



DIGITAL AIR FRYER XL SHFD 2150 A2

(GB)

DIGITAL AIR FRYER XL

User manual

(HU)

DIGITÁLIS FORRÓLEVEGŐS FRITŐZ XL

Használati útmutató

(CZ)

DIGITÁLNÍ HORKOVZDUŠNÁ FRITÉZA XL

Návod na obsluhu

(SK)

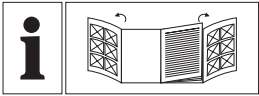
DIGITÁLNA TEPLOVZDUŠNÁ FRITÉZA XL

Návod na obsluhu

(DE) (AT) (CH)

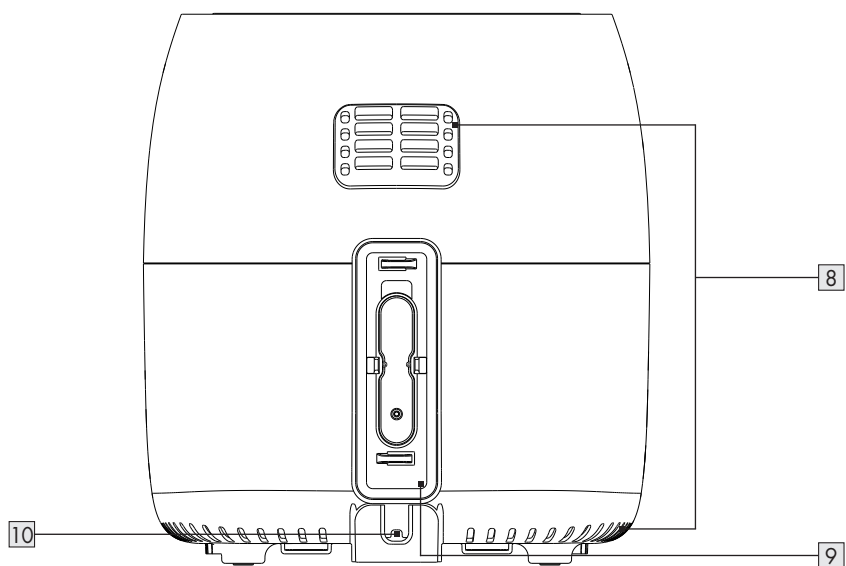
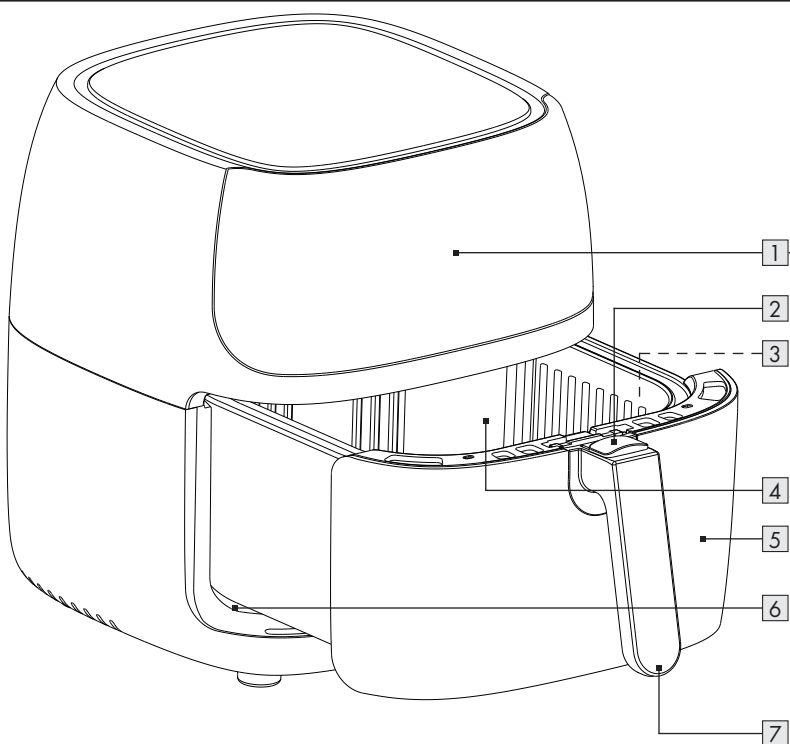
DIGITALE HEISSLUFT-FRITTEUSE XL

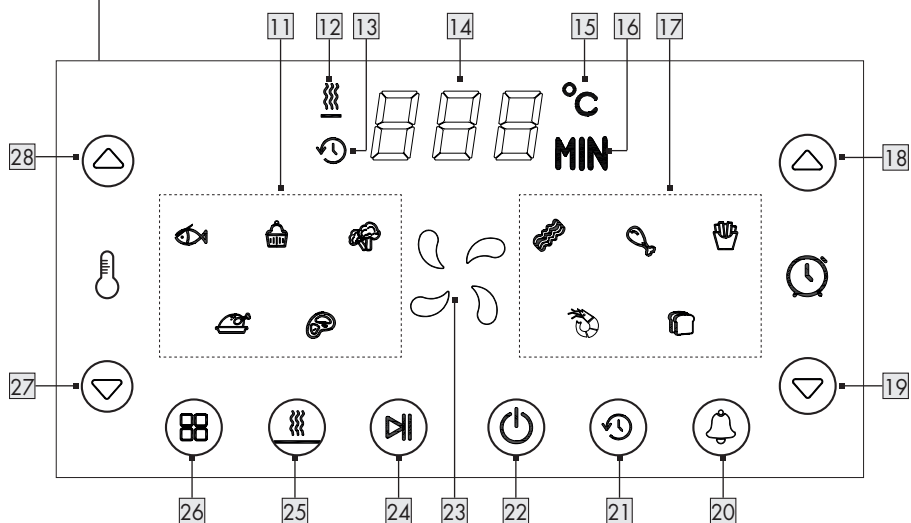
Bedienungsanleitung



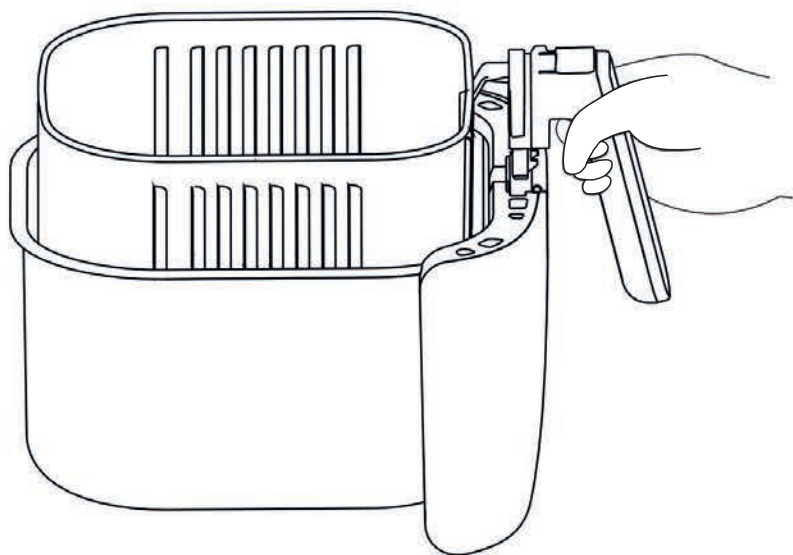
GB	User manual	Page	5
HU	Használati útmutató	Oldal	23
CZ	Návod na obsluhu	Strana	42
SK	Návod na obsluhu	Strana	60
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	78

A

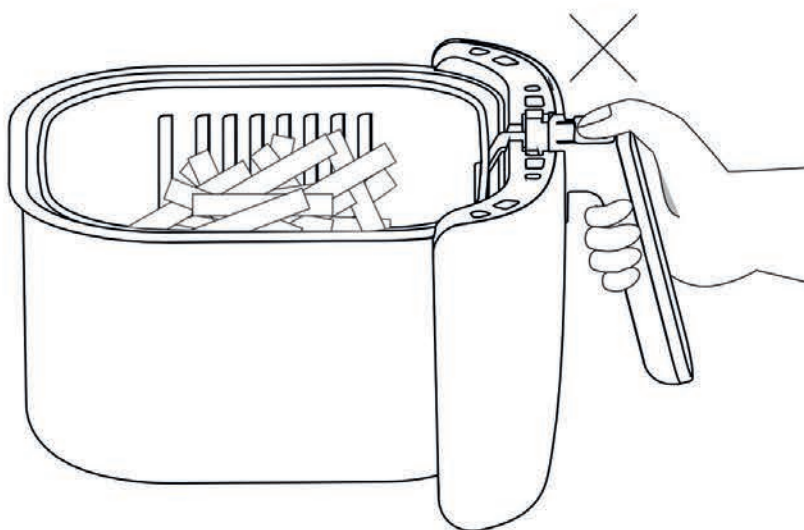


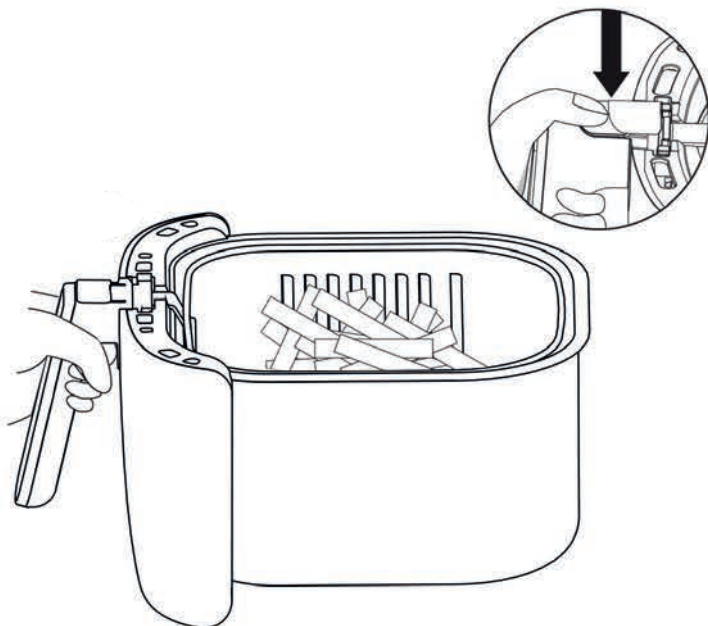
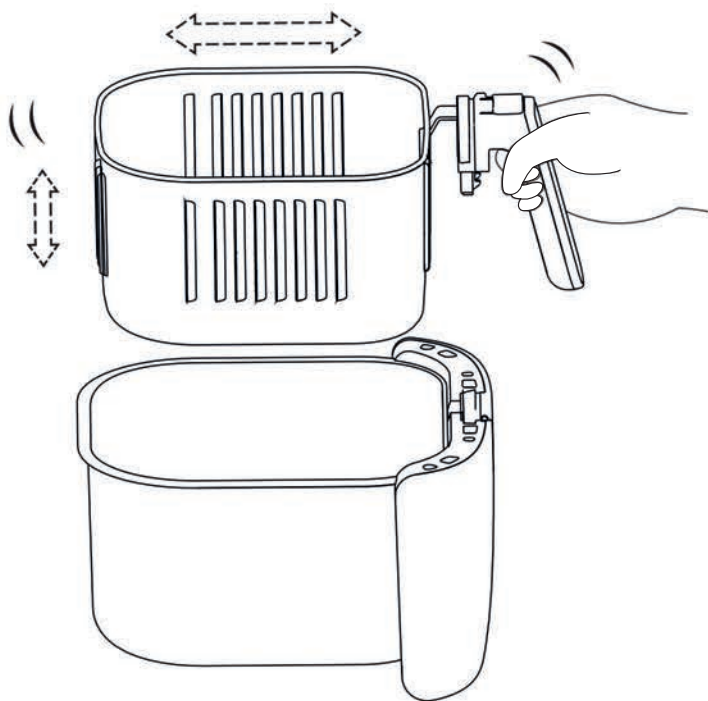


B



C



D**E**

Warnings and symbols used	Page	6
Introduction	Page	6
Intended use	Page	6
Scope of delivery	Page	7
Description of parts	Page	7
Technical data	Page	7
Safety instructions	Page	7
Before first use	Page	11
Operation	Page	11
Preparation	Page	13
Selecting a program	Page	13
Starting cooking	Page	14
Pausing cooking	Page	14
Cancelling cooking	Page	15
Keep warm	Page	15
Delay timer	Page	15
Detaching the basket from the bowl	Page	16
Removing the food	Page	16
Cooking table	Page	16
Recipe suggestions	Page	18
Crumbed chicken tenders	Page	18
Crispy cheese hot dog	Page	18
Mushroom, onion and cheese pie	Page	19
Spicy chicken	Page	19
Troubleshooting	Page	20
Cleaning and care	Page	21
Maintenance	Page	21
Storage	Page	21
Disposal	Page	21
Warranty	Page	22
Warranty claim procedure	Page	22
Service	Page	22

Warnings and symbols used

The following warnings are used in the instruction manual, short manual and on the packaging:

	DANGER! This symbol with the signal word "Danger" indicates a hazard with a high level of risk which, if not avoided, will result in serious injury or death.		Warning! Burning hazard: This symbol indicates a hot surface.
	WARNING! This symbol with the signal word "Warning" indicates a hazard with a medium level of risk which, if not avoided, could result in serious injury or death.		Food safe This product has no adverse effect on taste or smell.
			Alternating current/voltage
	NOTE: This symbol with the signal word "Note" provides additional useful information.		The basket 4 and the bowl 5 are suitable for the dishwasher.
	Never leave children unattended with packaging materials or the product.		CE mark indicates conformity with relevant EU directives applicable for this product.
	Safety information		
	Instructions for use		

DIGITAL AIR FRYER XL

● Introduction

Congratulations on the purchase of your new DIGITAL AIR FRYER XL, hereafter referred to only as "the product".

You have chosen a high-quality product. The user manual forms an integral part of this product. It contains important information on safety, operation and disposal. Prior to operation 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 air fryer is intended for preparing foods that require a high cooking temperature and would otherwise require deep-frying. The product is intended only for preparing foods.

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

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

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

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

● Scope of delivery

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

Please contact customer service if parts are missing or damaged.

- Digital air fryer XL
- Short manual

● Description of parts

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

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

Display (with control panel)

- 11 Menu selection display
- 12 Keep warm functioning display 
- 13 Delay timer functioning display 
- 14 Value display (temperature and timer)
- 15 Temperature unit display
- 16 Minute unit display
- 17 Menu selection display
- 18   button (increase cooking time)
- 19   button (decrease cooking time)
- 20  button (alarm)
- 21  button (delay timer)
- 22  button (standby)

- 23 Fan functioning display 
- 24  button (start/pause)
- 25  button (keep warm)
- 26  button (menu selection)
- 27  button (decrease temperature)
- 28  button (increase temperature)

● Technical data

Input voltage	220–240 V~, 50–60 Hz
Protection class	I
Output	2150 W
Cooking temperature	60 to 200 °C
Cooking time	1 to 60 minutes



Safety instructions

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

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

Children and persons with disabilities



⚠ DANGER OF DEATH AND ACCIDENTS FOR TODDLERS AND CHILDREN!

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

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

Electrical safety

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

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

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

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

- Before connecting the product to the power supply, check that the voltage and current rating corresponds with the power supply details shown on the product's rating label.
- Connect the product only to an earthed socket-outlet. Always make sure that the plug is inserted into the wall socket properly.
- To avoid damaging the power cord, do not squeeze, bend or chafe it on sharp edges. Keep it away from hot surfaces and open flames as well.
- Lay out the power cord in such a way that no unintentional pulling or tripping over is possible.

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Pull the plug and not the cable itself to disconnect the product from the power supply.
- Do not wrap the power cord around the product. Connect the product to an easily reachable electrical outlet so that in case of an emergency the product can be unplugged immediately.
- This product is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not operate the product with wet hands. Do not touch the product with wet hands.

Fire/burn hazard and heat

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

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

⚠ CAUTION! Fire hazard!

Do not place the product in the vicinity of inflammable materials (e.g. curtains, tablecloths).

⚠ CAUTION! Fire hazard!

To prevent overheating, do not cover the product during operation.

⚠ CAUTION! Burn hazard!

Do not use the product with boiling liquids or hot grease.

⚠ CAUTION! Burn hazard!

During operation hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings.

⚠ CAUTION! This product is not a toy for children!

Children are not aware of the dangers associated with handling electrical products.

⚠ CAUTION! Burn hazard!

Hot steam may rise when you open the product.

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

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

Setup instructions

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

Operation

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

- Never touch the inside of the product while it is operating.
- Keep all ingredients in the basket to prevent any contact from heating elements.
- Never leave the product unattended while it is in use.
- Do not overfill the product. Do not fill the product above the **MAX** fill line [3]. This is important so that neither food, aluminium foil or an inserted container comes in direct contact with the heating element.
- Do not place more than 1.5 kg of food and loading (e.g. aluminium foil or an inserted container) into the basket [4]. This could damage the product.

● Operation

Indicator	Status	Press (Yes/No)	Function
Button [18] [19] [22] [27] [28]	On (Lights up)	Yes	Press once to activate the function. 1 beep sounds.
Button [24] [26]	On (Lights up) and flashes	Yes	During a paused program, press once to edit the function or resume the program.

Cleaning and storage

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

● Before first use

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

Indicator	Status	Press (Yes/No)	Function
Functional setting button 20 21 25	Dim	Yes	Press once to activate the function. 1 beep sounds.
	Flashes	Yes	The corresponding function is activated and being edited. Press and hold for 3 seconds to cancel the function. 1 beep sounds.
	On (Lights up)	Yes	The corresponding function is activated. Press once to edit the function. Press and hold for 3 seconds to cancel the function. 1 beep sounds.
Menu selection display 11 17	On (Lights up)	No	The corresponding function is operating.
	Dim	No	The corresponding functions are available for selection.
23	On (Lights up)	No	Heating element and fan are operating.
	Flashes	No	Only fan is operating.
12 13	On (Lights up)	No	The corresponding function is operating.

