meg a hasábburgonyát (pl. papírtörülővel).
	A hasábburgonyát nem kenték be olajjal.	A burgonyát kevés olajjal kenje be sütés előtt.
	A hasábburgonya túl nagy.	Vágja a hasábburgonyát kisebb vagy vékonyabb darabokra.
A serpenyő <b>5</b> nem megy be a sütőtérbe.	A serpenyőt nem középre helyezték.	Helyezze be a serpenyőt a megfelelő szögben a házba.

Hiba	Lehetséges ok	Megoldás
Folyamatosan fehér füst áramlik a termékből.	A zsír a serpenyőbe csöpögött, és elpárolog.	Használjon kevesebb olajat ételek készítésekor. Az ételeket kevesebb zsírral készítse. Csökkentse a hőmérsékletet vagy a sütési időt.

## ● **Tisztítás és ápolás**

### **⚠ FIGYELEMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!**

- A tisztításhoz ne merítse vízbe vagy más folyadékba a terméket. Ne tartsa a terméket folyó víz alá.
- Tisztítás előtt mindig válassza le a terméket a hálózati aljzatról.

### **⚠ MEGJEGYZÉS! RONGÁLÓDÁS VESZÉLYE!**

- A termék tisztításához ne használjon súroló hatású, agresszív tisztítószeret vagy kemény keféket.

### **📄 INFORMÁCIÓ:**

- A terméket minden használat után alaposan meg kell tisztítani a működésének és megjelenésének megőrzése érdekében.
- A serpenyő **5** és a rács **11** mosogatógépben mosogatható.

Alkatrész	Tisztítás
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Termék és az összes tartozék</li> <li>■ Burkolat</li> <li>■ Sütőtér <b>7</b></li> <li>■ Hálózati kábel hálózati dugóval <b>9</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Enyhén nedves ruhával végezze el a termék tisztítását. Szükség esetén használhat egy kevés mosogatószeret.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Serpenyő <b>5</b></li> <li>■ Rács <b>11</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Kézzel alaposan mosogassa el a serpenyőt és a rácsot forró vízzel és mosogatószerrel. Az egyik kezével óvatosan tartsa meg a termék felső burkolatát.</li> <li><input type="checkbox"/> Amennyiben maradékok tapadtak a rácsra vagy a serpenyő aljára, akkor töltsse fel a serpenyőt forró vízzel és kevés mosogatószerrel. Tegye a rácsot a serpenyőbe, és hagyja mindkettőt ázni kb. 10 percig.</li> </ul>

- A további használat és tárolás előtt minden alkatrészt tiszta ruhával töröljön szárazra.

## ● **Tárolás**

- Amikor nincs használatban, akkor az eredeti csomagolásban tárolja a terméket.
- A terméket száraz és biztos helyen gyermekektől távol tárolja.



## ● **Mentesítés**

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



A hulladék elkülönítéséhez vegye figyelembe a csomagolóanyagban található jelzéseket. Ezek rövidítéseket

(a) és számokat (b) tartalmaznak a következő jelentéssel: 1-7: műanyagok / 20-22: papír és karton / 80-98: kötőanyagok.

### **Termék:**



A termék, beleértve a tartozékokat és a csomagolóanyagokat is, újrahasznosítható, és a gyártó kiterjesztett felelőssége alá tartozik. A jobb hulladékkezelés érdekében az ábrán látható információk (szortírozási információk) alapján külön ártalmatlanítsa őket.

A Triman-logó csak Franciaországra vonatkozik.



A kiszolgált termék megsemmisítési lehetőségeiről lakóhelye illetékes önkormányzatánál tájékozódhat.



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

## ● **Egyszerűsített EU megfelelési nyilatkozat**



A CE jelölés azt jelzi, hogy a termék megfelel a rá vonatkozó EU irányelveknek.

## ● **Garancia**

A termék szigorú minőségi előírások szerint készült, és alapos vizsgálaton esett át szállítás előtt. Anyag- vagy gyártási hibák esetén törvényben foglalt garancia jár Önnek a termék kereskedőjétől. Az alább részletezett garanciánk semmilyen módon nem korlátozzák az Ön törvényes jogait.

A termékre a vásárlás dátumától számított 3 éves garancia jár. A garancia időtartama a vásárlás dátumától kezdődik. Tartsa az eredeti vásárlási nyugtát biztonságos helyen, mivel ez a dokumentum a vásárlást igazoló bizonylat.

Bármilyen, a vásárlás pillanatában fennálló sérülést vagy hibát azonnal jelezni kell a termék kicsomagolása után.

Ha a terméken vásárlásától számított 3 éven belül anyag- vagy gyártási hiba merül fel, akkor a választásunk szerint a terméket ingyen megjavítjuk vagy kicseréljük. A garanciális időszak nem hosszabbítható meg a reklamáció miatt. Ez vonatkozik kicserélt és javított alkatrészekre is.

A garancia érvényét veszti, ha a termék megsérült, vagy nem megfelelően használták, vagy tartották karban.

A garancia kiterjed az anyag- vagy gyártási hibákra is. A garancia nem terjed ki a termék azon részeire, amelyek normál kopásnak vannak kitéve, és ezért fogyóeszköznek tekinthetők (pl. elemek, újratölthető elemek, csövek, betétek), vagy a törékeny alkatrészek sérülésére, pl. kapcsolók vagy üvegből készült alkatrészek.

## ● Garanciális ügyek lebonyolítása

A reklamáció gyors feldolgozásának biztosításához tartsa be az alábbi utasításokat:

Legyen meg az eredeti vásárlási nyugta és az azonosítószám (IAN 416127\_2210) a vásárlás bizonyítékeként.

A termék azonosítószáma a típus táblán, a terméken található gravírozásként, a használati útmutató első (bal alsó) oldalán, vagy a termék hátulján vagy alján lévő matricán található.

Amennyiben működési hiba vagy más meghibásodás lép fel, kérjük, vegye fel a kapcsolatot az ügyfélszolgálatunkkal a lent felsorolt telefonszámon vagy e-mail címen.

Ha a terméket hibásként regisztrálják, akkor ingyenesen visszaküldheti az Önnek megadott szervizcímre. Ne felejtse el mellékelni a vásárlási bizonylatot (vásárlási nyugta) és egy rövid leírást, amely ismerteti a hiba részleteit, és hogy mikor következett be a hiba.

## ● Szerviz



### **Szerviz Magyarország**












Tel.: 0680021536

E-mail: [owim@lidl.hu](mailto:owim@lidl.hu)

<b>Uporabljena opozorila in simboli</b> .....	Stran	185
<b>Uvod</b> .....	Stran	185
Predvidena uporaba .....	Stran	185
Obseg dobave .....	Stran	186
Opis delov .....	Stran	186
Tehnični podatki .....	Stran	186
<b>Varnostna navodila</b> .....	Stran	186
<b>Pred prvo uporabo</b> .....	Stran	189
Odstranjevanje izdelka iz embalaže in osnovno čiščenje .....	Stran	189
<b>Uporaba</b> .....	Stran	189
Delovanje .....	Stran	189
Prekinitev postopka pečenja .....	Stran	190
<b>Tabela pečenja</b> .....	Stran	191
<b>Recepti</b> .....	Stran	193
Hrustljavi sirni hot dog .....	Stran	193
Pikanten piščanec .....	Stran	193
Pita z gobami, čebulo in sirom .....	Stran	193
Obročki iz paprike .....	Stran	194
Pečeno jajce s slanino in špinačo .....	Stran	194
Spomladanski piščanec .....	Stran	194
Krompir v srajčki .....	Stran	194
Majhna torta .....	Stran	195
Štručke .....	Stran	195
Ribji file .....	Stran	195
<b>Odpravljanje težav</b> .....	Stran	196
<b>Čiščenje in nega</b> .....	Stran	197
<b>Shranjevanje</b> .....	Stran	197
<b>Odstranjevanje</b> .....	Stran	198
<b>Poenostavljena izjava ES o skladnosti</b> .....	Stran	198
<b>Garancijski list</b> .....	Stran	199
Postopek pri uveljavljanju garancije .....	Stran	200
Servis .....	Stran	200

## Uporabljena opozorila in simboli

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

	<p><b>NEVARNOST!</b> Ta simbol s signalno besedo »Nevarnost« označuje nevarnost z visoko stopnjo tveganja, ki bo, če se ji ne izognete, vodila v hude telesne poškodbe ali smrt.</p>		<p><b>Opozorilo! Nevarnost opekline</b> Ta simbol označuje vročo površino in nevarnost za opekline.</p>
	<p><b>OPOZORILO!</b> Ta simbol v kombinaciji s signalno besedo »Opozorilo« označuje nevarnost s srednjim tveganjem, ki lahko, če ni preprečena, vodi v resno telesno poškodbo ali smrt.</p>		<p>Varno za hrano! Ta izdelek nima negativnih učinkov na okus ali vonj uporabljenih živil.</p>
			<p>Izmenični tok/napetost</p>
	<p><b>SVARILO!</b> Ta simbol v kombinaciji s signalno besedo »Svarilo« označuje nevarnost z nizkim tveganjem, ki lahko, če ni preprečena, vodi v manjšo ali zmerno telesno poškodbo.</p>		<p>Ta simbol v kombinaciji s signalno besedo »Informacije« zagotavlja dodatne uporabne informacije.</p>
	<p><b>OPOMBA!</b> Opozarja na morebitno škodo na lastnini/izdelku, če se ji ne izognete.</p>		<p>Ponev in mreža sta primerni za čiščenje v pomivalnem stroju.</p>
	<p>Otrok v bližini embalažnega materiala ali izdelka nikoli ne pustite brez nadzora.</p>		<p>Varnostne informacije in druge opombe Navodila za uporabo</p>

## CVRTNIK NA VROČ ZRAK

### ● Uvod

Čestitamo vam za nakup novega CVRTNIKA NA VROČ ZRAK, ki bo v nadaljevanju tega dokumenta naveden samo kot »izdelek«.

Izbrali ste izdelek visoke kakovosti. Navodila za uporabo so sestavni del tega izdelka. Vsebujejo pomembne informacije o delovanju, varnosti, uporabi in odstranjevanju. Pred uporabo izdelka se seznanite z izdelkom ter vsemi napotki glede delovanja in varnosti. Natančno preberite naslednja navodila za uporabo in napotke glede varnosti.

Izdelek uporabljajte samo tako, kot je opisano, in za navedene namene. Ta navodila shranite na varno mesto. Če izdelek predate tretjim osebam, jim morate posredovati tudi vso dokumentacijo.

### ● Predvidena uporaba

Ta izdelek je namenjen pripravi hrane, ki zahtevajo visoko temperaturo za pripravo in bi v nasprotnem primeru zahtevala cvrtje. Izdelek je namenjen samo pripravi hrane.

Zasnovan je izključno za gospodinjsko uporabo. Ni namenjen za komercialno uporabo.

Izdelek uporabljajte samo v zmernih podnebnjih.



Kakršna koli druga uporaba, ki ni navedena v teh navodilih, lahko poškoduje izdelek oziroma ustvari resno tveganje za telesne poškodbe.

Proizvajalec ne sprejema nikakršne odgovornosti za poškodbe, ki so posledica neprimerne uporabe.

## ● Obseg dobave

- 1 × Cvrtnik na vroč zrak
- 1 × Navodila za uporabo

## ● Opis delov

- 1 Gumb za upravljanje temperature
- 2 Gumb časovnika
- 3 Indikator pečenja 
- 4 Indikator delovanja 
- 5 Ponev
- 6 Ročaj
- 7 Komora za pečenje
- 8 Prezračevalna odprtina
- 9 Omrežni kabel z omrežnim vtičem
- 10 Črta polnjenja **MAX**
- 11 Mreža

## ● Tehnični podatki

Vhodna napetost:	220–240 V~, 50/60 Hz
Razred zaščite:	I
Izhodna moč:	1.000 W
Temperatura pečenja:	od 80 do 200 °C
Čas pečenja:	od 1 do 30 minut



## Varnostna navodila

**PRED UPORABO  
IZDELKA SE SEZNANITE  
Z VSEMI VARNOSTNIMI  
INFORMACIJAMI IN NAVODILI  
ZA UPORABO!**

V primeru poškodb, ki so posledica neupoštevanja teh navodil za uporabo, je garancijski zahtevek neveljaven!

Za posledične poškodbe ne prevzemamo nikakršne odgovornosti! V primeru materialne škode ali telesnih poškodb, ki so posledica nepravilnega ravnanja oziroma neupoštevanja varnostnih navodil, ne sprejemamo nobene odgovornosti!



## ⚠ NEVARNOST ZA SMRT IN NEZGODE ZA MALČKE IN OTROKE!

- Otrok v bližini embalažnega materiala nikoli ne pustite brez nadzora. Embalažni material predstavlja nevarnost zadušitve. Otroci pogosto podcenjujejo nevarnosti. Ves čas naj se otroci ne približujejo izdelku in embalaži.
- Ta izdelek lahko uporabljajo otroci, stari 8 let in več ter osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzornimi ali mentalnimi sposobnostmi, če so pod nadzorom ali so prejeli navodila glede varne uporabe izdelka in razumejo prisotna tveganja.

- Uporabniškega čiščenja in vzdrževanja ne smejo opravljati otroci, če niso starejši od 8 let in pod nadzorom.
- Izdelek in omrežni kabel ne smeta biti v dosegu otrok, ki so mlajši od 8 let.
- Otroci se z izdelkom ne smejo igrati.
- Otroci se ne zavedajo nevarnosti, povezanih z rokovanjem z električnimi izdelki. Otrok v bližini izdelka nikoli ne pustite brez nadzora.
- Preden izdelek priključite v omrežno napajanje, preverite, ali se napetost in nazivni tok ujemata s podatki o omrežnem napajanju, ki so navedeni na tipski ploščici izdelka.
- Izdelek priključite samo v ozemljeno vtičnico. Vedno zagotovite, da je vtič ustrezno priključen v stensko vtičnico.
- Da preprečite poškodbe omrežnega kabla, ga ne stiskajte, upogibajte ali drgnite ob ostre robove. Prav tako ga ne približujte vročim površinam in odprtim plamenom.

### **⚠ OPOZORILO! TVEGANJE ZA ELEKTRIČNI UDAR!**

- Izdelka ne poskušajte popraviti sami. V primeru okvar lahko popravila opravi le usposobljeno osebje.
- Izdelka ne potaplajte v vodo ali druge tekočine. Izdelka ne držite pod tekočo vodo.
- Nikoli ne uporabljajte poškodovanega izdelka. Izdelek izklopite iz omrežnega napajanja in se posvetujte s svojim trgovcem, če je izdelek poškodovan.
- Izdelka ne postavljajte poleg umivalnika ali vlažnih predelov.
- Omrežni kabel speljite na način, ki izključuje možnost nenamernega vlečenja ali spotikanja.
- Če je omrežni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegov servisni agent ali podobno usposobljene osebe, da preprečite nevarnost.
- Če želite izdelek izključiti iz omrežnega napajanja, povlecite vtič in ne kabla.
- Kabla ne ovijajte okoli izdelka. Izdelek priključite v zlahka dostopno električno vtičnico, tako da lahko v nujnem primeru izdelek nemudoma izključite.

- Ta izdelek ni namenjen upravljanju s pomočjo zunanjega časovnika ali ločenega daljinskega sistema.
- Izdelka ne upravljajte z mokrimi rokami. Izdelka se ne dotikajte z mokrimi rokami.



## **SVARILO! TVEGANJE ZA TELESNE POŠKODBE!**

- Medtem ko je izdelek v uporabi ali se ohlaja, naj se mu otroci in hišni ljubljenci ne približujejo. Dostopni deli so vroči.
  - Medtem ko izdelek deluje ali je še vedno vroč, se nikoli ne dotikajte njegove notranjosti.
  - Izdelka nikoli ne uporabljajte skupaj z vrelini tekočinami ali vročo mastjo.
  - Med delovanjem iz izhodnih odprtih za zrak izhaja vroča para. Z rokami in obrazom bodite na varni razdalji od pare in izhodnih odprtih za zrak.
  - Ko odprete izdelek, lahko izhaja vroča para.
  - Izdelek vedno uporabljajte na ravni, stabilni, čisti in suhi površini, ki je odporna na vročino.
  - Preden boste izdelek uporabili na drugem mestu, naj se ohladi.
- ## **⚠ OPOZORILO! NEVARNOST POŽARA!**
- Izdelka ne postavljajte v bližino vnetljivih materialov (npr. zaves, namiznih prtov).
  - Da preprečite pregrevanje, izdelka med delovanjem ne pokrivajte.
  - Če opazite dim ali nenavadne zvoke, izdelek nemudoma izključite iz omrežnega napajanja. Pred nadaljnjo uporabo naj izdelek pregleda strokovnjak.
  - V primeru požara najprej izvlecite vtič iz omrežne vtičnice oziroma izdelek izklopote iz omrežnega napajanja, šele nato opravite ustrezne ukrepe za gašenje.
  - Ne pokrivajte odprtih za zrak na izdelku. Zagotovite, da ima izdelek zadostno prezračevanje. Izdelka ne nameščajte v omarico.
  - Na vrh izdelka ničesar ne postavljajte.
  - Na vseh straneh izdelka naj bo najmanj 10 cm prostora, da zagotovite zadostno prezračevanje.
  - Izdelka ne postavite neposredno pod vtičnico.
  - Posode ne napolnite neposredno z oljem.

- Vse sestavine naj bodo v ponvi, da preprečite stik z grelnimi elementi.
- Izdelka med uporabo nikoli ne puščajte brez nadzora.

### **⚠ OPOMBA! TVEGANJE MATERIALNO ŠKODO!**

- Izdelka ne postavljajte na grelne plošče (plinske, električne, na premog itd.).
- Izdelek ne sme biti izpostavljen kapljanju ali brizganju vode.
- V obdobjih neuporabe in pred čiščenjem izdelek izključite iz omrežne vtičnice.

### **● Pred prvo uporabo**

#### **● Odstranjevanje izdelka iz embalaže in osnovno čiščenje**

1. Izdelek odstranite iz embalaže ter odstranite ves embalažni material in plastične ovoje.
2. Preverite in se prepričajte, da so priloženi vsi navedeni deli (glejte poglavje »Obseg dobave«).
3. Preverite, ali so izdelek in vsi deli v dobrem stanju. Če zaznate poškodbo ali okvaro, izdelka ne uporabljajte, temveč sledite postopku, opisanem v poglavju »Garancija«.
4. Pred prvo uporabo naj izdelek pribl. od 10 do 15 minut pri 200 °C deluje s prazno ponvijo [5] (brez hrane), da zagotovite, da zgorijo vsi ostanki proizvodnje. Zagotovite zadostno prezračevanje.
5. Vse dele izdelka očistite v skladu z opisom v poglavju »Čiščenje«.

### **● Uporaba**

#### **● Delovanje**

#### **⚠ SVARILO! TVEGANJE ZA TELESNE POŠKODBE!**

- Pri izlivanju pripravljene hrane bodite previdni, saj se lahko v posodi nabere vroča tekočina, ki se lahko nenamerno izlije.

#### **⚠ OPOMBA! TVEGANJE MATERIALNO ŠKODO!**



- Ponve se nikoli ne dotikajte z ostrimi predmeti. To lahko poškoduje premaz.
- Ponve in mreže se nikoli ne dotikajte z ostrimi predmeti. To lahko poškoduje premaz.
- V ponev ne dajajte več kot 400 g hrane in posode (npr. pekača). To lahko poškoduje izdelek.
- V ponev ne nalivajte tekočin (npr. olja ali vode). To lahko škoduje funkcionalnosti izdelka.

#### **ⓘ INFORMACIJE:**

- Ponev [5] lahko kadar koli odstranite, celo med pečenjem.
  - Ko ponev odstranite, se grelni element in ventilator izklopita.
  - Ko ponev ponovno vstavite, se izdelek samodejno vrne na prejšnji način delovanja.
- Večje količine hrane je običajno treba peči dlje od majhnih količin hrane.
- Glejte razdelek »Tabela pečenja« (na voljo na spletu), kjer je navedeno, katero hrano je treba med pečenjem pretresti/obrniti.
- Za enakomerne rezultate pečenja hrano pretresite/obrnite po približno eni in dveh tretjinah časa priprave. Vsakokrat je pretresajte od 5 do 10 sekund.
- Za boljše rezultate pečenja lahko hrano v času pečenja pretresete/obrnite trikrat. Če menite, da je pretresanje/obračanje zahtevno, si pomagajte s pripomočkom (npr. žlico).
- Uporabnikom ni treba ukrepati, da bi izdelek preklopili med 50 in 60 Hz. Izdelek se sam prilagodi za 50 in 60 Hz.



- Izdelka ne napolnite preveč. Ponve ne napolnite višje od črte polnjenja **MAX**. To je pomembno, zato da niti hrana niti vstavljena posoda (npr. pekač) ne pride v neposredni stik z grelnim elementom.
- Zelena lučka se med pečenjem izmenično vžiga in ugaša, s čimer nakazuje ohranjanje nastavljenе temperature.
- Za boljše rezultate pečenja izdelek pred pečenjem 3 minute predhodno segrevajte na željeni temperaturi.
- Pred vsako uporabo izdelek preglejte za morebitne vidne poškodbe.

1. Izdelek priključite v ustrezno omrežno vtičnico.
2. Mrežo [11] namestite vodoravno in je ne pritiskajte v ponev [5]. Nato ponev vstavite v komoro za pečenje [7].
3. Zavrtite gumb za upravljanje temperature [1], da izberete zeleno temperaturo.
4. Zavrtite gumb časovnika [2], da izberete čas pečenja. Indikator delovanja  [4] zasveti rdeče. Izdelek deluje in se segreva na nastavljeno temperaturo.
5. Ko komora za pečenje [7] doseže nastavljeno temperaturo, indikator pečenja  [3] zasveti zeleno.
6. Ponev [5] odstranite iz izdelka, tako da z eno roko previdno držite zgornji del ohišja in z drugo roko izvlečete ponev za ročaj [6].
7. Ponev napolnite s hrano. Ponve ne napolnite nad črto polnjenja **MAX** [10] (na strani polnjenja).
8. Ponev vstavite nazaj v komoro za pečenje.
9. Po 1/3 in 2/3 nastavljenega časa pečenja ponev odstranite iz komore za pečenje, tako da jo primete za ročaj, ter hrano previdno pretresite/obrnite. Nato ponev vstavite nazaj v izdelek.
10. Ko čas pečenja poteče, primite ročaj ponve in ponev odstranite iz izdelka, nato pa pečeno hrano odstranite iz izdelka, tako da jo izlijete s pomočjo primernih kuhinjskih pripomočkov (npr. kuhinjskih klešč, lesene lopatke).

## ● Prekinitev postopka pečenja

- Gumb časovnika [2] obrnite v položaj za izklop **OFF**. Grelni element in ventilator se izklopita.
- Grelni element in ventilator se izklopita tudi pri odstranjevanju ponve [5] iz komore za pečenje [7].

## ● Tabela pečenja

### ❗ INFORMACIJE:

- Da se izognete podaljšanemu času pečenja, sestavine ne smejo biti predebele.
- Višina pekača ali posode za pečenje v pečici ne sme segati prek črte polnjenja **MAX** 10 v ponvi 5.

- Sestavine redno preverjajte, dokler niso pečene oziroma niso pridobile zelene stopnje zapečenosti. Zahtevani čas pečenja je dejansko lahko krajši ali daljši od navedbe v receptih.

Hrana	Priporočena količina (g)	Čas pečenja (min)	Temp. (°C)	Obvezno pretresanje/obračanje	Priprava
-------	--------------------------	-------------------	------------	-------------------------------	----------

### Krompir in ocvrt krompirček

Zamrznjen ocvrt krompirček (tanek)	200-400	22-24	200	Da	
Zamrznjen ocvrt krompirček (debel)	200-400	22-24	200	Da	
Doma pripravljen ocvrt krompirček <sup>1</sup> (8 × 8 mm)	200-400	18-22	180	Da	Krompir olupite in narežite na trakove.
Doma pripravljeni krompirjevi krhlji <sup>1</sup>	300-400	20-24	180	Da	Krompir olupite in narežite na krhlje.
Doma pripravljene krompirjeve kocke <sup>1</sup>	300-400	18-22	180	Da	Krompir olupite in narežite na kocke.

### Meso in perutnina

Zrezek <sup>3</sup>	100-300	6-10	180	Da	
Jagnječji kotlet <sup>3</sup>	100-300	10-14	180	Da	
Hamburger <sup>3</sup>	100-300	7-14	180	Da	
Klobasa <sup>3</sup>	100-300	8-10	180	Da	
Bedra <sup>3</sup>	100-400	20-30	200	Da	
Piščančje prsi <sup>3</sup>	100-300	10-15	180	Da	
Spomladanski piščanec <sup>1,3</sup>	400	30	200	Da	Glejte recept.

### Ribe in morski sadeži

Kozice <sup>3</sup>	100-400	15	180	Da	
File lososa <sup>1,3</sup>	100-300	10-12	180	Ne	

<sup>1</sup> = dodajte ½ čajne žličke olja

<sup>2</sup> = uporabite pekač

<sup>3</sup> = mariinirajte v začimbah (odvisno od uporabnikovih želja)

Hrana	Priporočena količina (g)	Čas pečenja (min)	Temp. (°C)	Obvezno pretresanje/obračanje	Priprava
Kapelan <sup>1,3</sup>	150	8-10	180	Da	
File trske <sup>1,3</sup>	100-300	12-15	180	Ne	

### Zelenjava

Okra <sup>1</sup>	100	10	160	Ne	Odrežite zgornji del in prerežite na pol.
Beluš <sup>1</sup>	100-300	6-10	180	Ne	Prerežite na pol.
Koruz <sup>1</sup>	200-400	6-9	200	Da	Oluščite in odstranite koruzno svilo.
Paprika <sup>1</sup>	200-400	10	200	Da	Odstranite zgornji del in semena. Razrežite na 2-4 kose.

### Prigrizki

Samosa	100-300	12-15	200	Da	
Zamrznjeni piščančji medaljoni	100-400	12-15	200	Da	
Zamrznjene ribje palčke	100-300	6-10	200	Da	
Zamrznjeni sirovi prigrizki v drobtinah	100-400	8-12	180	Da	

### Pečenje

Majhna torta <sup>2</sup>	2×50-4×50	15	160	Ne	Glejte recept.
Sendvič	1 porcija	4-6	180	Da	
Krutoni <sup>3</sup>	300	6-10	180	Da	Kruh narežite na koščke v velikosti grižljaja.
Štručke	400	Glejte recept.	160	Ne	Glejte recept.