NOTES:

- Under the following circumstances the product switches to standby mode:
 - 22 is pressed.
 - No button is pressed for 60 seconds in program selection mode.
- You can remove the bowl 5 at any time, even during cooking.
 - The heating element and fan switch off when the bowl 5 is removed.
 - If the bowl 5 is reinserted within 3 minutes after the bowl has been removed, the product returns to the previous operating mode.
 - If the bowl 5 is reinserted after the bowl has been removed for more than 3 minutes, the product switches to standby mode.
- Large amounts of food usually need a longer cooking time than small amounts of food.
- Refer to the "Cooking table" section which food needs to be shaken during the cooking process. For even cooking results, we recommend shaking the food after approximately one third and two thirds of the total cooking time. Shake for 5 to 10 seconds each time.

For better cooking results, you may shake/flip the food multiple times according to the shake alarm during cooking (shaking for 3 to 4 times is suggested for cooking French fries). If you find it difficult to shake, use an aid (e.g. spoon).

Hint: We highly recommend to use an alarm as a reminder (see "Setting the alarm").

- To remove the bowl 5 and the basket 4 from the cooking chamber 6, carefully hold back the upper part of the housing with one hand. With the other hand, pull the handle 7 to remove the bowl and the basket.
- Always insert the basket 4 horizontally and without pressure into the bowl 5. You can hear and feel the locking mechanism click into place (ill. B).
- Do not place more than 1.5 kg of food and loading (e.g. baking tin) into the basket 4. This could damage the product.

⚠ ATTENTION! Risk of product damage! Never press the basket release 2 while holding the basket 4 and the bowl 5 in the air. The released bowl would fall to the ground uncontrolled (ill. C).

- To engage the basket release [2], first slide its protective cover forward. Then, press the basket release (ill. D).

● Preparation

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

⚠ ATTENTION! Risk of product

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

● Selecting a program

- Switch to program selection mode:
 - Press ☺ [22].
 - All indicators light up, except 🍲 [12], ⌚ [13], and 🍳 [23].
 - ⓐ [20], ⓑ [21] and ⓓ [25] remain dim until activated.
- The temperature is preset to 180 °C and the cooking time to 15 minutes.
You can adjust the temperature (with 5 °C intervals) and the cooking time (with 1 minute intervals):

Button	Function (temperature)
🔥 ⓐ [28]	Increase temperature (max. 200 °C)
🔥 ⓑ [27]	Decrease temperature (min. 60 °C)

Button	Function (time)
⌚ ⓐ [18]	Increase time (max. 60 minutes)
⌚ ⓑ [19]	Decrease time (min. 1 minute)

Selecting a program

You can also select a program that suits your food.

- Press ⓔ [26] to select one of the programs.
The selected program [11] [17] lights up. The non-selected programs remain dim.

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

ⓘ NOTES:

- For better cooking results we recommend to preheat the product for 3 minutes.
- Refer to the "Cooking table" section which food needs to be shaken during the cooking process. The cooking table also contains the suggested minimum/maximum quantity of different food.
- The shaking reminder is preset to the program. You can cancel the alarm by pressing the button ⓐ [20] for 3 seconds. Then reset the alarm as desired.

Setting the alarm

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

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

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

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

NOTES:

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

Starting cooking

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

NOTES:

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

Pausing cooking

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

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

NOTES:

- The heating element and the timer are stopped when cooking is paused. The fan keeps on running in order to prolong the life expectancy of the product.
- When cooking is paused: If the bowl **[5]** is removed from the cooking chamber **[6]**, the fan goes off as well.
- When cooking is paused:
 - the following settings can be made:
 - edit cooking temperature/time
 - activate/edit alarm intervals
 - activate/edit keep warm function
 - the following settings cannot be made:
 - Menu selection
 - Delay timer (already passed/completed)

Cancelling cooking

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

Keep warm

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

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

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

Delay timer

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

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

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

- Press [24], [27] and [28] go off. The function time can be adjusted by pressing [18] and [19]. [13] lights up during countdown. The remaining time is shown in the value display [14].
- The cooking process starts after the countdown has ended. [21] and [13] go off.
 [23] lights up. 1 beep sounds.

● Detaching the basket from the bowl

The basket [4] and the bowl [5] can be detached. This can be helpful to better mix the food or clean the individual parts.

- Remove the bowl [5] with the basket [4] from the cooking chamber [6].
- Set down the bowl [5] on a suitable surface (even, stable, heat-resistant).

- Slide the cover of the basket release [2] forward.
- Press the button of the basket release [2].
- Lift the basket [4] by the handle [7] from the bowl [5].
- You should feel and hear the basket [4] click into place when you return it to the bowl [5].

● Removing the food

- We recommend removing the food with a suitable kitchen utensil (e.g. kitchen tongs).
- If you want to shake the food from the basket [4], first detach it from the bowl [5]. Hot liquid may have gathered in the bowl that could pour out unintentionally.

● Cooking table

Food	Recommended quantity (g)	Cooking time (min)	Temp. (°C)	Shake required	Preparation
Potatoes and fries					
Frozen fries (thin)	500–1400	20–30	180	Y	
Frozen fries (thick)	500–1400	20–30	180	Y	
Home-made fries (8 x 8 mm)	¹ 500–1400	20–30	180	Y	
Home-made potato wedges	¹ 300–800	18–22	180	Y	
Home-made potato cubes	¹ 300–750	12–18	180	Y	
Fried grated potatoes	500	20	180	Y	
Potato gratin	500	30–40	160	Y	
¹ = add +½ teaspoon of oil ² = use baking tin ³ = marinate with seasoning (depending on user's preference)					

Food		Recommended quantity (g)	Cooking time (min)	Temp. (°C)	Shake required	Preparation
Meat and poultry						
Steak	³	100-500	7-15	180	Y	
Lamb chop	³	100-500	10-14	180	N	
Hamburger	³	100-500	7-14	180	N	
Sausage	³	100-500	8-10	180	N	
Drumsticks	³	300-1000	25	200	Y	
Chicken breast	³	100-500	10-15	180	N	
Fish and seafood						
Shrimps	³	100-600	20	160	Y	
Salmon fillet	^{1,3}	100-500	16-21	160	N	
Capelin	^{1,3}	300	15	160	Y	
Cod fish fillet	^{1,3}	100-500	20-25	160	N	
Vegetables						
Okra	¹	100-200	8	160	N	Cut off the head and cut in half.
Asparagus	¹	100-500	6-10	180	N	Cut in half.
Corn	¹	200-600	6-9	200	Y	Husk and remove the corn silk.
Bell pepper	¹	200-400	8	200	Y	Remove head and seeds. Cut into 2-4 pieces.
¹ = add +½ teaspoon of oil ² = use baking tin ³ = marinate with seasoning (depending on user's preference)						

Food	Recommended quantity (g)	Cooking time (min)	Temp. (°C)	Shake required	Preparation
Snacks					
Samosas	100-400	12-15	200	Y	
Frozen chicken nuggets	100-700	6-10	200	Y	
Frozen fish fingers	100-400	6-10	200	N	
Frozen bread crumbed cheese snacks	100-400	8-12	180	N	
Stuffed vegetables	100-400	10	180	N	
Baking					
Cake ²	6 x 50 - 9 x 50	15	160	N	
Sandwich	2 sets	4-6	180	N	
Croutons	400	6-10	180	N	
¹ = add +½ teaspoon of oil ² = use baking tin ³ = marinate with seasoning (depending on user's preference)					

- Regularly check the ingredients until they are cooked or have obtained the desired browning level. The required cooking time may be actually shorter or longer than stated in the recipes.
- To avoid a prolonged cooking time, the ingredients should not be too thick.
- The height of the baking tin or the oven dish must not exceed the **MAX** fill line [3] inside the basket [4].

● Recipe suggestions

● Crumbed chicken tenders

Ingredients

- 1 egg
- 3 tablespoon vegetable oil
- 50 g dry bread crumbs
- 300 g chicken tenders
- Pepper and salt (depending on how rich a flavour you like)

Preparation

- Season the chicken tenders with salt and pepper. Set aside for 20 minutes.
- Preheat the product to 200 °C.
- Whisk the egg in a small bowl.
- Mix the vegetable oil and the dry bread crumbs in a separate bowl until the ingredients become crispy.
- Dip the chicken tenders in the whisked egg. Then dip the chicken tenders in the crumb mixture until the chicken tenders are fully covered by the crumb mixture.
- Place the chicken tenders into the basket [4]. Cook for 20 minutes.

● Crispy cheese hot dog

Ingredients

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

Preparation

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

● Mushroom, onion and cheese pie

Ingredients

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

Preparation

- Peel and slice a red onion into 5 mm thin slices. Clean mushrooms; then cut into 5 mm thin slices.
- In a sauté bowl with olive oil, sweat onions and mushrooms under a medium flame until tender. Remove from heat and place on a dry kitchen towel to cool.
- Preheat the product to 180 °C.
- In a mixing bowl crack 3 eggs. Whisk thoroughly and vigorously. Add a pinch of salt.
- In a heat-resistant baking dish, coat the inside and bottom with a light coating of bowl spray.
- Pour eggs into the baking dish, then the onion and mushroom mixture and then the cheese.
- Place the baking dish in the basket [4] and cook in the product for 20 minutes.

- **Hint:** 5 to 8 minutes before the cooking is done: Add more cheese on the top of the pie, if desired.
- The pie is done when you can stick a knife into the middle, and the knife comes out clean.
- Weight of ingredients: 260 g

● Spicy chicken

Ingredients

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

Preparation

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

● Troubleshooting

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

Error	Possible cause	Solution
White smoke rises continuously from the product.	Grease has dripped into the bowl [5] and is vaporizing.	Use less oil when preparing your meals.
		Prepare meals with less fat.
		Decrease the temperature or cooking time.

● **Cleaning and care**

- ① **NOTE:** To maintain the product's functionality and appearance, it should be cleaned thoroughly after each use.

Part	Cleaning
■ Product and all accessories ■ Housing	⚠ WARNING! Do not immerse the product in water or other liquids while cleaning or operating it. Do not hold the product under running water. ■ Always disconnect the product from the power supply before cleaning. ■ Do not use any abrasive, aggressive cleaners or hard brushes to clean the product. ■ Clean the product with a slightly damp cloth. You can use a little dish soap if necessary.
■ Cooking chamber [6] ■ Power cord with plug [10]	
■ Basket [4] ■ Bowl [5]	

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

● **Maintenance**

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

● **Storage**

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

● **Disposal**

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



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

Product:



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



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

● Warranty

The product has been manufactured to strict quality guidelines and meticulously examined before delivery. In the event of 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 425079_2301) 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 user 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

 **Service Great Britain**

Tel.: 0800 0569216

E-Mail: owim@lidl.co.uk



Felhasznált figyelmeztető jelzések és szimbólumok	Oldal	24
Bevezető	Oldal	24
Rendeltetésszerű használat	Oldal	25
A csomagolás tartalma	Oldal	25
A részegységek leírása	Oldal	25
Műszaki adatok	Oldal	25
Biztonsági utasítások	Oldal	25
Mielőtt először használná	Oldal	29
Kezelés	Oldal	30
Előkészületek	Oldal	31
Program kiválasztása	Oldal	31
A sütés elindítása	Oldal	32
A sütés megszakítása	Oldal	33
A sütés leállítása	Oldal	33
Melegen tartás	Oldal	33
Késleltetési időzítő	Oldal	34
A sütőkosár kivétele a sütőtálból	Oldal	34
A megsütött élelmiszerek kivétele	Oldal	34
Sütési táblázat	Oldal	35
Receptajánlatok	Oldal	37
Panírozott csirkehúsfilé	Oldal	37
Ropogós sajtos hot dog	Oldal	37
Hagymás sajtos pite gombával	Oldal	37
Csípős csirke	Oldal	38
Hibaelhárítás	Oldal	38
Tisztítás és ápolás	Oldal	39
Ápolás	Oldal	40
Tárolás	Oldal	40
Mentesítés	Oldal	40
Garancia	Oldal	40
Garanciális ügyek lebonyolítása	Oldal	41
Szerviz	Oldal	41

Felhasznált figyelmeztető jelzések és szimbólumok

Ebben a használati útmutatóban, a rövid útmutatóban és a csomagoláson az alábbi figyelmeztető jelzésekkel találkozhat:

	VESZÉLY! Ez a szimbólum a „Veszély” szó mellett nagy kockázati tényezőre hívja fel a figyelmet, melyet ha nem kerülnek el, az súlyos sérülésekhez vagy halálesethez vezet.		Figyelmeztetés! Égési sérülés veszélye: Ez a szimbólum forró felületekre hívja fel a figyelmet.
	FIGYELMEZTETÉS! Ez a szimbólum a „Figyelmeztetés” szó mellett közepes kockázati tényezőre hívja fel a figyelmet, melyet ha nem kerülnek el, az súlyos sérülésekhez vagy akár halálesethez is vezethet.		Élelmiszerbiztos A termék nincs negatív hatással az ételek ízére vagy szagára.
	MEGJEGYZÉS: Ez a szimbólum a „Megjegyzés” szó mellett hasznos információkra hívja fel a figyelmet.		A sütőkosár 4 és a sütőtál 5 mosogatógépben moshatók.
	Ne hagyjon gyermekeket a csomagolóanyagokkal vagy a termékkel felügyelet nélkül.		A CE-jelzés azt jelzi, hogy a termék megfelel a rá vonatkozó EU előírásoknak.
	■ Biztonsági utasítások □ Kezelési utasítások		

DIGITÁLIS FORRÓLEVÉGŐS FRITŐZ XL

● Bevezető

Gratulálunk új XL DIGITÁLIS FORRÓLEVÉGŐS FRITŐZÉNEK vásárlása alkalmából, a továbbiakban „termék” néven hivatkozunk rá.

Ezzel a döntésével vállalatunk értékes terméke mellett döntött. A használati útmutató a termék szerves részét képezi. Fontos tudnivalókat tartalmaz a biztonsággal, a használattal és a kiselejtezéssel kapcsolatban. A termék használata előtt ismerkedjen meg a termékkel, valamint minden használati és biztonsági utasítással. Ezért olvassa el figyelmesen az alábbi használati és biztonsági utasításokat.

A terméket csak a leírtak szerint és a megadott felhasználási területeken alkalmazza. Őrizze meg ezt az útmutatót egy biztonságos helyen. Ha a terméket egy harmadik személynek továbbadja, mindenképp adja mellé annak a teljes dokumentációját is.

● Rendeltetésszerű használat

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

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

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

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

A gyártó nem vállal felelősséget a szakszerűtlen használatból adódó károkért.

● A csomagolás tartalma

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

Amennyiben hiányt vagy sérülést észlelne, kérjük forduljon ügyfélszolgálatunkhoz.

- Digitális forrólevegős fritőz XL
- Rövid útmutató

● A részegységek leírása

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

- 1 Kijelző (kezelőpanellel)
- 2 A sütőkosár kioldója (védőfedéllel)
- 3 **MAX** betöltési határ (belül)
- 4 Sütőkosár
- 5 Sütőtál
- 6 Sütőtér
- 7 Fogó

- 8 Szellőzőnyílások
- 9 Vezetéktartó
- 10 Elektromos vezeték csatlakozóval

Kijelző (kezelőpanellel)

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

● Műszaki adatok

Bemenő feszültség	220–240 V~, 50–60 Hz
Védelmi osztály	I
Teljesítmény	2150 W
Sütési hőfok	60 és 200 °C
Sütési idő	1 és 60 perc között



Biztonsági utasítások

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

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

Gyermekek és fogyatékkal élők



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

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

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

Elektromos biztonság

⚠ VESZÉLY!

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

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

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

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

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

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

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

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

Tűzeset/égési sérülés veszélye és magas hő

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

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

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

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

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

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

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

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

- Ha füstöt vagy szokatlan zajokat észlel, szüntesse meg a termék áramellátását. Vizsgáltassa meg a terméket egy szakemberrel, mielőtt újra használná.
- Amennyiben tűz ütne ki, az eloltás megkezdése előtt először húzza ki az elektromos csatlakozót a konnektorból.
- Ne takarja le a termék szellőzőnyílásait. Gondoskodjon a megfelelő szellőzésről. A terméket ne tegye szekrénybe.
- Ne tegyen a termékre semmilyen tárgyat.

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

Elhelyezési tanácsok

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

Használat

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

- Soha ne nyúljon a termék belsejébe működés közben.
- Az élelmiszereket tartsa a sütőkosárban, hogy elkerülje az érintkezést a fűtőelemekkel.
- A terméket használat során ne hagyja felügyelet nélkül.
- Ne töltse túl a terméket.
A terméket csak a **MAX** betöltési határig [3] töltse. Ez azért fontos, hogy se maga az élelmiszer, se az alufólia, se a behelyezett edény ne érintkezzen közvetlenül a fűtőelemmel.

- A sütőkosárba [4] ne tegyen 1,5 kg súlyú élelmiszernél és edénynél (pl. alufólia vagy behelyezett edény) többet. Azzal kárt tehet a termékben.

Tisztítás és tárolás

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

● Mielőtt először használná

- Távolítsa el a csomagolóanyagokat.