<sup>1</sup> = dodajte ½ čajne žličke olja

<sup>2</sup> = uporabite pekač

<sup>3</sup> = mariinirajte v začimbah (odvisno od uporabnikovih želja)

## ● Recepti

### ● Hrustljavi sirni hot dog

#### Sestavine

2 klobasi

2 štručki za hot dog

Nariban sir čedar (odvisno, kako bogat okus želite)

Kečap (izbirno)

Gorčica (izbirno)

#### Priprava

1. Izdelek predhodno segrejte na 180 °C.
2. Klobasi položite v ponev [5]. Pecite 8 minut pri 180 °C. Klobasi odstranite iz ponve.
3. Pečeni klobasi dajte v štručki za hot dog.
4. Po klobasah in štručkah potrosite nariban sir čedar.
5. Hot dog ponovno dajte v ponev. Pecite od 1 do 2 minuti, da se sir stopi.
6. Ko je pečenje končano, hot dog položite v posodo.

Izbirno: Postrezite s kečapom in gorčico.

### ● Pikanten piščanec

#### ❗ INFORMACIJE:

- Teža sestavin 400 g

#### Sestavine

6 piščančjih beder

1 strok česna

1 čajna žlička gorčice

3 čajne žličke sladkorja

2 čajni žlički čilija v prahu

2 čajni žlički olivnega olja

Poper in sol (odvisno, kako bogat okus želite)

#### Priprava

1. Izdelek predhodno segrejte na 200 °C.
2. V posodi zdrobite česen ter ga zmešajte s sladkorjem, olivnim oljem, čilijem v prahu in gorčico.
3. Začinite s soljo in poprom.
4. Bedra premažite z marinado in pustite stati 20 minut.
5. Bedra položite v ponev [5] in jih pecite 10 minut.

6. Temperaturo nastavite na 140 °C in pecite dodatnih 10 minut.

7. Ko je pečenje končano, bedra položite v posodo za serviranje.

### ● Pita z gobami, čebulo in sirom

#### ❗ INFORMACIJE:

- Teža sestavin 260 g

#### Sestavine

3 jajca

2 skodelici očiščenih gob

1 rdeča čebula

1 jedilna žlica olivnega olja

3 jedilne žlice zdrobljenega sira

1 ščepec soli

#### Priprava

1. Rdečo čebulo olupite in narežite na 5 mm debele rezine. Gobe očistite in jih narežite na 5 mm debele rezine.
2. V posodo za sortiranje dajte olivno olje, sladko čebulo in gobe ter to sortirajte na srednjem ognju, da čebula in gobe postanejo mehke. Odstranite z ognja in dajte na suho kuhinjsko brisačo, da se ohladi.
3. Izdelek predhodno segrejte na 180 °C.
4. V posodo za mešanje ubijte 3 jajca. Jajca temeljito in močno stepajte. Dodajte ščepec soli.
5. Notranjost posode za pečenje, ki je odporna na vročino, premažite s tankim nanosom razpršila za posodo.
6. V posodo za pečenje nalijte jajca ter dodajte mešanico čebule in gob in nazadnje sir.
7. Posodo za pečenje [5] postavite v ponev in pecite 20 minut.
  - Od 5 do 8 minut pred koncem pečenja po želji na pito dodajte še več sira.
8. Pita je pečena, ko lahko vanjo zapičite nož in je ta čist, ko ga izvlečete.

## ● Obročki iz paprike

### Sestavine

- 30 g moko
- 1 jajce
- 10 ml vode
- 2 jedilni žlici rastlinskega olja
- 1 čajna žlička soli
- 1 čajna žlička paprike
- 1 čajna žlička mleto paprike
- 30 g suhih krušnih drobtin
- 1 paprika

### Priprava

1. Izdelek predhodno segrejte na 200 °C.
2. V majhno posodo dodajte moko.
3. V drugi majhni posodi stepite jajce in vodo.
4. V tretji posodi zmešajte rastlinsko olje, sol, papriko in mleto papriko ter suhe krušne drobtine, da se sestavine dobro premešajo.
5. Odrežite zgornji del paprike in odstranite semena.
6. Papriko narežite na 4 dele in odstranite spodnji del.
7. Narezano papriko posujte z moko.
8. Papriko pomočite v stepeno jajce.
9. papriko potopite v krušne drobtine, tako da je paprika popolnoma prekrita.
10. Papriko položite v ponev [5]. Papriko na vsaki strani pecite 5 minut.

## ● Pečeno jajce s slanino in špinačo.

- Potrebujete: 4 modele za mafine

### Sestavine

- 2 rezini slanine
- Rastlinsko olje
- 4 jajca
- 4 jedilne žlice mleka
- 20 g špinače
- Nariban sir čedar (odvisno, kako bogat okus želite)
- Sol in poper (odvisno, kako bogat okus želite)

### Priprava

1. Izdelek predhodno segrejte na 200 °C.
2. Slanino položite v ponev [5].  
Na vsaki strani jo pecite 2 minuti.
3. Slanino vzemite iz ponve ter jo narežite na koščke in pustite mirovati.
4. Modele za mafine namažite z oljem.
5. V vsak model ubijte 1 jajce. Jajc ne stepajte.
6. V vsak model za mafine dodajte mleko, špinačo in slanino.
7. V vsak model dodajte narezan sir čedar, sol in poper.
8. Modele postavite v ponev. Pecite 8 minut pri 160 °C.

## ● Spomladanski piščanec

### Sestavine

- 400 g mladega piščanca
- 2 čajni žlički olivnega olja
- 20 g masla
- 20 g medu
- Poper in sol (odvisno, kako bogat okus želite)

### Priprava

1. Mladega piščanca premažite z olivnim oljem ter potresite s poprom in soljo. Marinirajte ga 1 uro.
2. Izdelek predhodno segrejte na 200 °C.
3. Maslo raztopite in ga zmešajte z medom.
4. Mladega piščanca premažite z mešanico masla in medu.
5. Piščanca položite v ponev [5]. Pecite 15 minut pri 200 °C.
6. Piščanca obrnite. Pecite ga še dodatnih 15 minut.

## ● Krompir v srajčki

### Sestavine

- 1 krompir (200–300 g)
- 20 g rdeče čebule
- 40 g slanine
- 1 čajna žlička olivnega olja
- 10 g sira
- 10 g majoneze
- Poper in sol (odvisno, kako bogat okus želite)

## Priprava

1. Krompir očistite s pomočjo krtače.
2. Premažite ga z olivnim oljem.
3. Slanino in čebulo narežite na majhne koščke.
4. Krompir zavijte v aluminijasto folijo, da preprečite pretirano pečenje.
5. Krompir položite v ponev [5]. Pecite 50 minut pri 200 °C.
6. V krompir zapičite vilico. Krompir je pripravljen, če lahko vilico enostavno zapičite vanj in jo izvlčete.
7. Krompir vzemite iz ponve in ga prerežite do polovice. Ne prerežite ga napol.
8. krompir posolite in popoprajte.
9. V krompir dodajte slanino, čebulo in sir.
10. Krompir položite v ponev. Pecite 10 minut pri 180 °C.
11. krompir postrezite z majonezo.

## ● Majhna torta

- Potrebujete: 4 majhne papirnate modelčke za tortice

## Sestavine

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

## Priprava

1. Maslo in sladkor mešajte, dokler zmes ni mehka in blede barve.
2. V zmes dodajte jajce.
3. Nato dodajte moko, pecilni prašek in sol.
4. Zmes nalijte v papirnate modelčke.
5. Izdelek predhodno segrejte na 160 °C.
6. Modelčke, napolnjene z zmesjo, postavite v ponev [5]. Pecite 15 minut.

## ● Štručke

### Sestavine

- 230 g krušne moke
- 1 jajce
- 25 g sladkorja
- 3 g kvasa
- 100 ml mleka
- 10 g smetane
- 15 g masla

### Priprava

1. Ubijte jajce ter ga zmešajte skupaj z moko, sladkorjem in kvasom.
2. Testu dodajte mleko in smetano. Gnetite 15–20 minut.
3. Testo pustite počivati približno 1 uro (dokler se njegova velikost ne podvoji).
4. Testo razrežite na 7 kosov. Gnetite 10–15 minut.
5. Sedem kosov položite v ponev [5]. Testo pustite počivati nadaljnjih 30 minut.
6. Pecite 10 minut pri 160 °C.
7. Stopite maslo in z njim premažite štručke. Pecite nadaljnji 2 minuti.

## ● Ribji file

### Sestavine

- 300 g ribjega fileja
- 1 limona
- 2 stroka česna
- 1 šalotka
- 20 g masla
- Poper in sol (odvisno, kako bogat okus želite)

### Priprava

1. Ribo posolite in popoprajte.
2. Limono prerežite na pol. Polovico limone narežite na rezine in jih položite pod ribji file.
3. Strok česna zdrobite, šalotko narežite na rezine in jih potresite po ribjem fileju.
4. Ribji file položite v ponev [5]. Pecite 15 minut pri 180 °C.
5. Stopite maslo in dodajte 1 strok česna.
6. Česnovo maslo prelijte prek ribjega fileja.
7. Iz druge polovice limone stisnite sok in ga prelijte prek ribjega fileja.

## ● Odpravljanje težav

Napaka	Možen vzrok	Rešitev
Ne deluje.	Ni omrežnega napajanja.	Prepričajte se, da je izdelek priključen v omrežje.
		Prepričajte se, da je omrežna vtičnica pod napetostjo, tako da priključite drugo električno napravo.
		Izdelek priključite v drugo omrežno vtičnico.
Hrana je preveč surova oziroma ni enakomerno pečena.	Dodali ste preveč hrane.	Zmanjšajte količino hrane in jo enakomerno porazdelite.
	Temperatura pečenja je prenizka.	Zvišajte temperaturo pečenja.
	Hrane niste mešali v intervalih.	V prvi polovici časa pečenja hrano najmanj enkrat dobro premešajte. Za enakomerne rezultate pečenja hrano pretresite/obrnite po približno eni in dveh tretjinah časa priprave. Vsakokrat je pretresajte od 5 do 10 sekund. Za boljše rezultate pečenja lahko hrano v času pečenja pretresete/obrnite trikrat.
Hrana ni hrustljava.	Nekateri obroki se tradicionalno pripravijo v cvrtniku.	Na to hrano pred pečenjem nanesite plast olja.
Ocvrt krompirček ni pečen ali hrustljiv.	Imate napačno vrsto krompirja.	Uporabite drugo vrsto krompirja.
	Krompirja niste sprali, potem ko ste ga narezali.	Krompirček po rezanju temeljito sperite, da odstranite škrob.
	Krompirčka po spiranju niste posušili.	Po spiranju krompirček osušite (npr. s papirnatimi brisačami).
	Krompirčka niste premazali z oljem.	Krompirček namažite s tanko plastjo olja pred pečenjem.
	Krompirček je prevelik.	Krompirček narežite na manjše ali tanjše kose.
Ponev <b>5</b> ni mogoče vstaviti v komoro za pečenje.	Ponev niste vstavili na sredino.	Ponev vstavite v ohišje pod pravim kotom.
Iz izdelka neprekinjeno izhaja dim.	Maščoba je kanila na ponev in sedaj izhlapeva.	Pri pripravi obrokov uporabite manj olja.
		Pripravite obroke z manj maščobe.
		Znižajte temperaturo ali skrajšajte čas pečenja.

## ● Čiščenje in nega

### ⚠ OPOZORILO! TVEGANJE ZA TELESNE POŠKODBE!

- Izdelka pri čiščenju ali upravljanju ne potaplajte v vodo ali druge tekočine. Izdelka ne držite pod tekočo vodo.
- Pred čiščenjem izdelek vedno izključite iz vtičnice.

### ⚠ OPOMBA! TVEGANJE MATERIALNO ŠKODO!

- Za čiščenje izdelka ne uporabljajte abrazivnih ali agresivnih čistil oziroma trdih krtač.

### 📄 INFORMACIJE:

- Če želite ohraniti funkcionalnost in videz izdelka, ga morate po vsaki uporabi temeljito očistiti.
- Ponev **5** in mrežo **11** lahko očistite v pomivalnem stroju.

Del	Čiščenje
<ul style="list-style-type: none"><li>■ Izdelek in vsi dodatki</li><li>■ Ohišje</li><li>■ Komora za pečenje <b>7</b></li><li>■ Omrežni kabel z vtičem <b>9</b></li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>□ Izdelek očistite z nekoliko navlaženo krpo. Po potrebi lahko uporabite nekaj sredstva za čiščenje posode.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>■ Ponev <b>5</b></li><li>■ Mreža <b>11</b></li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>□ Ponev in mrežo temeljito ročno očistite z vročo vodo in sredstvom za čiščenje posode. Zgornji del ohišja previdno držite z eno roko.</li><li>□ Če so na mreži ali dnu poneve zasušeni ostanki, ponev napolnite z vročo vodo in nekaj sredstva za čiščenje posode. Mrežo postavite v posodo in naj se oba dela namakata približno 10 minut.</li></ul>

- Pred nadaljnjo uporabo in shranjevanjem vse dele osušite s čisto krpo.

## ● Shranjevanje

- Kadar izdelka ne uporabljate, ga hranite v originalni embalaži.
- Izdelek shranjujte na suhem in varnem mestu stran od otrok.



## ● Odstranjanje

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



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

### Izdelek:



Izdelek z dodatki in embalažni materiali so primerni za recikliranje. Zanje veljajo določila proizvajalčeve razširjene odgovornosti. Za boljše ravnanje z odpadki jih odlagajte ločeno, upoštevajoč prikazane informacije o razvrščanju. Logotip Triman velja samo za Francijo.



O možnostih odstranjanja odsluženega izdelka se lahko pozanimате pri svoji občinski ali mestni upravi.



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

## ● Poenostavljena izjava ES o skladnosti



Oznaka CE označuje skladnost z veljavnimi direktivami EU, ki veljajo za ta izdelek.

## Pooblaščeni serviser:

OWIM GmbH & Co. KG  
Stiftsbergstraße 1  
74167 Neckarsulm  
NEMČIJA

Servisna telefonska številka: 00386 (0) 80 70 60

## Garancijski list

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

Prodajalec:

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

## ● Postopek pri uveljavljanju garancije

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

Prosimo, da pripravite originalni račun in številko izdelka (IAN 416127\_2210) kot dokazilo o nakupu.

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

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

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

## ● Servis



### **Servis Slovenija**











Tel.: 00386 (0) 80 70 60

E-Mail: [owim@lidl.si](mailto:owim@lidl.si)

<b>Korištena upozorenja i simboli</b> .....	Stranica	202
<b>Uvod</b> .....	Stranica	202
Predviđena upotreba .....	Stranica	202
Sadržaj isporuke .....	Stranica	203
Opis dijelova .....	Stranica	203
Tehnički podaci .....	Stranica	203
<b>Sigurnosne upute</b> .....	Stranica	203
<b>Prije prve uporabe</b> .....	Stranica	206
Raspakiravanje proizvoda i osnovno čišćenje .....	Stranica	206
<b>Upotreba</b> .....	Stranica	206
Rad .....	Stranica	206
Otkazivanje postupka kuhanja .....	Stranica	207
<b>Tablica kuhanja</b> .....	Stranica	208
<b>Recepti</b> .....	Stranica	210
Hrskavi hot dog sa sirom .....	Stranica	210
Začinjena piletina .....	Stranica	210
Pita od gljiva, luka i sira .....	Stranica	210
Kolut paprike .....	Stranica	211
Pečeno jaje sa slaninom i špinatom .....	Stranica	211
Mlada pilefina .....	Stranica	211
Krumpir u omotaču .....	Stranica	211
Mala torta .....	Stranica	212
Buhtle .....	Stranica	212
Riblji filet .....	Stranica	212
<b>Rješavanje problema</b> .....	Stranica	213
<b>Čišćenje i njega</b> .....	Stranica	214
<b>Skladištenje</b> .....	Stranica	214
<b>Zbrinjavanje</b> .....	Stranica	214
<b>Pojednostavljena EU izjava o sukladnosti</b> .....	Stranica	215
<b>Jamstvo</b> .....	Stranica	215
Postupak potraživanja na temelju jamstva .....	Stranica	215
Servis .....	Stranica	215

## Korištena upozorenja i simboli

U ovom korisničkom priručniku i na ambalaži upotrebljavaju se sljedeća upozorenja:

	<p><b>OPASNOST!</b> Ovaj simbol sa signalnom riječi „Opasnost“ označava opasnost s visokom razinom rizika koja će, ako se ne izbjegne, rezultirati teškim ozljedama ili smrću.</p>		<p><b>Upozorenje! Opasnost od opekлина!</b> Ovaj simbol označava vruću površinu i opasnost od opekotina.</p>
	<p><b>UPOZORENJE!</b> Ovaj simbol sa signalnom riječi „Upozorenje“ označava opasnost sa srednjom razinom rizika koja, ako se ne izbjegne, može rezultirati teškim ozljedama ili smrću.</p>		<p>Sigurno za hranu! Ovaj proizvod nema negativan učinak na okus ili miris korištene hrane.</p>
			<p>Izmjenična struja/napon</p>
	<p><b>OPREZ!</b> Ovaj simbol u kombinaciji sa signalnom riječi „Oprez“ označava opasnost niske razine rizika koja, ako se ne izbjegne, može rezultirati manjim ili srednje teškim ozljedama.</p>		<p>Ovaj simbol sa signalnom riječi „Info“ pruža dodatne korisne informacije.</p>
	<p><b>NAPOMENA!</b> Upozorava na moguće oštećenje imovine/proizvoda ako se ne izbjegne.</p>		<p>Posuda i rešetka prikladni su za perilicu posuđa.</p>
	<p>Djecu nemojte ostavljati bez nadzora s ambalažnim materijalom ili proizvodom.</p>	<p>■ Informacije bitne za sigurnost i druge napomene □ Upute za upotrebu.</p>	

## FRITEZA NA VRUĆI ZRAK

### ● Uvod

Čestitamo na kupnji nove FRITEZE NA VRUĆI ZRAK, u daljnjem tekstu pod nazivom „proizvod“. Odabrali ste vrlo kvalitetan proizvod. Upute za upotrebu sastavni su dio ovog proizvoda. One sadrže važne informacije o radu, sigurnosti, upotrebi i zbrinjavanju proizvoda. Prije upotrebe proizvoda upoznajte se s proizvodom i svim uputama za rad i sigurnost. Za tu svrhu pažljivo pročitajte sljedeće upute za rad i sigurnost.

Proizvod upotrebljavajte samo kako je opisano i za navedene primjene. Ovaj priručnik čuvajte na sigurnom mjestu. Ako proizvod prosljeđujete trećoj strani, uz njega priložite i svu dokumentaciju.

### ● Predviđena upotreba

Ovaj proizvod je namijenjen za pripremu hrane koja zahtijeva visoku temperaturu kuhanja i inače bi zahtijevala duboko prženje. Proizvod je namijenjen samo za pripremu hrane.

Proizvod je predviđen samo za upotrebu u kućanstvima. Ovaj proizvod nije namijenjen za komercijalnu upotrebu.

Koristite proizvod samo u umjerenim klimatskim uvjetima.

Svaka druga uporaba koja nije spomenuta u ovim uputama može uzrokovati oštećenje proizvoda ili stvoriti opasnost od teških ozljeda.



Proizvođač ne preuzima odgovornost za oštećenja nastala zbog nepropisne upotrebe.

## ● Sadržaj isporuke

1 × Friteza na vrući zrak

1 × Upute za rukovanje

## ● Opis dijelova

- 1 Gumb za upravljanje temperaturom
- 2 Gumb tajmera
- 3 Indikator kuhanja 
- 4 Indikator rada 
- 5 Posuda
- 6 Ručka
- 7 Komora za kuhanje
- 8 Ventilacijski otvor
- 9 Kabel napajanja s utikačem
- 10 Linija za punjenje **MAX**
- 11 Rešetka

## ● Tehnički podaci

Ulazni napon: 220–240 V~,  
50/60 Hz

Razred zaštite: I

Izlaz: 1000 W

Temperatura kuhanja: 80 do 200 °C

Vrijeme kuhanja: 1 do 30 min



## Sigurnosne upute

**PRIJE UPOTREBE  
PROIZVODA UPOZNAJTE  
SE SA SVIM SIGURNOSNIM  
NAPOMENAMA I UPUTAMA  
ZA UPOTREBU!**

U slučaju oštećenja koja proizlaze iz nepridržavanja ovih uputa za uporabu jamstvo prestaje vrijediti!

Proizvođač ne preuzima odgovornost za posljedične štete! Proizvođač ne preuzima odgovornost u slučaju materijalnih šteta ili tjelesnih ozljeda uzrokovanih nepravilnim rukovanjem ili nepridržavanjem sigurnosnih napomena!



## ⚠ OPASNOST OD NEZGODA I SMRTI ZA DJECU!

- Djecu nemojte nikada ostavljati bez nadzora s ambalažnim materijalom. Ambalažni materijal predstavlja opasnost od gušenja. Djeca često podcjenjuju opasnosti. Djecu držite dalje od proizvoda i ambalažnog materijala.
- Ovaj proizvod mogu koristiti djeca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ako su pod nadzorom ili su upućena u sigurnu uporabu proizvoda i ako razumiju uključene opasnosti.
- Korisničko čišćenje i održavanje ne smiju obavljati djeca osim ako su starija od 8 godina i pod nadzorom.

- Proizvod i kabel napajanja moraju se držati izvan dohvata djece mlađe od 8 godina.
- Djeca se ne smiju igrati proizvodom.
- Djeca nisu svjesna opasnosti povezanih s rukovanjem električnim proizvodima. Djecu ne ostavljajte bez nadzora s proizvodom.

### **⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD STRUJNOG UDARA!**

- Nemojte pokušavati sami popraviti proizvod. U slučaju kvara popravke smije obavljati samo kvalificirano osoblje.
- Nemojte uranjati proizvod u vodu ili druge tekućine. Nemojte držati proizvod pod tekućom vodom.
- Nemojte koristiti oštećeni proizvod. Ako je proizvod oštećen, isključite ga iz napajanja i obratite se prodavaču.
- Nemojte postavljati proizvod pored sudopera ili na vlažna područja.
- Prije spajanja proizvoda u napajanje provjerite odgovaraju li nazivni napon i struja podacima o napajanju prikazanim na nazivnoj naljepnici proizvoda.
- Proizvod spojite samo na uzemljenu utičnicu. Uvijek provjerite je li utikač ispravno umetnut u zidnu utičnicu.
- Kako biste izbjegli oštećenje kabela napajanja, nemojte ga stiskati, savijati ili trljati o oštre rubove. Držite ga dalje od vrućih površina i otvorenog plamena.
- Kabel napajanja postavite tako da nije moguće nehotično povlačenje ili spoticanje.
- Ako je kabel napajanja oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, njegov serviser ili slično kvalificirane osobe kako bi se izbjegla opasnost.
- Povucite utikač, a ne sam kabel kako biste isključili proizvod iz napajanja.
- Nemojte omotavati kabel napajanja oko proizvoda. Spojite proizvod na lako dostupnu električnu utičnicu tako da se u slučaju nužde proizvod može odmah isključiti.
- Ovaj proizvod nije namijenjen za upravljanje pomoću vanjskog tajmera ili zasebnog sustava daljinskog upravljanja.
- Nemojte rukovati proizvodom mokrim rukama. Nemojte dirati proizvod mokrim rukama.



## **OPREZ! OPASNOST OD OZLJEDE!**

- Držite djecu i kućne ljubimce dalje od proizvoda dok radi ili se hladi. Dostupni dijelovi su vrući.
- Nemojte dodirivati unutrašnjost proizvoda dok radi ili je još vruć.
- Nemojte koristiti proizvod s kipućim tekućinama ili vrućom masnoćom.
- Tijekom rada vruća para izlazi kroz otvore za izlaz zraka. Držite ruke i lice na sigurnoj udaljenosti od pare i otvora za izlaz zraka.
- Kad otvorite proizvod može se dići vruća para.
- Proizvod koristite na ravnoj, stabilnoj, čistoj i suhoj površini otpornoj na toplinu.
- Ostavite proizvod da se ohladi prije upotrebe na drugom mjestu.

## **⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD POŽARA!**

- Ne stavljajte proizvod u blizinu zapaljivih materijala (npr. zavjese, stolnjaci).
- Kako biste spriječili pregrijavanje, nemojte pokrivati proizvod tijekom rada.

- Ako primijetite bilo kakav dim ili neuobičajene zvukove, odmah isključite proizvod iz napajanja. Neka proizvod provjeri stručna osoba prije daljnje uporabe.
- U slučaju požara, prvo izvucite utikač iz utičnice ili isključite proizvod iz napajanja prije poduzimanja odgovarajućih mjera za suzbijanje požara.
- Nemojte prekrivati ventilacijske otvore proizvoda. Pobrinite se da proizvod ima odgovarajuću ventilaciju. Nemojte stavljati proizvod u ormarić.
- Nemojte stavljati ništa na proizvod.
- Ostavite najmanje 10 cm prostora u svim smjerovima oko proizvoda kako biste osigurali odgovarajuću ventilaciju.
- Nemojte postavljati proizvod izravno ispod utičnice.
- Nemojte puniti zdjelu izravno uljem.
- Držite sve sastojke u posudi kako biste spriječili bilo kakav kontakt s grijačima.
- Ne ostavljajte proizvod bez nadzora dok je u upotrebi.



## **⚠ NAPOMENA! OPASNOST OD OŠTEĆENJA!**

- Proizvod nemojte stavljati na vruće ploče (plinske, električne, na ugljen itd.).
- Proizvod se ne smije izlagati kapanju ili prskanju vode.
- Isključite proizvod iz utičnice prije razdoblja nekorištenja i prije čišćenja.

### **● Prije prve uporabe**

#### **● Raspakiravanje proizvoda i osnovno čišćenje**

1. Izvadite proizvod iz ambalaže i uklonite sav ambalažni materijal i plastične omote.
2. Provjerite jesu li svi navedeni dijelovi u sadržaju isporuke (vidjeti odjeljak „Sadržaj isporuke“).
3. Provjerite jesu li proizvod i svi dijelovi u dobrom stanju. Ako pronađete bilo kakvo oštećenje ili nedostatke, nemojte upotrebljavati proizvod već se pridržavajte postupka opisanog u odjeljku „Jamstvo“.
4. Prije prve uporabe pokrenite proizvod s praznom posudom **5** (bez hrane), na približno 10 do 15 min i 200 °C, kako bi se osiguralo izgaranje svih ostataka proizvodnje. Osigurajte odgovarajuću ventilaciju.
5. Očistite sve dijelove proizvoda kako je opisano u poglavlju „Čišćenje“.