- ① **MEGJEGYZÉS:** Az esetleges gyártási maradékanyagok az első használat során kellemetlen szagokat okozhatnak. Ez azonban normális és nem utal a termék hibájára.
- Az esetleges gyártási maradékanyagok eltávolítása érdekében üzemeltesse a terméket üres sütőtálal [5] kb. 10–15 percen keresztül 200 °C-on. Gondoskodjon a megfelelő szellőzésről.
- Tisztítsa meg a terméket a „Tisztítás és ápolás” című részben leírtak szerint.

● Kezelés

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

① MEGJEGYZÉSEK:

- A termék az alábbi esetekben vált készenléti módba:
 - A ☹ 22 megnyomásakor.
 - Programválasztó módban 60 másodpercig egy gombot sem nyom meg.
- A sütőtálat 5 bármikor kiveheti, még a sütési folyamat közben is.
 - Ha a sütőtálat 5 kiveszi, előtte kapcsolja ki a fűtőelemet és a ventilátort is.
 - Ha a sütőtálat 5 a kivételét követő 3 percen belül visszahelyezi, a termék az azt megelőző üzemmódra kapcsol.
 - Ha a sütőtálat 5 a kivételét követő 3 perc eltelte után helyezi vissza, a termék készenléti módba kapcsol.
- Nagyobb mennyiségű élelmiszerek általában hosszabb sütési időt igényelnek, míg a kisebb mennyiséghez kevesebb idő kell.

- A „Sütési táblázat” című résznél nézzon utána, hogy mely élelmiszereket szükséges a sütés során megrázogatni. Ajánlatos a sült élelmiszereket a sütési idő egyharmadánál és kétharmadánál 5–10 másodpercig rázogatni. Ezzel a módszerrel a sütés egyenletes lesz. A jobb sütési eredményekért: Rázogassa/fordítsa meg az ételeket a sütés során többször, a rázási figyelmeztetésnek megfelelően (például: Rázogassa meg a sült burgonyát a sütés közben 3–4 alkalommal). Ha a rázogatást megerősítőnek érzi, használjon segédeszközt (pl. egy kanalat).
Tipp: Javasolt egy emlékeztető jelzés beállítása (lásd „Jelzés beállítása”).

- Ha a sütőtálat [5] és a sütőkosarat [4] is ki szeretné venni a sütőtérből [6], az egyik kezével óvatosan tartsa meg a termék borításának tetejét. A sütőtál és a sütőkosár kihúzásához a másik kezével húzza meg a fogót [7].
- A sütőkosarat [4] mindig vízszintesen, nyomás alkalmazása nélkül helyezze be a sütőtálba [5]. A zárszerkezetnek érezhetően is a helyére kell kattannia (B ábra).
- A sütőkosárba [4] ne tegyen 1,5 kg súlyú élelmiszernél és edénynél (pl. sütőforma) többet. Azzal kárt tehet a termékben.

⚠ FIGYELEM! A termék sérülésének veszélye! Soha ne nyomja meg a sütőkosár kioldóját [2], amikor a sütőkosarat [4] és a sütőtálat [5] a levegőben tartja. A sütőtál ennek következtében kioldódik és szabadon leesik (C ábra).

- A sütőkosár kioldójának [2] használatához először tolja meg a védőfedelét előrefelé. A sütőkosár kioldóját csak ezután nyomja le (D ábra).

● Előkészületek

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

⚠ FIGYELEM! A termék sérülésének veszélye! Ne tegyen semmilyen folyadékot (pl. olajat vagy vizet) a sütőtálba [5]. Ez rossz hatással lehet a termék működésére.

● Program kiválasztása

- Váltás programválasztó módba:
 - Nyomja meg a ☹ [22] gombot.
 - Minden kijelző világít, kivéve a 🍷 [12], a ⌚ [13] és a 🍷 [23].
 - A ☹ [20], ☹ [21] és a ☹ [25] halvány marad, amíg a funkciókat nem aktiválják.

- A hőmérséklet kezdeti beállítása 180 °C, a sütési idő pedig 15 perc.
A hőmérsékleten (5 °C-os lépésekben) és a sütési időn (1 perces lépésekben) változtathat:

Gomb	Funkció (hőmérséklet)
🕒 ☹ [28]	A hőmérséklet növelése (max. 200 °C)
🕒 ☹ [27]	A hőmérséklet csökkentése (min. 60 °C)

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

Program kiválasztása

Az élelmiszereknek megfelelő programot választhat.

- A programok között a 🍷 [26] megnyomásával válthat. A kiválasztott program [11] [17] világítani fog. A ki nem választott programok halványak maradnak.

Élelmiszer	°C	min	Opt. mennyiség	Időközök*
Beállítás	180	15	-	-
🐟 Hal	160	25	500 g	10 percenként
🍞 Sütemény	160	15	6 x 50 g	-
🍄 Zöldség	180	10	400 g	3 percenként
🍷 Szalonna	200	8	200 g	4 percenként
🍗 Csirkecomb	200	25	500 g	7 percenként
🍷 Sült burgonya	180	20	500 g	5 percenként
🍗 Csirke	200	35	1000 g	10 percenként

Élelmiszer	°C	min	Opt. mennyiség	Időközök*
 Marhaszelet	180	15	500 g	7 percenként
 Garnéla	160	20	600 g	5 percenként
 Kenyér	180	10	200 g	5 percenként
* Időközök: Rázás, át-/megfordítás				

MEGJEGYZÉSEK:

- A jobb sütési eredmények érdekében javasolt a terméket 3 percig előmelegíteni.
- A „Sütési táblázat” című résznél nézzen utána, hogy mely élelmiszereket szükséges a sütés során megrázogatni. A sütési táblázatban található a különböző élelmiszerekhez ajánlott minimális/maximális mennyiségeket.
- A rázási emlékeztető a programban előre van beállítva. A figyelmeztető átállításához tartsa nyomva a  20 gombot 3 másodpercig. Ezután állítsa vissza a figyelmeztető kívánság szerint.

Jelzés beállítása

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

- Előkészületek: Végezze el a beállításokat („Program kiválasztása” oldal).
- A jelzés bekapcsolása: Nyomja meg a  20 gombot.
 20 villag. A figyelmeztető minden 5. percre előre be van állítva.
Kiválasztható időközök: 1 és 60 perc között (1 perces lépésekben).

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

- A jelzés beállítása után már nem kell semmilyen gombot megnyomni a jelzés ismételt aktiválásához.

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

MEGJEGYZÉSEK:

- Amikor a jelzést hallja, a sütés NEM áll le. A jelzés visszaáll, és a következő időköz lejártá után szólal meg újra.
 - A folyamat csak akkor áll le, amikor a sütőtálat  5 kiveszi a sütőtérből  6.
 - Amint a sütőtálat  5 visszatesszi, a sütés automatikusan folytatódik.
- Ha a sütőkosár  4, a sütőtál  5 és az élelmiszer együttes súlya túl nagy lenne, az átkeveréshez: Helyezze a sütőtálat egy hőálló felületre, majd vegye le a sütőkosarat (E ábra).

A sütés elindítása

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

MEGJEGYZÉSEK:

- Sütés közben az alábbi kijelzések aktívak:
 - A  23 világít
 - A kiválasztott menüválasztó kijelzés  11  17 világítani fog. A többi, ki nem választott menü kialszik.
- A beállítások visszaállításához és a működés megszakításához tartsa lenyomva a  26 gombot 3 másodpercig. A termék ekkor programválasztó módba vált.

- Sütés közben a kijelzőn [1] felváltva látható a beállított hőmérséklet és a hátralévő sütési idő. A hőmérséklet [18] [19] és az időzítő [27] [28] a sütés közben bármikor állítható.
- A sütés befejezése után a termék hűtését szolgáló ventilátor még 1 percre tovább jár. A számkijelző [14] a hátralévő időt jelzi (másodpercben). A [⏻] [22] és a [⏸] [23] a hűtés során villog.
- A hűtés alatt a készenléti üzemmódba történő átváltáshoz tartsa nyomva a [⏻] [22] gombot 3 másodpercig.
- A hűtés befejeztével a termék készenléti módra vált. Egy kettős hangjelzés hallgató 5-ször.
- A sütőtálat [5] bármikor kiveheti, nem kell megvárnia, amíg a ventilátor leáll. A jelzések eltűnnek, a számkijelzőn [14] pedig a „---” látható.

● A sütés megszakítása

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

- A sütés megszakítása (szünet mód): Nyomja meg a [⏸] [24] gombot.
- A sütés megszakítása alatt: A [⏸] [23], [⏸] [24], [⏻] [26] és a kiválasztott menükiválasztás kijelzése [11] [17] villog.
- A sütés folytatása: Nyomja meg a [⏸] [24] gombot még egyszer.

❗ MEGJEGYZÉSEK:

- Ha a sütést megszakítja, a fűtőelem és az időzítő kikapcsolnak. A termék élettartamának a meghosszabbítása érdekében a ventilátor tovább jár.
- A sütés megszakítása alatt: Ha a sütőtálat [5] kiveszi a sütőtérből [6], a ventilátor is leáll.
- A sütés megszakítása alatt:
 - Az alábbi beállításokat végezheti el:
 - A sütési hőmérséklet és idő szerkesztése
 - A figyelmeztetési időközök aktiválása és szerkesztése
 - A melegen tartó funkció aktiválása és szerkesztése
 - Az alábbi beállításokat nem lehet elvégezni:
 - Menükiválasztás

- Késletelési időzítő (már lejárt/befejeződött)

● A sütés leállítása

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

● Melegen tartás

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

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

- A melegentartási idő beállítása után már nem kell semmilyen gombot megnyomni a melegen tartás ismételt aktiválásához.
- Melegen tartó funkció beállítása után: Amennyiben szerkeszteni kívánja a sütési hőmérsékletet vagy időt, vagy ha egy másik menüt szeretne kiválasztani, nyomja meg a [⏻] [26] gombot [26] vagy várjon 10 másodpercig és folytassa a fő program beállításait.
- Ha aktiválni vagy szerkeszteni szeretné a figyelmeztető funkciót vagy a késletelési időzítőt, nyomja meg a [⏻] [20] vagy a [⏻] [21] gombot.
- A sütés alatt a [⏻] [25] világít, mely a melegen tartó funkció bekapcsolt állapotát jelzi.

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

● Késleltetési időzítő

A sütés elindítását egy visszaszámlálás után is megkezdheti. A késleltetési időzítő a program kiválasztásakor bármikor beállítható, ugyanúgy, mint a figyelmeztető és a melegen tartó funkció.

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

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

- Nyomja meg a  **24** gombot. A  **27** és a  **28** kialszik. A működési idő a  **18** és a  **19** megnyomásával állítható be. A visszaszámlálás ideje alatt a  **13** világít. A hátralévő idő a számkijelzőn **14** látható.
- A visszaszámlálás lejártá után a sütés megkezdődik. A  **21** és a  **13** kialszik. A  **23** világít. Egy jelzőhang hallható.

● A sütőkosár kivétele a sütőtálból

A sütőkosarat **4** és a sütőtálat **5** szét lehet választani. Ez akkor lehet hasznos, ha az élelmiszereket jobban át szeretné mozgatni, illetve amikor ezeket az elemeket tisztítja.

- Vegye ki a sütőtálat **5** a sütőkosárral **4** együtt a sütőtérből **6**.
- Tegye rá a sütőtálat **5** egy arra alkalmas felületre (egyenletes, stabil, hőálló).
- Tolja meg a sütőkosár kioldójának a fedelét **2** előre felé.
- Nyomja meg a sütőkosár kioldógombját **2**.
- Emelje ki a sütőkosarat **4** a fogóval **7** a sütőtálból **5**.
- Amikor a sütőkosarat **4** a sütőtálba **5** helyezi, annak érezhetően is a helyére kell kattannia.

● A megsütött élelmiszerek kivétele

- A megsütött élelmiszereket javasolt konyhai eszközök segítségével kivenni (pl. konyhai fogóval).
- Ha az élelmiszereket ki szeretné rázni a sütőkosárból **4**, azt vegye ki először a sütőtálból **5**. A sütőtálban forró folyadékok gyűlhetnek össze, melyek szabadon kifolyhatnak.

● Sütési táblázat

Élelmiszer	Ajánlott mennyiség (g)	Sütési idő (perc)	Hőm. (°C)	Rázás szükséges	Előkészületek
Burgonyafélék, sült krumpli					
Mélyhűtött sült burgonya (vékony)	500-1400	20-30	180	I	
Mélyhűtött sült burgonya (vastag)	500-1400	20-30	180	I	
Házi sült burgonya (8 x 8 mm) ¹	500-1400	20-30	180	I	
Házi burgonyahasábok ¹	300-800	18-22	180	I	
Házi burgonyakockák ¹	300-750	12-18	180	I	
Röszti	500	20	180	I	
Csőben sült burgonya	500	30-40	160	I	
Húsok, szárnyasok					
Marhaszelet ³	100-500	7-15	180	I	
Bárányszelet ³	100-500	10-14	180	N	
Hamburger ³	100-500	7-14	180	N	
Kolbász ³	100-500	8-10	180	N	
Csirkecomb ³	300-1000	25	200	I	
Csirkeemell ³	100-500	10-15	180	N	
Hal és a tenger gyümölcsei					
Garnéla ³	100-600	20	160	I	
Lazacfilé ^{1, 3}	100-500	16-21	160	N	
Kapellán ^{1, 3}	300	15	160	I	
Tőkehalfilé ^{1, 3}	100-500	20-25	160	N	
¹ = adjon hozzá +1/2 teáskanál olajat ² = használjon sütőformát ³ = pácolja fűszerekkel (ízlés szerint)					

Élelmiszer	Ajánlott mennyiség (g)	Sütési idő (perc)	Hőm. (°C)	Rázás szükséges	Előkészületek
Zöldség					
Okra	100-200	8	160	N	Vágja le a fejét, majd vágja félbe.
Spárga	100-500	6-10	180	N	Vágja félbe.
Kukorica	200-600	6-9	200	I	Húzza le a héját és vegye le a kukoricahajat.
Paprika	200-400	8	200	I	Vegye le a fejét, és vegye ki a magokat. Vágja fel 2-4 darabra.
Rágcsálnivalók					
Samosa	100-400	12-15	200	I	
Fagyasztott csibefalatok	100-700	6-10	200	I	
Fagyasztott halrudacskák	100-400	6-10	200	N	
Fagyasztott, panírozott sajt	100-400	8-12	180	N	
Töltött zöldségek	100-400	10	180	N	
Sütés					
Sütemény	6 x 50 - 9 x 50	15	160	N	
Szendvics	2 darab	4-6	180	N	
Pirított kenyérkockák	400	6-10	180	N	
¹ = adjon hozzá +1/2 teáskanál olajat ² = használjon sütőformát ³ = pácolja fűszerekkel (ízlés szerint)					

- Az ételleket rendszeresen ellenőrizze, hogy azok megsültek-e, illetve hogy a kívánt színre sültek-e. A szükséges sütési idő a receptekben megadottnál rövidebb és hosszabb is lehet.
- A túl hosszú sütési idő elkerülhető, ha az élelmiszerek nem túl vastagok.
- A sütőforma vagy sütőedény magassága nem haladhatja meg a **MAX** betöltési határt **3** a sütőkósr **4** belsejében.

● Receptajánlatok

● Panírozott csirkehúsfilé

Hozzávalók

- 1 tojás
- 3 evőkanál növényi olaj
- 50 g szárított zsemlemorzsza
- 300 g panírozott csirkehúsfilé
- Só, bors (ízlés szerint)

Elkészítés

- Fűszerezze meg a csirkehúsfiléket sóval és borssal. Tegye félre 20 percre.
- Melegítse elő a terméket 200 °C-ra.
- Keverje össze a tojást egy tálban.
- A növényi olajat és a szárított zsemlemorzsát egy másik tálban keverje össze, amíg a hozzávalók ropogóssá nem válnak.
- Forgassa meg a csirkehúsfiléket az összekevert tojásban. Ezután a forgassa meg a csirkehúsfiléket a morzsás keverékben úgy, hogy a húsokat a morzsás keverék teljesen fedje.
- Helyezze be a csirkehúsfiléket a sütőkosárba **4**. Süsse 20 percen keresztül.

● Ropogós sajtos hot dog

Hozzávalók

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

Elkészítés

- Melegítse elő a terméket 180 °C-ra.
- Tegye bele a virsliket a sütőkosárba **4**. Süsse 8 percig 180 °C-on. Vegye ki a virsliket a sütőkosárból.
- A megsült virsliket helyezze bele a hot dog kiflikbe.
- Tegyen a virslik és a hot dog kiflik tetejére reszelt cheddar sajtot.
- Helyezze vissza a hot dogokat a sütőkosárba **4**. Süsse 1–2 percig, míg a sajt meg nem olvad.

- Miután a sütés kész, tegye rá a hot dogokat egy tányérra.
- Ízlés szerint találhatja ketchuppal és mustárral.

● Hagymás sajtos pite gombával

Hozzávalók

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

Elkészítés

- A hagymát pucolja meg, majd vágja fel 5 mm vékony szeletekre. A gombát tisztítsa meg, majd vágja fel 5 mm vékony szeletekre.
- Egy serpenyőben közepes lángon párolja puhára a hagymát a gombával. Vegye le a tűzről, majd tegye ki egy száraz konyharuhára és várja meg, míg lehül.
- Melegítse elő a terméket 180 °C-ra.
- Egy keverőtálban verje fel a 3 tojást. Keverje simára alaposan és határozottan. Adjon hozzá egy csipet sót.
- Fogjon egy hőálló piteformát, és fújja be az oldalait és az alját vékony rétegben olajspray-vel.
- Öntse bele a tojásokat a piteformába, majd adja hozzá a hagymás-gombás keveréket, végül pedig a sajtot.
- Helyezze be a piteformát a sütőkosárba **4**. Az ételt süsse a készülékben 20 percen keresztül.
- **Tipp:** 5–8 perccel a sütés befejezése előtt: Ízlés szerint adjon hozzá még több sajtot és quichet.
- A pite akkor van készen, ha bele lehet szúrni egy kést a közepébe, és az a kihűzés után is tiszta marad.
- A hozzávalók súlya: 260 g

● Csípős csirke

Hozzávalók

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

Elkészítés

- Melegítse elő a terméket 200 °C-ra.

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

● Hibaelhárítás

Hiba	Lehetséges ok	Teendő
A készülék nem működik	Nincs áramellátás	Ellenőrizze, hogy csatlakoztatta-e a készüléket.
		Ellenőrizze, hogy a konnektor kap-e áramot, csatlakoztasson hozzá egy másik készüléket.
		Csatlakoztassa a készüléket egy másik konnektorba.
Az ételek nyerség maradnak, vagy egyenetlenül sülnek meg.	Túl sok élelmiszert tett be	Vegyen ki az élelmiszerből, majd ossza el a maradékot egyenletesen.
	A sütési hőmérséklet túl alacsony. Az élelmiszereket nem keverte át sütés közben.	Növelje a sütési hőmérsékletet. Az élelmiszereket keverje át legalább egyszer a sütési idő felénél. Ajánlatos a sült élelmiszereket a sütési idő egyharmadánál és kétharmadánál 5-10 másodpercig rázogatni. Ezzel a módszerrel a sütés egyenletes lesz. Javasolt egy emlékeztető jelzés beállítása (lásd „Jelzés beállítása”). A jobb sütési eredményekért: Rázogassa/fordítsa meg az ételeket a sütés során többször, a rázási figyelmeztetésnek megfelelően (például: Rázogassa meg a sült burgonyát a sütés közben 3-4 alkalommal).
Az étel nem ropogós.	Egyes ételeket hagyományos fritőzben kell elkészíteni.	Kenje be az ételeket sütés előtt némi olajjal.

Hiba	Lehetséges ok	Teendő
A friss sült burgonya nem sült meg vagy nem ropogós.	Nem megfelelő burgonyafajtát használt	Használjon másfajta burgonyát.
	A burgonyahasábokat a darabolás után nem mosta át.	A burgonyát a darabolást követően át kell mosni, hogy megszabaduljon a keményítőtől.
	A burgonyahasábokat az átmosás után nem szárította meg.	A mosás után törölje szárazra a burgonyát (pl. konyhai törölővel).
	A burgonyahasábokat nem olajozta át.	Kenje be a burgonyát sütés előtt némi olajjal.
	A burgonyadarabok túl nagyok.	Vágja a burgonyát kisebb vagy vékonyabb darabokra.
A sütőtálat [5] nem lehet betenni a sütőtérbe.	A sütőtálat [5] nem középre igazította.	A sütőtálat [5] a megfelelő szögben helyezze be a termék belsejébe.
A termékből fehér füst távozik.	A sütőtálba [5] zsiradék csöppent, mely párolog.	Az ételek előkészítéséhez használjon kevesebb olajat.
		Szerezzen be zsírszegényebb élelmiszereket.
		Csökkentse a hőmérsékletet vagy a sütési időt.

● Tisztítás és ápolás

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

Alkatrész	Tisztítás
■ A termék és minden alkatrésze ■ Borítás	⚠ FIGYELMEZTETÉS! A tisztítás vagy a használat során a terméket tilos vízbe vagy más folyadékokba meríteni. Ne tartsa a terméket folyó víz alá. ■ Tisztítás előtt válassza le a terméket az elektromos hálózatról. ■ A tisztításhoz ne használjon súrolószert, durva oldatokat vagy kemény keféket. ■ A terméket csak egy enyhén nedves ruhával tisztítsa. Szükség szerint némi mosogatószer is használható.
■ Sütőtér [6]	
■ Elektromos vezeték [10] csatlakozóval	

Alkatrész	Tisztítás
■ Sütőkosár 4	■ A sütőtálat és a sütőkosarat más edényekhez hasonlóan kézzel elmosogathatja: Ezt a két elemet mosogassa el alaposan forró vízzel és mosogatószerrel. Tartsa meg óvatosan a termék borításának felső részét. A sütőtál és a kosár kihúzásához a másik kezével húzza meg a fogót 7. ■ Amennyiben a sütőkosárba vagy a sütőtál aljára a szennyeződések letapadnak, tölts fel a sütőtálat forró vízzel és némi mosogatószerrel. Tegye bele a sütőkosarat a sütőtálba, majd hagyja azokat körülbelül 10 percig ázni. ■ A sütőkosár és a sütőtál mosogatógépben moshatók.
■ Sütőtál 5	

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

● Ápolás

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

● Tárolás

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

● Mentésítés

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



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

Termék:



A kiszolgált termék megsemmisítési lehetőségeiről lakóhelye illetékes önkormányzatánál tájékozódhat.



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

● Garancia

A terméket szigorú minőségi előírások betartásával gyártottuk, és szállítás előtt alaposan ellenőrzésnek vetettük alá. Anyaghibák és gyártási hibák esetén Önt a termék eladójával szemben törvényes jogok illetik meg. Az Ön törvényes jogait az alábbiakban ismertetett garanciánk semmilyen módon nem korlátozza.

A termékre a vásárlás dátumától számítva 3 év garancia vonatkozik. A garanciaidő a vásárlás dátumával kezdődik. Őrizze meg az eredeti vásárlási nyugtát egy biztonságos helyen, mert ez a dokumentum szükséges a vásárlás tényének igazolására.

A vásárláskor már meglévő sérüléseket vagy hibákat a termék kicsomagolása után azonnal jelteni kell.

Ha a terméken a vásárlástól számított 3 éven belül anyaghibát vagy gyártási hibát talál, akkor azt saját döntésünk szerint ingyenesen megjavítjuk vagy kicseréljük. A garanciaidő a jótállási igény érvényesítésével nem hosszabbodik meg. Ez a kicserélt és megjavított alkatrészekre is érvényes.

A garancia megszűnik, ha a terméket megrongálták, nem szakszerűen kezelték vagy tartották karban.

A garancia az agyaghibákra és a gyártási hibákra vonatkozik. Ez a garancia nem terjed ki a termék azon alkatrészeire, amelyek normál elhasználódásnak vannak kitéve, és ezért kopóalkatrészeknek számítanak (pl. elemek, akkumulátorok, tömlők, tintapatronok), valamint nem terjed ki a törékeny alkatrészek, pl. kapcsolók vagy üvegből készült alkatrészek sérüléseire.

● Garanciális ügyek lebonyolítása

Az igénye gyors feldolgozásának biztosítása érdekében vegye figyelembe az alábbiakat:

Készítse elő az eredeti vásárlási nyugtát a cikkszámmal együtt (IAN 425079_2301) a vásárlás igazolása érdekében.

A cikkszámot megtalálja az adattáblán, a terméken gravírozott formában, a használati útmutató címlapján (lent balra), illetve egy matricán a termék hátoldalán vagy alján.

Funkcionális hibák vagy egyéb hiányosságok esetén először vegye fel a kapcsolatot az alább megadott szervizzel telefonon vagy e-mailben.

Miután a terméket hibásnak találtuk, ingyenesen visszaküldheti a megadott szervízcímre. Mindenképp csatolja az eredeti vásárlási nyugtát (pénztári bizonylatot) és egy rövid, írásos leírást, amely ismerteti a hiba részleteit és a fellépésének idejét.

● Szerviz

 **Szerviz Magyarország**

Tel.: 0680021536

E-mail: owim@lidl.hu



Použitá výstražná upozornění a symboly	Strana	43
Úvod	Strana	43
Použití ke stanovenému účelu	Strana	44
Rozsah dodávky	Strana	44
Popis dílů	Strana	44
Technické údaje	Strana	44
Bezpečnostní pokyny	Strana	44
Před prvním použitím	Strana	48
Obsluha	Strana	48
Příprava	Strana	49
Výběr programu	Strana	49
Spusťte proces přípravy	Strana	51
Přerušení procesu přípravy	Strana	51
Ukončení procesu přípravy	Strana	51
Udržování v teplém stavu	Strana	52
Časovač zpoždění	Strana	52
Oddělení koše od pánve	Strana	52
Odebírání připravovaných potravin	Strana	53
Varná tabulka	Strana	53
Návrhy receptů	Strana	55
Obalované kuřecí filety	Strana	55
Křupavý párek v rohlíku se sýrem	Strana	55
Slaný koláč se sýrem, cibulí a houbami	Strana	55
Ostře kořeněné kuře	Strana	56
Odstraňování poruch	Strana	56
Čištění a péče	Strana	57
Péče	Strana	58
Skladování	Strana	58
Zlikvidování	Strana	58
Záruka	Strana	58
Postup v případě uplatňování záruky	Strana	58
Servis	Strana	59

Použitá výstražná upozornění a symboly

V tomto návodu na obsluhu, krátkém návodu a na obalu jsou používána následující výstražná upozornění:

	NEBEZPEČÍ! Tento symbol se signální slovem „Nebezpečí“ označuje ohrožení s vysokým stupněm rizika, které má, pokud se mu nezabrání, za následek těžké zranění nebo smrt.		Varování! Nebezpečí popálenin: Tento symbol upozorňuje horký povrch.
	VAROVÁNÍ! Tento symbol se signální slovem „Varování“ označuje ohrožení se středním stupněm rizika, které může mít, pokud se mu nezabrání, za následek těžké zranění nebo smrt.		Bezpečné pro potraviny Tento výrobek nemá žádný negativní vliv na chuť a vůni.
	UPOZORNĚNÍ: Tento symbol se signálním slovem „Upozornění“ poskytuje další užitečné informace.		Střídavý proud/napětí
	Nikdy nenechte děti hrát si bez dozoru s balicími materiály nebo s výrobkem.		Koš 4 a pánev 5 jsou vhodné do myčky nádobí.
	Bezpečnostní pokyny Pokyny pro činnost		Značka CE potvrzuje shodu se směrnicemi EU, které se na výrobek vztahují.

DIGITÁLNÍ HORKOVZDUŠNÁ FRITÉZA XL

● Úvod

Blahopřejeme vám k zakoupení vaší nové DIGITÁLNÍ HORKOVZDUŠNÉ FRITÉZY XL, dále nazývané jen „výrobek“.

Rozhodli jste se pro kvalitní produkt. Návod na obsluhu je nedílnou součástí tohoto výrobku. Obsahuje důležité pokyny pro bezpečnost, obsluhu a likvidaci. Před obsluhou výrobku se seznámte s výrobkem a se všemi pokyny k obsluhu a bezpečnostními pokyny. Za tímto účelem si pečlivě přečtěte následující pokyny týkající se obsluhy a bezpečnostní pokyny.

Používejte výrobek jen popsáním způsobem a na uvedených místech. Uchovávejte tento návod na bezpečném místě. Při předání výrobku třetí osobě předejte i všechny podklady.

● Použití ke stanovenému účelu

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

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

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

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

Výrobce nepřebírá žádnou odpovědnost za škody způsobené neodborným použitím.

● Rozsah dodávky

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

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

- Digitální horkovzdušná fritéza XL
- Krátký návod

● Popis dílů

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

- 1 Displej (s obslužným panelem)
- 2 Odblokování koše (s ochranným krytem)
- 3 Hranice naplnění **MAX** (na vnitřní straně)
- 4 Koš
- 5 Pánev
- 6 Varný prostor
- 7 Rukojeť
- 8 Větrací otvory
- 9 Návin kabelu
- 10 Přípojné vedení se síťovou zástrčkou

Displej (s obslužným panelem)

- 11 Indikace výběru z nabídky
- 12 Indikace zapnutí udržování v teplém stavu
- 13 Indikace zapnutí časovače zpoždění
- 14 Zobrazení hodnoty (Teplota a čas)
- 15 Indikace teplotní jednotky
- 16 Indikace minutové jednotky
- 17 Indikace výběru z nabídky
- 18 Tlačítko (Prodloužení doby vaření)
- 19 Tlačítko (Zkrácení doby vaření)
- 20 Tlačítko (Alarm)
- 21 Tlačítko (Časovač zpoždění)
- 22 Tlačítko (Pohotovostní režim)
- 23 Indikace zapnutí ventilátoru
- 24 Tlačítko (Start/Pauza)
- 25 Tlačítko (Udržování v teplém stavu)
- 26 Tlačítko (Výběr z nabídky)
- 27 Tlačítko (Snížení teploty)
- 28 Tlačítko (Zvýšení teploty)

● Technické údaje

Vstupní napětí	220–240 V~, 50–60 Hz
Ochranná třída	I
Výkon	2150 W
Teplota vaření	60 až 200 °C
Doba přípravy	1 až 60 minuty



Bezpečnostní pokyny

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

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

Děti a osoby se zdravotním omezením



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

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

- Tento přístroj mohou používat děti starší 8 let i osoby se sníženými fyzickými, smyslovými či mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny ohledně bezpečného používání přístroje a chápou z toho vyplývající rizika.

- Čištění a užitelská údržba nesmí být prováděny dětmi, ledaže by byly staré 8 let nebo starší a byly pod dozorem.
- Chraňte výrobek a jeho přípojné vedení před dětmi mladšími než 8 let.
- Děti si nesmí s výrobkem hrát.

Elektrická bezpečnost

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

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

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

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

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

- Přípojně vedení nenavíjejte kolem výrobku. Připojte výrobek na jednu vždy snadno přístupnou zásuvku, abyste mohli výrobek v případě nouze okamžitě odpojit od sítě.
- Výrobek není vhodný k provozu s pomocí externího časovače nebo samostatného dálkového ovládání.
- Nepoužívejte výrobek s mokřýma rukama. Nedotýkejte se výrobku mokřýma rukama.

Riziko požáru/popálení a teplo

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

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

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

⚠ OPATRNĚ! Riziko požáru!

Aby se zabránilo přehřátí, nesmí být výrobek při provozu zakryt.

⚠ OPATRNĚ! Riziko popálení!

Výrobek nepoužívejte s vařícími se kapalinami nebo horkým tukem.

⚠ OPATRNĚ! Riziko popálení!

Během provozu uniká horká pára z větracích otvorů. Udržujte ruce a obličej v bezpečné vzdálenosti od vodní páry z větracích otvorů.

⚠ OPATRNĚ! Tento výrobek není hračka pro děti!

Děti si nejsou vědomy nebezpečí v zacházení s elektrickými spotřebiči.

⚠ OPATRNĚ! Riziko popálení!

Dávejte pozor na to, že při otevření může uniknout horká pára.

- Pokud se objeví kouř nebo neobvyklý hluk, oddělte výrobek okamžitě od zásuvky. Nechte výrobek před dalším použitím zkontrolovat specialistou.
- V případě požáru, než zavedete vhodná opatření pro boj s požárem, nejprve odpojte kabel ze zásuvky nebo odpojte výrobek od napájení.

- Ventilační otvory výrobku nezakrývejte. Dbejte na dostatečné větrání. Výrobek nedávejte do skříně.
- Neodkládejte na výrobek žádné předměty.
- Ponechte nejméně 10 cm místa ve všech směrech okolo výrobku s cílem zajistit dostatečné větrání.

Instalační pokyny

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

Provoz

⚠ Pokud plníte pánev přímo olejem, existuje nebezpečí požáru.

- Nikdy se nedotýkejte vnitřních částí výrobku, dokud je ještě v provozu.
- Nechte všechny ingredience v košíčku, aby se zabránilo kontaktu s topnými tělesy.
- Nenechávejte tento výrobek bez dozoru, dokud je v užívání.

- Výrobek nepřeplyňte. Naplňte výrobek pouze do hranice naplnění **MAX** [3]. Je důležité, aby se ani potraviny, hliníková fólie ani vložená nádobka nedostaly do přímého kontaktu s ohřívacím prvkem.
- Do koše [4] nedávejte více než 1,5 kg potravin a kuchyňského nádobí (např. hliníková fólie nebo vložená nádobka). To by mohlo výrobek poškodit.

Čištění a skladování

- Výrobek nesmí být vystaven kapající nebo stříkající vodě.

- Oddělte výrobek od sítě po dobu jeho nepoužívání a před jeho čištěním.
- Pokyny k čištění výrobku, naleznete v části „Čištění a péče“.

● Před prvním použitím

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- ① **UPOZORNĚNÍ:** Jakékoli zbytky z výroby vedou k tvorbě zápachu při prvním spuštění. To je normální a neznamená to chybnou funkci výrobku.
- Provozujte výrobek s prázdnou pánví [5] po dobu přibližně 10 až 15 minut při teplotě 200 °C, aby se zbytky z výroby odstranily. Zajistěte dostatečné větrání.
- Čistěte výrobek (viz oddíl „Čištění a péče“).

● Obsluha

Indikace	Stav	Stiskněte (Ano/Ne)	Funkce
Tlačítko [18] [19] [22] [27] [28]	Zapnuto (svítí)	Ano	Pro aktivaci funkce jednou stlače. Zazní 1 zvukový signál.
Tlačítko [24] [26]	Zapnuto (svítí) a bliká	Ano	Během zastaveného programu jedním stisknutím funkci upravte nebo pokračujte v programu.
Tlačítko nastavování funkcí [20] [21] [25]	Tlumené	Ano	Pro aktivaci funkce jednou stlače. Zazní 1 zvukový signál.
	Bliká	Ano	Příslušná funkce je aktivována a zpracovává se. Pro přerušení funkce podržte tlačítko stlačené po dobu 3 sekund. Zazní 1 zvukový signál.
	Zapnuto (svítí)	Ano	Aktivuje se odpovídající funkce. Stlače jednou pro úpravu funkce. Pro přerušení funkce podržte tlačítko stlačené po dobu 3 sekund. Zazní 1 zvukový signál.
Indikace výběru z nabídky [11] [17]	Zapnuto (svítí)	Ne	Odpovídající funkce je v provozu.
	Tlumené	Ne	Na výběr jsou odpovídající funkce.