### **● Upotreba**

#### **● Rad**

#### **⚠ OPREZ! OPASNOST OD OZLJEDE!**



- Budite oprezni kada izlijevate kuhanu hranu, u zdjeli se može nakupiti vruća tekućina koja bi se mogla nehotično izliti.

## **⚠ NAPOMENA! OPASNOST OD OŠTEĆENJA!**

- Nemojte dodirivati posudu oštrim predmetima. To bi moglo oštetiti premaz.
- Nemojte dodirivati posudu i rešetku oštrim predmetima. To bi moglo oštetiti premaz.
- U posudu ne stavljajte više od 400 g hrane i posuda (npr. kalup za pečenje). To bi moglo oštetiti proizvod.
- U posudu nemojte sipati nikakve tekućine (npr. ulje ili vodu). To bi moglo narušiti funkcionalnost proizvoda.

#### **ⓘ INFO:**

- Posudu **5** možete ukloniti bilo kada, čak i tijekom kuhanja.
  - Grijač i ventilator se isključuju kada se posuda izvadi.
  - Kada se posuda ponovno umetne, proizvod se automatski vraća na prethodni način rada.
- Velike količine hrane obično zahtijevaju dulje vrijeme kuhanja od malih.
- Za hranu koju treba protresti/okrenuti tijekom postupka kuhanja, pogledajte odjeljak „Tablica kuhanja“ (dostupno na internetu).
- Za ravnomjerne rezultate kuhanja, protresite/okrenite hranu nakon približno jedne trećine i dvije trećine ukupnog vremena kuhanja. Svaki put protresite u trajanju od 5 do 10 s.
- Za bolje rezultate kuhanja, hranu možete protresti/okrenuti 3 puta tijekom kuhanja. Ako vam je teško protresti/okrenuti hranu, upotrijebite pomagalo (npr. žlicu).
- Za prebacivanje proizvoda između 50 i 60 Hz korisnici ne trebaju učiniti ništa. Proizvod se sam prilagođava za 50 i 60 Hz.
- Nemojte prepuniti proizvod. Nemojte puniti posudu iznad linije za punjenje **MAX**. Ovo je važno kako hrana i umetnuta posuda (npr. kalup za pečenje) ne bi došli u izravan kontakt s grijačem.
- Zeleno svjetlo se povremeno pali i gasi tijekom kuhanja kako bi označilo da se zadana temperatura održava.

- Za bolje rezultate kuhanja, prije kuhanja zagrijavajte proizvod 3 min na željenoj temperaturi.
  - Prije svake uporabe provjerite ima li na proizvodu vidljivih oštećenja.
1. Spojite proizvod u odgovarajuću utičnicu.
  2. Postavite rešetku [11] vodoravno i bez pritiska u posudu [5]. Zatim umetnite posudu u komoru za kuhanje [7].
  3. Okrenite gumb za upravljanje temperaturom [1] kako biste odabrali željenu temperaturu.
  4. Okrenite gumb tajmera [2] za odabir vremena kuhanja. Indikator rada  [4] svijetli crveno. Proizvod radi i zagrijava se do zadane temperature.
  5. Kad komora za kuhanje [7] postigne zadanu temperaturu, indikator kuhanja  [3] svijetli zeleno.
  6. Uklonite posudu [5] iz proizvoda, jednom rukom pažljivo držite gornji dio kućišta, a drugom rukom izvucite posudu, držeći za ručku [6].
  7. Napunite posudu hranom. Nemojte puniti iznad linije za punjenje **MAX** [10] (s unutarnje strane posude).
  8. Umetnite posudu natrag u komoru za kuhanje.
  9. Nakon 1/3 i 2/3 postavljenog vremena kuhanja izvadite posudu iz komore za kuhanje držeći za ručku i pažljivo protresite/okrenite hranu. Zatim umetnite posudu natrag u proizvod.
  10. Nakon isteka vremena kuhanja, izvadite posudu iz proizvoda držeći za ručku i izvadite kuhanu hranu iz posude izlivanjem ili korištenjem odgovarajućeg kuhinjskog posuđa (npr. kuhinjska hvataljka, drvena lopatica).

## ● Otkazivanje postupka kuhanja

- Okrenite gumb tajmera [2] u položaj **OFF**. Grijač i ventilator se isključuju.
- Nakon uklanjanja posude [5] iz komore za kuhanje [7] isključuju se grijač i ventilator.

## ● Tablica kuhanja

### ❗ INFO:

- Kako biste izbjegli dugo kuhanje, sastojci ne smiju biti pregusti.
- Visina kalupa za pečenje ili posude za pećnicu ne smije prelaziti liniju za punjenje **MAX** 10 unutar posude 5.

- Redovito provjeravajte sastojke dok ne budu kuhani ili dok ne postignu željenu razinu pečenosti. Stvarno potrebno vrijeme kuhanja može biti kraće ili duže od navedenog u receptima.

Hrana	Preporučena količina (g)	Vrijeme kuhanja (min)	Temp. (°C)	Potrebno protresti/okrenuti	Priprema
-------	--------------------------	-----------------------	------------	-----------------------------	----------

### Krumpir i krumpirići

Smrznuti krumpirići (tanki)	200-400	22-24	200	D	
Smrznuti krumpirići (debeli)	200-400	22-24	200	D	
Domaći krumpirići <sup>1</sup> (8 × 8 mm)	200-400	18-22	180	D	Ogulite krumpir i narežite na usko.
Domaće kriške krumpira <sup>1</sup>	300-400	20-24	180	D	Ogulite krumpir i narežite na kriške.
Domaće kockice krumpira <sup>1</sup>	300-400	18-22	180	D	Ogulite krumpir i narežite na kockice.

### Meso i perad

Odrezak <sup>3</sup>	100-300	6-10	180	D	
Janjeći kotlet <sup>3</sup>	100-300	10-14	180	D	
Hamburger <sup>3</sup>	100-300	7-14	180	D	
Kobasica <sup>3</sup>	100-300	8-10	180	D	
Batak <sup>3</sup>	100-400	20-30	200	D	
Pileća prsa <sup>3</sup>	100-300	10-15	180	D	
Mlada piletina <sup>1,3</sup>	400	30	200	D	Pogledajte recept

### Riba i plodovi mora

Škampi <sup>3</sup>	100-400	15	180	D	
Filet lososa <sup>1,3</sup>	100-300	10-12	180	N	

<sup>1</sup> = dodajte ½ žličice ulja

<sup>2</sup> = upotrijebite kalup za pečenje

<sup>3</sup> = marinirajte sa začinima (ovisno o želji korisnika)

Hrana	Preporučena količina (g)	Vrijeme kuhanja (min)	Temp. (°C)	Potrebno protresti/okrenuti	Priprema
Kapelin <sup>1,3</sup>	150	8-10	180	D	
Filet bakalara <sup>1,3</sup>	100-300	12-15	180	N	

### Povrće

Okra <sup>1</sup>	100	10	160	N	Odrežite glavu i prerežite na pola.
Šparoge <sup>1</sup>	100-300	6-10	180	N	Prerežite na pola.
Kukuruz <sup>1</sup>	200-400	6-9	200	D	Oljuštite i uklonite kukuruznu svilu
Paprika <sup>1</sup>	200-400	10	200	D	Uklonite glavu i sjemenke. Izrežite na 2-4 dijela.

### Grickalice

Samosa	100-300	12-15	200	D	
Smrznuti pileći medaljoni	100-400	12-15	200	D	
Smrznuti riblji štapići	100-300	6-10	200	D	
Grickalice od smrznutog kruha s mrvicama sira	100-400	8-12	180	D	

### Pečenje

Mala torta <sup>2</sup>	2×50-4×50	15	160	N	Pogledajte recept
Sendvič	1 porcija	4-6	180	D	
Krutoni <sup>3</sup>	300	6-10	180	D	Narežite kruh na komade veličine zalogača.
Buhtle	400	Pogledajte recept	160	N	Pogledajte recept

<sup>1</sup> = dodajte ½ žličice ulja

<sup>2</sup> = upotrijebite kalup za pečenje

<sup>3</sup> = marinirajte sa začinima (ovisno o želji korisnika)

## ● **Recepti**

### ● **Hrskavi hot dog sa sirom**

#### **Sastojci**

2 kobasice

2 peciva za hot dog

Naribani cheddar sir (ovisi koliko bogat okus volite)

(Dodatno) Kečap

(Dodatno) Senf

#### **Priprema**

1. Zagrijte proizvod na 180 °C.
2. Stavite kobasice u posudu [5]. Kuhajte 8 min na 180 °C. Izvadite kobasice iz posude.
3. Stavite kuhane kobasice u peciva za hot dog.
4. Dodajte naribani cheddar sir na kobasice i peciva za hot dog.
5. Ponovno stavite hot dog u posudu. Kuhajte 1 do 2 min dok se sir ne otopi.
6. Kada je kuhanje gotovo, stavite hot dog na posudu.

Dodatno: Poslužite uz kečap i senf.

### ● **Začinjena piletina**

#### **INFO:**

■ Težina sastojaka: 400 g

#### **Sastojci**

6 pilećih bataka

1 češnjak

1 žličica senfa

3 žličice šećera

2 žličice čilija u prahu

2 žličice maslinovog ulja

Sol i papar (ovisi koliko bogat okus volite)

#### **Priprema**

1. Zagrijte proizvod na 200 °C.
2. U zdjeli zgnječite češnjak i pomiješajte sa šećerom, maslinovim uljem, čilijem u prahu i senfom.
3. Začinite soli i paprom.
4. Batke namažite marinadom i ostavite 20 min.
5. Stavite batke u tavu [5] i kuhajte ih 10 min.
6. Podesite temperaturu na 140 °C i kuhajte dodatnih 10 min.

7. Kad je kuhanje gotovo, stavite batke na posudu za posluživanje.

### ● **Pita od gljiva, luka i sira**

#### **INFO:**

■ Težina sastojaka: 260 g

#### **Sastojci**

3 jaja

2 šalice očišćenih gljiva

1 glavica crvenog luka

1 žlica maslinovog ulja

3 žlice izmrvljenog sira

1 prstohvat soli

#### **Priprema**

1. Ogulite i narežite crveni luk na kriške od 5 mm. Očistite gljive; zatim narežite na kriške od 5 mm.
2. U zdjeli za pirjanje, na maslinovom ulju pirjajte luk i gljive na srednje jakom plamenu dok ne omekšaju. Maknite s vatre i stavite na suhu kuhinjsku krpu da se ohladi.
3. Zagrijte proizvod na 180 °C.
4. U zdjelu za miješanje razbijte 3 jaja. Umutite temeljito i snažno. Dodajte prstohvat soli.
5. Unutrašnjost i dno posude za pečenje otporne na toplinu premažite tankim premazom spreja.
6. U posudu za pečenje ulijte jaja, zatim smjesu luka i gljiva i potom sir.
7. Stavite posudu za pečenje u posudu [5] i pecite u proizvodu 20 min.  
 5 do 8 min prije dovršetka pečenja, po želji dodajte još sira na vrh pite.
8. Pita je gotova kada možete zabiti nož u sredinu, a on izađe čist.

## ● Kolut paprike

### Sastojci

- 30 g brašna
- 1 jaje
- 10 ml vode
- 2 žlice biljnog ulja
- 1 žličica soli
- 1 žličica papra
- 1 žličica paprike
- 30 g suhих krušnih mrvica
- 1 paprika

### Priprema

1. Zagrijte proizvod na 200 °C.
2. Stavite brašno u manju zdjelu.
3. U drugoj maloj zdjeli umutite jaje s vodom.
4. Dobro promiješajte biljno ulje, sol, papar, papriku i suhe krušne mrvice u drugoj zdjeli.
5. Odrežite glavicu paprike i izvadite sjemenke.
6. Papriku narežite na 4 dijela i uklonite donji dio.
7. Narezanu papriku pospite brašnom.
8. Umočite papriku u umučeno jaje.
9. Umočite papriku u smjesu s mrvicama tako da potpuno prekrije papriku.
10. Stavite papriku u posudu [5]. Pecite svaku stranu 5 min.

## ● Pečeno jaje sa slaninom i špinatom

- Potrebno: 4 kalupa za muffine

### Sastojci

- 2 kriške slanine
- Biljno ulje
- 4 jaja
- 4 žlice mlijeka
- 20 g špinata
- Naribani cheddar sir (ovisi koliko bogat okus volite)
- Sol i papar (ovisi koliko bogat okus volite)

### Priprema

1. Zagrijte proizvod na 200 °C.
2. Stavite slaninu u posudu [5]. Pecite svaku stranu 2 min.
3. Izvadite slaninu, narežite ju na komade i ostavite sa strane.

4. Kalupe za muffine namažite uljem.
5. Razbijte 1 jaje u svaki kalup za muffine. Nemojte mutiti jaja.
6. U svaki kalup za muffine dodajte mlijeko, špinat i slaninu.
7. Dodajte naribani cheddar sir, sol i papar u svaki kalup za muffine.
8. Stavite kalupe za muffine u posudu. Pecite 8 min na 160 °C.

## ● Mlada piletina

### Sastojci

- 400 g mlade piletine
- 2 žličice maslinovog ulja
- 20 g maslaca
- 20 g meda
- Sol i papar (ovisi koliko bogat okus volite)

### Priprema

1. Natrljajte mladu piletinu maslinovim uljem, solju i paprom. Marinirajte sat vremena.
2. Zagrijte proizvod na 200 °C.
3. Otopite maslac i pomiješajte ga s medom.
4. Natrljajte mladu piletinu mješavinom maslaca i meda.
5. Stavite mladu piletinu u posudu [5]. Pecite 15 min na 200 °C.
6. Okrenite mladu piletinu. Pecite još 15 min.

## ● Krumpir u omotaču

### Sastojci

- 1 krumpir (200-300 g)
- 20 g luka
- 40 g slanine
- 1 žličica maslinovog ulja
- 10 g sira
- 10 g majoneze
- Sol i papar (ovisi koliko bogat okus volite)

### Priprema

1. Očistite krumpir četkom.
2. Natrljajte krumpir maslinovim uljem.
3. Narežite slaninu i luk na sitno.
4. Zamotajte krumpir u aluminijsku foliju da se ne raskuha.
5. Stavite krumpir u posudu [5]. Pecite 50 min na 200 °C.

- Zabodite vilicu u krumpir. Krumpir je spreman ako se vilica može lako zabiti i izvući.
- Izvadite krumpir i prerežite ga samo do pola. Nemojte ga prerezati do kraja.
- Začinite solju i paprom.
- Stavite slaninu, luk i sir u krumpir.
- Stavite krumpir u posudu. Kuhajte 10 min na 180 °C.
- Krumpir poslužite s majonezom.

## ● Mala torta

- Potrebno: 4 mala papira za kolače

### Sastojci

- 85 g posoljenog maslaca
- 85 g šećera u prahu
- 2 jaja
- 120 g bijelog pšeničnog brašna
- 3 g praška za pecivo
- 1/8 žličice soli

### Priprema

- Miješajte maslac i šećer dok smjesa ne postane meka i blijede boje.
  - Umutite jaje sa smjesom.
  - U smjesu dodajte brašno, prašak za pecivo i sol.
  - Ulijte smjesu u papire za kolače.
  - Zagrijte proizvod na 160 °C.
  - Stavite papire za kolače sa smjesom u posudu 5.
- Pecite 15 min.

## ● Buhtle

### Sastojci

- 230 g brašna za kruh
- 1 jaje
- 25 g šećera
- 3 g kvasca
- 100 ml mlijeka
- 10 g vrhnja
- 15 g maslaca

### Priprema

- Umutite jaje i pomiješajte s brašnom, šećerom i kvascem.
- U tijesto dodajte mlijeko i vrhnje. Mijesite 15-20 min.
- Ostavite sa strane oko sat vremena (dok se veličina ne udvostruči).
- Izrežite tijesto na 7 dijelova. Mijesite 10-15 min.
- Stavite 7 komada u posudu 5. Pričekajte još 30 min.
- Pecite 10 min na 160 °C.
- Otopite maslac i njime premažite buhtle. Pecite još 2 min.

## ● Riblji filet

### Sastojci

- 300 g ribljev fileta
- 1 limun
- 2 češnjaka
- 1 ljutika
- 20 g maslaca
- Sol i papar (ovisi koliko bogat okus volite)

### Priprema

- Začinite ribu solju i paprom.
- Prerežite limun na pola. Narežite pola limuna i stavite ispod ribljeg fileta.
- Zgnječite 1 češnjak, narežite ljutiku i stavite ih na riblji filet.
- Stavite riblji filet u posudu 5. Pecite 15 min na 180 °C.
- Otopite maslac i dodajte 1 češnjak.
- Ulijte maslac od češnjaka na riblji filet.
- Iscijedite drugu polovicu limuna preko ribljeg fileta.

## ● Rješavanje problema

Pogreška	Mogući uzrok	Rješenje
Ne funkcionira.	Nema napajanja.	Provjerite je li proizvod priključen.
		Provjerite je li utičnica pod naponom uključivanjem drugog električnog uređaja.
		Uključite proizvod u drugu utičnicu.
Hrana je previše sirova ili neravnomjerno kuhana.	Previše hrane.	Smanjite količinu hrane i rasporedite ravnomjerno.
	Temperatura kuhanja je preniska.	Povećajte temperaturu kuhanja.
	Hrana nije miješana u intervalima.	Dobro promiješajte hranu barem jednom u prvoj polovici kuhanja. Za ravnomjerne rezultate kuhanja, protresite/okrenite hranu nakon približno jedne trećine i dvije trećine ukupnog vremena kuhanja. Svaki put protresite u trajanju od 5 do 10 s. Za bolje rezultate kuhanja, hranu možete protresti/okrenuti 3 puta tijekom kuhanja.
Hrana nije hrskava.	Neka se jela tradicionalno pripremaju u fritezi.	Ove namirnice prije kuhanja namažite uljem.
Krumpirići nisu prženi ili hrskavi.	Pogrešna vrsta krumpira.	Koristite drugu vrstu krumpira.
	Krumpirići nisu isprani nakon rezanja.	Temeljito isperite krumpiriće nakon rezanja kako biste uklonili sav škrob.
	Krumpirići nisu osušeni nakon ispiranja.	Osušite krumpiriće nakon ispiranja (npr. papirnatim ručnicima).
	Krumpirići nisu bili premazani uljem.	Prethodno namažite krumpiriće s malo ulja za pečenje.
	Krumpirići su preveliki.	Narežite krumpiriće na manje ili tanje dijelove.
Posuda <b>5</b> ne može se umetnuti u komoru za kuhanje.	Posuda nije umetnuta u sredinu.	Umetnite posudu pod pravim kutom u odnosu na kućište.
Iz proizvoda se neprestano diže bijeli dim.	Mast je kapnula u posudu i isparava.	Koristite manje ulja prilikom pripreme jela.
		Pripremajte obroke s manje masnoće.
		Smanjite temperaturu ili vrijeme kuhanja.



## ● Čišćenje i njega

### ⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD OZLJEDE!

- Nemojte uranjati proizvod u vodu ili druge tekućine tijekom čišćenja ili rukovanja. Nemojte držati proizvod pod tekućom vodom.
- Prije čišćenja isključite proizvod iz napajanja.

### ⚠ NAPOMENA! OPASNOST OD OŠTEĆENJA!

- Ne koristite abrazivna, agresivna sredstva ili tvrde četke za čišćenje proizvoda.

### 📘 INFO:

- Za održavanje funkcionalnosti i izgleda proizvoda potrebno ga je temeljito očistiti nakon svake uporabe.
- Posuda [5] i rešetka [11] mogu se prati u perilici posuđa.

Dio	Čišćenje
<ul style="list-style-type: none"><li>■ Proizvod i dodatni pribor</li><li>■ Kućište</li><li>■ Komora za kuhanje [7]</li><li>■ Kabel napajanja s utikačem [9]</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>□ Očistite proizvod blago vlažnom krpom. Ako je potrebno, možete koristiti malo sredstva za pranje posuđa.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>■ Posuda [5]</li><li>■ Rešetka [11]</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>□ Posudu i rešetku temeljito očistite vrućom vodom i sredstvom za pranje posuđa. Jednom rukom pažljivo držite gornji dio kućišta proizvoda.</li><li>□ Ako ima ostataka zalijepljenih za rešetku ili dno posude, napunite posudu vrućom vodom i malo sredstva za pranje posuđa. Stavite rešetku u zdjelu i ostavite da se namače približno 10 min.</li></ul>

- Obrisite sve dijelove suhom čistom krpom prije nastavka uporabe i skladištenja.

## ● Skladištenje

- Kada nije u uporabi, proizvod čuvajte u originalnoj ambalaži.
- Proizvod skladištite na suhom i sigurnom mjestu podalje od djece.

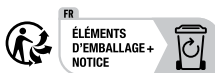
## ● Zbrinjavanje

Ambalaža se sastoji od ekološki neškodljivih materijala koje možete zbrinuti na lokalnim mjestima za reciklažu.



Uvažavajte obilježavanje ambalaže za odvajanje otpada, ono je obilježeno s katicama (a) i brojevima (b) sa slijedećim značenjem: 1-7: plastika / 20-22: papir i karton / 80-98: miješani materijali.

### Proizvod:



Proizvod uklj. pribor i materijali za pakiranje mogu se reciklirati i podliježu proširenoj odgovornosti proizvođača.

Odložite ih odvojeno, slijedeći ilustrirani Info-tri (informacije o razvrstavanju), za bolji tretman otpada. Triman-Logo važi samo za Francusku.



O mogućnostima zbrinjavanja dotrajalog proizvoda možete se raspitati kod vaše općinske ili gradske uprave.



Zbog zaštite okoliša ne bacajte dotrajali proizvod u kućni otpad, već ga predajte stručnom zbrinjavanju. Informacije o mjestima za sakupljanje otpada i njihovom radnom vremenu možete dobiti pri Vašem nadležnom općinskom uredu.

## ● Pojednostavljena EU izjava o sukladnosti

**CE** Oznaka CE označava sukladnost s relevantnim EU direktivama koje su primjenjive za ovaj proizvod.

## ● Jamstvo

Proizvod je proizveden u skladu sa strogim smjernicama kvalitete i pažljivo je provjeren prije isporuke. U slučaju nedostataka u materijalu ili izradi, imate zakonska prava naspram prodavatelja ovog proizvoda. Vaša zakonska prava ni na koji način nisu ograničena našim jamstvom navedenim u nastavku.

Ovaj proizvod ima jamstvo 3 godine od datuma kupnje. Jamstveni rok započinje od datuma kupnje. Sačuvajte originalni račun na sigurnom mjestu jer je ovaj dokument potreban kao dokaz kupnje.

Oštećenja ili nedostatke koji već postoje u vrijeme kupnje potrebno je prijaviti odmah nakon raspakiranja proizvoda.

Ako se u roku od 3 godine od datuma kupnje proizvod pokaže neispravnim u pogledu materijala ili izrade, mi ćemo ga – po našem izboru – besplatno popraviti ili zamijeniti. Prihvaćanje reklamacije ne produljuje jamstveni rok. To vrijedi i za zamijenjene i popravljene dijelove.

Ovo jamstvo ne vrijedi u slučaju oštećenja proizvoda ili nepropisne upotrebe ili nepropisnog održavanja proizvoda.

Jamstvo pokriva nedostatke u materijalu ili izradi. Jamstvo ne pokriva dijelove proizvoda koji su podložni uobičajenom trošenju i habanju koji se stoga smatraju potrošnim materijalom (npr. baterije, punjive baterije, crijeva, patrone) ili oštećenje lomljivih dijelova, npr. prekidači ili stakleni dijelovi.

U slučaju manjeg popravka jamstveni rok se produljuje onoliko koliko je kupac bio lišen uporabe stvari.

Međutim, kad je zbog neispravnosti stvari izvršena njezina zamjena ili njezin bitni popravak, jamstveni rok počinje teći ponovno od zamjene, odnosno od vraćanja popravljene stvari.

Ako je zamijenjen ili bitno popravljen samo neki dio stvari, jamstveni rok počinje teći ponovno samo za taj dio.

## ● Postupak potraživanja na temelju jamstva

Kako bismo osigurali brzu obradu vašeg potraživanja, pridržavajte se sljedećih uputa:

Kao dokaz kupnje pripremite originalni račun i broj artikla (IAN 416127\_2210).

Broj artikla možete pronaći na označnoj pločici, gravuri na proizvodu, na prednjoj stranici uputa za upotrebu (dolje lijevo) ili na naljepnici na stražnjoj ili donjoj strani proizvoda.

U slučaju funkcijskih grešaka ili drugih nedostataka obratite se telefonski ili putem e-pošte odjelu za servisne usluge navedenom u nastavku.

Nakon što se utvrdi da je proizvod neispravan, možete ga besplatno vratiti na adresu servisa koju ste dobili. Obavezno priložite dokaz o kupnji (račun) i kratak pisani opis s pojedinostima o nedostatku i kada se pojavio.