Indikace	Stav	Stiskněte (Ano/Ne)	Funkce
☺ 23	Zapnuto (svítí)	Ne	Ohřívací prvek a ventilátor jsou v provozu.
	Bliká	Ne	V provozu je pouze ventilátor.
☹ 12 / ⌚ 13	Zapnuto (svítí)	Ne	Odpovídající funkce je v provozu.

❗ UPOZORNĚNÍ:

- Za následujících okolností přepne výrobek do pohotovostního režimu:
 - ☺ 22 je stisknuto.
 - V režimu výběru programu nebylo po dobu 60 sekund stisknuto žádné tlačítko.
- Můžete pánev 5 kdykoli odebrat, i během procesu vaření.
 - Když je pánev 5 odejmuta, ohřívací prvek a ventilátor se vypnou.
 - Pokud je pánev 5 znovu vložena do 3 minut po vyjmutí pánve, výrobek se přepne do předchozího provozního režimu.
 - Pokud je pánev 5 znovu vložena do 3 minut po vyjmutí pánve, výrobek se přepne do pohotovostního režimu.
- Větší množství připravovaných potravin obecně vyžadují o něco delší čas vaření, menší množství potom mírně kratší dobu.
- Přečtěte si kapitolu „Varná tabulka“, která jídla by měla být během vaření protřepána. Doporučujeme, abyste jídlo protřásali po asi jedné třetině doby přípravy a po dvou třetinách doby přípravy po dobu 5 až 10 sekund. Tímto způsobem dosáhnete rovnoměrné výsledky přípravy.
Pro dosažení lepších výsledků vaření: Během vaření několikrát protřepejte/otočte jídlo podle alarmu třepání (příklad: Během vaření hranolky 3–4x protřepejte).
Pokud je pro vás obtížné třást, použijte pomůcku (např. lžíci).
Tip: Doporučujeme, abyste si nastavili pro připomenutí alarm (viz „Nastavení alarmu“).
- Abyste vyjmuli pánev 5 a koš 4 z varného prostoru 6, odtáhněte jednou rukou opatrně horní kryt výrobku. Zatáhněte druhou rukou za rukojeť 7, abyste vytáhli pánev a koš.

- Dávejte koš 4 vždy vodorovně a bez tlaku do pánve 5. Zámek musí být slyšitelně a hmatatelně zapadnout do správné polohy (obr. B).
- Do koše 4 nedávejte více než 1,5 kg potravin a kuchyňského nádobí (např. pečící plech). To by mohlo výrobek poškodit.

⚠ VÝSTRAHA! Riziko poškození výrobku!

- Nikdy nestlačte odblokování koše 2, pokud držíte koš 4 a pánev 5 ve vzduchu. Pánev by se uvolnila a nekontrolovaně spadla (obr. C).
- Abyste mohli ovládat odblokování koše 2, posuňte nejdříve jeho ochranný kryt dopředu. Teprve potom stlačte odblokování koše (Obr. D).

● Příprava

- Připojte výrobek do vhodné zásuvky. ☺ 22 svítí a na zobrazení hodnoty 14 se objeví „---“. Zazní 1 zvukový signál.
- Naplňte koš 4 připravovanými potravinami. Nepřekračujte hranici naplnění **MAX** 3 (na vnitřní straně koše).
- Položte pánev 5 s naplněným košem 4 do varného prostoru 6.

⚠ VÝSTRAHA! Riziko poškození výrobku!

- Nedávejte do pánve 5 žádné kapaliny (např. olej nebo vodu). To by mohlo nepříznivě ovlivnit činnost výrobku.

● Výběr programu

- Přepněte do režimu výběru programu:
 - Stiskněte ☺ 22.
 - Všechny indikace svítí, kromě ☹ 12, ⌚ 13 a ☺ 23.

- 20, 21 a 25 zůstanou ztlumeny, dokud nebudou funkce aktivovány.

- Na začátku je teplota nastavena na 180 °C a doba vaření na 15 minut.
Lze přizpůsobit teplotu (v intervalech 5 °C) a dobu vaření (v intervalech po 1 minutě):

Tlačítko	Funkce (teplota)
28	Zvýšte teplotu (max. 200 °C)
27	Snižte teplotu (min. 60 °C)

Tlačítko	Funkce (čas)
18	Prodloužit čas (max. 60 minut)
19	Zkrátit čas (min. 1 minuta)

Výběr programu

V závislosti na připravovaných potravinách je možné vybrat vhodný program.

- Pro volbu mezi programy stlačte 26.
- Volby programů 11 17 se rozsvítí.
- Nevybrané programy zůstanou ztlumeny.

Připravované potraviny	°C	min	Opt. Množství	Intervaly*
Předběžné nastavení	180	15	-	-
Ryby	160	25	500 g	každých 10 minut
Koláče	160	15	6 x 50 g	-
Zelenina	180	10	400 g	každé 3 minuty
Slanina	200	8	200 g	každé 4 minuty
Kuřecí stehno	200	25	500 g	každých 7 minut
Hranolky	180	20	500 g	každých 5 minut
Kuře	200	35	1000 g	každých 10 minut
Steak	180	15	500 g	každých 7 minut

Připravované potraviny	°C	min	Opt. Množství	Intervaly*
Krevety	160	20	600 g	každých 5 minut
Chléb	180	10	200 g	každých 5 minut

* Intervaly: Zatřeste, otočte a obraťte

UPOZORNĚNÍ:

- Pro lepší výsledky vaření, doporučujeme výrobek předehřívát po dobu 3 minut.
- Přečtěte si kapitulu „Varná tabulka“, která jídla by měla být během vaření protřepána. Varná tabulka také obsahuje informace o doporučeném minimálním/maximálním množství pro různé potraviny.
- Připomenutí třepání je v programu přednastaveno. Alarm můžete vypnout stisknutím tlačítka 20 po dobu 3 sekund. Pak dle potřeby alarm nastavte zpět.

Nastavení alarmu

Můžete si nastavit alarm, aby vám připomenul v určitých intervalech, abyste jídlo důkladně promíchali.

- Příprava: Proveďte nastavení (viz „Výběr programu“).
- Zapnutí alarmu: Stiskněte 20.
- 20 bliká. Alarm je předem nastaven na každých 5 minut.
- Volitelné intervaly: 1 až 60 minut (v intervalech po 1 minutě).

Tlačítko	Funkce (čas)
18	Prodloužit čas (max. 60 minut)
19	Zkrátit čas (min. 1 minuta)

- Po nastavení času alarmu není třeba stisknout žádné tlačítko, aby se alarm znovu aktivoval.
- Po nastavení alarmu: Chcete-li upravit teplotu/čas vaření nebo vybrat jinou nabídku, stiskněte tlačítko 26 nebo počkejte 10 sekund, aby se pokračovalo v nastaveních hlavního programu.

- Chcete-li aktivovat/upravit funkci udržování teploty nebo časovač zpoždění, stiskněte  **25** nebo  **21**.
- Po zahájení procesu vaření začíná také funkce alarmu.  **20** svítí dále.
- Přerušit alarm: Stlačte  **24** pro přerušení procesu vaření. Podržte potom  **20** stlačené po dobu 3 sekund.

UPOZORNĚNÍ:

- Když zazní alarm, varný proces se NEPŘERUŠÍ. Alarm se spustí znovu a zazní po uplynutí příštího intervalu alarmu.
 - Provoz se přeruší teprve tehdy, když odeberete pánev **5** z varného prostoru **6**.
 - Když pánev **5** zase vložíte, proces vaření automaticky pokračuje.
- V případě, že by celková hmotnost koše **4**, pánve **5** a připravovaných potravin byla příliš velká pro promíchání: Postavte pánev na tepelně odolný povrch a vyjměte koš (obr. E).

Spustíte proces přípravy

- Když jste provedli žádaná nastavení, stlačte  **24**. Spustí se proces přípravy.

UPOZORNĚNÍ:

- Během vaření jsou aktivní následující indikace:
 -  **23** svítí
 - Vybraná indikace výběru z nabídky **11** **17** se rozsvítí. Zbývající nevybraná nabídka zmizí.
- Chcete-li zahodit všechna nastavení a přerušit provoz, podržte  **26** stlačené po dobu 3 sekund. Výrobek přejde do režimu výběru programu.
- Během vaření se na displeji **1** střídavě se zobrazují nastavená teplota a zbývající doba vaření. Teplotu **18** **19** a časovač **27** **28** lze nastavit kdykoli během vaření.
- Po ukončení procesu přípravy, běží ventilátor pro chlazení výrobku ještě 1 minutu. Na zobrazení hodnoty **14** se odpočítává zbývající čas (v sekundách).  **22** a  **23** během procesu ochlazování blikají.

- Chcete-li během procesu chlazení přepnout do pohotovostního režimu, podržte  **22** stlačené po dobu 3 sekund.
- Když je proces ochlazení ukončen, výrobek se přepne do pohotovostního provozu. Zazní 5x dvojitý zvukový signál.
- Pánev **5** můžete kdykoliv odebrat a nemusíte čekat, až se ventilátor vypne. Všechny indikace se vymažou a na zobrazení hodnoty **14** se objeví „---“.

Přerušení procesu přípravy

Proces vaření můžete přerušit, abyste např. následně změnili nastavení.

- Přerušení procesu přípravy (režim pauzy): Stiskněte  **24**.
- Když je proces přípravy přerušen:  **23**,  **24**,  **26** a vybraná indikace výběru z nabídky **11** **17** blikají.
- Pokračování v procesu přípravy: Stiskněte  **24** ještě jednou.

UPOZORNĚNÍ:

- Ohřívací prvek a časovač se vypnou, když je proces přípravy přerušen. Ventilátor běží dále, aby prodloužil životnost výrobku.
- Když je proces přípravy přerušen: Když je pánev **5** odebrána z varného prostoru **6**, ventilátor se rovněž vypne.
- Když je proces přípravy přerušen:
 - Následující nastavení lze provést:
 - Upravte teplotu/čas vaření
 - Aktivujte/upravte intervaly alarmů
 - Aktivujte/upravte funkci udržování teploty
 - Následující nastavení nelze provést:
 - Výběr z nabídky
 - Časovač zpoždění (již vypršel/ukončen)

Ukončení procesu přípravy

- V průběhu procesu vaření podržte  **22** po 3 sekundách stlačené.
- Po ukončení přípravy, běží ventilátor pro chlazení výrobku ještě 1 minutu.

- Alternativně podržte **26** 3 sekundy stlačené pro vymazání všech nastavení a přerušení provozu. Výrobek přejde do režimu výběru programu. V tomto případě výrobek vynechá chladicí funkci.

● Udržování v teplém stavu

- Po přerušení vaření stisknutím **24** stiskněte **25**, aby se na konci vaření automaticky spustila funkce udržování teploty. **25** bliká, když nastavujete funkci udržování teploty a rozsvítí se při aktivaci funkce udržování teploty.
- Na začátku je teplota nastavena na 80 °C a doba vaření na 30 minut.
Lze přizpůsobit pouze dobu trvání:

Tlačítko	Funkce (čas)
18	Prodloužit čas (max. 60 minut)
19	Zkrátit čas (min. 1 minuta)

- Po nastavení doby zahřívání není nutné stisknout žádné tlačítko, abyste znovu aktivovali funkci udržování teploty.
- Po nastavení funkce udržování teploty: Chcete-li upravit teplotu/čas vaření nebo vybrat jinou nabídku, stiskněte tlačítko **26** nebo počkejte 10 sekund, aby se pokračovalo v nastaveních hlavního programu.
- Chcete-li aktivovat/upravit funkci alarmu nebo časovač zpoždění, stiskněte **20** nebo **21**.
- Během procesu vaření **25** svítí, aby signalizovala, že byla aktivována funkce udržování teploty.
- Po ukončení procesu vaření přejde výrobek automaticky do režimu udržování v teplém stavu.
1 dvojitý zvukový signál zazní 5x. **12** svítí.
- Přerušení aktivace režimu udržování teploty: Stlaďte **24** pro přerušení procesu vaření. Podržte potom **25** stlačené po dobu 3 sekund.
- Zrušit režim udržování teploty: Podržte **22** stlačené po dobu 3 sekund.

● Časovač zpoždění

Můžete začít proces vaření po uplynutí odpočítávání. Časovač zpoždění lze nastavit kdykoli během výběru programu stejným způsobem jako funkci alarmu a udržování teploty.

- Stlaďte **21** pro aktivaci časovače zpoždění. Odpočítávání je předem nastaveno na 5 minut.
- Po nastavení časovače zpoždění: Chcete-li upravit teplotu/čas vaření nebo vybrat jinou nabídku, stiskněte **26** nebo počkejte 10 sekund, aby se pokračovalo v nastaveních hlavního programu.
- Chcete-li aktivovat/upravit funkci alarmu nebo funkci udržování teploty, stiskněte **20** nebo **25**.

Tlačítko	Funkce (čas)
18	Prodloužit čas (max. 60 minut)
19	Zkrátit čas (min. 1 minuta)

- Stiskněte **24**, **27** a **28** zhasnou. Doba funkce lze nastavit stisknutím **18** a **19**. Během odpočítávání se **13** rozsvítí. Zbývající čas se ukáže na zobrazení hodnoty **14**.
- Po uplynutí odpočítávání se spustí proces vaření. **21** a **13** zhasnou. **23** svítí. Zazní 1 zvukový signál.

● Oddělení koše od pánve

Koš **4** a pánev **5** mohou být od sebe vzájemně odděleny. To může být užitečné pro lepší míchání připravovaných potravin nebo pro čištění dílů.

- Vyjměte pánev **5** s košíkem **4** z varného prostoru **6**.
- Položte pánev **5** na vhodný povrchu (plochý, stabilní, tepelně odolný).
- Posuňte kryt odblokování koše **2** dopředu.
- Stiskněte tlačítko odblokování koše **2**.
- Zvedněte koš **4** za rukojeť **7** z pánve **5**.
- Pokud jste vložili koš **4** do pánve **5**, musí koš citelně a slyšitelně zacvaknout.

● Odebírání připravovaných potravin

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

- Pokud chcete připravované potraviny z koše **4** vysypat, oddělte jej předem od pánve **5**. V pánvi se mohou nahromadit horké kapaliny, které mohou nekontrolovatelně unikat.

● Varná tabulka

Potraviny	Doporučené množství (g)	Doba vaření (min)	Tepl. (°C)	Nutné protřepání	Příprava
Brambory a hranolky					
Mražené hranolky (tenké)	500-1400	20-30	180	A	
Mražené hranolky (tlusté)	500-1400	20-30	180	A	
Domácí hranolky (8 x 8 mm) ¹	500-1400	20-30	180	A	
Domácí americké brambory ¹	300-800	18-22	180	A	
Domácí bramborové kostky ¹	300-750	12-18	180	A	
Bramborové růsti	500	20	180	A	
Zapékané brambory	500	30-40	160	A	
Maso a drůbež					
Steak ³	100-500	7-15	180	A	
Jehněčí kotlet ³	100-500	10-14	180	N	
Hamburger ³	100-500	7-14	180	N	
Salám ³	100-500	8-10	180	N	
Drůbeží stehno ³	300-1000	25	200	A	
Kuřecí prsíčka ³	100-500	10-15	180	N	
¹ = přidejte +1/2 čajové lžičky oleje ² = použijte formu na pečení ³ = marinujte kořením (v závislosti na chuti)					

Potraviny	Doporučené množství (g)	Doba vaření (min)	Tepl. (°C)	Nutné protřepání	Příprava
Ryby a plody moře					
Krevety ³	100-600	20	160	A	
Filetu z lososa ^{1,3}	100-500	16-21	160	N	
Huňáček severní ^{1,3}	300	15	160	A	
Filet z tresky ^{1,3}	100-500	20-25	160	N	
Zelenina					
Okra ¹	100-200	8	160	N	Uřízněte hlavu a rozpulte.
Chřest ¹	100-500	6-10	180	N	Rozpulte.
Kukuřice ¹	200-600	6-9	200	A	Vyloupejte a odstraňte kukuřičné vlasy.
Paprika ¹	200-400	8	200	A	Odstraňte hlavu a jádra. Nakrájejte na 2-4 kusy.
Občerstvení					
Samosa	100-400	12-15	200	A	
Zmrazené kuřecí nugety	100-700	6-10	200	A	
Mražené rybí prsty	100-400	6-10	200	N	
Zmrazené, obalované sýrové snacky	100-400	8-12	180	N	
Plněná zelenina	100-400	10	180	N	
Pečení					
Koláče ²	6 x 50 - 9 x 50	15	160	N	
Sendvič	2 kus	4-6	180	N	
Krutony	400	6-10	180	N	
¹ = přidejte + 1/2 čajové lžičky oleje ² = použijte formu na pečení ³ = marinujte kořením (v závislosti na chuti)					

- Kontrolujte pravidelně ingredience, až jsou úplně uvařené nebo dosáhly požadované úrovně zhnědnutí. Pořebná doba vaření může být kratší nebo delší, než je uvedeno v receptech.
- Aby se zabránilo delší době vaření, neměly by být ingredience příliš tlusté.
- Výška formy na pečení nebo mísy na pečení do trouby nesmí překročit hranici naplnění **MAX** [3] v koši [4].

● **Návrhy receptů**

● **Obalované kuřecí filety**

Přísady

- 1 vejce
- 3 polévkové lžíce rostlinného oleje
- 50 g suché strouhanky
- 300 g kuřecích filetů
- Pepř a sůl (podle chuti)

Úprava

- Ochutíte kuřecí filety solí a pepřem. Odstavte stranou na 20 minut.
- Výrobek předehřejte na 200 °C.
- Vejce rozšlehejte v malé misce.
- Rostlinný olej a suchou strouhanku míchejte v oddělené misce, dokud nebudou ingredience křupavé.
- Kuřecí filety ponořte do našlehaného vejce. Poté ponořte kuřecí filety do strouhankové směsi, až jsou kuřecí filé zcela pokryty strouhankou.
- Kuřecí filety položte do koše [4]. Pečte 20 minut.

● **Křupavý párek v rohlíku se sýrem**

Přísady

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

Úprava

- Výrobek předehřejte na 180 °C.
- Párky položte do koše [4]. Připravujte 8 minut při 180 °C. Vymějte párky z koše.
- Vložte vařené párky do rohlíku.
- Dejte strouhaný sýr čedar na párky a rohlík.
- Vložte párek v rohlíku zpět do koše [4]. Vařte 1 až 2 minuty, dokud se sýr neroztaví.
- Po dokončení přípravy položte párek v rohlíku na talíř.
- Podle přání podávejte s kečupem a hořčicí.

● **Slaný koláč se sýrem, cibulí a houbami**

Přísady

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

Úprava

- Oloupeme červenou cibuli a nakrájíme na 5 mm tenké plátky. Houby očistíme; pak nařežeme na 5 mm tenké plátky.
- Na pánvi s olivovým olejem necháme cibuli a houby na středním plameni vypotit, dokud nejsou měkké. Odstraňte ze sporáku a položte na suchou utěrku k ochlazení připravovaných potravin.
- Výrobek předehřejte na 180 °C.
- Ve šlehačce misce rozbijte 3 vejce. Důkladně a energicky našlehejte. Přidejte špetku soli.
- V tepelně odolné nákypové formě na nákyp vnitřní stranu potřete tenkou vrstvou spreje na pánev.
- Přidejte do nákypové formy vejce, pak směs cibule a hub a pak sýr.
- Vložte do košíku [4] nákypovou formu. Vařte jídlo ve výrobku po dobu 20 minut.
- **Tip:** 5 až 8 minut před koncem přípravy: Podle přání přidejte do slaného koláče více sýra.
- Slaný koláč je hotový, když můžete zabodnout nůž do středu a nůž vyjde z koláče čistý.
- Hmotnost přísad: 260 g

● Ostře kořeněné kuře

Přísady

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

Úprava

- Výrobek předehejte na 200 °C.

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

● Odstraňování poruch

Závada	Možná příčina	Opatření
Žádná funkce	Bez napájení	Zkontrolujte, zda je výrobek připojen.
		Zkontrolujte, zda je zásuvka pod proudem tak, že připojíte jiné elektrické zařízení.
		Spojte výrobek s jinou zásuvkou.
Připravované potraviny jsou příliš syrové nebo nerovnoměrně uvařené.	Příliš mnoho připravovaných potravin	Snižte množství připravovaných potravin a rovnoměrně je rozmístěte.
	Teplota přípravy je příliš nízká.	Zvyšte teplotu přípravy.
	Připravované potraviny nebyly v mezidobí promíchány.	Promíchejte vařené potraviny alespoň 1x v polovině doby vaření. Doporučujeme, abyste jídlo protřásali po asi jedné třetině doby přípravy a po dvou třetinách doby přípravy po dobu 5 až 10 sekund. Tímto způsobem dosáhnete rovnoměrné výsledky přípravy. Doporučujeme, abyste si nastavili pro připomenutí alarm (viz „Nastavení alarmu“). Pro dosažení lepších výsledků vaření: Během vaření několikrát protřepejte/otočte jídlo podle alarmu třepání (příklad: Během vaření hranolky 3–4x protřepejte).

Závada	Možná příčina	Opatření
Připravované potraviny nejsou křupavé.	Některé pokrmy by se měly připravovat v obyčejné fritéze.	Před přípravou potřete jídlo trochou oleje.
Čerstvé hranolky nejsou dodělané nebo nejsou křupavé.	Nesprávný typ brambor	Použijte jiný typ brambor.
	Kousky brambor nebyly po řezání opláchnuty.	Kousky brambor po řezání důkladně opláchněte pro odstranění škrobu.
	Bramborové kousky nebyly po opláchnutí osušeny.	Po opláchnutí kousky brambor důkladně osušte (např. kuchyňským papírem).
	Bramborové kousky nejsou naolejované.	Před přípravou potřete kousky brambor trochou oleje.
Pánev [5] nelze vložit do varného prostoru.	Bramborové kousky jsou příliš velké.	Nakrájejte kousky brambor na menší nebo tenké pásy.
	Pánev [5] není zavedena středově.	Vložte pánev [5] v pravém úhlu ke krytu.
Z výrobku stoupá bílý kouř.	Do pánve [5] nakapal tuk a odpařil se.	Používejte méně oleje při přípravě pokrmů.
		Používejte nízkotučné pokrmy.
		Snižte teplotu nebo dobu vaření.

● Čištění a péče

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

Díl	Čištění
■ Výrobek a veškeré příslušenství ■ Kryt	⚠ VAROVÁNÍ! Při čištění nebo provozu nesmí být výrobek ponořen do vody nebo jiných kapalin. Výrobek nedržte pod tekoucí vodou. ■ Oddělte výrobek před čištěním od sítě. ■ Nepoužívejte pro čištění abrazivní prostředky, agresivní roztoky nebo tvrdé kartáče. ■ Čistěte výrobek lehce navlženým hadříkem. V případě potřeby použijte jemný saponát.
■ Varný prostor [6] ■ Připojné vedení se síťovou zástrčkou [10]	
■ Koš [4] ■ Pánev [5]	■ Pánev a koš můžete opláchnout jako běžné nádoby ručně: Vyčistěte obě části důkladně teplou vodou a mycím prostředkem. Udržujte jednou rukou opatrně zpět horní kryt výrobku. Druhou rukou táhněte za rukojeť [7], abyste vytáhli pánev a koš ven. ■ Pokud by nečistoty ulpívaly na koši nebo na dně hrnce, naplňte pánev horkou vodou s trochou saponátu. Postavte koš do pánve a nechte oba díly se po dobu asi 10 minut namáčet. ■ Koš a pánev jsou vhodné do myčky nádobí.

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

● Péče

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

● Skladování

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

● Zlikvidování

Obal se skládá z ekologických materiálů, které můžete zlikvidovat prostřednictvím místních 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:



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



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

● Záruka

Výrobek byl vyroben podle přísných kvalitativních směrnic a před expedicí pečlivě zkontrolován. V případě závad materiálu nebo výrobní vady máte možnost uplatnění zákonných práv vůči prodejci. Vaše zákonná práva nejsou nijak omezena naší níže uvedenou zárukou.

Záruka na tento výrobek je 3 let od data zakoupení. Záruční lhůta začíná datem zakoupení. Uchovejte originální doklad o nákupu na bezpečném místě, protože tento dokument je vyžadován jako doklad o nákupu.

Jakékoli poškození nebo závady, které již v době nákupu existují, musí být oznámeny ihned po vybalení výrobku.

Pokud je výrobek shledán vadným materiálem nebo zpracováním do 3 let od data nákupu, opravíme jej nebo vyměníme zdarma, podle našeho uvážení. Záruční doba se platným záručním nárokem neprodlužuje. To platí i pro vyměněné a opravené díly.

Tato záruka zaniká, jestliže byl výrobek poškozen, neodborně použit nebo neobdržel pravidelnou údržbu.

Záruka se vztahuje na vady materiálu a zpracování. Tato záruka se nevztahuje na části výrobku, které podléhají běžnému opotřebení, a jsou proto považovány za opotřebitelné součásti, které jsou na sobě (např. baterie, akumulátory, hadice, barevné kazety), ani na poškození na křehkých částech, jako jsou např. spínače nebo díly ze skla.

● Postup v případě uplatňování záruky

Aby se zajistilo rychlé zpracování vašeho nároku, dodržujte následující pokyny:

Jako doklad o nákupu si připravte originální doklad o koupi a číslo zboží (IAN 425079_2301).

Číslo zboží naleznete na typovém štítku, vyryté na výrobku, na titulní stránce vašeho návodu na obsluhu (vlevo dole) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně výrobku.

Pokud dojde k jakýmkoli funkčním chybám nebo jiným závadám, kontaktujte prosím telefonicky nebo e-mailem níže uvedené servisní oddělení.

Jakmile je výrobek identifikován jako vadný, můžete jej bezplatně vrátit na servisní adresu, která vám byla poskytnuta. Ujistěte se, že jste přiložili originální doklad o nákupu (stvrzenku) a stručný písemný popis s podrobným vyličením závady a doby jejího výskytu.

● **Servis**

CZ **Servis Česká republika**

Tel.: 800600632

E-Mail: owim@lidl.cz



Použité výstražné upozornenia a symboly	Strana	61
Úvod	Strana	61
Použitie v súlade s určením	Strana	62
Rozsah dodávky	Strana	62
Popis súčiastok	Strana	62
Technické údaje	Strana	62
Bezpečnostné upozornenia	Strana	63
Pred prvým použitím	Strana	66
Obsluha	Strana	67
Príprava	Strana	68
Výber programu	Strana	68
Štart varenia	Strana	69
Prerušenie varenia	Strana	70
Prerušiť varenie	Strana	70
Udržiavať teplotu	Strana	70
Časovač oneskorenia	Strana	71
Vybratie koša z panvice	Strana	71
Vybratie pripraveného jedla	Strana	71
Pomocná tabuľka	Strana	72
Recepty	Strana	73
Vyprážané kuracie filety	Strana	73
Chrumkavý Hot Dog so syrom	Strana	74
Cibuľovo-syrový slaný koláč s hribkami	Strana	74
Pikantné kurča	Strana	74
Odstránenie porúch	Strana	75
Čistenie a starostlivosť	Strana	76
Starostlivosť	Strana	76
Skladovanie	Strana	76
Likvidácia	Strana	76
Záruka	Strana	77
Postup v prípade poškodenia v záruke	Strana	77
Servis	Strana	77

Použité výstražné upozornenia a symboly

V návode na používanie, v krátkom návode a na obale sa používajú nasledovné varovné upozornenia:

	NEBEZPEČENSTVO! Tento symbol so signálnym slovom „Nebezpečenstvo“ označuje nebezpečenstvo s vysokým stupňom rizika, ktoré, ak sa mu nevyhnete, bude mať za následok smrť alebo vážne zranenie.		Výstraha! Nebezpečenstvo popálenia: Tento symbol upozorňuje na horúci povrch.
	VÝSTRAHA! Tento symbol so signálnym slovom „Výstraha“ označuje nebezpečenstvo so stredným stupňom rizika, ktoré, ak sa mu nevyhnete, bude mať za následok vážne zranenie alebo smrť.		Bezpečný pre potraviny Tento výrobok žiadnym spôsobom negatívne neovplyvňuje na chuť alebo vôňu.
			Striedavý prúd/striedavé napätie
	UPOZORNENIE: Tento symbol so signálnym slovom „Upozornenie“ ponúka ďalšie užitočné informácie.		Kôš 4 a panvica 5 sú vhodné do umývačky riadu.
	Deti nikdy nenechávajúte hrať sa s obalovým materiálom alebo s produktom bez dozoru.		Značka CE potvrdzuje zhodu so smernicami EÚ, ktoré sú relevantné pre produkt.
	Bezpečnostné upozornenia		
	Manipulačné pokyny		

DIGITÁLNA TEPLOVZDUŠNÁ FRITÉZA XL

● Úvod

Blahoželáme vám ku kúpe vašej novej DIGITÁLNEJ TEPLOVZDUŠNEJ FRITÉZY XL, ktorá sa ďalej označuje len ako „produkt“.

Rozhodli ste sa pre veľmi kvalitný produkt.

Návod na obsluhu je neoddeliteľnou súčasťou tohto produktu. Obsahuje dôležité upozornenia týkajúce sa bezpečnosti, obsluhy a likvidácie.

Pred obsluhou produktu sa oboznámte s produktom, so všetkými upozorneniami k obsluhu a so všetkými bezpečnostnými upozorneniami. Za týmto účelom si pozorne prečítajte nasledovné pokyny týkajúce sa obsluhy a bezpečnostné upozornenia.

Produkt používajte iba v súlade s popisom a v uvedených oblastiach používania. Tento návod si uschovajte na bezpečnom mieste. V prípade postúpenia produktu ďalším osobám bezpodmienečne odovzdajte aj všetky dokumenty patriace k produktu.

● Použitie v súlade s určením

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

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

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

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

Výrobca nepreberá žiadnu zodpovednosť za škody spôsobené neodborným používaním.

● Rozsah dodávky

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

Ak niektoré diely chýbajú alebo sú poškodené, obráťte sa na našu zákaznickú službu.

- Digitálna teplovzdušná fritéza XL
- Krátky návod

● Popis súčiastok

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

- 1 Displej (s ovládacím panelom)
- 2 Tlačidlo na uvoľnenie koša (s ochranným krytom)
- 3 Hranica plnenia **MAX** (vnútorná strana)
- 4 Kôš
- 5 Panvica
- 6 Varný priestor

- 7 Rukoväť
- 8 Ventilačné štrbiny
- 9 Miesto na navinutie kábla
- 10 Napájací kábel so sieťovou zástrčkou

Displej (s ovládacím panelom)

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

● Technické údaje

Vstupné napätie	220–240 V~, 50–60 Hz
Trieda ochrany	I
Výkon	2150 W
Teplota pri varení	60 až 200 °C
Čas prípravy	1 až 60 minút



Bezpečnostné upozornenia

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

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

Deti a osoby s postihnutím



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

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

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

Elektrická bezpečnosť

⚠ NEBEZPEČENSTVO!

Riziko úrazu elektrickým prúdom!

Neskúšajte produkt opravovať sami. V prípade poruchy môžu opravy vykonávať výlučne kvalifikovaní odborníci.

⚠ VÝSTRAHA! Riziko úrazu elektrickým prúdom!

Produkt sa nesmie ponárať do vody alebo iných tekutín. Produkt nekladajte pod tečúcu vodu.

⚠ VÝSTRAHA! Riziko úrazu elektrickým prúdom!

Nepoužívajte poškodený produkt. Ak sa produkt poškodí, odpojte ho z elektrickej siete a obráťte sa na svojho obchodníka.

⚠ VÝSTRAHA! Riziko úrazu elektrickým prúdom!

Produkt neodkladajte vedľa kuchynských drezov alebo na vlhké miesta.

- Pred zapojením napájania sa uistite, že napätie a prúd sa zhodujú s údajmi, ktoré sú uvedené na typovom štítku produktu.

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

- Produkt nepoužívajte s vlhkými rukami. Nedotýkajte sa produktu s vlhkými rukami.

Nebezpečenstvo požiaru/ popálenia a tepla

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

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

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

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

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

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

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

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

- Ak zacítite dym alebo počujete iné nezvyčajné zvuky, odpojte produkt od elektrickej siete. Pred opätovným použitím ho nechajte skontrolovať odborníkovi.
- Ak by vznikol požiar, tak pred hasením požiaru najprv odpojte konektor zo zásuvky alebo odpojte produkt od elektrického napájania.
- Nezakrývajte ventilačné otvory produktu. Dbajte na dostatočné vetranie. Produkt pri používaní neodkladajte do skrine.
- Na produkt neodkladajte žiadne predmety.

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

Upozornenia k inštalácii

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

Prevádzka

⚠ Ak panvicu naplníte olejom, hrozí nebezpečenstvo požiaru.

- Počas prevádzky sa nikdy nedotýkajte vnútornej časti produktu.
- Všetky potraviny nechajte v koši, aby sa zabránilo kontaktu s vyhrievacími prvkami.
- Pri používaní nenechávajúť produkt nikdy bez dozoru.

- Produkt nikdy nadmerne nenapĺňajte. Produkt plňte iba po hranicu plnenia **MAX** [3]. Je to dôležité, aby sa potraviny, alobal ani vložená nádoba nedostali do priameho kontaktu s vyhrievacím prvkom.
- Do koša [4] nevkladajte viac ako 1,5 kg potravín a riadu (napr. alobalu alebo vlozenej nádoby). Mohlo by to poškodiť produkt.

Čistenie a skladovanie

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

● Pred prvým použitím

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

● Obsluha

Indikátor	Stav	Tlačíř (áno/nie)	Funkcia
Tlačidlo 18 19 22 27 28	Zapnuté (svieti)	Áno	Raz stlačte, aby sa aktivovala funkcia. Zaznie 1 akustický signál.
Tlačidlo 24 26	Zapnuté (svieti) a bliká	Áno	Keď je program prerušený, stlačte jedenkrát, ak chcete upraviť funkciu alebo pokračovať v programe.
Tlačidlo na nastavenie funk- cie 20 21 25	Stlmené	Áno	Raz stlačte, aby sa aktivovala funkcia. Zaznie 1 akustický signál.
	Bliká	Áno	Príslušná funkcia je aktivovaná a upravuje sa. Ak chcete funkciu zrušiť, podržte stlačené 3 sekundy. Zaznie 1 akustický signál.
	Zapnuté (svieti)	Áno	Príslušná funkcia sa aktivuje. Ak chcete funkciu upraviť, stlačte jedenkrát. Ak chcete funkciu zrušiť, podržte stlačené 3 sekundy. Zaznie 1 akustický signál.
Displej s výberom menu 11 17	Zapnuté (svieti)	Nie	Príslušná funkcia je v prevádzke.
	Stlmené	Nie	Príslušné funkcie sú na výber.
☞ 23	Zapnuté (svieti)	Nie	Vyhrievací prvok a ventilátor sú v prevádzke.
	Bliká	Nie	Len ventilátor je v prevádzke.
⌘ 12/13	Zapnuté (svieti)	Nie	Príslušná funkcia je v prevádzke.