## ● Servis

**HR Servis Hrvatska**  
Tel.: 0800806355  
E-Mail: owim@lidl.hr

<b>Avertismente și simboluri utilizate</b> .....	Pagina 217
<b>Introducere</b> .....	Pagina 217
Utilizare prevăzută .....	Pagina 217
Conținut .....	Pagina 218
Descrierea pieselor .....	Pagina 218
Date tehnice .....	Pagina 218
<b>Instrucțiuni de siguranță</b> .....	Pagina 218
<b>Înainte de prima utilizare</b> .....	Pagina 221
Despachetarea produsului și curățarea de bază .....	Pagina 221
<b>Utilizare</b> .....	Pagina 221
Funcționare .....	Pagina 221
Anularea procesului de gătit .....	Pagina 222
<b>Tabel cu informații referitoare la gătit</b> .....	Pagina 223
<b>Rețete</b> .....	Pagina 225
Hot dog cu brânză crocantă .....	Pagina 225
Pui iute .....	Pagina 225
Plăcintă de ciuperci, ceapă și brânză .....	Pagina 225
Inele de ardei gras .....	Pagina 226
Ou copt cu șuncă împănată și spanac .....	Pagina 226
Pui fraged .....	Pagina 226
Cartofi în coajă .....	Pagina 226
Prăjitură mică .....	Pagina 227
Chifle .....	Pagina 227
Fileu de pește .....	Pagina 227
<b>Depanarea</b> .....	Pagina 228
<b>Curățare și îngrijire</b> .....	Pagina 229
<b>Depozitarea</b> .....	Pagina 229
<b>Înlăturare</b> .....	Pagina 230
<b>Declarație simplificată de conformitate UE</b> .....	Pagina 230
<b>Garanție</b> .....	Pagina 230
Modul de desfășurare în caz de garanție .....	Pagina 231
Service .....	Pagina 231

## Avertismente și simboluri utilizate

Următoarele avertismente sunt utilizate în acest manual de utilizare și pe ambalaj:

	<p><b>PERICOL!</b> Acest simbol cu cuvântul de semnalizare „Pericol” indică un pericol cu un nivel ridicat de risc care, dacă nu este evitat, va duce la vătămări grave sau deces.</p>		<p><b>Avertisment! Pericol de arsuri!</b> Acest simbol indică suprafață fierbinte și risc de opărire.</p>
	<p><b>AVERTISMENT!</b> Acest simbol cu cuvântul de semnalizare „Avertisment” indică un pericol cu un nivel mediu de risc care, dacă nu este evitat, va duce la vătămări grave sau deces.</p>		<p>Siguranță alimentară! Acest produs nu are efecte adverse asupra gustului sau mirosurilor alimentelor utilizate.</p>
			<p>Curent alternativ/tensiune alternativă</p>
	<p><b>ATENȚIE!</b> Acest simbol în combinație cu cuvântul de semnalizare „Atenție” marchează un pericol cu risc scăzut care, dacă nu este prevenit, ar putea duce la vătămări minore sau moderate.</p>		<p>Acest simbol în combinație cu „Informații” oferă informații suplimentare utile.</p>
	<p><b>OBSERVAȚIE!</b> Avertizează asupra posibilelor distrugerii de buniri/a produsului în cazul care nu se evită.</p>		<p>Cuva și grătarul pot fi spălate în mașina de spălat vase.</p>
	<p>Nu lăsați niciodată copiii nesupravegheați cu materialul de ambalare sau cu produsul.</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Informații relevante privind siguranța și alte note</p>
		<input type="checkbox"/>	<p>Instrucțiuni de utilizare.</p>

## FRITEUZĂ CU AER CALD

### ● Introducere

Felicitări pentru achiziționarea noii DUMNEAVOASTRĂ friteuze cu aer cald, denumit în continuare „produsul”.

Ați ales un produs de înaltă calitate. Manualul de instrucțiuni face parte integrantă din acest produs. Conține informații importante despre funcționare, siguranță, utilizare și eliminare. Înainte de a utiliza produsul, familiarizați-vă cu produsul și cu toate notele de utilizare și siguranță. În acest scop, citiți cu atenție următoarele instrucțiuni de utilizare și note de siguranță.

Utilizați produsul numai așa cum este descris și pentru aplicațiile menționate. Păstrați acest manual într-un loc sigur. Dacă predați produsul unor terțe părți, toată documentația trebuie să fie transmisă mai departe.

### ● Utilizare prevăzută

Acest produs este destinat preparării alimentelor care necesită o temperatură ridicată de gătit și care altfel ar necesita prăjire. Produsul este destinat numai preparării alimentelor.

Produsul este destinat numai uzului casnic. Nu este destinat utilizării comerciale.

Utilizați produsul numai în climate moderate.



Orice altă utilizare care nu este menționată în aceste instrucțiuni poate cauza deteriorarea produsului sau poate crea un risc grav de vătămare.

Producătorul nu își asumă răspunderea pentru daunele cauzate de utilizarea necorespunzătoare.

## ● Conținut

- 1 × Fritează cu aer cald
- 1 × Manual de instrucțiuni

## ● Descrierea pieselor

- 1 Buton termostaț
- 2 Buton temporizator
- 3 Indicator de gățire 
- 4 Indicator de funcționare 
- 5 Cuvă
- 6 Mâner
- 7 Cameră de prăjire
- 8 Fantă de aerisire
- 9 Cablu de alimentare cu ștecher
- 10 Linie **MAX** de umplere
- 11 Grătar

## ● Date tehnice

Tensiune nominală de intrare:	220-240 V~, 50/60 Hz
Clasă de protecție:	I
Putere de ieșire:	1,000 W
Temperatură de gățire:	de la 80 la 200 °C
Durată de gățire:	între 1 și 30 de minute



## Instrucțiuni de siguranță

**ÎNAINTE DE A UTILIZA  
PRODUSUL, FAMILIARIZAȚI-VĂ  
CU TOATE INSTRUCȚIUNILE DE  
UTILIZARE ȘI SIGURANȚĂ!**

În cazul unor daune rezultate din nerespectarea acestor instrucțiuni de utilizare, cererea de garanție devine nulă!

Nu se acceptă nicio răspundere pentru daune consecutive! În cazul daunelor materiale sau vătămarilor corporale cauzate de manipularea incorectă sau de nerespectarea instrucțiunilor de siguranță, nu se asumă răspundere!



## ⚠ RISC DE DECES ȘI ACCIDENTE PENTRU BEBELUȘI ȘI COPII!

- Nu lăsați niciodată copiii nesupravegheați cu materialele de ambalare. Materialul de ambalare reprezintă un pericol de sufocare. Copiii subestimează adesea pericolele. Țineți întotdeauna copiii departe de produs și de materialul de ambalare în permanență.
- Acest produs poate fi utilizat de copii cu vârsta de peste 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse ori lipsite de experiență și cunoștințe, dacă sunt supravegheate sau au fost instruite privind utilizarea aparatului într-un mod sigur și înțeleg pericolele implicate.

- Operațiile de curățare și de întreținere permisibile utilizatorului nu pot fi efectuate de copii decât dacă au peste 8 ani și sunt supravegheați de un adult.
- Produsul și cablul de alimentare trebuie ferite de copiii sub 8 ani.
- Copiii nu trebuie să se joace cu produsul.
- Copiii nu realizează pericolele asociate cu manevrarea produselor electrice. Nu lăsați niciodată copiii nesupravegheați cu produsul.

### **⚠️ AVERTISMENT! PERICOL DE ELECTROCUTARE!**

- Nu încercați să reparați dumneavoastră produsul. În caz de defecțiune, reparațiile trebuie efectuate numai de personal calificat.
- Nu scufundați produsul în apă sau alte lichide. Nu țineți niciodată produsul sub jet de apă.
- Nu utilizați niciodată un produs avariat. Deconectați produsul de la priza electrică și consultați-vă furnizorul dacă produsul este avariat.
- Nu amplasați produsul lângă o chiuvetă sau în zone cu umezeală.
- Înainte de a conecta produsul la priza electrică, asigurați-vă că tensiunea și curentul corespund cu cele ale sursei de alimentare indicate pe eticheta tehnică a produsului.
- Conectați produsul numai la o priză de alimentare echipată cu împământare. Întotdeauna asigurați-vă că ștecherul este introdus corect în priza de perete.
- Pentru a evita avarierea cablului de alimentare, nu comprimați, nu îndoiți și nu frecăți cablul de margini ascuțite. De asemenea, feriți cablul de suprafețe fierbinți și flăcări deschise.
- Întindeți cablul de alimentare astfel încât să nu fie posibil să fie tras accidental și să constituie un pericol de împiedicare.
- Dacă este deteriorat cablul de alimentare, acesta trebuie înlocuit de către producător, agentul său de service sau de persoane cu calificări similare pentru a se evita un pericol.
- Trageți de ștecher și nu de cablu pentru a deconecta produsul de la priza de alimentare.

- Nu înfășurați cablul electric în jurul produsului. Conectați produsul la o priză electrică ușor accesibilă astfel încât, în caz de urgență, produsul să poată fi decuplat imediat de la priză.
- Acest produs nu este destinat a fi utilizat prin intermediul unui temporizator extern sau un sistem separat de control de la distanță.
- Nu utilizați produsul cu mâinile ude. Nu atingeți produsul cu mâinile ude.



### **ATENȚIE! RISC DE RĂNIRE!**

- Țineți copiii și animalele de companie la distanță de produs în timp ce acesta este în funcțiune sau se răcește. Părțile accesibile sunt fierbinți.
- Nu atingeți niciodată interiorul produsului în timp ce acesta este în funcțiune sau încă fierbinte.
- Nu utilizați produsul cu lichide fierbinți sau grăsime fierbinte.
- În timpul utilizării, abur fierbinte va fi eliminat prin fantele de aerisire. Păstrați-vă mâinile și fața la distanță de siguranță de abur și de fantele de aerisire.
- Aburul fierbinte se poate ridica când deschideți produsul.

- Întotdeauna utilizați produsul pe o suprafață netedă, stabilă, curată, termorezistentă și uscată.
- Lăsați produsul să se răcească înainte de a-l utiliza într-un loc diferit.

### **⚠️ AVERTISMENT! PERICOL DE INCENDIU!**

- Nu amplasați produsul în apropierea materialelor inflamabile (de ex. perdele, fețe de masă).
- Pentru a preveni supraîncălzirea, nu acoperiți produsul în timpul funcționării.
- Dacă observați fum sau zgomote neobișnuite, deconectați imediat produsul de la sursa de alimentare. Produsul trebuie inspectat de un specialist înainte de a-l utiliza în continuare.
- În caz de incendiu, mai întâi scoateți ștecherul din priză sau deconectați produsul de la priză înainte de a adopta măsuri adecvate de combatere.
- Nu acoperiți fantele de aerisire ale produsului. Asigurați-vă că produsul dispune de ventilație adecvată. Nu amplasați produsul într-un dulap.
- Nu amplasați nimic deasupra produsului.

- Lăsați un spațiu de minim 10 cm în toate direcțiile împrejurul produsului pentru a asigura ventilație suficientă.
- Nu instalați produsul direct sub o priză electrică.
- Nu umpleți cuva direct cu ulei.
- Păstrați toate ingredientele în cuvă pentru a preveni contactul cu elementele încălzitoare.
- Nu lăsați niciodată produsul nesupravegheat în timpul utilizării.

### **⚠️ OBSERVAȚIE! RISC DE PAGUBE!**

- Nu instalați produsul pe aragaze (pe gaz, electrice, cărbune, etc.).
- produsul nu poate fi expus la orice împrôșcări sau stropi de apă.
- Deconectați produsul de la priza de curent în timpul perioadelor de neutilizare și înainte de curățare.

### **● Înaintea primei utilizări**

#### **● Despachetarea produsului și curățarea de bază**

1. Scoateți produsul din ambalaj și îndepărtați toate materialele de ambalare și ambalajele din plastic.
2. Verificați pentru a vă asigura că toate piesele enumerate sunt incluse (consultați „Conținutul”).

3. Verificați dacă produsul și toate piesele sunt în stare bună, dacă se detectează vreo deteriorare sau defect, nu utilizați produsul, ci urmați procedura descrisă în capitolul „Garanție”.
4. Înainte a primei utilizări, utilizați produsul cu o cuvă goală **5** (fără niciun aliment) timp de aproximativ 10 - 15 minute la 200 °C, pentru a vă asigura că orice reziduuri rezultate în urma fabricării sunt arse. Asigurați o ventilație suficientă.
5. Curățați toate părțile produsului conform descrierilor din capitolul „Curățare”.

### **● Utilizare**

#### **● Funcționare**

#### **⚠️ ATENȚIE! RISC DE RĂNIRE!**

- Atenție când scoateți alimentele gătitе, este posibil ca în cuvă să se adune lichid fierbinte care s-ar putea scurge accidental.



#### **⚠️ OBSERVAȚIE! RISC DE PAGUBE!**

- Nu atingeți niciodată cuva cu obiecte ascuțite. Acestea ar putea avaria învelișul.
- Nu atingeți niciodată cuva și grătarul cu obiecte ascuțite. Acestea ar putea avaria învelișul.
- Nu amplasați niciodată alimente și vase de gătit ce depășesc 400 g (de ex. tavă de copt) în cuvă. Acestea ar putea avaria produsul.
- Nu turnați lichide fierbinți (de ex. ulei sau apă) în cuvă. Acest lucru ar putea afecta funcționalitatea produsului.

#### **❗ INFORMAȚII:**

- Puteți îndepărta în orice moment cuva **5**, chiar și în timpul gătitului.
  - Elementul încălzitor și ventilatorul se opresc când cuva este îndepărtată.
  - Când cuva este reintrodusă, produsul revine automat la modul precedent de funcționare.
- Cantitățile mari de alimente necesită de obicei durate mai lungi de gătire decât cantitățile mici.



- Consultați secțiunea cu „Tabelul de gătire“ (disponibil online) referitor la ce aliment necesită scuturare/ întoarcere pe durata procesului de gătire.
  - Pentru rezultate de gătire uniforme, scuturați/ întoarceți alimentul după scurgerea unei treimi sau a două treimi din durata totală de gătire. Scuturați timp de 5-10 secunde de fiecare dată.
  - Pentru rezultate de gătire mai bune, puteți scutura/întoarce alimentele de 3 ori în timpul gătitului. Dacă vă este dificil să scuturați/ întoarceți, utilizați o ustensilă (de ex. o lingură).
  - Nu este nevoie ca utilizatorii să comute produsul de pe 50 pe 60 Hz. Produsul se adaptează singur atât la 50 cât și la 60 Hz.
  - Nu supraumpleți produsul. Nu umpleți cuva deasupra marcajului **MAX** de umplere. Este important ca atât alimentele introduse cât și recipientul introdus (de ex. o tavă de copt) să nu intre în contact direct cu elementul încălzitor.
  - Indicatorul luminos verde se stinge și se aprinde intermitent pe durata gătitului pentru a indica că temperatura setată este menținută.
  - Pentru rezultate mai bune, preîncălziți produsul timp de 3 minute la temperatura dorită înainte de gătire.
  - Înaintea fiecărei utilizări, verificați produsul pentru depistarea eventualelor urme de deteriorare.
1. Conectați produsul la o priză electrică adecvată.
  2. Amplasați grătarul [11] orizontal și fără a apăsa în cuvă [5]. După care introduceți cuva în camera de prăjire [7].
  3. Rotiți butonul termostatului [1] pentru a selecta temperatura dorită.
  4. Rotiți butonul temporizatorului [2] pentru a selecta durata gătitului. Indicatorul luminos de funcționare  [4] se aprinde roșu. Produsul este în funcțiune și se încălzește la temperatura setată.
  5. Când camera de încălzire [7] atinge temperatura setată, indicatorul luminos de gătit  [3] se aprinde verde.
  6. Scoateți cuva [5] din produs, cu atenție, apucând de partea din spate a carcasei cu o mână și scoțând cuva din produs apucând de mâner [6] cu cealaltă mână.
  7. Umpleți cuva cu alimente. Nu depășiți marcajul de umplere **MAX** [10] (de pe interiorul cuvei).
  8. Introduceți cuva înapoi în camera de gătit.
  9. După 1/3 și 2/3 din durata de gătire setată, scoateți cuva din camera de gătit apucând de mâner și scuturați/întoarceți alimentele cu grijă. După care reintroduceți cuva înapoi în produs.
  10. După scurgerea duratei de gătit, scoateți cuva din produs apucând de mânerul acesteia și îndepărtați alimentele gătită turnându-le sau cu ajutorul unor ustensile de bucătărie adecvate (de ex. clește, spatula de lemn).
- **Anularea procesului de gătit**
    - Rotiți butonul temporizatorului [2] pe poziția **OFF** (Oprit). Elementul încălzitor și ventilatorul se opresc.
    - Când îndepărtați cuva [5] din camera de gătit [7], elementul încălzitor și ventilatorul se vor opri și ele.

## ● Tabel cu informații referitoare la gătit

### ❶ INFORMAȚII:

- Pentru a evita o durată prelungită de gătit, ingredientele nu trebuie să fie prea groase.
- Înălțimea vasului de cop sau a tăvii de copt nu trebuie să depășească marcajul **MAX** 10 din interiorul cuvei 5.

- Verificați periodic ingredientele până când acestea sunt gătite sau au atins nivelul de rumenire dorit. Durata de gătit necesară poate fi mai scurtă sau mai lungă decât valorile menționate în rețete.

Aliment	Cantitate recomandată (g)	Durată de gătit (min)	Temp. (°C)	Scuturare/întoarcere necesară	Preparare
---------	---------------------------	-----------------------	------------	-------------------------------	-----------

### Cartofi și cartofi prăjiți

Cartofi prăjiți (subțiri)	200-400	22-24	200	Da	
Cartofi prăjiți (groși)	200-400	22-24	200	Da	
Cartofi prăjiți de casă <sup>1</sup> (8 × 8 mm)	200-400	18-22	180	Da	Curățați cartofii și tăiați-i în bastoane
Sferturi de cartofi de casă <sup>1</sup>	300-400	20-24	180	Da	Curățați cartofii și tăiați-i în sferturi
Cuburi de cartofi de casă <sup>1</sup>	300-400	18-22	180	Da	Curățați cartofii și tăiați-i în cuburi.

### Carne și carne de pasăre

Friptură <sup>3</sup>	100-300	6-10	180	Da	
Coțlet de miel <sup>3</sup>	100-300	10-14	180	Da	
Hamburger <sup>3</sup>	100-300	7-14	180	Da	
Cârnați <sup>3</sup>	100-300	8-10	180	Da	
Copane de pui <sup>3</sup>	100-400	20-30	200	Da	
Piept de pui <sup>3</sup>	100-300	10-15	180	Da	
Pui fraged <sup>1,3</sup>	400	30	200	Da	Consultați rețeta

<sup>1</sup> = adăugați ½ linguriță de ulei

<sup>2</sup> = utilizați vas de copt

<sup>3</sup> = marinați cu condimente (în funcție de preferințele utilizatorului)

Aliment	Cantitate recomandată (g)	Durăță de gățire (min)	Temp. (°C)	Scuturare/întoarcere necesară	Preparare
---------	---------------------------	------------------------	------------	-------------------------------	-----------

### Pește și fructe de mare

Creveți <sup>3</sup>	100-400	15	180	Da	
Fileu de somon <sup>1,3</sup>	100-300	10-12	180	Nu	
Capelin <sup>1,3</sup>	150	8-10	180	Da	
Fileu de cod <sup>1,3</sup>	100-300	12-15	180	Nu	

### Legume

Okra <sup>1</sup>	100	10	160	Nu	Tăiați capul și în jumătate
Sparaghel <sup>1</sup>	100-300	6-10	180	Nu	Tăiați în jumătate.
Porumb <sup>1</sup>	200-400	6-9	200	Da	Îndepărtați cojile și mătasea
Ardei gras <sup>1</sup>	200-400	10	200	Da	Îndepărtați capul și semințele. Tăiați în 2-4 piese.

### Gustări

Samosas indiene	100-300	12-15	200	Da	
Crochete de pui congelate	100-400	12-15	200	Da	
Batoane de pește congelat	100-300	6-10	200	Da	
Gustări de brânză cu pesmet congelate	100-400	8-12	180	Da	

### Coacere

Prăjitură mică <sup>2</sup>	2×50-4×50	15	160	Nu	Consultați rețeta
Sandviș	1 porție	4-6	180	Da	
Crutoane <sup>3</sup>	300	6-10	180	Da	Tăiați pâinea în bucățele mici.
Chifle	400	Consultați rețeta	160	Nu	Consultați rețeta

<sup>1</sup> = adăugați ½ linguriță de ulei

<sup>2</sup> = utilizați vas de copt

<sup>3</sup> = marinați cu condimente (în funcție de preferințele utilizatorului)

## ● **Rețete**

### ● **Hot dog cu brânză crocantă**

#### **Ingrediente**

2 cârnați  
2 chifle de hot dog  
Brânză cheddar rasă (în funcție de tăria aromei pe care o doriți)  
(Opțional) Ketchup  
(Opțional) Muștar

#### **Preparare**

1. Preîncălziți produsul la 180 °C.
2. Amplasați cârnații în cuvă [5]. Gătiți timp de 8 minute la 180 °C. Scoateți cârnații din cuvă.
3. Amplasați cârnații în interiorul chiflilor de hot dog.
4. Adăugați brânza cheddar rasă pe cârnați și pe chiflele de hot dog.
5. Reintroduceți hot dog-ul în cuvă. Gătiți timp de 1-2 minute până când brânza s-a topit.
6. După terminarea gătitului, amplasați hot dog-ul pe o farfurie.

Opțional: Serviți cu ketchup și muștar.

### ● **Pui iute**

#### **INFORMAȚII:**

■ Greutatea ingredientelor: 400 g

#### **Ingrediente**

6 copane de pui  
1 cățel de usturoi  
1 linguriță de muștar  
3 lingurițe de zahăr  
2 lingurițe de praf de ardei iute  
2 lingurițe de ulei  
Piper și sare (în funcție de tăria aromei pe care o doriți)

#### **Preparare**

1. Preîncălziți produsul la 200 °C.
2. Într-un bol, zdrobiți usturoiul și amestecați cu zahărul, uleiul de măsline, praful de ardei iute și muștarul.
3. Asezonați cu sare și piper.
4. Frecați copanele cu sosul obținut și lăsați timp de 20 de minute.

5. Introduceți copanele în cuvă [5] și gătiți timp de 10 minute.
6. Reglați căldura la 140 °C și gătiți pentru 10 minute suplimentare.
7. Când gătitul este terminat, amplasați copanele pe un platou pentru a le servi.

### ● **Plăcintă de ciuperci, ceapă și brânză**

#### **INFORMAȚII:**

■ Greutatea ingredientelor: 260 g

#### **Ingrediente**

3 ouă  
2 cești de ciuperci, curățate  
1 ceapă roșie  
1 lingură de ulei de măsline  
3 linguri de brânză, sfărâmată  
1 vârf de sare

#### **Preparare**

1. Cojiți cu feliați ceapa roșie în felii cu grosimea de 5mm. Curățați ciupercile; apoi tăiați-le în felii cu grosimea de 5mm.
  2. Într-o tigaie cu ulei de măsline, prăjiți ceapa și ciupercile la foc mediu până când acestea se înmoaie. Luați de pe foc și amplasați pe un prosop de hârtie pentru a se răci.
  3. Preîncălziți produsul la 180 °C.
  4. Într-un bol de amestecare, spargeți 3 ouă. Amestecați-le viguros și bine. Adăugați un vârf de sare.
  5. Într-un vas de copt termorezistent, ungeți interiorul cu fundul cu strat subțire de ulei aplicat cu sprayul.
  6. Turnați ouăle în vas., urmate de ceapă și de amestecul de ciuperci, după care brânza.
  7. Amplasați vasul de copt [5] și gătiți în produs timp de 20 de minute.
- Cu 5-8 minute înainte de terminarea gătitului, adăugați brânză suplimentară deasupra plăcintei, dacă doriți.
8. Plăcinta este gata când puteți introduce un cuțit în mijloc, și cuțitul iese curat.

## ● Inele de ardei gras

### Ingrediente

- 30 g de făină
- 1 ou
- 10 ml de apă
- 2 linguri de ulei vegetal
- 1 linguriță de sare
- 1 linguriță de piper
- 1 linguriță de paprică
- 30 g de pesmet uscat
- 1 ardei gras

### Preparare

1. Preîncălziți produsul la 200 °C.
2. Turnați făina într-un bol mic.
3. Bateți un ou cu apă într-un alt bol mic.
4. Amestecați uleiul cu sarea, piperul, paprica și pesmetul uscat într-un alt bol până când ingredientele sunt bine amestecate.
5. Tăiați capul ardeiului și îndepărtați semințele.
6. Feliati ardeiul în 4 și îndepărtați partea de jos.
7. Treceți felia de ardei prin făină.
8. Scufundați ardeiul în oul bătut.
9. Scufundați ardeiul în amestecul de pesmet până când acesta este acoperit complet.
10. Amplasați ardeiul în cuvă [5]. Gătiți fiecare parte timp de 5 minute.

## ● Ou copt cu șuncă împănată și spanac

- Necesită: 4 forme de briose

### Ingrediente

- 2 felii de șuncă împănată
- Ulei vegetal
- 4 ouă
- 4 linguri de lapte
- 20 g spanac
- Brânză cheddar rasă (în funcție de tăria aromei pe care o doriți)
- Piper și sare (în funcție de tăria aromei pe care o doriți)

### Preparare

1. Preîncălziți produsul la 200 °C.
2. Amplasați șunca împănată în cuvă [5]. Gătiți fiecare parte timp de 2 minute.

3. Scoateți șunca, tăiați-o în bucăți și puneți-o deoparte.
4. Ungeți formele de briose cu ulei.
5. Turnați 1 ou în fiecare formă de brișă. Nu bateți ouăle.
6. Adăugați lapte, spanac și șuncă în fiecare formă.
7. Adăugați brânză cheddar rasă, sare și piper în fiecare formă.
8. Amplasați formele de briose în cuvă. Gătiți timp de 8 minute la 160 °C.

## ● Pui fraged

### Ingrediente

- 400 g de pui fraged
- 2 lingurițe de ulei
- 20 g de unt
- 20 g de miere
- Piper și sare (în funcție de tăria aromei pe care o doriți)

### Preparare

1. Ungeți puilul cu ulei de măsline, piper și sare. Marinați timp de 1 oră.
2. Preîncălziți produsul la 200 °C.
3. Topiți untul și amestecați cu mierea.
4. Ungeți puilul fraged cu amestecul de unt și miere.
5. Amplasați puilul fraged în cuvă [5]. Gătiți timp de 15 minute la 200 °C.
6. Întoarceți puilul fraged. Gătiți pentru încă 15 minute.

## ● Cartofi în coajă

### Ingrediente

- 1 cartof (200-300 g)
- 20 g ceapă
- 40 g de șuncă împănată
- 1 linguriță de ulei de măsline
- 10 g de brânză
- 10 g de maioneză
- Piper și sare (în funcție de tăria aromei pe care o doriți)

## Preparare

1. Curățați cartoful utilizând o perie.
2. Ungeți cartoful cu ulei de măsline.
3. Tăiați șunca și ceapa în bucăți mici.
4. Înveliți cartoful în folie de aluminiu pentru a evita gătitul excesiv.
5. Introduceți cartoful în cuvă [5]. Gătiți timp de 50 minute la 200 °C.
6. Introduceți o furculiță în cartof. Cartoful este gata dacă furculița poate fi împănțată și scoasă cu ușurință.
7. Scoateți cartoful și până la jumătate. Nu tăiați în jumătate.
8. Asezonați cu sare și piper.
9. Introduceți șunca, ceapa și brânza în cartof.
10. Introduceți cartoful în cuvă. Gătiți timp de 10 minute la 180 °C.
11. Serviți cartoful cu maioneză.

## ● Prăjitură mică

- Necesită: 4 forme de hârtie de brioșe

## Ingrediente

- 85 g de unt sărat
- 85 g de zahăr
- 2 ouă
- 120 g de făină albă de grâu
- 3 g de praf de copt
- 1/8 linguriță de sare

## Preparare

1. Frecați untul cu zahărul până când acesta este moale și deschis la culoare.
2. Bateți oul cu amestecul.
3. Adăugați făina, praful de copt și sarea în amestec.
4. Turnați amestecul în formele de hârtie pentru brioșe.
5. Preîncălziți produsul la 160 °C.
6. Amplasați formele de hârtie cu amestecul în cuvă [5]. Coaceți aprox. 15 minute.

## ● Chifle

### Ingrediente

- 230 g de făină de pâine
- 1 ou
- 25 de zahăr
- 3 g de drojdie
- 100 ml de lapte
- 10 g de smântână
- 15 g de unt

### Preparare

1. Amestecați oul cu făina, zahărul și drojdia.
2. Adăugați laptele și smântâna în aluat. Frământați timp de 15-20 de minute.
3. Dați deoparte timp de 1 oră (până când cantitatea se dublează).
4. Tăiați aluatul în 7 bucăți. Frământați timp de 10-15 minute.
5. Amplasați cele 7 piese în cuvă [5]. Așteptați încă 30 de minute.
6. Coaceți timp de 10 minute la 160 °C.
7. Topiți untul și ungeți chiflile cu unt topit. Coaceți încă 2 de minute.

## ● Fileu de pește

### Ingrediente

- Fileu de pește de 300g
- 1 lămâie
- 2 căței de usturoi
- 1 eșalotă
- 20 g de unt

Piper și sare (în funcție de tăria aromei pe care o doriți)

### Preparare

1. Asezonați peștele cu sare și piper.
2. Tăiați lămâia în jumătate. Feliati jumătate de lămâie și amplasați-o sub fileul de pește.
3. Zdrobiți 1 cățel de usturoi, feliați eșalota și amplasați-le pe fileul de pește.
4. Amplasați fileul de pește în cuvă [5]. Gătiți timp de 15 minute la 180 °C.
5. Topiți untul și adăugați 1 cățel de usturoi.
6. Turnați untul cu usturoi peste fileul de pește.
7. Storceți cealaltă lămâie deasupra fileului de pește.

## ● Depanarea

Eroare	Cauze posibile	Soluție
Nu funcționează.	Alimentare electrică lipsă.	Asigurați-vă că produsul este conectat la priză.
		Asigurați-vă că priza electrică are curent conectând la ea un alt dispozitiv electric.
		Introduceți produsul într-o altă priză electrică.
Alimente prea crude sau găsite neuniform.	Prea multe alimente.	Reduceți cantitatea de alimente și întindeți uniform.
	Temperatura de gătire este prea joasă.	Creșteți temperatura de gătit.
	Alimentele nu au fost amestecate periodic.	Amestecați alimentele cel puțin o dată în prima jumătate a gătitului. Pentru rezultate de gătire uniforme, scuturați/întoarceți alimentul după scurgerea unei treimi sau a două treimi din durata totală de gătire. Scuturați timp de 5-10 secunde de fiecare dată. Pentru rezultate de gătire mai bune, puteți scutura/întoarce alimentele de 3 ori în timpul gătitului.
Alimentele nu sunt crocante.	Unele feluri de mâncare sunt preparate în mod tradițional într-o friteuză cu ulei.	Ungeți aceste alimente cu ulei înainte de a le găti.
Cartofii prăjiți nu sunt gătiți sau crocanți.	Tip greșit de cartof.	Utilizați un alt tip de cartof.
	Cartofii nu au fost clătiți cupă tăiere.	Clătiți bine cartofii după ce i-ați tăiat pentru a îndepărta amidonul.
	Cartofii nu au fost uscați după clătire.	Uscați cartofii după clătire (de ex. cu prosoape de hârtie).
	Cartofii nu au fost unși cu ulei.	Ungeți cartofii cu un pic de ulei înainte de a-i prăji.
	Cartofii sunt prea mari.	Tăiați cartofii în bastoane șai mici sau mai subțiri.
Cuva [5] nu intră în camera de gătit.	Cuva nu a fost introdusă în mijloc.	Introduceți cuva în unghiul corect în carcasă.
Fum alb iese continuu din produs.	Grăsimea s-a scurs în cuvă și este evacuată sub formă de vapori.	Utilizați mai puțin ulei când pregătiți alimentele.
		Pregătiți alimentele utilizând mai puțin ulei.
		Diminuați temperatura sau durata de gătire.

## ● Curățare și îngrijire

### ⚠️ AVERTISMENT! RISC DE RĂNIRE!

- Nu scufundați produsul în apă sau alte lichide în timp ce-l utilizați sau curățați. Nu țineți niciodată produsul sub jet de apă.
- Înainte de curățare, întotdeauna deconectați produsul de la sursa de alimentare.

### ⚠️ OBSERVAȚIE! RISC DE PAGUBE!

- Nu utilizați produse abrazive, agresive de curățat ori perii dure pentru a curăța produsul.

### 📄 INFORMAȚII:

- Pentru a menține funcționalitatea produsului și aspectul, acesta trebuie curățat bine după fiecare utilizare.
- Cuvă [5] și grătarul [11] sunt lavabile în mașina de spălat vase.

Piesă	Curățare
<ul style="list-style-type: none"><li>■ Produs și toate accesoriile</li><li>■ Carcasă</li><li>■ Cameră de prăjire [7]</li><li>■ Cablu de alimentare cu ștecher [9]</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>□ Curățați produsul cu o cârpă ușor umezită. Dacă este nevoie, puteți utiliza un strop de detergent de vase.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>■ Cuvă [5]</li><li>■ Grătar [11]</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>□ Curățați cuva și grătarul bine de mână cu apă caldă și detergent de vase. Țineți partea de sus a carcasei produsului cu o mână.</li><li>□ În cazul care sunt reziduuri blocate în grătar sau pe fundul cuvei, umpleți cuva cu apă caldă și un pic de detergent de vase. Introduceți grătarul în cuvă și lăsați la înmuiat aproximativ 10 minute.</li></ul>

- Ștergeți toate piesele cu o cârpă curată înainte de a reutiliza și de a depozita.

## ● Depozitarea

- Când nu este utilizat, depozitați produsul în ambalajul original.
- Depozitați produsul într-un loc uscat și sigur, departe de copii.



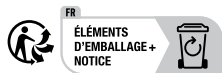
## ● Înălțurare

Ambalajul este produs din material ecologice care pot fi eliminate la punctele locale de reciclare.



Respectați marcajul materialelor de ambalaj pentru eliminarea deșeurilor, acestea sunt marcate de abrevierile (a) și cifrele (b) cu următoarea semnificație:  
1-7: plastice / 20-22: hârtie și carton / 80-98: substanțe de conexiune.

### Produsul:



Produsul, incl. accesoriile, și materialele de ambalare sunt reciclabile și fac obiectul responsabilității extinse a producătorului. Eliminați-le separat, urmând informațiile ilustrate (informații de sortare), pentru o mai bună tratare a deșeurilor.

Logo Triman este valabil doar pentru Franța.



Puteți obține informații despre posibilitățile de eliminare a produsului de la administrația locală.



Pentru a proteja mediul înconjurător nu eliminați produsul dumneavoastră la gunoiul menajer atunci când nu mai poate fi folosit, ci predați-l la un punct de colectare. Vă puteți informa cu privire la punctele de colectare și orarul acestora de la administrația competentă.

## ● Declarație simplificată de conformitate UE



Marcajul CE indică conformitatea cu directivele UE relevante aplicabile pentru acest produs.

## ● Garanție

Produsul a fost fabricat conform normelor stricte de calitate și a fost examinat cu meticulozitate înainte de livrare. În cazul unor defecte de material sau de fabricație, aveți drepturi legale împotriva vânzătorului cu amănuntul al acestui produs. Drepturile dumneavoastră legale nu sunt limitate în niciun fel de garanția noastră detaliată mai jos.

Garanția pentru acest produs este de 3 ani de la data achiziției. Perioada de garanție începe de la data achiziției. Păstrați chitanța de vânzare originală într-un loc sigur, deoarece acest document este necesar ca dovadă de cumpărare.

Orice deteriorare sau defecte deja prezente la momentul achiziției trebuie raportate fără întârziere după despachetarea produsului.

Dacă în decurs de 3 ani de la data achiziției acestui produs se înregistrează un defect de material sau de fabricație, vă reparăm sau vă înlocuim gratuit produsul - la alegerea noastră. Perioada de garanție nu se prelungește ca urmare a acordării unei reclamații. Acest lucru se aplică și pieselor înlocuite și reparate.

Această garanție devine nulă dacă produsul a fost deteriorat, utilizat sau întreținut necorespunzător.

Garanția acoperă defecte de material sau de fabricație. Această garanție nu acoperă piesele produsului supuse uzurii normale, astfel considerate consumabile (de ex. baterii, baterii reîncărcabile, tuburi, cartușe), nici deteriorarea pieselor fragile, de ex. întrerupătoare sau piese din sticlă.

Timpul de nefuncționare din cauza lipsei de conformitate apărute în cadrul termenului de garanție prelungește termenul de garanție legală de conformitate și cel al garanției comerciale și curge, după caz, din momentul la care a fost adusă la cunoștința vânzătorului lipsa de conformitate a produsului sau din momentul prezentării produsului la vânzător/unitatea service până la aducerea produsului în stare de utilizare normală și, respectiv, al notificării în scris în vederea ridicării produsului sau predării efective a produsului către consumator.

Produsele de folosință îndelungată care înlocuiesc produsele defecte în cadrul termenului de garanție vor beneficia de un nou termen de garanție care curge de la data preschimbării produsului.

## ● Modul de desfășurare în caz de garanție

Pentru a asigura procesarea rapidă a cererii dvs., respectați următoarele instrucțiuni:

Asigurați-vă că aveți la dispoziție chitanța de vânzare originală și numărul articolului (IAN 416127\_2210) ca dovadă a achiziției.

Puteți găsi numărul articolului pe plăcuța cu date tehnice, o inscripționare pe produs, pe prima pagină a manualului de instrucțiuni (stânga jos) sau sub formă de autocolant pe spatele sau pe partea inferioară a produsului.

Dacă apar defecte funcționale sau de altă natură, contactați departamentul de service menționat mai jos, fie prin telefon, fie prin e-mail.

Odată ce produsul a fost înregistrat ca fiind defect, îl puteți returna gratuit la adresa de service care vi se va furniza. Asigurați-vă că atașați dovada de cumpărare (chitanța de vânzare) și o scurtă descriere care să sublinieze detaliile defectului și când a apărut.

## ● Service



### **Service România**

Tel.: 0800890239

E-Mail: owim@lidl.ro

<b>Използвани предупреждения и символи</b> .....	Страница 233
<b>Въведение</b> .....	Страница 233
Предназначение .....	Страница 234
Обхват на доставка .....	Страница 234
Описание на частите .....	Страница 234
Технически данни .....	Страница 234
<b>Инструкции за безопасност</b> .....	Страница 234
<b>Преди първата употреба</b> .....	Страница 238
Разопаковане на продукта и основно почистване .....	Страница 238
<b>Употреба</b> .....	Страница 238
Експлоатация .....	Страница 238
Отмяна на процеса на готвене .....	Страница 239
<b>Таблица за готвене</b> .....	Страница 240
<b>Рецепти</b> .....	Страница 242
Хрупкав хотдог със сирене .....	Страница 242
Пикантно пиле .....	Страница 242
Пай от гъби, лук и сирене .....	Страница 243
Пръстен от пипер долма .....	Страница 243
Печено яйце с бекон и спанак .....	Страница 243
Пролетно пиле .....	Страница 244
Картоф в яке .....	Страница 244
Малък кейк .....	Страница 244
Вечерно руло .....	Страница 245
Рибно филе .....	Страница 245
<b>Отстраняване на неизправности</b> .....	Страница 246
<b>Почистване и грижа</b> .....	Страница 247
<b>Съхранение</b> .....	Страница 247
<b>Изхвърляне</b> .....	Страница 248
<b>Опростена декларация на ЕО за съответствие</b> .....	Страница 248
<b>Гаранция</b> .....	Страница 248
Процедура в случай на рекламация .....	Страница 250
Сервиз .....	Страница 250

## Използвани предупреждения и символи

В настоящото ръководство за потребителя и върху опаковката са използвани следните предупреждения:

	<p><b>ОПАСНО!</b> Този символ със сигналната дума „Опасност“ показва опасност с високо ниво на риск, която, ако не бъде избегната, ще доведе до сериозно нараняване или смърт.</p>		<p><b>Предупреждение! Опасност от изгаряне!</b> Този символ показва гореща повърхност и риск от попарване.</p>
	<p><b>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!</b> Този символ със сигналната дума „Предупреждение“ показва опасност със средно ниво на риск, която, ако не бъде избегната, може да доведе до сериозно нараняване или смърт.</p>		<p>Безопасност за храни! Този продукт няма нежелано влияние върху вкуса или аромата на използваните храни.</p>
	<p><b>ВНИМАНИЕ!</b> Този символ в комбинация с думата „Внимание“ обозначава нискорискова опасност, която, ако не бъде предотвратена, би могла да доведе до леко или средно по степен нараняване.</p>		<p>Променлив ток/напрежение</p> <p>Този символ заедно със сигналната дума „Информация“ обозначава допълнителна полезна информация.</p>
	<p><b>ЗАБЕЛЕЖКА!</b> Предупреждава за възможно увреждане на собственост/на продукта, ако не бъде избегната.</p>		<p>Тиганът и скарата са подходящи за съдомиялна машина.</p>
	<p>Никога не оставяйте деца без надзор в близост до опаковъчни материали или продукта.</p>	 	<p>Информация свързана с безопасността и други бележки</p> <p>Инструкции за употреба.</p>

## ФРИТЮРНИК С ГОРЕЦЪ ВЪЗДУХ

### ● Въведение

Поздравления за закупуването на вашия нов ФРИТЮРНИК С ГОРЕЦЪ ВЪЗДУХ, наричан по-нататък „продуктът“.

Избрахте висококачествен продукт.

Ръководството за потребителя е неделима част от този продукт. Съдържа важна информация относно експлоатацията,

безопасността, употребата и изхвърлянето на продукта. Преди да използвате продукта, запознайте се с него и с всички бележки за експлоатацията и безопасността. За тази цел прочетете внимателно следните инструкции за експлоатация и бележките за безопасност. Използвайте продукта само както е описано и за посочените приложения. Съхранявайте това ръководство на сигурно място. Ако предадете продукта на трети страни, цялата документация също трябва да бъде предадена.

## ● Предназначение

Този продукт е предназначен за приготвяне на храни, които изискват висока температура на готвене и в противен случай биха изисквали дълбоко пържене. Продуктът е предназначен само за приготвяне на храни.

Продуктът е предназначен само за домашна употреба. Той не е предназначен за търговска употреба.

Използвайте продукта само в умерени климатични условия.



Всяка друга употреба, която не е спомената в тези инструкции, може да причини повреда на продукта или да създаде сериозен риск от нараняване.

Производителят не носи отговорност за щети, причинени от неправилна употреба.

## ● Обхват на доставка

- 1× Фритюрник с горещ въздух
- 1× Ръководство с инструкции

## ● Описание на частите

- 1 Копче за регулиране на температурата
- 2 Копче на таймера
- 3 Индикатор на готвенето 
- 4 Работен индикатор 
- 5 Съд за готвене
- 6 Дръжка
- 7 Камера за готвене
- 8 Вентилационен отвор
- 9 Захранващ кабел с щепсел
- 10 Линия на пълнене **MAX** (МАКС.)
- 11 Скара

## ● Технически данни

Входно напрежение:	220–240 V~, 50/60 Hz
Клас на защита:	I
Изход:	1000 W
Температура на готвене:	от 80 до 200 °C
Време за готвене:	от 1 до 30 минути



## Инструкции за безопасност

**ПРЕДИ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ ПРОДУКТА, ЗАПОЗНАЙТЕ СЕ С ЦЯЛАТА ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТТА И С ИНСТРУКЦИИТЕ ЗА УПОТРЕБА!**

В случай на повреда, произтичаща от неспазване на тези инструкции за експлоатация, гаранцията става невалидна!

За последващи щети не се поема отговорност! В случай на материални щети или телесни повреди, причинени от неправилно боравене или неспазване на инструкциите за безопасност, не се поема отговорност!



**⚠ ИМА ОПАСНОСТ ОТ СМЪРТ И НАРАНЯВАНЕ ПРИ ПРОХОЖДАЩИ БЕБЕТА И ДЕЦА!**

- Никога не оставяйте деца без надзор в близост до опаковъчните материали. Опаковъчните материали носят риск от задушаване. Децата често подценяват опасността. Винаги дръжте децата далеч от продукта и опаковъчните материали.

- Този продукт може да се използва от деца над 8-годишна възраст и лица с намалени физически, сетивни или умствени способности, ако са били наблюдавани или инструктирани относно безопасното използване и разбират свързаните с това опасности.
- Потребителско почистване и поддръжка не трябва да се извършват от деца, освен ако те не са над 8-годишна възраст и са наблюдавани.
- Продуктът и захранващият кабел трябва да се държат далеч от деца под 8-годишна възраст.
- Децата не трябва да си играят с уреда.
- Децата не осъзнават опасностите свързани с боравенето с електрически продукти. Никога не оставяйте деца без надзор с продукта.
- Не се опитвайте да ремонтирате продукта сами. В случай на неизправност, ремонтът трябва да се извършва само от квалифициран персонал.
- Не потапяйте продукта във вода или други течности. Не дръжте продукта под течаща вода.
- Не използвайте никога продукта, ако е повреден. Разкачете продукта от електрозахранването и се консултирайте със своя търговец на дребно, ако продуктът е повреден.
- Не поставяйте продукта близо до мивка или влажни зони.
- Преди да свържете продукта към електрозахранването, проверете дали номиналното напрежение и ток съответстват на данните за електрозахранването, показани на етикета с номинални данни на продукта.
- Свързвайте продукта само към заземен електрически контакт. Винаги се уверявайте, че щепселът е вкаран правилно в стенния контакт.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!  
ОПАСНОСТ ОТ ТОКОВ  
УДАР!**

- За да избегнете повреда на хранващия кабел, не го премазвайте, огъвайте или протривайте в остри ръбове. Дръжте го далеч и от горещи повърхности и открит пламък.
- Полагайте хранващия кабел по такъв начин, че да не е възможно никога да го дръпне неволно или да се препъне в него.
- Ако хранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен от производителя, от негов сервизен представител или от лица с подобна квалификация, с цел безопасност.
- Дърпайте щепсела, а не самия кабел, за да разкачите продукта от електрохранването.
- Не увивайте хранващия кабел около продукта. Свързвайте продукта към леснодостъпен електрически контакт, така че в случай на авария продуктът да може да бъде изваден от щепсела незабавно.
- Този продукт не е предназначен за работа с помощта на външен таймер или отделна система за дистанционно управление.

- Никога не работете с продукта с мокри ръце. Не докосвайте продукта с мокри ръце.



## **ВНИМАНИЕ! РИСК ОТ НАРАНЯВАНЕ!**

- Дръжте децата и домашните любимци далеч от продукта, докато той работи или се охлажда. Достъпните части са горещи.
- Не докосвайте никога вътрешността на продукта докато той работи или е още горещ.
- Не използвайте продукта с кипящи течности или гореща мазнина.
- По време на работа се освобождава гореща пара през въздушните изходни отвори. Дръжте ръцете и лицето си на безопасно разстояние от парата и от въздушните изходни отвори.
- Може да се вдигне гореща пара, когато отворите продукта.
- Винаги работете с продукта върху равна, стабилна, чиста, топлоустойчива и суха повърхност.

- Оставяйте продукта да се охлади, преди да го използвате на различно място.

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ ПОЖАР!**

- Не поставяйте продукта в близост до възпламеняеми материали (напр. завеси, покривки на маси).
- За да предотвратите прегряване, не покривайте продукта по време на работа.
- Ако забележите някакъв дим или необичаен шум, незабавно разкачете продукта от електрозахранването. Занесете продукта за проверка от специалист, преди да продължите употребата му.
- В случай на пожар първо издърпайте щепсела от контакта или разкачете продукта от електрозахранването, преди да предприемете подходящи противопожарни действия.
- Не покривайте вентилационните отвори на продукта. Уверете се, че продуктът има достатъчна вентилация. Не поставяйте продукта в шкаф.
- Не поставяйте нищо върху продукта.

- Оставяйте най-малко 10 см място във всички посоки около продукта, за да осигурите достатъчна вентилация.
- Не поставяйте продукта директно под електрически контакт.
- Не пълнете съда директно с масло.
- Дръжте всички съставки в съда за готвене, за да предотвратите всякакъв контакт с нагревателните елементи.
- Никога не оставяйте продукта без надзор, когато той се използва.

### **⚠ ЗАБЕЛЕЖКА! РИСК ОТ ПОВРЕДА!**

- Не поставяйте продукта върху горещи плочи (газови, електрически, на въглища и др.).
- Продуктът не трябва да бъде излаган на водни капки или пръски.
- Разкачвайте продукта от електрическия контакт през периоди, когато не го използвате и преди почистване.



## ● Преди първата употреба

### ● Разопаковане на продукта и основно почистване

1. Извадете продукта от опаковката и отстранете всички опаковъчни материали и пластмасови обвивки.
2. Проверете, за да се уверите, че всички изброени части са включени (виж „Обхват на доставчика“).
3. Проверете дали продуктът и всички части са в добро състояние, ако установите повреда или дефект, не използвайте продукта, а следвайте процедурата описана в глава „Гаранция“.
4. Преди първата употреба пуснете продукта с празен съд за готвене [5] (без храна) за приблиз. 10 до 15 минути на 200 °C, за да осигурите изгарянето на всички производствени остатъци. Осигурете достатъчна вентилация.
5. Почистете всички части на продукта, както е описано в главата „Почистване“.

## ● Употреба

### ● Експлоатация

#### **⚠ ВНИМАНИЕ! РИСК ОТ НАРАНЯВАНЕ!**

- Бъдете внимателни, когато избивате приготвената храна, в купата могат да се съберат горещи течности, които могат да се излеят неочаквано.



#### **⚠ ЗАБЕЛЕЖКА! РИСК ОТ ПОВРЕДА!**

- Не докосвайте съда за готвене с остри предмети. Това може да повреди покритието.
- Не докосвайте съда за готвене и скарата с остри предмети. Това може да повреди покритието.
- Не поставяйте повече от 400 грама храна и кухненски прибори (напр. тава за печене) в съда за готвене. Това може да повреди продукта.

- Не наливайте никакви течности (напр. масло или вода) в съда за готвене. Това може да волиши функционирането на продукта.

#### **❗ ИНФОРМАЦИЯ:**

- Можете да извадите съда за готвене [5] по всяко време, даже по време на готвене.
  - Нагревателният елемент и вентилаторът се изключват, когато съдът за готвене е изваден.
  - Когато съдът за готвене бъде поставен отново, продуктът се връща автоматично към предходния работен режим.
- Големи количества храна обикновено изискват по-продължително време за готвене от малките количества храна.
- Вижте раздела „Таблица за готвене“ (на разположение онлайн) за това, коя храна трябва да бъде разтърсена/разбъркана по време на процеса на готвене.
- За равномерни резултати от готвенето разтърсвайте/разбърквайте храната след около една трета и две трети от общото време за готвене. Разтърсвайте за 5 до 10 секунди всеки път.
- За по-добри резултати от готвенето можете да разтърсвате/разбърквате храната 3 пъти по време на готвене. Ако намирате за трудно разтърсването/разбъркването, използвайте помощно средство (например лъжица).
- От потребителите не се изисква действие за преминаване от 50 Hz към 60 Hz. Продуктът сам се адаптира както за 50, така и за 60 Hz.
- Не препълвайте продукта. Не пълнете съда за готвене над линията за пълнене **MAX** (МАКС.). Това е важно, така че нито храната, нито вкаран контейнер (напр. тава за печене) да не влезе в директен контакт с нагревателния елемент.
- Зелената светлина светва и угасва периодично по време на готвене, за да укаже, че настроената температура се поддържа.

- За по-добри резултати от готвенето загрейте продукта за 3 мин. до желаната температура преди готвене.
  - Преди всяка употреба проверявайте продукта за видима повреда.
1. Свържете продукта към подходящ електрически контакт.
  2. Поставете скарата [11] хоризонтално и без натиск върху съда за готвене [5]. След това поставете съда за готвене в камерата за готвене [7].
  3. Завъртете копчето за регулиране на температурата [1], за да изберете желаната температура.
  4. Завъртете копчето на таймера [2], за да изберете времето за готвене. Работният индикатор  [4] светва в червено. Продуктът работи и се загрява до настроената температура.
  5. След като камерата за готвене [7] достигне настроената температура, индикаторът на готвенето  [3] светва в зелено.
  6. Извадете съда за готвене [5] от продукта внимателно, като придържате отзад горната част на корпуса с едната си ръка и издърпате съда за готвене за неговата дръжка [6] с другата си ръка.
  7. Напълнете съда за готвене с храна. Не пълнете над линията на пълнене **MAX** (МАКС.) [10] (от вътрешната страна на съда за готвене).
  8. Поставете съда за готвене обратно в камерата за готвене.
  9. След 1/3 и 2/3 от настроеното време за готвене извадете съда от камерата за готвене с дръжката му и внимателно разтръскайте/разбъркайте храната. След това поставете съда за готвене обратно в продукта.

10. След като времето за готвене изтече, отстранете съда за готвене от продукта за неговата дръжка и извадете пригответената храна от съда за готвене като я излеете или използвайте подходящи кухненски прибори (напр. готварски щипки, дървена шпатула).

### ● Отмяна на процеса на готвене

- Завъртете копчето на таймера [2] в позиция **OFF** (ИЗКЛ.). Нагревателният елемент и вентилаторът се изключват.
- Когато изваждате съда за готвене [5] от камерата за готвене [7], нагревателният елемент и вентилаторът също се изключват.

## ● Таблица за готвене

### ❗ ИНФОРМАЦИЯ:

- За да избегнете продължително време на готвене, съставките не трябва да бъдат твърде гъсти.
- Височината на тавата за печене или съда на фурната не трябва да превишава линията за пълнене **MAX** 10 в съда за готвене 5.

- Периодично проверявайте съставките, докато се нагответ или докато получите желаното ниво на печене. Необходимото време за готвене може да бъде в действителност по-късо или по-дълго от посоченото в рецептите.

Храна	Препоръчително количество (г)	Време за готвене (мин.)	Темп. (°C)	Необходимо разтръскване/разбъркване	Приготвяне
<b>Картофи и пържене</b>					
Пържене на замразени храни (тънки)	200-400	22-24	200	ДА	
Пържене на замразени храни (дебели)	200-400	22-24	200	ДА	
Пържене на домашно приготвени храни <sup>1</sup> (8 × 8 mm)	200-400	18-22	180	ДА	Обелете картофите и ги нарежете на ленти.
Домашно нарязани картофи <sup>1</sup>	300-400	20-24	180	ДА	Обелете картофите и ги нарежете на плоски парчета.
Домашно нарязани купчета от картофи <sup>1</sup>	300-400	18-22	180	ДА	Обелете картофите и ги нарежете на кубчета.