❗ UPOZORNENIA:

- Za nasledovných okolností sa produkt prepne do pohotovostného režimu:
 - Stlačí sa ☹ 22.
 - V režime výberu programu nebolo počas 60 sekúnd stlačené žiadne tlačidlo.
- Panvicu 5 môžete vybrať kedykoľvek, aj počas varenia.
 - Keď panvicu 5 vyberiete, vypne sa vyhrievací prvok a aj ventilátor.
 - Ak panvicu 5 do 3 minút od vybratia znova vložíte, produkt sa prepne naspäť do predošlého prevádzkového režimu.
 - Ak panvicu 5 znova vložíte po viac ako 3 minútach od vybratia, produkt sa prepne do pohotovostného režimu.
- Väčšie množstvá pripravovaného jedla spravidla vyžadujú o niečo dlhší čas prípravy, menšie množstvá zasa o niečo kratší čas prípravy.
- V kapitole „Pomocná tabuľka“ si prečítajte, ktoré jedlá je potrebné počas varenia premiešať. Odporúčame pripravované jedlo premiešavať 5 až 10 sekúnd po približne tretine a dvoch tretinách nastaveného času prípravy. Takýmto spôsobom dosiahnete rovnomerný výsledok varenia. Ako dosiahnuť lepšie výsledky varenia: Podľa pokynov alarmu „potriasť“ jedlom počas varenia viackrát potrasť/obráťte ho (príklad: Hranolkami počas varenia 3–4x potrasť). Ak je pre vás potriasanie príliš ťažké, použite pomocné prostriedky (napr. lyžicu).

Tip: Na pripomenutie odporúčame nastaviť alarm (pozrite „Nastaviť alarm“).

- Na vybratie panvice [5] a koša [4] z varného priestoru [6] opatrne rukou pridržiavajte hornú časť produktu. Druhou rukou ťahajte rukoväť [7], aby ste vytiahli panvicu a kôš.
- Kôš [4] vkladajte vždy vodorovne a bez tlaku na panvicu [5]. Uzáver musí počuteľne a citeľne zapadnúť na svoje miesto (obr. B).
- Do koša [4] nevkladajte viac ako 1,5 kg potravín a riadu (napr. plech na pečenie). Mohlo by to poškodiť produkt.

⚠ OPATRNE! Riziko poškodenia

produktu! Nikdy nestláčajte tlačidlo na uvoľnenie koša [2], keď kôš [4] a panvicu [5] držíte vo vzduchu. Panvica by sa uvoľnila a nekontrolovane spadla (obr. C).

- Na stlačenie tlačidla na uvoľnenie koša [2] posuňte najprv jeho ochranný kryt dopredu. Až potom môžete stlačiť tlačidlo na uvoľnenie koša (obr. D).

● Príprava

- Produkt zapojte do vhodnej zásuvky. ☉ [22] svieti a na indikátore hodnoty [14] sa objaví „---“. Zaznie 1 akustický signál.
- Kôš [4] naplňte pripravovaným jedlom. Neprekračujte označenú hranicu plnenia **MAX** [3] (na vnútornej strane koša).
- Vložte panvicu [5] s naplneným košom [4] do varného priestoru [6].

⚠ OPATRNE! Riziko poškodenia

produktu! Nenapĺňajte do panvice [5] žiadne tekutiny (napr. olej alebo vodu). To by mohlo negatívne ovplyvniť funkčnosť produktu.

● Výber programu

- Prepnite sa do režimu výberu programu:
 - Stlačte ☉ [22].
 - Všetky indikátory okrem ☹ [12], ☹ [13] a ☹ [23] svietia.
 - ☹ [20], ☹ [21] a ☹ [25] zostávajú stlmené, až kým sa neaktivujú funkcie.

- Na začiatku je teplota prednastavená na 180 °C a čas prípravy na 15 minút. Teplotu (v intervaloch po 5 °C) a čas prípravy (v intervaloch po 1 minúte) môžete prispôbiť:

Tlačidlo	Funkcia (teplota)
☹ [28]	Zvýšiť teplotu (max. 200 °C)
☹ [27]	Znížiť teplotu (min. 60 °C)

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

Výber programu

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

- Stlačte ☹ [26], aby ste mohli zvoliť program. Zvolený program [11] [17] sa rozsvieti. Nezvolený programy zostanú stlmené.

Pripravované jedlo	°C	min	Opt. množstvo	Intervaly*
Prednastavenie	180	15	–	–
🐟 Ryba	160	25	500 g	každých 10 min.
🍰 Koláč	160	15	6 x 50 g	–
🍄 Zelenina	180	10	400 g	každé 3 min.
🥩 Slanina	200	8	200 g	každé 4 min.
🍗 Kuracie stehná	200	25	500 g	každé 7 min.
🍷 Hranolky	180	20	500 g	každé 5 min.
🐔 Kurča	200	35	1000 g	každých 10 min.
🥩 Steak	180	15	500 g	každé 7 min.

Pripravované jedlo	°C	min	Opt. množstvo	Intervaly*
Krevety	160	20	600 g	každé 5 min.
Chlieb	180	10	200 g	každé 5 min.
* Intervaly: Potriasť, otočiť, prevrátiť				

i UPOZORNENIA:

- Pre lepšie výsledky varenia odporúčame predhrievanie produktu v dĺžke 3 minút.
- V kapitole „Pomocná tabuľka“ si prečítajte, ktoré jedlá je potrebné počas varenia premiešať. Pomocná tabuľka obsahuje upozornenia o odporúčaných minimálnych/ maximálnych množstvách pre rôzne potraviny.
- Pripomenutie „potriasť“ je prednastavené v programe. Alarm môžete vypnúť tak, že 3 sekundy podržíte tlačidlo 20. Alarm potom naspäť nastavte tak, ako si želáte.

Nastaviť alarm

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

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

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

- Po nastavení času alarmu nemusíte stláčať žiadne tlačidlo na spustenie opakovaného alarmu.
- Po nastavení alarmu: Ak chcete upraviť teplotu/čas varenia alebo ak chcete zvoliť iné menu, stlačte 26 alebo počkajte 10 sekúnd, aby ste pokračovali v nastaveniach hlavného programu.

- Ak chcete aktivovať/upraviť funkciu udržiavania teploty alebo časovač oneskorenia, stlačte 25 alebo 21.
- Keď sa začne varenie, spustí sa aj funkcia alarmu. 20 svieti naďalej.
- Zrušenie alarmu: Stlačením 24 prerušíte varenie. Potom podržte 20 stlačené 3 sekundy.

i UPOZORNENIA:

- Keď zaznie signál, proces varenia sa NEPRERUŠÍ. Alarm sa spustí znova a akustický signál zaznie na začiatku ďalšieho intervalu.
 - Prevádzka bude prerušená, keď vytiahnete panvicu 5 z varného priestoru 6.
 - Keď panvicu 5 znova vložíte dovnútra, bude varenie automaticky pokračovať.
- Ak by kombinovaná hmotnosť koša 4, panvice 5 a pripravovaného jedla bola príliš veľká na to, aby ho bolo možné premiešať: Odložte panvicu na teplovzdorný povrch a vyberte kôš (obr. E).

Štart varenia

- Keď ste vykonali požadované nastavenia, stlačte 24. Začne sa varenie.

i UPOZORNENIA:

- Počas varenia sú aktívne nasledovné indikátory:
 - Svetí 23
 - Zvolený indikátor výberu menu 11 17 sa rozsvieti. Zostávajúce nezvolené menu zhasne.
- Ak chcete zrušiť všetky nastavenia a prerušiť prevádzku, držte 3 sekundy stlačené 26. Produkt sa prepne do režimu výberu programu.
- Počas varenia sa na displeji 1 striedavo zobrazuje nastavená teplota a zostávajúci čas prípravy. Teplota 18 19 a časovač 27 28 sa dajú nastaviť kedykoľvek počas varenia.
- Po ukončení varenia je ventilátor ešte 1 minútu v prevádzke, aby sa produkt ochladil.

Indikátor hodnoty [14] odpočítava zostávajúci čas (v sekundách). ☹ [22] a 🕒 [23] blikajú počas chladenia.

- Ak chcete produkt počas chladenia prepnúť do pohotovostného režimu, podržte ☹ [22] stlačené 3 sekundy.
- Po ukončení chladenia sa produkt prepne do pohotovostného režimu. 5 x zaznie dvojitý akustický signál.
- Panvicu [5] môžete kedykoľvek vybrať, nemusíte čakať na vypnutie ventilátora. Všetky indikátory zhasnú a na indikátore hodnoty [14] sa objaví „---“.

● Prerušenie varenia

Varenie môžete prerušiť napr. na dodatočnú zmenu nastavenia.

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

❗ UPOZORNENIA:

- Keď prerušíte varenie, vyhrievací prvok a časovač sa vypnú. Ventilátor je naďalej v prevádzke, aby sa predĺžila životnosť produktu.
- Po prerušení varenia: Keď vyberiete panvicu [5] z varného priestoru [6], vypne sa aj ventilátor.
- Po prerušení varenia:
 - Je možné vykonať nasledovné nastavenia:
 - Upraviť teplotu/čas varenia
 - Aktivovať/upraviť interval alarmu
 - Aktivovať/upraviť funkciu udržiavania teploty
 - Nie je možné vykonať nasledovné nastavenia:
 - Výber menu
 - Časovač oneskorenia (už vypršal/skončil sa)

● Prerušiť varenie

- Počas varenia podržte ☹ [22] stlačené 3 sekundy.

- Po ukončení varenia je ventilátor ešte 1 minútu v prevádzke, aby sa produkt ochladil.
- Prípadne stlačením ⏹ [26] na 3 sekundy zrušíte všetky nastavenia a prerušíte prevádzku. Produkt sa prepne do režimu výberu programu. V tomto prípade produkt vynechá funkciu chladenia.

● Udržiavať teplotu

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

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

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

● Časovač oneskorenia

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

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

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

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

● Vybratie koša z panvice

Kôš **4** a panvicu **5** môžete od seba oddeliť. To môže veľmi pomôcť pri lepšom premiešaní pripravovaného jedla alebo na očistenie jednotlivých častí.

- Vyberte panvicu **5** s košom **4** z varného priestoru **6**.
- Panvicu **5** odložte na vhodný povrch (rovný, stabilný, teplovzdorný).
- Kryt tlačidla na uvoľnenie koša **2** posuňte dopredu.

- Stlačte tlačidlo uvoľnenia koša **2**.
- Kôš **4** vyberte za rukoväť **7** z panvice **5**.
- Keď kôš **4** vložíte do panvice **5**, musí počutiteľne a cititeľne zapadnúť na svoje miesto.

● Vybratie pripraveného jedla

- Odporúčame vyberať pripravované jedlo pomocou kuchynského náradia (napr. kuchynských klieští).
- Keď chcete pripravené jedlo z koša **4** vysypať, najprv ho oddelíte od panvice **5**. V panvici sa môžu nahromadiť horúce kvapaliny, ktoré môžu nekontrolovane vytiecť.

● Pomocná tabuľka

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

Potravina	Odporúčané množstvo (g)	Čas varenia (min)	Tepl. (°C)	Potrebné premiešať	Príprava
Zelenina					
Okra ¹	100–200	8	160	N	Odkrojte hlavu a prekrojte na polovicu.
Špargľa ¹	100–500	6–10	180	N	Prekrojte na polovicu.
Ryža ¹	200–600	6–9	200	OK	Ošúpte a odstráňte vlásy kukurice.
Paprika ¹	200–400	8	200	OK	Odstráňte hlavu a vnútro. Rozkrojte na 2–4 kusy.
Rýchle občerstvenie					
Samosa	100–400	12–15	200	OK	
Mrazené kuracie nugety	100–700	6–10	200	OK	
Mrazené rybie prsty	100–400	6–10	200	N	
Mrazené, vyprážané syrové tyčinky	100–400	8–12	180	N	
Plnená zelenina	100–400	10	180	N	
Pečenie					
Koláč ²	6 x 50 – 9 x 50	15	160	N	
Sendvič	2 kusy	4–6	180	N	
Krutóny	400	6–10	180	N	
¹ = pridajte + ½ čajovej lyžičky oleja ² = použite formu na pečenie ³ = marinujte s korením (vždy podľa chuti)					

- Pravidelne kontrolujte jedlo, či je uvarené alebo dosiahlo požadovaný stupeň sfarbenia do hneda. Potrebný čas varenia môže byť kratší alebo dlhší ako je uvedené v receptoch.
- Aby sa zabránilo dlhšiemu vareniu, nemali by byť potraviny nakrájané na príliš hrubé kusy.
- Výška formy na pečenie alebo zapekacej misy nesmie prekročiť hranicu plnenia **MAX** 3 v koši 4.

● Recepty

● Vyprážané kuracie filety

Prísady

- 1 vajce
- 3 polievkové lyžice rastlinného oleja
- 50 g strúhanky
- 300 g kuracích filetov
- Korenie a soľ (podľa chuti)

Príprava

- Kuracie filety osolte a okoreňte. Na 20 minút odložte bokom.
- Produkt predhrejte na 200 °C.
- Vajce vyšľahajte v menšej miske.
- Rastlinný olej a strúhanku zmiešajte v samostatnej miske, kým sú prísady chrumkavé.
- Kuracie filety ponorte do vyšľahaného vajíčka. Potom ponorte kuracie filety do omrvinkovej zmesi, kým nebudú kuracie filety úplne obalené zmesou.
- Kuracie filety položte do koša [4]. Pečte 20 minút.

● Chrumkavý Hot Dog so syrom

Prísady

- 4 párky
- 4 Hot Dogové rohlíky
- strúhaný syra Cheddar (podľa chuti)
- (voliteľné) kečup
- (voliteľné) horčica

Príprava

- Produkt predhrejte na 180 °C.
- Párky položte do koša [4]. Varte 8 minút na 180 °C. Vyberte párky z koša.
- Uvarené párky dajte do Hot Dogových rohlíkov.
- Strúhaný syra Cheddar dajte na párky a Hot Dogové rohlíky.
- Hot Dog dajte znova do koša [4]. Varte 1 až 2 minúty, kým sa syr rozpustí.
- Keď varenie skončí, položte Hot Dog na tanier.
- Podľa chuti servírujte s kečupom a horčicou.

● Cibuľovo-syrový slaný koláč s hriбmi

Prísady

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

Príprava

- Červenú cibuľu očistite a nakrájajte na 5 mm tenké plátky. Očistite hriбы; nakrájajte na 5 mm tenké plátky.
- Opražte na panvici na olivovom oleji pri strednom plameni cibuľu a hriбы, kým zmäknú. Odložte zo sporáka a položte na suchú kuchynskú utierku, kým sa pripravené jedlo ochladí.
- Produkt predhrejte na 180 °C.
- V miske vyšľahajte 3 vajcia. Dôkladne a silne vyšľahajte. Pridajte štipku soli.
- Na vnútornú stranu dno formy na nákyp nastriekajte olej v spreji.
- Vajíčka prelejte do formy, potom pridajte zmes cibule a húb a na koniec syr.
- Vložte misku na pečenie do koša [4]. Pripravované jedlo varte v produkte 20 minút.
- **Tip:** 5 až 8 minút pred skončením varenia: Dajte na koláč viac syra, ak chcete.
- Slaný koláč je hotový, keď do stredu zapichnete nôž a tento je po vytiahnutí čistý.
- Hmotnosť prísad: 260 g

● Pikantné kurča

Prísady

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

Príprava

- Produkt predhrejte na 200 °C.
- V miske rozdrvte cesnak a premiešajte s cukrom, olivovým olejom, práškovým čili a horčicou.
- Osolte a okoreňte čiernym korením.
- Kuracie stehná potrite marinádou. Nechajte odstáť 20 minút.
- Kuracie stehná vložte do produktu. Varte 10 minút.
- Teplotu nastavte na 140 °C. Varte ďalších 10 minút.

- Po ukončení varenia preložte kuracie stehná na tanier.