### **Месо и пилета**

Пържола <sup>3</sup>	100-300	6-10	180	ДА	
Агнешко печено <sup>3</sup>	100-300	10-14	180	ДА	
Хамбургер <sup>3</sup>	100-300	7-14	180	ДА	
Колбас <sup>3</sup>	100-300	8-10	180	ДА	
Пръчици <sup>3</sup>	100-400	20-30	200	ДА	
Пилешки гърди <sup>3</sup>	100-300	10-15	180	ДА	

<sup>1</sup> = добавете ½ чаена лъжичка масло

<sup>2</sup> = използвайте тава за печене

<sup>3</sup> = мариновайте с подправки (според предпочитанията на потребителя)

Храна	Препоръчително количество (г)	Време за готвене (мин.)	Темп. (°C)	Необходимо разтръскване/разбъркване	Приготвяне
Пролетно пиле <sup>1,3</sup>	400	30	200	ДА	Вижте рецептата

### Риба и морски дарове

Скариди <sup>3</sup>	100-400	15	180	ДА	
Филе от съомга <sup>1,3</sup>	100-300	10-12	180	НЕ	
Мойва <sup>1,3</sup>	150	8-10	180	ДА	
Рибно филе от треска <sup>1,3</sup>	100-300	12-15	180	НЕ	

### Зеленчуци

Бамя <sup>1</sup>	100	10	160	НЕ	Отрежете главата и нарежете на половини.
Аспержи <sup>1</sup>	100-300	6-10	180	НЕ	Нарежете на половини.
Царевица <sup>1</sup>	200-400	6-9	200	ДА	Обелете и отстранете царевичната свила
Пипер долма <sup>1</sup>	200-400	10	200	ДА	Отстранете главата и семките Нарежете на 2-4 парчета.

### Закуски

Самоси	100-300	12-15	200	ДА	
Замразени пилешки хапки	100-400	12-15	200	ДА	
Замразени рибени пръчици	100-300	6-10	200	ДА	
Замразени закуски с натрошен хляб и сирене	100-400	8-12	180	ДА	

<sup>1</sup> = добавете ½ чаена лъжичка масло

<sup>2</sup> = използвайте тава за печене

<sup>3</sup> = мариновайте с подправки (според предпочитанията на потребителя)

Храна	Препоръчително количество (г)	Време за готвене (мин.)	Темп. (°C)	Необходимо разтръскване/разбъркване	Приготвяне
-------	-------------------------------	-------------------------	------------	-------------------------------------	------------

### Печива

Малък кейк <sup>2</sup>	2×50–4×50	15	160	НЕ	Вижте рецептата
Сандвич	1 порция	4–6	180	ДА	
Крутони <sup>3</sup>	300	6–10	180	ДА	Нарежете хляба на хапки.
Вечерно руло	400	Вижте рецептата	160	НЕ	Вижте рецептата

<sup>1</sup> = добавете ½ чаена лъжичка масло

<sup>2</sup> = използвайте тава за печене

<sup>3</sup> = мариновайте с подправки (според предпочитанията на потребителя)

## ● Рецепти

### ● Хрупкав хотдог със сирене

#### Съставки

2 кренвирша

2 хлебчета за ходдог

Настъргано сирене чедър (в зависимост от това колко богат вкус харесвате)

(По избор) Кетчуп

(По избор) Горчица

#### Приготвяне

- Загрейте предварително продукта до 180 °C.
  - Поставете кренвиршите в съда за готвене 5. Гответе за 8 минути при 180 °C. Извадете кренвиршите от съда за готвене.
  - Поставете пригответените кренвирши в хлебчетата за ходдог.
  - Добавете настъргано сирене чедър върху кренвиршите и хлебчетата за ходдог.
  - Поставете ходдога в съда за готвене отново. Печете за 1 до 2 минути, докато сиренето се разтопи.
  - Когато приготвянето завърши, поставете хотдога в чиния.
- По избор: Сервирайте с кетчуп и горчица.

### ● Пикантно пиле

#### ❗ ИНФОРМАЦИЯ:

- Тегло на съставките 400 g

#### Съставки

6 пилешки бутчета

1 скилидка чесън

1 чаена лъжичка горчица

3 чаени лъжички захар

2 чаени лъжички чили на прах

2 чаени лъжички зехтин

Черен пипер и сол (в зависимост от това колко богат вкус харесвате)

#### Приготвяне

- Загрейте предварително продукта до 200 °C.
- В купа счукайте чесъна и смесете със захарта, зехтина, чилито на прах и горчицата.
- Подправете със сол и пипер.
- Намажете бутчетата с маринатата и оставете за 20 минути.
- Поставете бутчетата в съда за печене 5 и печете за 10 минути.
- Регулирайте загреването до 140 °C и печете за още 10 минути.
- Когато печенето завърши, поставете бутчетата в чиния и сервирайте.

## ● Пай от гъби, лук и сирене

### ❗ ИНФОРМАЦИЯ:

- Тегло на съставките 260 g

### Съставки

- 3 яйца
- 2 чаши гъби, почистени
- 1 червен лук
- 1 супена лъжица зехтин
- 3 супени лъжици сирене, натрошено
- 1 щипка сол

### Приготвяне

1. Обелете и нарежете червения лук на резени с дебелина 5 мм. Почистете гъбите, след това ги нарежете на резени с дебелина 5 мм.
2. В купа със зехтин задушете лука и гъбите на среден пламък, докато омекнат. Отстранете от източника на топлина и поставете върху суха кухненска кърпа, за да се охладят.
3. Загрейте предварително продукта до 180 °С.
4. В купа за смесване счупете 3 яйца. Разбийте ги добре и енергично. Добавете щипка сол.
5. В топлоустойчива форма за печене покрийте вътрешността и дъното с лек слой спрей за купи.
6. Излейте яйцата във формата за печене, след това сместа от лук и гъби и накрая сиренето.
7. Поставете формата за печене в съда за готвене **5** и гответе в продукта за 20 минути.
  - 5 до 8 минути преди да завърши готвенето добавете още сирене върху пая, ако желаете.
8. Паят е готов, когато можете да забиете нож в средата и ножът излезе чист.

## ● Пръстен от пипер долма

### Съставки

- 30 г брашно
- 1 яйце
- 10 мл вода
- 2 супени лъжици растително масло
- 1 чаена лъжичка сол
- 1 чаена лъжичка черен пипер
- 1 чаена лъжичка червен пипер
- 30 г трохи от сух хляб
- 1 пипер долма

### Приготвяне

1. Загрейте предварително продукта до 200 °С.
2. Изсипете брашното в малка купа.
3. Разбийте яйцето с вода в друга малка купа.
4. Смесете растителното масло, солта, черния пипер, червения пипер и сухите трохи в друга купа, докато съставките се смесят добре.
5. Отрежете главата на пипера долма и отстранете семките.
6. Нарезете пипера долма на 4 части и отстранете дъното.
7. Посипете с брашно нарязания пипер долма.
8. Потопете пипера долма в разбитото яйце.
9. Потопете пипера долма с сместа от трохи, докато той се покрие напълно.
10. Потопете пипера долма в съда за готвене **5**. Гответе от всяка страна за 5 минути.

## ● Печено яйце с бекон и спанак

- Необходими са: 4 чаши за мъфини

### Съставки

- 2 резена бекон
- Растително масло
- 4 яйца
- 4 супени лъжици мляко
- 20 г спанак
- Настъргано сирене чедър (в зависимост от това колко богат вкус харесвате)
- Сол и черен пипер (в зависимост от това колко богат вкус харесвате)

## Приготвяне

1. Загрейте предварително продукта до 200 °С.
2. Поставете бекона в съда за готвене **5**. Гответе от всяка страна за 2 минути.
3. Извадете бекона, нарежете го на парчета и го оставете настрана.
4. Омаслете чашите за мъфини с масло.
5. Счупете по 1 яйце във всяка чаша за мъфини. Не разбивайте яйцата.
6. Добавете мляко, спанак и бекон във всяка чаша за мъфини.
7. Добавете раздробено сирене чедър, сол и черен пипер във всяка чаша за мъфини.
8. Поставете чашите за мъфини в съда за готвене. Гответе за 8 минути при 160 °С.

## ● Пролетно пиле

### Съставки

- 400 г пролетно пиле
- 2 чаени лъжички зехтин
- 20 г масло
- 20 г мед
- Черен пипер и сол (в зависимост от това колко богат вкус харесвате)

### Приготвяне

1. Натрийте пролетното пиле със зехтин, черен пипер и сол. Мариновайте за 1 час.
2. Загрейте предварително продукта до 200 °С.
3. Разтопете маслото и го смесете с меда.
4. Натрийте пролетното пиле със сместа от масло и мед.
5. Поставете пролетното пиле в съда за готвене **5**. Гответе за 15 минути при 200 °С.
6. Обърнете пролетното пиле. Гответе за още 15 минути.

## ● Картоф в яке

### Съставки

- 1 картоф (200-300 г)
- 20 г лук
- 40 г бекон
- 1 чаена лъжичка зехтин
- 10 г сирене
- 10 г майонеза
- Черен пипер и сол (в зависимост от това колко богат вкус харесвате)

### Приготвяне

1. Почистете картофа като използвате четка.
2. Натрийте картофа със зехтин.
3. Нарежете бекона и лука на малки парчета.
4. Обвийте картофа в алуминиево фолио, за да избегнете прегаряне.
5. Поставете картофа в съда за готвене **5**. Гответе за 50 минути при 200 °С.
6. Забийте вилица в картофа. Картофът е готов, когато вилицата може да се забие и издърпа лесно.
7. Извадете картофа и го разрежете до половината. Не режете на половини.
8. Подправете с черен пипер и сол.
9. Поставете бекон, лук и сирене в картофа.
10. Поставете картофа в съда за готвене. Гответе за 10 минути при 180 °С.
11. Сервирайте картофа с майонеза.

## ● Малък кейк

- Необходими са: 4 хартии за малък кейк

### Съставки

- 85 г солено масло
- 85 г пудра захар
- 2 яйца
- 120 г бяло пшеничено брашно
- 3 г бакпулвер
- 1/8 чаена лъжичка сол

### Приготвяне

1. Смесете масло и захарта, докато сместа стане мека и бледа на цвят.
2. Разбийте яйцето със сместа.
3. Добавете брашно, бакпулвер и сол в сместа.

4. Излейте сместа в хартиените чашки за кейк.
5. Загрейте предварително продукта до 160 °С.
6. Поставете хартиените чашки за кейк със сместа в съда за готвене **5**.  
Гответе за 15 минути.

## ● Вечерно руло

### Съставки

- 230 г брашно за хляб
- 1 яйце
- 25 г захар
- 3 г мая
- 100 мл мляко
- 10 г сметана
- 15 г масло

### Приготвяне

1. Разбийте яйцето и смесете с брашното, захарта и маята.
2. Добавете мляко и сметана към тестото. Месете за 15-20 минути.
3. Оставете настрана за около 1 час (докато размерът се удвои).
4. Нарезете тестото на 7 парчета. Месете за 10-15 минути.
5. Поставете 7-те парчета в съда за готвене **5**. Изчакайте още 30 минути.
6. Печете за 10 минути при 160 °С.
7. Стопете маслото и го нанесете с четка върху вечерните рола. Печете още 2 минути.

## ● Рибно филе

### Съставки

- 300 г рибно филе
- 1 лимон
- 2 скилидки чесън
- 1 лук шалот
- 20 г масло
- Черен пипер и сол (в зависимост от това колко богат вкус харесвате)

### Приготвяне

1. Подправете рибата с черен пипер и сол.
2. Разрежете лимона наполовина. Нарезете на резени половината лимон и го поставете под рибното филе.
3. Смачкайте 1 скилидка чесън, нарежете лука шалот и ги поставете върху рибното филе.
4. Поставете рибното филе в съда за готвене **5**. Гответе за 15 минути при 180 °С.
5. Разтопете маслото и добавете 1 скилидка чесън.
6. Излейте чесновото масло върху рибното филе.
7. Изстискайте другата половина на лимона върху рибното филе.



## ● Отстраняване на неизправности

Грешка	Възможна причина	Решение
Не функционира.	Няма електрозахранване.	Уверете се, че щепселът на продукта е вкаран.
		Уверете се, че контактът е захранен с напрежение като вкарате щепсела на друг електроуред.
		Вкарайте щепсела на продукта в друг контакт.
Храната е твърде сурова или неравномерно нагответа.	Твърде много храна.	Намалете количеството на храната и я разпределете равномерно.
	Температурата на готвене е твърде ниска.	Увеличете температурата на готвене.
	Храната не се размесва на интервали.	Размесете храната добре поне веднъж през първата половина на готвенето. За равномерни резултати от готвенето разтърсвайте/разбърквайте храната след около една трета и две трети от общото време за готвене. Разтърсвайте за 5 до 10 секунди всеки път. За по-добри резултати от готвенето можете да разтърсвате/разбърквате храната 3 пъти по време на готвене.
Храната не е хрупкава.	Някои храни традиционно се приготвят в уред за дълбоко пържене.	Натопете тези храни в масло преди готвене.
Пържените картофи не са приготвени добре или хрупкави.	Грешен тип картофи.	Използвайте друг тип картофи.
	Картофите не са изплакнати след нарязване.	Изплакнете добре картофите след нарязването за отстраняване на всичкото нишесте.
	Картофите не са изсушени след изплакването.	Изсушете картофите след изплакването (например с хартиени салфетки).
	Картофите не са покрити с масло.	Натопете картофите в малко масло преди готвене.
	Пържените картофи са твърде големи.	Режете картофите на по-малки или по-тънки резени.
Съдът за готвене <b>5</b> не е вкаран в камерата за готвене.	Съдът за готвене не е вкаран в средата.	Вкарайте съда за готвене в десния ъгъл на корпуса.

Грешка	Възможна причина	Решение
Бял дим се издига непрекъснато от продукта.	Мазнината капе в съда за готвене и се изпарява.	Използвайте по-малко масло, когато готвите своите ястия.
		Пригответе ястията с по-малко мазнина.
		Намалете температурата или времето на готвене.

## ● Почистване и грижа

### ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! РИСК ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- Не потапяйте продукта във вода или други течности, докато го почиствате или работите с него. Не дръжте продукта под течаща вода.
- Винаги разкачвайте продукта от електрозахранването преди почистване.

### ⚠ ЗАБЕЛЕЖКА! РИСК ОТ ПОВРЕДА!

- Не използвайте агресивни, абразивни почистващи препарати или твърди четки, за да почиствате продукта.

### 📄 ИНФОРМАЦИЯ:

- За запазване на функционалността и външния вид на продукта той трябва да бъде почистван цялостно след всяка употреба.
- Съдът за готвене [5] и скарата [11] могат да се мият в съдомиялна машина.

Част	Почистване
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Продукт и всички аксесоари</li> <li>■ Корпус</li> <li>■ Камера за готвене [7]</li> <li>■ Захранващ кабел с щепсел [9]</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ Почиствайте продукта с леко навлажнена кърпа. Можете да използвате малко сапунен препарат за съдове, ако е необходимо.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Съд за готвене [5]</li> <li>■ Скара [11]</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ Почиствайте съда за готвене и скарата цялостно с ръка с гореща вода и сапунен препарат за съдове. Внимателно задръжте назад горната част на корпуса с едната си ръка.</li> <li>□ Ако има някакви остатъци залепнали върху скарата или към дъното на съда за готвене, напълнете съда за готвене с гореща вода и малко сапунен препарат за съдове. Поставете скарата в купата и оставете и двете да се накиснат за около 10 минути.</li> </ul>

- Подсушете всички части със суха кърпа, преди да продължите да ги използвате и да ги съхраните.

## ● Съхранение

- Когато не се използва, съхранявайте продукта в оригиналната му опаковка.
- Съхранявайте продукта на сухо и сигурно място, далеч от деца.

## ● Изхвърляне

Опаковката е изработена от екологични материали, които може да предадете в местните пунктове за рециклиране.



За разделното събиране на отпадъците съблюдавайте маркировката на опаковъчните материали, те са маркирани със съкращения (а) и цифри (б) със следното значение: 1-7: пластмаси / 20-22: хартия и картон / 80-98: композитни материали.

## Продукт:



Продуктът вкл. аксесоарите и опаковката могат да се рециклират и са предмет на разширената отговорност на производителя. Изхвърляйте ги отделно като следват илюстрираната информация (за сортиране) за по-добро третиране на отпадъците. Tripart-логото важи само за Франция.



Относно възможностите за отстраняване на излезлия от употреба продукт като отпадък се информирайте от Вашата общинска или градска управа.



В интерес на опазването на околната среда не изхвърляйте излезлия от употреба продукт заедно с битовите отпадъци, а го предайте за правилно рециклиране. За събирателните пунктове и тяхното работно време можете да се информирате от местната управа.

## ● Опростена декларация на ЕО за съответствие



Маркировката CE показва съответствие със съответните директиви на ЕС, приложими към продукта.

## ● Гаранция

Уважаеми клиенти, за този уред получавате 3 години гаранция от датата на покупката. В случай на несъответствие на продукта с договора за продажба Вие имате законно право да предявите рекламация пред продавача на продукта при условията и в сроковете, определени в чл.112-115\* от Закона за защита на потребителите. Вашите права, произтичащи от посочените разпоредби, не се ограничават от нашата по-долу представена търговска гаранция и независимо от нея продавачът на продукта отговаря за липсата на съответствие на потребителската стока с договора за продажба съгласно Закона за защита на потребителите.

## Гаранционни условия

Гаранционният срок започва да тече от датата на покупката. Пазете добре оригиналната касова бележка. Този документ е необходим като доказателство за покупката. Ако в рамките на три години от датата на закупуване на този продукт се появи дефект на материала или производствен дефект, продуктът ще бъде безплатно ремонтиран или заменен – по наш избор. Гаранцията предполага в рамките на тригодишния гаранционен срок да се представят дефектния уред и касовата бележка (касовият бон) и писмено да се обясни в какво се състои дефектът и кога е възникнал. Ако дефектът е покрит от нашата гаранция, Вие ще получите обратно ремонтирания или нов продукт. С ремонта или смяната на продукта не започва да тече нов гаранционен срок.

## Гаранционен срок и законови претенции при дефекти

Гаранционната услуга не удължава гаранционния срок. Това важи също и за сменените и ремонтирани части. За евентуално наличните повреди и дефекти още при покупката трябва да се съобщи веднага след разопаковането. Евентуалните ремонти след изтичане на гаранционния срок са срещу заплащане.

## Обхват на гаранцията

Уредът е произведен грижливо според строгите изисквания за качество и добросъвестно изпитан преди доставка. Гаранцията важи за дефекти на материала или производствени дефекти. Гаранцията не обхваща частите на продукта, които подлежат на нормално износване, поради което могат да бъдат разглеждани като бързо износващи се части (например филтри или приставки) или повредите на чувливи части (например прекъсвачи, батерии или такива произведени от стъкло). Гаранцията отпада, ако уредът е повреден поради неправилно използване или в резултат на неосъществяване на техническа поддръжка. За правилната употреба на продукта трябва точно да се спазват всички указания в упътването за обслужване. Предназначение и действия, които не се препоръчват от упътването за експлоатация или за които то предупреждава, трябва задължително да се избягват. Продуктът е предназначен само за частна, а не за стопанска употреба. При злоупотреба и неправилно третиране, употреба на сила и при интервенции, които не са извършени от клона на нашия оторизиран сервиз, гаранцията отпада.

## Процедура при гаранционен случай

За да се гарантира бърза обработка на Вашия случай, следвайте следните указания:

- За всички запитвания подгответе касовата бележка и идентификационния номер (IAN 416127\_2210) като доказателство за покупката.
- Вземете артикулния номер от фабричната табелка.
- При възникване на функционални или други дефекти първо се свържете по телефона или чрез имейл с долупосочения сервизен отдел. След това ще получите допълнителна информация за уреждането на Вашата рекламация.

- След съгласуване с нашия сервиз можете да изпратите дефектния продукт на посочения Ви адрес на сервиза безплатно за Вас, като приложите касовата бележка (касовия бон) и посочите в какво се състои дефектът и кога е възникнал. За да се избегнат проблеми с приемането и допълнителни разходи, задължително използвайте само адреса, който Ви е посочен. Осигурете изпращането да не е като експресен товар или като друг специален товар. Изпратете уреда заедно с всички принадлежности, доставени при покупката, и осигурете достатъчно сигурна транспортна опаковка.

## Ремонтен сервиз / извънгаранционно обслужване

Ремонти извън гаранцията можете да възложите на клона на нашия сервиз срещу заплащане. Той с удоволствие ще Ви направи предварителна калкулация. Можем да обработваме само уреди, които са достатъчно опаковани и изпратени с платени транспортни разходи.

**Внимание:** Изпратете Вашия уред на клона на нашия сервиз почистен и с указание за дефекта.

Уредите, изпратени с неплатени транспортни разходи – с наложен платеж, като експресен или друг специален товар – не се приемат. Ние ще извършим безплатно изхвърлянето на изпратените от Вас дефектни уреди.

## Сервизно обслужване България

Тел.: 008001184975  
Е-мейл: owim@lidl.bg

## Вносител

Моля, обърнете внимание, че следващият адрес не е адрес на сервиза.

Първо се свържете с горепосочения сервизен център.

## ОВИМ ГмБХ & Ко.КГ

Щифтсбергщрасе 1  
74167 Некарсулм  
Германия

\* Като физическо лице – потребител, независимо от настоящата търговска гаранция, Вие се ползвате от правата на законовата гаранция, предоставена от Закона за предоставяне на цифрово съдържание и цифрови услуги и за продажбата на стоки /ЗПЦСЦУПС/. По-специално Вие имате право при несъответствие на стоката да бъде извършен ремонт или замяна по Ваш избор, освен ако това е невъзможно или е свързано с непропорционално големи разходи за продавача. Вие имате право на пропорционално намаляване на цената или на разваляне на договора при наличие на условията на чл. 33, ал. 3 от ЗПЦСЦУПС. Условията и сроковете на законовата гаранция са регламентирани в глава трета, раздел II и III и в глава четвърта на ЗПЦСЦУПС

## ● Процедура в случай на reclamaция

За да осигурите бърза обработка на вашата reclamaция, спазвайте следните инструкции:

Уверете се, че имате оригиналната касова бележка и номера на артикула (IAN 416127\_2210) на достъпно място като доказателство за покупката.

Можете да намерите номера на артикула на табелката с рейтинг, във вид на релефен печат върху продукта, на предната страница на ръководството с инструкции (долу вляво) или като стикер отзад или отдолу на продукта.

Ако се появят функционални или други дефекти, свържете се със сервизния отдел, посочен по-долу, по телефона или по имейл.

След като продуктът бъде записан като дефектен, можете да го върнете безплатно на сервизния адрес, който ще ви бъде предоставен. Уверете се, че сте приложили доказателството за покупка (касова бележка) и кратко, писмено описание, очертаващо подробностите за дефекта и кога се е появил.

## ● Сервиз



### Сервиз България

Телефон: 008001184975

Е-мейл: owim@idl.bg

<b>Προειδοποιήσεις και σύμβολα που χρησιμοποιούνται</b>	Σελίδα 252
<b>Εισαγωγή</b>	Σελίδα 252
Σκοπούμενη χρήση	Σελίδα 253
Σύνολο παράδοσης	Σελίδα 253
Περιγραφή εξαρτημάτων	Σελίδα 253
Τεχνικά χαρακτηριστικά	Σελίδα 253
<b>Οδηγίες ασφάλειας</b>	Σελίδα 253
<b>Πριν την πρώτη χρήση</b>	Σελίδα 257
Αποσυσκευασία του προϊόντος και βασικός καθαρισμός	Σελίδα 257
<b>Χρήση</b>	Σελίδα 257
Λειτουργία	Σελίδα 257
Ακύρωση της διαδικασίας μαγειρέματος	Σελίδα 258
<b>Πίνακας μαγειρέματος</b>	Σελίδα 259
<b>Συνταγές</b>	Σελίδα 261
Τραγανό χοτ-ντογκ με τυρί	Σελίδα 261
Πικάντικο κοτόπουλο	Σελίδα 261
Μανιτάρια, κρεμμύδι και τυρόπιτα	Σελίδα 261
Δαχτυλίδια πιπεριάς	Σελίδα 262
Ψητό αυγό με μπέικον και σπανάκι	Σελίδα 262
Μικρό κοτόπουλο	Σελίδα 262
Ψητή πατάτα με τη φλούδα	Σελίδα 263
Μικρό κέικ	Σελίδα 263
Στρογγυλά ψωμάκια	Σελίδα 263
Φιλέτο ψαριού	Σελίδα 264
<b>Αντιμετώπιση προβλημάτων</b>	Σελίδα 265
<b>Καθαρισμός και φροντίδα</b>	Σελίδα 266
<b>Αποθήκευση</b>	Σελίδα 266
<b>Απόσυρση</b>	Σελίδα 267
<b>Απλοποιημένη Δήλωση συμμόρφωσης ΕΕ</b>	Σελίδα 267
<b>Εγγύηση</b>	Σελίδα 267
Διεκπεραίωση της εγγύησης	Σελίδα 268
Σέρβις	Σελίδα 268

## Προειδοποιήσεις και σύμβολα που χρησιμοποιούνται

Οι ακόλουθες προειδοποιήσεις χρησιμοποιούνται στο παρόν εγχειρίδιο χρήσης και επάνω στη συσκευασία:

	<b>ΚΙΝΔΥΝΟΣ!</b> Αυτό το σύμβολο με την προειδοποιητική λέξη «Κίνδυνος» υποδηλώνει έναν κίνδυνο υψηλού βαθμού ο οποίος εάν δεν αποφευχθεί θα επιφέρει σοβαρό τραυματισμό ή θάνατο.		<b>Προειδοποίηση! Κίνδυνος καψίματος!</b> Αυτό το σύμβολο υποδηλώνει μια καυτή επιφάνεια και κίνδυνο ζεματίσματος.
	<b>ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!</b> Αυτό το σύμβολο με την προειδοποιητική λέξη «Προειδοποίηση» υποδηλώνει έναν κίνδυνο μεσαίου βαθμού ο οποίος εάν δεν αποφευχθεί θα επιφέρει σοβαρό τραυματισμό ή θάνατο.		Ασφαλές για τρόφιμα! Αυτό το προϊόν δεν επηρεάζει αρνητικά τη γεύση ή οσμή των τροφίμων που χρησιμοποιούνται.
			Εναλλασσόμενο ρεύμα/τάση
	<b>ΠΡΟΣΟΧΗ!</b> Το σύμβολο αυτό σε συνδυασμό με την ενδεικτική λέξη «Προσοχή» επισημαίνει έναν μικρό κίνδυνο ο οποίος εάν δεν εμποδιστεί μπορεί να επιφέρει μικρό ή μέτριο τραυματισμό.		Αυτό το σύμβολο με την προειδοποιητική λέξη «Πληροφορίες» παρέχει επιπρόσθετες χρήσιμες πληροφορίες.
	<b>ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!</b> Προειδοποιεί για πιθανή ζημιά στην ιδιοκτησία/στο προϊόν εάν δεν αποφευχθεί.		Το σκεύος τηγανίσματος και το πλέγμα μπορούν να πλυθούν σε πλυντήριο πιάτων.
	Ποτέ μην αφήνετε τα παιδιά ανεπιτήρητα με τα υλικά συσκευασίας ή με το προϊόν.	<input checked="" type="checkbox"/>	Πληροφορίες σχετικές με την ασφάλεια και λοιπές σημειώσεις
		<input type="checkbox"/>	Οδηγίες χρήσης.

## ΦΡΙΤΕΖΑ ΘΕΡΜΟΥ ΑΕΡΑ

### ● Εισαγωγή

Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας ΦΡΙΤΕΖΑΣ ΘΕΡΜΟΥ ΑΕΡΑ η οποία εφεξής θα καλείται μόνο ως «το προϊόν».

Έχετε επιλέξει ένα προϊόν υψηλής ποιότητας. Το εγχειρίδιο οδηγιών αποτελεί αναπόσπαστο μέρος αυτού του προϊόντος. Περιλαμβάνει σημαντικές πληροφορίες για τη λειτουργία, την ασφάλεια, τη χρήση και τη διάθεση. Πριν από τη χρήση του

προϊόντος, εξοικειωθείτε με το προϊόν και όλες τις σημειώσεις λειτουργίας και ασφαλείας. Για το σκοπό αυτό, διαβάστε προσεκτικά τις ακόλουθες οδηγίες λειτουργίας και τις σημειώσεις ασφαλείας. Χρησιμοποιείτε το προϊόν μόνο όπως περιγράφεται και για τους σκοπούς που αναφέρονται. Φυλάσσετε αυτό το εγχειρίδιο σε ασφαλές σημείο. Εάν δώσετε το προϊόν σε τρίτους θα πρέπει να τους δώσετε και ολόκληρη την τεκμηρίωση.

## ● Σκοπούμενη χρήση

Το προϊόν αυτό προορίζεται για την παρασκευή τροφίμων που απαιτούν υψηλή θερμοκρασία κατά το μαγείρεμα και που σε άλλη περίπτωση θα έπρεπε να τηγανιστούν σε πολύ λάδι. Το προϊόν προορίζεται μόνο για την παρασκευή τροφίμων.

Το προϊόν έχει σχεδιαστεί αποκλειστικά για οικιακή χρήση. Δεν προορίζεται για εμπορική χρήση.

Το προϊόν χρησιμοποιείται μόνο σε ήπια κλίματα.

Οιαδήποτε άλλη χρήση δεν αναφέρεται στις παρούσες οδηγίες μπορεί να επιφέρει ζημιά στο προϊόν ή να αποτελέσει σοβαρό κίνδυνο τραυματισμού.



Ο κατασκευαστής δεν φέρει ουδεμία ευθύνη για ζημιές που προκαλούνται από ακατάλληλη χρήση.

## ● Σύνολο παράδοσης

1 × Φριτέζα θερμού αέρα

1 × Εγχειρίδιο χρήσης

## ● Περιγραφή εξαρτημάτων

- 1 Κομπι ελέγχου θερμοκρασίας
- 2 Κομπι χρονοδιακόπτη
- 3 Ένδειξη μαγειρέματος 
- 4 Ένδειξη λειτουργίας 
- 5 Σκεύος
- 6 Λαβή
- 7 Θάλαμος μαγειρέματος
- 8 Άνοιγμα εξαερισμού
- 9 Καλώδιο ρεύματος με βύσμα ρεύματος
- 10 Γραμμή πλήρωσης **MAX**
- 11 Πλέγμα

## ● Τεχνικά χαρακτηριστικά

τάση εισόδου: 220-240 V~,  
50/60 Hz

Κατηγορία προστασίας: I

Έξοδος: 1.000 W

Θερμοκρασία  
μαγειρέματος: 80 έως 200 °C

Χρόνος μαγειρέματος: 1 έως 30 λεπτά



## Οδηγίες ασφάλειας

### ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΕΞΟΙΚΕΙΩΘΕΙΤΕ ΜΕ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΚΑΙ ΜΕ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ!

Στην περίπτωση ζημιάς από μη συμμόρφωση με αυτές τις οδηγίες λειτουργίας, ακυρώνεται η αξίωση εγγύησης!

Για επακόλουθες ζημιές δεν γίνεται δεκτή ουδεμία ευθύνη! Στην περίπτωση ζημιάς στο υλικό ή ατομικού τραυματισμού που προκαλείται από λάθος μεταχείριση ή μη συμμόρφωση με τις οδηγίες ασφάλειας, δεν γίνεται δεκτή ουδεμία ευθύνη!



### ⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΘΑΝΑΤΟΥ ΚΑΙ ΑΤΥΧΗΜΑΤΩΝ ΓΙΑ ΝΗΠΙΑ ΚΑΙ ΠΑΙΔΙΑ!

- Ποτέ μην αφήνετε τα παιδιά ανεπιτήρητα με τα υλικά συσκευασίας. Τα υλικά συσκευασίας αποτελούν κίνδυνο ασφυξίας. Τα παιδιά συχνά υποτιμούν τους κινδύνους. Τα παιδιά πρέπει πάντα να παραμένουν μακριά από το προϊόν και τα υλικά συσκευασίας.



- Το προϊόν αυτό είναι δυνατόν να χρησιμοποιείται από παιδιά άνω των 8 ετών και από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητηριακές ή διανοητικές δυνατότητες εφόσον επιτηρούνται ή τους έχουν δοθεί οδηγίες αναφορικά με την ασφαλή χρήση του προϊόντος και έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που εμπεριέχονται.
- Ο καθαρισμός και η συντήρηση χρήστη δεν πρέπει να διεξάγονται από παιδιά εκτός εάν είναι άνω των 8 ετών ή επιτηρούνται.
- Το προϊόν και το καλώδιο ρεύματος πρέπει να παραμένουν εκτός εμβέλειας παιδιών κάτω των 8 ετών.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με το προϊόν.
- Τα παιδιά δεν γνωρίζουν τους κινδύνους που σχετίζονται με το χειρισμό των ηλεκτρικών προϊόντων. Ποτέ μην αφήνετε τα παιδιά ανεπιτήρητα με το προϊόν.
- Ποτέ μην προσπαθείτε να επισκευάζετε οι ίδιοι το προϊόν. Σε περίπτωση δυσλειτουργίας οι επισκευές πρέπει να διεξάγονται μόνο από εξειδικευμένο προσωπικό.
- Μη βυθίζετε το προϊόν σε νερό ή άλλα υγρά. Μην κρατάτε το προϊόν κάτω από τρεχούμενο νερό.
- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε ένα χαλασμένο προϊόν. Αποσυνδέετε το προϊόν από την τροφοδοσία ρεύματος και επικοινωνείτε με το σχετικό κατάστημα εάν υπάρχει βλάβη στο προϊόν.
- Μην τοποθετείτε το προϊόν κοντά σε νεροχύτη ή σε τομείς με υγρασία.
- Πριν τη σύνδεση του προϊόντος στην τροφοδοσία ρεύματος βεβαιώνεστε ότι η τάση και η τιμή ρεύματος αντιστοιχούν στα στοιχεία τροφοδοσίας ρεύματος που αναφέρονται επάνω στην πινακίδα τύπου του προϊόντος.
- Συνδέετε το προϊόν μόνο σε μια γειωμένη πρίζα στον τοίχο. Εξασφαλίστε πάντα ότι το βύσμα έχει εισαχθεί σωστά στην πρίζα του τοίχου.

**⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!  
Κ'ΙΝΔΥΝΟΣ  
ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞ'ΙΑΣ!**

- Προς αποφυγή ζημιάς στο καλώδιο ρεύματος, μην το συμπιέζετε, το λυγίζετε ή μην επιτρέπεται να τρίβεται σε αιχμηρές ακμές. Διατηρείτε το μακριά από καυτές επιφάνειες αλλά και εμφανείς φλόγες.
- Τοποθετείτε το καλώδιο ρεύματος κατά τέτοιο τρόπο ώστε να μην προκύψει μη ηθελημένο τράβηγμα ή να μην σκοντάψει κάποιος σε αυτό.
- Εάν το καλώδιο ρεύματος έχει χαλάσει πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπο του σέρβις ή από άτομα με παρόμοια εξειδίκευση προς αποφυγή κινδύνων.
- Τραβάτε από το βύσμα και όχι από το ίδιο το καλώδιο για την αποσύνδεση του προϊόντος από την τροφοδοσία ρεύματος.
- Μην τυλίγετε το καλώδιο ρεύματος γύρω από το προϊόν. Συνδέετε το προϊόν σε μια εύκολα προσβάσιμη ηλεκτρική πρίζα έτσι ώστε σε περίπτωση έκτακτης ανάγκης να μπορείτε να αποσυνδέσετε το προϊόν αμέσως.
- Αυτό το προϊόν δεν προορίζεται για λειτουργία μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστού συστήματος τηλεχειρισμού.

- Μη θέτετε σε λειτουργία το προϊόν με βρεγμένα χέρια. Μην αγγίζετε το προϊόν με βρεγμένα χέρια.



**ΠΡΟΣΟΧΗ!**  
**ΚΙΝΔΥΝΟΣ**  
**ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!**

- Κρατάτε τα παιδιά και τα κατοικίδια μακριά από το προϊόν όσο αυτό βρίσκεται σε λειτουργία ή κρυνώνει. Τα προσβάσιμα μέρη είναι ζεστά.
- Ποτέ μην αγγίζετε το εσωτερικό του προϊόντος ενώ είναι σε λειτουργία ή ακόμα καυτό.
- Μη χρησιμοποιείτε το προϊόν με υγρά που βράζουν ή καυτό λίπος.
- Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας αποδεσμεύεται καυτός ατμός διαμέσου των ανοιγμάτων εξόδου αέρα. Κρατάτε τα χέρια σας και το πρόσωπο σε ασφαλή απόσταση από τον ατμό και τα ανοίγματα εξόδου αέρα.
- Μπορεί να ανέβει καυτός ατμός όταν ανοίγετε το προϊόν.
- Χειρίζεστε πάντα το προϊόν επάνω σε μια επίπεδη, σταθερή, καθαρή, θερμανθεκτική και στεγνή επιφάνεια.

- Αφήνετε το προϊόν να κρυώνει προτού το χρησιμοποιήσετε σε διαφορετική τοποθεσία.

### **⚠️ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΠΥΡΚΑΓΙΑΣ!**

- Μην τοποθετείτε το προϊόν κοντά σε εύφλεκτα υλικά (π.χ. κουρτίνες, τραπεζομάντιλα).
- Για να εμποδίζετε υπερθέρμανση μην καλύπτετε το προϊόν κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.
- Εάν παρατηρήσετε καπνό ή ασυνήθιστους θορύβους, αποσυνδέετε αμέσως το προϊόν από την τροφοδοσία ρεύματος. Το προϊόν πρέπει να ελέγχεται από έναν ειδικό πριν από συνεχόμενη χρήση.
- Στην περίπτωση φωτιάς, τραβήξτε πρώτα το βύσμα από την πρίζα ή αποσυνδέστε το προϊόν από την παροχή ρεύματος πριν λάβετε τα κατάλληλα μέτρα κατάσβεσης.
- Μην καλύπτετε τα ανοίγματα αερισμού του προϊόντος. Εξασφαλίζετε ότι παρέχεται στο προϊόν επαρκής εξαερισμός. Μην τοποθετείτε το προϊόν σε ντουλάπι.
- Μην τοποθετείτε αντικείμενα επάνω στο προϊόν.

- Αφήνετε τουλάχιστον 10 εκ. χώρο σε όλες τις κατευθύνσεις γύρω από το προϊόν ώστε να εξασφαλίζετε επαρκή εξαερισμό.
- Μην τοποθετείτε το προϊόν ακριβώς κάτω από μια πρίζα ρεύματος.
- Μην γεμίζετε το δοχείο απευθείας με λάδι.
- Διατηρείτε όλα τα υλικά στο σκεύος ώστε να εμποδίζετε οιαδήποτε επαφή με τα θερμαντικά στοιχεία.
- Μην αφήνετε ποτέ το προϊόν ανεπιτήρητο όσο χρησιμοποιείται.

### **⚠️ ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΠΡΟΚΛΗΣΗΣ ΖΗΜΙΑΣ!**

- Μην τοποθετείτε το προϊόν επάνω σε ζεστά μάτια (αερίου, ηλεκτρικού, άνθρακα κ.λπ.).
- Το προϊόν δεν πρέπει να εκτίθεται σε νερό που στάζει ή πιτσιλάει.
- Αποσυνδέετε το προϊόν από την πρίζα ρεύματος κατά τη διάρκεια περιόδων μη χρήσης και πριν τον καθαρισμό.

## ● **Πριν την πρώτη χρήση**

### ● **Αποσυσκευασία του προϊόντος και βασικός καθαρισμός**

1. Αφαιρέστε το προϊόν από τη συσκευασία και απομακρύνετε όλα τα υλικά συσκευασίας και τα πλαστικά περιτυλίγματα.
2. Βεβαιωθείτε ότι τα αναφερόμενα εξαρτήματα περιλαμβάνονται (δείτε «Σύνολο παράδοσης»).
3. Βεβαιωθείτε ότι το προϊόν και όλα τα εξαρτήματα είναι σε καλή κατάσταση, εάν ανιχνεύσετε ζημιά ή ελάττωμα μη χρησιμοποιήσετε το προϊόν αλλά ακολουθήστε τη διαδικασία που περιγράφεται στο Κεφάλαιο «Εγγύηση».
4. Πριν από την πρώτη χρήση θέστε σε λειτουργία το προϊόν με άδειο σκεύος [5] (Χωρίς τρόφιμα) για περ. 10 έως 15 λεπτά στους 200 °C, ώστε να εξασφαλίσετε ότι θα καούν οιαδήποτε υπολείμματα από την παραγωγή.  
Εξασφαλίσετε επαρκή εξαερισμό.
5. Καθαρίζετε όλα τα μέρη του προϊόντος όπως περιγράφεται στο Κεφάλαιο «Καθαρισμός».

## ● **Χρήση**

### ● **Λειτουργία**

#### **⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!**

- Προσέχετε όταν χύνετε έξω το μαγειρεμένο φαγητό, καυτά υγρά μπορεί να έχουν συγκεντρωθεί στο δοχείο με αποτέλεσμα να χυθούν μη ηθελημένα.



#### **⚠ ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΠΡΟΚΛΗΣΗΣ ΖΗΜΙΑΣ!**

- Ποτέ μην αγγίζετε το σκεύος με αιχμηρά αντικείμενα. Μπορεί έτσι να προκύψει ζημιά στην επίστρωση.
- Ποτέ μην αγγίζετε το σκεύος και το πλέγμα με αιχμηρά αντικείμενα. Μπορεί έτσι να προκύψει ζημιά στην επίστρωση.

- Μην τοποθετείτε παραπάνω από 400 γρ. τροφίμων και μαγειρικών σκευών (π.χ. ταψί) μέσα στο σκεύος. Μπορεί έτσι να προκύψει ζημιά στο προϊόν.
- Μη χύνετε υγρά (π.χ. λάδι ή νερό) μέσα στο σκεύος. Μπορεί έτσι να εμποδιστεί η δυνατότητα λειτουργίας του προϊόντος.

#### **❗ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ:**

- Μπορείτε να απομακρύνετε το σκεύος [5] οποιαδήποτε στιγμή ακόμα και κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.
  - Το θερμαντικό στοιχείο και ο διακόπτης ανεμιστήρα απενεργοποιούνται όταν αφαιρείται το σκεύος.
  - Όταν το σκεύος επανεισαχθεί, το προϊόν επιστρέφει αυτόματα στην προηγούμενη κατάσταση λειτουργίας.
- Μεγάλες ποσότητες τροφίμων συνήθως απαιτούν περισσότερο χρόνο μαγειρέματος σε σχέση με τις μικρές ποσότητες τροφίμων.
- Ανατρέξτε στο απόσπασμα «Πίνακας μαγειρέματος» (διαθέσιμο ηλεκτρονικά) αναφορικά με το ποιο τρόφιμο πρέπει να ανακινείται/γυρίζεται κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος.
- Για ομοιόμορφα αποτελέσματα μαγειρέματος, ανακινείτε/γυρίζετε το φαγητό μετά από περ. το ένα τρίτο και τα δύο τρίτα του συνολικού χρόνου μαγειρέματος. Ανακινείτε για 5 έως 10 δευτερόλεπτα κάθε φορά.
- Για καλύτερα αποτελέσματα μαγειρικής μπορείτε να ανακινείτε/γυρίζετε το φαγητό 3 φορές κατά τη διάρκεια του χρόνου μαγειρέματος. Εάν σας είναι δύσκολο να ανακινήσετε/γυρίσετε το φαγητό, χρησιμοποιήστε βοήθημα (π.χ. ένα κουτάλι).
- Δεν απαιτούνται ενέργειες από τους χρήστες για την εναλλαγή του προϊόντος μεταξύ 50 και 60 Hz. Το προϊόν προσαρμόζεται αυτόματα τόσο στα 50 όσο και στα 60 Hz.

- Μη γεμίζετε υπερβολικά το προϊόν. Μη γεμίζετε το σκεύος πάνω από τη γραμμή πλήρωσης **MAX**. Αυτό είναι σημαντικό έτσι ώστε ούτε το φαγητό ούτε και ένα τοποθετημένο δοχείο (π.χ. ένα ταψί) να έρχεται σε απευθείας επαφή με το θερμαντικό στοιχείο.
  - Το πράσινο φως ανάβει και σβήνει κατά διαστήματα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος για να υποδηλώσει ότι η ρυθμισμένη θερμοκρασία διατηρείται.
  - Για καλύτερα αποτελέσματα μαγειρέματος, προθερμαίνετε το προϊόν για 3 λεπτά στην επιθυμητή θερμοκρασία πριν μαγειρέψετε.
  - Πριν από κάθε χρήση ελέγχετε το προϊόν για ορατές ζημιές.
1. Συνδέετε το προϊόν σε μια κατάλληλη πρίζα ρεύματος.
  2. Τοποθετήστε το πλέγμα [11] οριζόντια και χωρίς πίεση μέσα στο σκεύος [5]. Κατόπιν εισαγάγετε το σκεύος μέσα στον θάλαμο μαγειρέματος [7].
  3. Περιστρέψτε το κουμπί ελέγχου θερμοκρασίας [1] για να επιλέξετε την επιθυμητή θερμοκρασία.
  4. Περιστρέψτε το κουμπί χρονοδιακόπτη [2] για να επιλέξετε το χρόνο μαγειρέματος. Η ένδειξη λειτουργίας  [4] ανάβει με κόκκινο. Το προϊόν βρίσκεται σε λειτουργία και θερμαίνεται στην ρυθμισμένη θερμοκρασία.
  5. Μόλις ο θάλαμος μαγειρέματος [7] επιτύχει τη ρυθμισμένη θερμοκρασία, η ένδειξη μαγειρέματος  [3] ανάβει με πράσινο.
  6. Απομακρύνετε το σκεύος [5] από το προϊόν κρατώντας προσεκτικά πίσω το άνω τμήμα του περιβλήματος με το ένα χέρι και τραβώντας έξω το σκεύος από τη λαβή [6] του με το άλλο χέρι.
  7. Γεμίστε το σκεύος με το τρόφιμο. Μη γεμίζετε πάνω από τη γραμμή πλήρωσης **MAX** [10] (στο εσωτερικό του σκεύους).
  8. Εισαγάγετε το σκεύος πάλι μέσα στον θάλαμο μαγειρέματος.
  9. Μετά από το 1/3 και τα 2/3 του χρόνου μαγειρέματος απομακρύνετε το σκεύος από τον θάλαμο μαγειρέματος από τη λαβή και ανακινήστε/γυρίστε προσεκτικά το φαγητό. Κατόπιν εισαγάγετε το σκεύος πάλι μέσα στο προϊόν.
  10. Μόλις παρέλθει ο χρόνος μαγειρέματος, απομακρύνετε το σκεύος από το προϊόν από τη λαβή του και αφαιρέστε το μαγειρεμένο φαγητό από το σκεύος σερβιρόντάς το ή χρησιμοποιώντας κατάλληλα εργαλεία κουζίνας (π.χ. λαβίδα μαγειρικής, ξύλινη σπάτουλα).

### ● Ακύρωση της διαδικασίας μαγειρέματος

- Περιστρέψτε το κουμπί χρονοδιακόπτη [2] στη θέση **OFF**. Το θερμαντικό στοιχείο και ο διακόπτης ανεμιστήρα απενεργοποιούνται.
- Όταν απομακρύνετε το σκεύος [5] από το θάλαμο μαγειρέματος [7], το θερμαντικό στοιχείο και ο ανεμιστήρας επίσης απενεργοποιούνται.

## ● Πίνακας μαγειρέματος

### ❶ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ:

- Προς αποφυγή ενός παρατεταμένου χρόνου μαγειρέματος, τα συστατικά δεν πρέπει να είναι πολύ παχιά.
- Το ύψος του ταψιού ή του σκεύους φούρνου δεν πρέπει να υπερβαίνει την γραμμή πλήρωσης **MAX** 10 στο εσωτερικό του σκεύους 5.

- Ελέγχετε τακτικά τα υλικά μέχρι να μαγειρευτούν ή μέχρι να ροδίσουν κατόπιν επιθυμίας. Ο απαιτούμενος χρόνος μαγειρέματος ενδέχεται στην πραγματικότητα να είναι συντομότερος ή πιο μεγάλος από ότι αναφέρεται στη συνταγή.

Τρόφιμο	Προτεινόμενη ποσότητα (γρ.)	Χρόνος μαγειρέματος (λεπτά)	Θερμοκρ. (°C)	Ανάγκη ανακίνησης/γυρίσματος	Προετοιμασία
---------	-----------------------------	-----------------------------	---------------	------------------------------	--------------

### Πατάτες και τηγανιτές πατάτες

Κατεψυγμένες πατάτες (λεπτές)	200-400	22-24	200	N	
Κατεψυγμένες πατάτες (παχιές)	200-400	22-24	200	N	
Σπιτικές τηγανιτές πατάτες <sup>1</sup> (8 x 8 mm)	200-400	18-22	180	N	Καθαρίστε την πατάτα και κόψτε την σε λωρίδες.
Σπιτικές κυδωνάτες πατάτες <sup>1</sup>	300-400	20-24	180	N	Καθαρίστε την πατάτα και κόψτε την σε τριγωνικά κομμάτια.
Σπιτικές πατάτες σε κύβους <sup>1</sup>	300-400	18-22	180	N	Καθαρίστε την πατάτα και κόψτε την σε κύβους.

### Κρέας και πουλερικά

Στέικ <sup>3</sup>	100-300	6-10	180	N	
Αρνίσια παιδάκια <sup>3</sup>	100-300	10-14	180	N	
Χάμπουργκερ <sup>3</sup>	100-300	7-14	180	N	
Λουκάνικο <sup>3</sup>	100-300	8-10	180	N	
Κοπανάκια <sup>3</sup>	100-400	20-30	200	N	
Στήθος κοτόπουλο <sup>3</sup>	100-300	10-15	180	N	
Μικρό κοτόπουλο <sup>1,3</sup>	400	30	200	N	Δείτε τη συνταγή

<sup>1</sup> = προσθέστε ½ κουταλάκι γλυκού λάδι

<sup>2</sup> = χρησιμοποιήστε ταψί

<sup>3</sup> = μαρινάρετε με καρυκεύματα (αναλόγως των προτιμήσεων του χρήστη)

Τρόφιμο	Προτεινόμενη ποσότητα (γρ.)	Χρόνος μαγειρέματος (λεπτά)	Θερμοκρ. (°C)	Ανάγκη ανακίνησης/ γυρίσματος	Προετοιμασία
---------	-----------------------------	-----------------------------	---------------	-------------------------------	--------------

### Ψάρια και θαλασσινά

Γαρίδες <sup>3</sup>	100-400	15	180	N	
Φιλέτο σολομού <sup>1,3</sup>	100-300	10-12	180	O	
Καπελάνος <sup>1,3</sup>	150	8-10	180	N	
Φιλέτο μπακαλιάρου <sup>1,3</sup>	100-300	12-15	180	O	

### Λαχανικά

Μπάμιες <sup>1</sup>	100	10	160	O	Κόψτε το κεφάλι και μετά στο ήμισυ,
Σπαράγγια <sup>1</sup>	100-300	6-10	180	O	Κόψτε στο ήμισυ.
Καλαμπόκι <sup>1</sup>	200-400	6-9	200	N	Βγάλτε το φλοιό και αφαιρέστε τις τριχοειδείς κλωστές
Πιπεριές <sup>1</sup>	200-400	10	200	N	Αφαιρέστε το κεφάλι και τους σπόρους. Κόψτε σε 2-4 κομμάτια.

### Σνακ

Πιτάκια σαμόσα	100-300	12-15	200	N	
Κατεψυγμένα κοτοπουλάκια νάγκετ	100-400	12-15	200	N	
Κατεψυγμένες ψαροκροκέτες	100-300	6-10	200	N	
Κατεψυγμένα σνακ τυριού σε γαλέτα	100-400	8-12	180	N	

### Ψήσιμο

Μικρό κέικ <sup>2</sup>	2×50-4×50	15	160	O	Δείτε τη συνταγή
Σάντουιτς	1 μερίδα	4-6	180	N	
Κρουτόν <sup>3</sup>	300	6-10	180	N	Κόψτε το ψωμί σε μπουκιές.
Στρογγυλά ψωμάκια	400	Δείτε τη συνταγή	160	O	Δείτε τη συνταγή

<sup>1</sup> = προσθέστε ½ κουταλάκι γλυκού λάδι

<sup>2</sup> = χρησιμοποιήστε ταψί

<sup>3</sup> = μαρινάρετε με καρυκεύματα (αναλόγως των προτιμήσεων του χρήστη)

## ● **Συνταγές**

### ● **Τραγανό χοτ-ντογκ με τυρί**

#### **Υλικά**

2 λουκάνικα

2 ψωμάκια χοτ-ντογκ

Τριμμένο τυρί τσένταρ (αναλόγως του πόσο πλούσια γεύση επιθυμείτε)

(Προαιρετικό) κέτσαπ

(Προαιρετική) μουστάρδα

#### **Προετοιμασία**

1. Προθερμαίνετε το φούρνο στους 180 °C.
  2. Τοποθετήστε τα λουκάνικα στο σκεύος [5]. Μαγειρέψτε για 8 λεπτά στους 180 °C. Αφαιρέστε τα λουκάνικα από το σκεύος.
  3. Τοποθετήστε τα μαγειρεμένα λουκάνικα μέσα στα ψωμάκια χοτ-ντογκ.
  4. Και το τριμμένο τυρί τσένταρ μέσα στα λουκάνικα και τα ψωμάκια χοτ-ντογκ.
  5. Τοποθετήστε πάλι το χοτ-ντογκ μέσα στο σκεύος. Μαγειρέψτε για 1 με 2 λεπτά μέχρι να λιώσει το τυρί.
  6. Όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, τοποθετήστε το χοτ-ντογκ σε πιάτο.
- Προαιρετικά: Σερβίρετε με κέτσαπ και μουστάρδα.

### ● **Πικάντικο κοτόπουλο**

#### **❶ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ:**

- Βάρος των υλικών: 400 γρ.

#### **Υλικά**

6 κοπανάκια

1 σκελίδα σκόρδο

1 κουταλάκι του γλυκού μουστάρδα

3 κουταλάκια του γλυκού ζάχαρη

2 κουταλάκια του γλυκού σκόνη τσίλι

2 κουταλάκια του γλυκού ελαιόλαδο

Πιπέρι και αλάτι (αναλόγως του πόσο πλούσια γεύση επιθυμείτε)

#### **Προετοιμασία**

1. Προθερμαίνετε το φούρνο στους 200 °C.
2. Σε ένα μπολ θρυμματίζετε το σκόρδο και ανακατεύετε με ζάχαρη, ελαιόλαδο, σκόνη τσίλι και μουστάρδα.

3. Αλατοπιπερώστε.

4. Τρίψτε με τη μαρινάδα τα κοπανάκια και αφήστε τα για 20 λεπτά.

5. Τοποθετήστε τα κοπανάκια μέσα στο σκεύος [5] και μαγειρέψτε για 10 λεπτά.

6. Ρυθμίστε τη θερμότητα στους 140 °C και μαγειρέψτε για άλλα 10 λεπτά.

7. Όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα βάλτε τα κοπανάκια στο πιάτο για το σερβίρισμα.

### ● **Μανιτάρια, κρεμμύδι και τυρόπιτα**

#### **❶ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ:**

- Βάρος των υλικών: 260 γρ.

#### **Υλικά**

3 αυγά

2 κούπες μανιτάρια, καθαρισμένα

1 κόκκινο κρεμμύδι

1 κουτάλι της σούπας ελαιόλαδο

3 κουτάλια της σούπας τυρί, θρυμματισμένο

1 πρέζα αλάτι

#### **Προετοιμασία**

1. Καθαρίστε και κόψτε ένα κόκκινο κρεμμύδι σε λεπτές φέτες των 5 χιλ. Καθαρίστε τα μανιτάρια. Στη συνέχεια κόψτε σε λεπτές φέτες των 5 χιλ.
2. Σε ένα σκεύος για σοτάρισμα με ελαιόλαδο, σοτάρετε τα κρεμμύδια και τα μανιτάρια σε μεσαία φλόγα μέχρι να μαλακώσουν. Απομακρύνετε το ζεστό μάτι και τοποθετήστε σε μια στεγνή πετσέτα κουζίνας για να κρυσώσουν.
3. Προθερμαίνετε το φούρνο στους 180 °C.
4. Σε ένα μπολ ανάμειξης σπάστε 3 αυγά. Ανακατέψτε σχολαστικά και γρήγορα. Προσθέστε μια πρέζα αλάτι.
5. Σε ένα θερμανθηκτικό σκεύος ψησίματος, επιστρώστε το εσωτερικό και το κάτω μέρος με μια ελαφριά στρώση σπρέι μαγειρικής.
6. Βάλτε τα αυγά μέσα στο ταψί, κατόπιν το μείγμα κρεμμυδιών και μανιταριών και μετά το τυρί.
7. Τοποθετήστε το ταψί μέσα στο σκεύος [5] και μαγειρέψτε στο προϊόν για 20 λεπτά.



- 5 με 8 λεπτά πριν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα προσθέστε περισσότερο τυρί επάνω στην πίτα, εάν το επιθυμείτε.
- 8. Η πίτα είναι έτοιμη όταν μπορέσετε να βάλετε ένα μαχαίρι στο κέντρο και αυτό βγαίνει έξω καθαρό.

## ● Δαχτυλίδια πιπεριάς

### Υλικά

- 30 γρ. αλεύρι
- 1 αυγό
- 10 ml νερό
- 2 κουτάλια σούπας φυτικό έλαιο
- 1 κουτάλι γλυκού αλάτι
- 1 κουτάλι γλυκού πιπέρι
- 1 κουτάλι γλυκού πάπρικα
- 30 γρ. στεγνές νιφάδες ψωμιού
- 1 πιπεριά

### Προετοιμασία

1. Προθερμαίνετε το φούρνο στους 200 °C.
2. Βάλτε το αλεύρι σε ένα μικρό μπολ.
3. Χτυπήστε το αυγό με νερό σε ένα άλλο μικρό μπολ.
4. Αναμειξτε το φυτικό λάδι, το αλάτι, το πιπέρι, την πάπρικα και τις στεγνές νιφάδες ψωμιού σε ένα άλλο μπολ μέχρι να αναμειχθούν καλά όλα τα υλικά.
5. Κόψτε το επάνω μέρος της πιπεριάς και απομακρύνετε του σπόρους.
6. Κόψτε την πιπεριά σε 4 κομμάτια και αφαιρέστε το κάτω μέρος.
7. Ανακατέψτε την κομμένη σε φέτες πιπεριά με το αλεύρι.
8. Βουτήξτε την πιπεριά μέσα στο αυγό που έχετε χτυπήσει.
9. Βουτήξτε την πιπεριά στο μείγμα με τις νιφάδες ψωμιού μέχρι η πιπεριά να καλυφθεί εντελώς.
10. Τοποθετήστε την πιπεριά μέσα στο σκεύος [5]. Μαγειρέψτε κάθε πλευρά για 5 λεπτά.

## ● Ψητό αυγό με μπέικον και σπανάκι

- Χρειάζεστε: 4 κύπελλα για μάφιν

### Υλικά

- 2 φέτες μπέικον
- Φυτικό λάδι
- 4 αυγά
- 4 κουτάλια της σούπας γάλα
- 20 γρ. σπανάκι
- Τριμμένο τυρί τσένταρ (αναλόγως του πόσο πλούσια γεύση επιθυμείτε)
- Αλάτι και πιπέρι (αναλόγως του πόσο πλούσια γεύση επιθυμείτε)

### Προετοιμασία

1. Προθερμαίνετε το φούρνο στους 200 °C.
2. Τοποθετήστε το μπέικον μέσα στο σκεύος [5]. Μαγειρέψτε κάθε πλευρά για 2 λεπτά.
3. Βγάλτε το μπέικον, κόψτε το σε κομμάτια και αφήστε στο πλάι.
4. Ψεκάστε τις κούπες για μάφιν με λάδι.
5. Σπάστε 1 αυγό μέσα σε κάθε κούπα για μάφιν. Μην χτυπήσετε τα αυγά.
6. Προσθέστε γάλα, σπανάκι και το μπέικον μέσα σε κάθε κούπα για μάφιν.
7. Προσθέστε το τριμμένο τυρί τσένταρ, αλάτι και πιπέρι μέσα σε κάθε κούπα για μάφιν.
8. Τοποθετήστε τις κούπες για μάφιν μέσα στο σκεύος. Μαγειρέψτε για 8 λεπτά στους 160 °C.

## ● Μικρό κοτόπουλο

### Υλικά

- 400 γρ. μικρό κοτόπουλο
- 2 κουταλάκια του γλυκού ελαιόλαδο
- 20 γρ. βούτυρο
- 20 γρ. μέλι
- Πιπέρι και αλάτι (αναλόγως του πόσο πλούσια γεύση επιθυμείτε)

### Προετοιμασία

1. Τρίψτε το μικρό κοτόπουλο με ελαιόλαδο, πιπέρι και αλάτι. Μαρινάρετε για 1 ώρα.
2. Προθερμαίνετε το φούρνο στους 200 °C.
3. Λιώστε το βούτυρο και αναμειξτε με το μέλι.

4. Τρίψτε το μικρό κοτόπουλο με το μείγμα βουτύρου και μελιού.
5. Τοποθετήστε το μικρό κοτόπουλο μέσα στο σκεύος [5]. Μαγειρέψτε για 15 λεπτά στους 200 °C.
6. Γυρίστε το μικρό κοτόπουλο. Μαγειρέψτε για άλλα 15 λεπτά.

## ● Ψητή πατάτα με τη φλούδα

### Υλικά

- 1 πατάτα (200-300 γρ.)
- 20 γρ. κρεμμύδι
- 40 γρ. μπέικον
- 1 κουτάλι του γλυκού ελαιόλαδο
- 10 γρ. τυρί
- 10 γρ. μαγιονέζα
- Πιπέρι και αλάτι (αναλόγως του πόσο πλούσια γεύση επιθυμείτε)

### Προετοιμασία

1. Καθαρίστε την πατάτα χρησιμοποιώντας μια βούρτσα.
2. Τρίψτε την πατάτα με ελαιόλαδο.
3. Κόψτε το μπέικον και το κρεμμύδι σε μικρά κομμάτια.
4. Τυλίξτε την πατάτα σε αλουμινοχαρτο ώστε να μην μαγειρευτεί υπερβολικά.
5. Τοποθετήστε την πατάτα μέσα στο σκεύος [5]. Μαγειρέψτε για 50 λεπτά στους 200 °C.
6. Βάλτε ένα πιρούνι μέσα στην πατάτα. Η πατάτα είναι έτοιμη εάν το πιρούνι εισάγεται και τραβιέται εύκολα.
7. Βγάλτε έξω την πατάτα και κόψτε την στη μέση αλλά όχι μέχρι τέρμα. Μην την κόψετε εντελώς στο ήμισυ.
8. Αλατοπιπερώστε.
9. Βάλτε το μπέικον, το κρεμμύδι και το τυρί μέσα στην πατάτα.
10. Τοποθετήστε την πατάτα μέσα στο σκεύος. Μαγειρέψτε για 10 λεπτά στους 180 °C.
11. Σερβίρετε την πατάτα με τη μαγιονέζα.

## ● Μικρό κέικ

- Χρειάζεστε: 4 μικρά χάρτινα κύπελλα για καπ κέικ

### Υλικά

- 85 γρ. αλατισμένο βούτυρο
- 85 γρ. ζάχαρη άχνη
- 2 αυγά
- 120 γρ. λευκό αλεύρι σίτου
- 3 γρ. μπέικιν πάουντερ
- 1/8 κουταλιάς γλυκού αλάτι

### Προετοιμασία

1. Αναμειξτε το βούτυρο και τη ζάχαρη μέχρι το μίγμα να είναι μαλακό και ανοιχτόχρωμο.
2. Χτυπήστε το αυγό με το μείγμα.
3. Προσθέστε αλεύρι, μπέικιν πάουντερ και αλάτι μέσα στο μείγμα.
4. Ρίξτε το μείγμα μέσα στα χάρτινα κύπελλα για καπ κέικ
5. Προθερμαίνετε τη συσκευή στους 160 °C.
6. Τοποθετήστε τα χάρτινα κύπελλα για καπ κέικ με το μείγμα μέσα στο σκεύος [5]. Μαγειρέψτε για 15 λεπτά.

## ● Στρογγυλά ψωμάκια

### Υλικά

- 230 γρ. αλεύρι για ψωμί
- 1 αυγό
- 25 γρ. ζάχαρη
- 3 γρ. μαγιά
- 100 ml γάλα
- 10 γρ. κρέμα
- 15 γρ. βούτυρο

### Προετοιμασία

1. Χτυπήστε το αυγό και αναμειξτε με το αλεύρι, τη ζάχαρη και τη μαγιά.
2. Προσθέστε το γάλα και την κρέμα στο μαγιά. Ζυμώστε για 15-20 λεπτά.
3. Βάλτε στην άκρη περίπου για 1 ώρα (μέχρι το μέγεθος να διπλασιαστεί).
4. Κόψτε τη μαγιά σε 7 κομμάτια. Ζυμώστε για 10-15 λεπτά.
5. Τοποθετήστε τα 7 τεμάχια στο σκεύος [5]. Περιμένετε για άλλα 30 λεπτά.
6. Ψήστε για 10 λεπτά στους 160 °C.

7. Λιώστε το βούτυρο και απλώστε το στα στρογγυλά ψωμάκια. Ψήστε για άλλα 2 λεπτά.

## ● Φιλέτο ψαριού

### Υλικά

- 300 γρ. φιλέτο ψαριού
- 1 λεμόνι
- 2 σκελίδες σκόρδο
- 1 εσαλότ
- 20 γρ. βούτυρο
- Πιπέρι και αλάτι (αναλόγως του πόσο πλούσια γεύση επιθυμείτε)

### Προετοιμασία

1. Αλατοπιπερώστε το ψάρι.
2. Κόψτε το λεμόνι στο ήμισυ. Κόψτε το μισό λεμόνι σε φέτες και τοποθετήστε τις κάτω από το φιλέτο ψαριού.
3. Θρυμματίστε 1 σκελίδα σκόρδο, κόψτε το εσαλότ και τοποθετήστε τα επάνω στο φιλέτο ψαριού.
4. Τοποθετήστε το φιλέτο ψαριού στο σκεύος **5**. Μαγειρέψτε για 15 λεπτά στους 180 °C.
5. Λιώστε το βούτυρο και προσθέστε 1 σκελίδα σκόρδο.
6. Βάλτε το σκορδοβούτυρο επάνω στο φιλέτο ψαριού.
7. Στύψτε το άλλο μισό του λεμονιού πάνω από το φιλέτο ψαριού.

## ● Αντιμετώπιση προβλημάτων

Σφάλμα	Πιθανή αιτία	Λύση
Δεν λειτουργεί.	Δεν υπάρχει τροφοδοσία ρεύματος.	Εξασφαλίστε ότι το προϊόν είναι συνδεδεμένο.
		Εξασφαλίστε ότι η πρίζα ρεύματος τροφοδοτείται με τάση συνδέοντας μια άλλη συσκευή.
		Βάλτε το προϊόν σε μια άλλη πρίζα ρεύματος.
Το φαγητό είναι πολύ ωμό ή ανομοιόμορφα μαγειρεμένο.	Πολύ μεγάλη ποσότητα τροφίμου.	Μειώστε την ποσότητα φαγητού και καταναίμετε ομοιόμορφα.
	Η θερμοκρασία μαγειρέματος είναι πολύ χαμηλή.	Αυξήστε τη θερμοκρασία μαγειρέματος.
	Το φαγητό δεν αναμείχθηκε κατά διαστήματα.	Αναμείξτε το φαγητό καλά τουλάχιστον μια φορά στο πρώτο ήμισυ του μαγειρέματος. Για ομοιόμορφα αποτελέσματα μαγειρέματος, ανακινείτε/γυρίζετε το φαγητό μετά από περίπου το ένα τρίτο και τα δύο τρίτα του συνολικού χρόνου μαγειρέματος. Ανακινείτε για 5 έως 10 δευτερόλεπτα κάθε φορά. Για καλύτερα αποτελέσματα μαγειρικής μπορείτε να ανακινείτε/γυρίζετε το φαγητό 3 φορές κατά τη διάρκεια του χρόνου μαγειρέματος.
Το φαγητό δεν είναι τραγανό.	Ορισμένα γεύματα παραδοσιακά μαγειρεύονται σε φριτζά.	Πριν το μαγείρεμα αλείψτε αυτά τα τρόφιμα με λάδι.
Οι τηγανιτές πατάτες δεν έχουν μαγειρευτεί ή δεν είναι τραγανές.	Λάθος είδος πατάτας.	Χρησιμοποιήστε άλλο είδος πατάτας.
	Οι πατάτες δεν ξεπλύθηκαν μετά την κοπή.	Ξεπλένετε σχολαστικά τις πατάτες μετά την κοπή ώστε να απομακρυνθεί το άμυλο.
	Οι πατάτες τηγανιτές δεν στέγνωσαν με το ξέπλυμα.	Στεγνώνετε τις πατάτες αφότου τις πλύνετε (π.χ. με χαρτί κουζίνας).
	Οι πατάτες δεν καλύφθηκαν με λάδι.	Αλείψτε τις πατάτες με λίγο λάδι πριν το μαγείρεμα.
	Οι πατάτες είναι πολύ μεγάλες.	Κόβετε τις πατάτες σε μικρότερα κομμάτια ή σε λεπτότερα κομμάτια.
Το σκεύος <b>5</b> δεν εισάγεται στο θάλαμο μαγειρέματος.	Το σκεύος δεν εισήχθη στο μέσο.	Εισαγάγετε το σκεύος σε δεξιά γωνία προς το περίβλημα.

Σφάλμα	Πιθανή αιτία	Λύση
Ανεβαίνει λευκός καπνός συνεχώς από το προϊόν	Έσταξε λίπος μέσα στο σκεύος και εξατμίζεται.	Χρησιμοποιείτε λιγότερο λάδι όταν προετοιμάζετε τα γεύματά σας. Προετοιμάζετε τα γεύματα με λιγότερο λίπος. Μειώστε τη θερμοκρασία ή το χρόνο μαγειρέματος.

## ● Καθαρισμός και φροντίδα

### ⚠️ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- Μη βυθίζετε το προϊόν σε νερό ή άλλα υγρά κατά τον καθαρισμό ή τη λειτουργία. Μην κρατάτε το προϊόν κάτω από τρεχούμενο νερό.
- Πριν τον καθαρισμό, απενεργοποιείτε πάντα το προϊόν από την τροφοδοσία ρεύματος.

### ⚠️ ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΠΡΟΚΛΗΣΗΣ ΖΗΜΙΑΣ!

- Μη χρησιμοποιείτε τριβικά, επιθετικά καθαριστικά ή σκληρές βούρτσες για τον καθαρισμό του προϊόντος.

### 📄 ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ:

- Για να διατηρήσετε τη δυνατότητα λειτουργίας και την εμφάνιση του προϊόντος, πρέπει να το καθαρίζετε σχολαστικά μετά από κάθε χρήση.
- Το σκεύος [5] και το πλέγμα [11] μπορούν να τοποθετηθούν στο πλυντήριο πιάτων.

Εξάρτημα	Καθαρισμός
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Προϊόν και όλα τα αξεσουάρ</li> <li>■ Περιβλήμα</li> <li>■ Θάλαμος μαγειρέματος [7]</li> <li>■ Καλώδιο ρεύματος με βύσμα [9]</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ Καθαρίστε το προϊόν με ένα ελαφρά νωπό πανί. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε λίγο απορρυπαντικό πιάτων, εφόσον απαιτείται.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Σκεύος [5]</li> <li>■ Πλέγμα [11]</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ Καθαρίζετε το σκεύος και το πλέγμα σχολαστικά με το χέρι με καυτό νερό και απορρυπαντικό πιάτων. Κρατάτε προσεκτικά πίσω το επάνω περίβλημα του προϊόντος με το ένα χέρι.</li> <li>□ Εάν υπάρχουν υπολείμματα κολλημένα στο πλέγμα ή στον πυθμένα του σκεύους, γεμίστε το σκεύος με καυτό νερό και λίγο απορρυπαντικό πιάτων. Τοποθετήστε το πλέγμα στο μπολ και αφήστε τα και τα δύο να μουλιάσουν περ. για 10 λεπτά.</li> </ul>

- Στεγνώστε όλα τα εξαρτήματα με ένα καθαρό πανί προτού συνεχίσετε με τη χρήση και την αποθήκευση.

## ● Αποθήκευση

- Αποθηκεύετε το προϊόν, όταν δεν χρησιμοποιείται, στην αρχική συσκευασία του.
- Αποθηκεύετε το προϊόν σε στεγνή, ασφαλή τοποθεσία μακριά από παιδιά.

## ● Απόσυρση

Η συσκευασία αποτελείται από υλικά φιλικά προς το περιβάλλον, τα οποία μπορείτε να διαθέσετε στους χώρους ανακύκλωσης της περιοχής σας.



Προσέξτε τον χαρακτηρισμό των υλικών συσκευασίας για τον διαχωρισμό απορριμμάτων, αυτά είναι χαρακτηρισμένα από συντόμεισες (a) και αριθμούς (b) με την ακόλουθη σημασία: 1-7: πλαστικά / 20-22: χαρτί και χαρτόνι / 80-98: σύνθετο υλικό.

### Προϊόν:



Το προϊόν, συμπεριλ. των αξεσουάρ και των υλικών συσκευασίας, είναι ανακυκλώσιμο και υπόκειται στη διευρυσμένη ευθύνη του κατασκευαστή.

Απορρίπτετε τα ξεχωριστά τηρώντας τις απεικονιζόμενες πληροφορίες ταξινόμησης για καλύτερη επεξεργασία των αποβλήτων.

Το λογότυπο Trimap ισχύει μόνο για τη Γαλλία.



Για πληροφορίες σχετικά με τις δυνατότητες απόρριψης του προϊόντος που δεν χρησιμοποιείται πλέον, απευθυνθείτε στις αρμόδιες υπηρεσίες της κοινότητας ή του δήμου σας.



Για την προστασία του περιβάλλοντος, μην απορρίπτετε το άχρηστο πλέον προϊόν στα οικιακά απορρίμματα, αλλά παραδώστε το στα ειδικά Κέντρα απόρριψης. Για τα σημεία συλλογής και τις ώρες λειτουργίας τους απευθυνθείτε στις αρμόδιες υπηρεσίες.

## ● Απλοποιημένη Δήλωση συμμόρφωσης ΕΕ



Η σήμανση CE υποδηλώνει τη συμμόρφωση με τις σχετικές Οδηγίες της ΕΕ που ισχύουν για αυτό το προϊόν.

## ● Εγγύηση

Το προϊόν κατασκευάστηκε προσεκτικά κάτω από αυστηρές οδηγίες ποιότητας και ελέγχθηκε επιμελώς πριν από την αποστολή. Σε περίπτωση κατασκευαστικού ελαττώματος ή ελαττώματος των υλικών έχετε νομικά δικαιώματα προς τον πωλητή του προϊόντος. Τα νομικά δικαιώματα δεν περιορίζονται από την εγγύηση που παρατίθεται παρακάτω.

Για το παρόν προϊόν σας παρέχεται δικαίωμα εγγύησης 3 ετών από την ημερομηνία αγοράς. Η εγγύηση ισχύει από την ημερομηνία αγοράς. Παρακαλείσθε να φυλάξετε με προσοχή την πρωτότυπη ταμειακή απόδειξη, αφού το συγκεκριμένο έγγραφο θα απαιτηθεί ως αποδεικτικό αγοράς.

Τυχόν ζημιές ή ελαττώματα που προϋπήρχαν τη στιγμή της αγοράς πρέπει να αναφέρονται αμέσως κατόπιν αποσυσκευασίας του προϊόντος.

Σε περίπτωση που εντός του διαστήματος των 3 ετών από την ημερομηνία αγοράς αυτού του προϊόντος προκύψει κάποιο σφάλμα υλικού ή κατασκευής, το προϊόν επισκευάζεται ή αντικαθίσταται από εμάς - κατόπιν επιλογής μας - δωρεάν. Η εγγύηση δεν παρατείνεται ως αποτέλεσμα της ικανοποίησης μιας απαίτησης. Το ίδιο ισχύει και σε περίπτωση αντικατάστασης και επισκευής μερών.

Αυτή η εγγύηση παύει να ισχύει αν το προϊόν πάθει βλάβη, χρησιμοποιηθεί ή συντηρηθεί εκτός των προδιαγραφών.

Η εγγύηση καλύπτει κατασκευαστικά ελαττώματα ή ελαττώματα των υλικών. Αυτή η εγγύηση δεν καλύπτει μέρη του προϊόντος, τα οποία υπόκεινται σε φυσιολογική φθορά και, συνεπώς, θεωρούνται φθαρτά μέρη (π.χ., μπαταρίες, επαναφορτιζόμενες μπαταρίες, σωλήνες, φυσίγγια), ούτε ζημιά σε εύθραυστα μέρη, π.χ., διακόπτες ή γυάλινα μέρη.

Με την αντικατάσταση της συσκευής, σύμφωνα με το ΝΟΜΟΣ 2251/1994, ξεκινάει εκ νέου ο χρόνος εγγύησης.

## ● Διεκπεραίωση της εγγύησης

Για να εξασφαλίσουμε τη γρήγορη επεξεργασία της αξίωσής σας, παρακαλούμε να ακολουθήσετε τις παρακάτω υποδείξεις:

Βεβαιωθείτε ότι διαθέτετε την πρωτότυπη ταμειακή απόδειξη και τον κωδικό προϊόντος (IAN 416127\_2210) ως αποδεικτικό της αγοράς σας.

Μπορείτε να βρείτε τον αριθμό προϊόντος στην πινακίδα τύπου, χαραγμένο επάνω στο προϊόν, στο εξώφυλλο του εγχειριδίου οδηγιών (κάτω αριστερά) ή ως αυτοκόλλητο στην πίσω ή κάτω πλευρά του προϊόντος.

Αν προκύψουν λειτουργικά σφάλματα ή άλλα ελαττώματα, επικοινωνήστε αρχικά τηλεφωνικά ή μέσω email με το παρακάτω αναφερόμενο τμήμα service.

Εφόσον το προϊόν καταχωρηθεί ως ελαττωματικό, μπορείτε να το επιστρέψετε δωρεάν στη διεύθυνση σέρβις που θα σας δοθεί. Βεβαιωθείτε ότι θα συμπεριλάβετε το αποδεικτικό αγοράς (ταμειακή απόδειξη) και μια σύντομη, γραπτή περιγραφή που θα παρέχει λεπτομέρειες του ελαττώματος και το πότε αυτό προέκυψε.

## ● Σέρβις

 **Σέρβις Ελλάδα**

Τηλ: 00800 491800674

Email: [owim@lidl.gr](mailto:owim@lidl.gr)