- Hmotnosť prísad: 400 g

● **Odstránenie porúch**

Chyba	Možná príčina	Opatrenie
Žiadna funkcia	Žiadne napájanie	Skontrolujte, či je produkt zapojený.
		Skontrolujte, či je zásuvka pod napätím, a to tak, že zapojíte iný elektrický prístroj.
		Produkt zapojte do inej zásuvky.
Pripravované jedlo je surové alebo nerovnomerne uvarené.	Príliš veľa pripravovaného jedla	Odoberte z pripravovaného jedla a rozdeľte ho rovnomerne.
	Teplota varenia je príliš nízka.	Zvýšte teplotu varenia.
	Pripravené jedlo nebolo priebežne premiešavané.	Pripravené jedlo premiešajte minimálne 1 krát v polovici času prípravy. Odporúčame pripravované jedlo premiešavať 5 až 10 sekúnd po približne tretine a dvoch tretinách nastaveného času prípravy. Takýmto spôsobom dosiahnete rovnomerný výsledok varenia. Na pripomenutie odporúčame nastaviť alarm (pozrite „Nastaviť alarm“). Ako dosiahnuť lepšie výsledky varenia: Podľa pokynov alarmu „potriasť“ jedlom počas varenia viackrát potraсте/obráťte ho (príklad: Hranolkami počas varenia 3–4x potraсте).
Pripravované jedlo nebude chrumkavé.	Niektoré jedlá by ste mali pripravovať v štandardnej fritéze.	Jedlá pred varením potrite troškou oleja.
Čerstvé hranolky nebudú uvarené alebo chrumkavé.	Nesprávny typ zemiakov	Použite iný typ zemiakov.
	Nakrájané zemiaky ste po ošúpaní neumyli.	Nakrájané zemiaky po ošúpaní dôkladne umyte, aby sa odstránil škrob.
	Nakrájané zemiaky ste po umytí nenechali uschnúť.	Nakrájané zemiaky po umytí dôkladne osušte (napr. papierovou kuchynskou utierkou).
	Nakrájané zemiaky nie sú potreté olejom.	Nakrájané zemiaky pred varením potrite trochou oleja.
	Kúsky zemiakov sú príliš veľké.	Pokrájajte zemiaky na menšie kúsky alebo tenké kolieska.
Panvica 5 sa nedá zasunúť do varného priestoru.	Panvica 5 nie je v strede.	Panvicu 5 vložte v pravom uhle k telesu.

Chyba	Možná příčina	Opatrenie
Z produktu vystupuje biely dym.	Do panvice [5] kvapká tuk a odparuje sa.	Pri príprave jedál použite menej oleja.
		Použite menej tučné jedlá.
		Znížte teplotu alebo čas prípravy.

● Čistenie a starostlivosť

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

Diel	Čistenie
■ Produkt a časti príslušenstva ■ Teleso	⚠ VÝSTRAHA! Počas čistenia alebo prevádzky produkt neponárajte do vody alebo inej kvapaliny. Produkt nekladajte pod tečúcu vodu. ■ Produkt pred čistením odpojte od elektrickej siete. ■ Na čistenie nepoužívajte žiadne prostriedky na drhnutie, agresívne roztoky alebo tvrdé kefy. ■ Produkt čistite mierne navlhčenou handrou. V prípade potreby môžete použiť mierny čistiaci prostriedok.
■ Varný priestor [6] ■ Napájací kábel so sieťovou zástrčkou [10]	
■ Kôš [4] ■ Panvica [5]	■ Panvicu a kôš môžete umývať ručne ako bežný riad: Obidve časti dôkladne očistíte horúcou vodou a čistiacim prostriedkom. Jednou rukou opatrne pridržavajte horné teleso produktu. Druhou rukou ťahajte rukoväť [7], aby ste vytiahli panvicu a kôš. ■ Ak nečistota zostala prilepená na koši alebo dne panvice, naplňte panvicu horúcou vodou a pridajte kvapku čistiacieho prostriedku. Kôš vložte do panvice a obidva diely nechajte 10 minút odmočiť. ■ Kôš a panvica sú vhodné do umývačky riadu.

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

● Starostlivosť

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

● Skladovanie

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

● Likvidácia

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



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

Výrobok:



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.

● Záruka

Produkt bol vyrobený v súlade s prísnyimi smernicami kvality a pred dodaním bol dôkladne otestovaný. V prípade materiálových alebo výrobných chýb máte voči predajcovi produktu zákonné práva. Záruka, ktorú uvádzame nižšie, žiadnym spôsobom neobmedzuje vaše zákonné práva.

Záruka na tento produkt platí 3 od roky od dátumu nákupu. Záručná doba začína plynúť od dátumu nákupu. Originálny doklad o nákupe si uschovajte na bezpečnom mieste, pretože tento dokument je potrebný ako dôkaz nákupu.

Akkoľvek poškodenia alebo nedostatky, ktoré sú na produkte už v čase nákupu, musíte nahlásiť neodkladne po vybalení produktu.

Ak bude mať produkt do 3 rokov od dátumu nákupu nejakú materiálovú alebo výrobnú chybu, bezplatne vám ho, podľa svojho uváženia, opravíme alebo vymeníme. Záručná doba sa po vybavení reklamácie nepredlžuje. Platí to aj pre náhradné a opravené časti.

Táto záruka zaniká, ak bol produkt poškodený, neodborne používaný alebo bola neodborne vykonaná údržba.

Záruka pokrýva materiálové a výrobné chyby. Táto záruka sa nevzťahuje na tie časti produktu, ktoré podliehajú normálnemu opotrebovaniu, čiže sú považované za spotrebné diely (napr. batérie, akumulátory, hadice, zásobníky na farby), ani na poškodenie krehkých častí, ako napr. spínačov alebo častí zo skla.

● Postup v prípade poškodenia v záruke

Ak chcete zabezpečiť, aby bola vaša žiadosť rýchlo spracovaná, dodržujte nasledovné upozornenia:

Prípravte si originálny doklad o nákupe a číslo výrobku (IAN 425079_2301) ako dôkaz o nákupe.

Číslo výrobku nájdete na typovom štítku, gravírovaní na produkte, na titulnej strane návodu na obsluhu (vľavo dole) alebo na nálepke na zadnej alebo spodnej časti produktu.

Ak sa vyskytnú poruchy alebo iné nedostatky, najskôr sa obráťte na nižšie uvedené servisné oddelenie telefonicky alebo e-mailom.

Akonáhle je produkt zaevidovaný ako chybný, môžete ho bezplatne zaslať naspäť na adresu servisu, ktorú dostanete k dispozícii. Uistite sa, že ste priložili originálny doklad o nákupe (pokladničný blok) aj krátky písomný popis, v ktorom uvediete podrobnosti o poruche a čas vzniku.

● Servis

SK Servis Slovensko

Tel.: 0800 008158

E-pošta: owim@lidl.sk



Verwendete Warnhinweise und Symbole	Seite	79
Einleitung	Seite	79
Bestimmungsgemäße Verwendung	Seite	80
Lieferumfang	Seite	80
Teilebeschreibung	Seite	80
Technische Daten	Seite	80
Sicherheitsanweisungen	Seite	81
Vor der ersten Verwendung	Seite	85
Bedienung	Seite	86
Vorbereitung	Seite	87
Programm auswählen	Seite	87
Garvorgang starten	Seite	89
Garvorgang unterbrechen	Seite	89
Garvorgang abbrechen	Seite	89
Warmhalten	Seite	90
Verzögerungs-Zeitschaltuhr	Seite	90
Korb von Pfanne trennen	Seite	91
Gargut entnehmen	Seite	91
Kochtabelle	Seite	91
Rezeptvorschläge	Seite	93
Panierte Hähnchenfilets	Seite	93
Knuspriger Hot Dog mit Käse	Seite	93
Zwiebel-Käsequiche mit Pilzen	Seite	94
Scharf gewürztes Hähnchen	Seite	94
Fehlerbehebung	Seite	95
Reinigung und Pflege	Seite	96
Pflege	Seite	96
Lagerung	Seite	96
Entsorgung	Seite	96
Garantie	Seite	97
Abwicklung im Garantiefall	Seite	97
Service	Seite	97

Verwendete Warnhinweise und Symbole

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

	GEFAHR! Dieses Symbol mit dem Signalwort „Gefahr“ bezeichnet eine Gefährdung mit einem hohen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine schwere Verletzung oder den Tod zur Folge hat.		Warnung! Verbrennungsgefahr: Dieses Symbol weist auf eine heiße Oberfläche hin.
	WARNUNG! Dieses Symbol mit dem Signalwort „Warnung“ bezeichnet eine Gefährdung mit einem mittleren Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine schwere Verletzung oder den Tod zur Folge haben kann.		Lebensmittelecht Dieses Produkt hat keine negativen Auswirkungen auf Geschmack oder Geruch.
			Wechselstrom/-spannung
	HINWEIS: Dieses Symbol mit dem Signalwort „Hinweis“ bietet weitere nützliche Informationen.		Der Korb 4 und die Pfanne 5 sind spülmaschinengeeignet.
	Lassen Sie Kinder niemals mit dem Verpackungsmaterial oder dem Produkt unbeaufsichtigt.		Das CE-Zeichen bestätigt Konformität mit den für das Produkt zutreffenden EU-Richtlinien.
 	Sicherheitshinweise Handlungsanweisungen		

DIGITALE HEISSLUFT-FRITTEUSE XL

● **Einleitung**

Wir beglückwünschen Sie zum Kauf Ihrer neuen DIGITALEN HEISSLUFT-FRITTEUSE XL, 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 Sicherheit, Bedienung und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Bedienung des Produkts mit dem Produkt und allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Lesen Sie zu diesem Zweck aufmerksam die folgenden Anweisungen bezüglich Bedienung und die Sicherheitshinweise.

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

● Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

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

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

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund unsachgemäßer Verwendung.

● Lieferumfang

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

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

- Digitale Heißluft-Fritteuse XL
- Kurzanleitung

● Teilebeschreibung

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

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

Display (mit Bedienpaneel)

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

● Technische Daten

Eingangsspannung	220–240 V~, 50–60 Hz
Schutzklasse	I
Leistung	2150 W
Gartemperatur	60 bis 200 °C
Garzeit	1 bis 60 Minuten



Sicherheitsanweisungen

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

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

Kinder und Personen mit Einschränkungen



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

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

- Dieses Produkt kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Produkts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.

- Reinigung und die Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt.
- Das Produkt und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.
- Kinder dürfen mit dem Produkt nicht spielen.

Elektrische Sicherheit

⚠ GEFAHR!

Stromschlagrisiko!

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

⚠ WARNUNG!

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

⚠ WARNUNG!

Stromschlagrisiko!

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

⚠ WARNUNG!

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

- Vergewissern Sie sich vor der Verbindung mit der Stromversorgung, dass die Spannung und der Strom mit den Angaben auf dem Typenschild des Produkts übereinstimmen.
- Verbinden Sie das Produkt ausschließlich mit einer geerdeten Steckdose. Vergewissern Sie sich, dass der Netzstecker ordnungsgemäß angeschlossen ist.
- Um Beschädigungen an der Anschlussleitung zu vermeiden, quetschen oder biegen Sie sie nicht und führen Sie sie nicht über scharfe Kanten. Halten Sie sie auch von heißen Oberflächen und offenen Flammen fern.

- Verlegen Sie die Anschlussleitung so, dass niemand versehentlich daran ziehen oder darüber stolpern kann.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Produkts beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Wenn Sie das Produkt vom Stromnetz trennen, ziehen Sie am Netzstecker und nicht an der Anschlussleitung.
- Wickeln Sie die Anschlussleitung nicht um das Produkt. Schließen Sie das Produkt an eine leicht zugängliche Steckdose an, damit Sie das Produkt im Notfall umgehend vom Stromnetz trennen können.
- Das Produkt ist nicht für den Betrieb mit einem externen Zeitschalter oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.
- Verwenden Sie das Produkt nicht mit nassen Händen. Berühren Sie das Produkt nicht mit nassen Händen.

Brand-/Verbrennungsrisiko und Hitze

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

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

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

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

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

⚠ VORSICHT!

Verbrennungsrisiko!

Während des Betriebs entweicht heißer Dampf aus den Lüftungsschlitzen. Halten Sie Hände und Gesicht in sicherer Entfernung vom Dampf und den Lüftungsschlitzen.

⚠ VORSICHT! Dieses

Produkt ist kein Spielzeug für Kinder!

Kinder sind sich der Gefahren im Umgang mit elektrischen Produkten nicht bewusst.

⚠ VORSICHT!

Verbrennungsrisiko!

Achten Sie darauf, dass beim Öffnen heißer Dampf aufsteigen kann.

- Falls Rauch oder ungewöhnliche Geräusche auftreten sollten, trennen Sie das Produkt sofort vom Stromnetz. Lassen Sie das Produkt von einem Spezialisten überprüfen, bevor Sie es erneut verwenden.
- Sollte ein Brand entstehen, ziehen Sie zuerst den Stecker aus der Steckdose oder trennen Sie das Produkt von der Stromversorgung, bevor Sie geeignete Maßnahmen zur Brandbekämpfung einleiten.

- Decken Sie die Lüftungsöffnungen des Produkts nicht ab. Achten Sie auf eine ausreichende Belüftung. Stellen Sie das Produkt nicht in einen Schrank.
- Platzieren Sie keine Gegenstände auf dem Produkt.
- Lassen Sie mindestens 10 cm in allen Richtungen um das Produkt Platz, um eine ausreichende Belüftung zu gewährleisten.

Aufstellhinweise

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

Betrieb

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

- Berühren Sie niemals das Innere des Produkts, während es in Betrieb ist.
- Belassen Sie alle Zutaten im Korb, um Kontakt mit den Heizelementen zu vermeiden.
- Lassen Sie das Produkt nie unbeaufsichtigt, solange es in Gebrauch ist.
- Überfüllen Sie das Produkt nicht. Befüllen Sie das Produkt nur bis zur Befüllungsgrenze **MAX** [3]. Dies ist wichtig, damit weder Nahrungsmittel, Aluminiumfolie noch ein eingesetzter Behälter in direkten Kontakt mit dem Heizelement kommen.
- Geben Sie nicht mehr als 1,5 kg an Lebensmitteln und Kochgeschirr (z. B. Aluminiumfolie oder ein eingesetzter Behälter) in den Korb [4]. Dies könnte das Produkt beschädigen.

Reinigung und Lagerung

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

● **Vor der ersten Verwendung**

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.

① **HINWEIS:** Eventuelle Produktionsrückstände führen bei der Erstinbetriebnahme zu einer Geruchsbildung. Dies ist normal und deutet nicht auf eine Fehlfunktion des Produktes hin.

- Betreiben Sie das Produkt mit einer leeren Pfanne [5] für ca. 10 bis 15 Minuten bei 200 °C, um jegliche Produktionsrückstände zu entfernen. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung.
- Reinigen Sie das Produkt (s. „Reinigung und Pflege“).

● Bedienung

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

① HINWEISE:

- Unter den folgenden Umständen schaltet das Produkt in den Standby-Modus:
 - ☺ 22 wird gedrückt.
 - Im Programm-Auswahlmodus wurde 60 Sekunden lang keine Taste gedrückt.
- Sie können die Pfanne 5 jederzeit, auch während des Garvorgangs, entnehmen.
 - Wenn die Pfanne 5 entnommen wird, schalten sich das Heizelement und der Ventilator aus.
 - Wenn die Pfanne 5 innerhalb von 3 Minuten nach Entnahme der Pfanne wieder eingesetzt wird, schaltet das Produkt in den vorigen Betriebsmodus zurück.
- Wenn die Pfanne 5 nach mehr als 3 Minuten nach Entnahme der Pfanne wieder eingesetzt wird, schaltet das Produkt in den Standby-Modus.
- Größere Mengen Gargut erfordern in der Regel eine etwas längere Garzeit, kleinere eine etwas kürzere.
- Lesen Sie im Kapitel „Kochtabelle“ nach, welche Speisen während des Garens geschüttelt werden sollten. Wir empfehlen, das Gargut nach etwa einem Drittel und nach zwei Dritteln der angesetzten Garzeit 5 bis 10 Sekunden lang zu schütteln. Auf diese Weise erzielen Sie ein gleichmäßiges Garergebnis.

Bessere Garergebnisse erzielen: Schütteln/
Wenden Sie Speisen während des
Garvorgangs mehrmals entsprechend dem
Schüttelalarm (Beispiel: Schütteln Sie Pommes
Frites während des Garvorgangs 3–4x).
Falls Ihnen das Schütteln schwerfällt,
verwenden Sie ein Hilfsmittel (z. B. Löffel).
Tipp: Wir empfehlen, zur Erinnerung einen
Alarm einzustellen (s. „Alarm einstellen“).

- Um die Pfanne [5] und den Korb [4] aus dem
Garraum [6] zu entnehmen, halten Sie mit
einer Hand vorsichtig das obere Gehäuse des
Produkts zurück. Ziehen Sie mit der anderen
Hand am Griff [7], um Pfanne und Korb
hinaus zu ziehen.
- Setzen Sie den Korb [4] immer waagrecht
und ohne Druck in die Pfanne [5] ein. Der
Verschluss muss hörbar und spürbar einrasten
(Abb. B).
- Geben Sie nicht mehr als 1,5 kg an
Lebensmitteln und Kochgeschirr (z. B.
Backblech) in den Korb [4]. Dies könnte das
Produkt beschädigen.

**⚠ ACHTUNG! Risiko von
Produktschäden!** Drücken Sie niemals
die Korbentriegelung [2], wenn Sie den
Korb [4] und die Pfanne [5] in der Luft halten.
Die Pfanne würde gelöst und unkontrolliert
hinunterfallen (Abb. C).

- Um die Korbentriegelung [2] betätigen
zu können, schieben Sie zunächst deren
Schutzabdeckung nach vorne. Drücken Sie
erst dann die Korbentriegelung (Abb. D).

● Vorbereitung

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

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

● Programm auswählen

- In den Programm-Auswahlmodus wechseln:
 - Drücken Sie ☉ [22].
 - Alle Anzeigen, außer ☹ [12], ⌚ [13] und
☼ [23], leuchten.
 - ☼ [20], ☉ [21] und ☹ [25] bleiben gedimmt,
bis die Funktionen aktiviert werden.
- Zu Beginn ist die Temperatur auf 180 °C und
die Garzeit auf 15 Minuten voreingestellt.
Temperatur (in Intervallen von je 5 °C) und
Garzeit (in Intervallen von je 1 Minute)
können angepasst werden:

Taste	Funktion (Temperatur)
☼ ☉ [28]	Temperatur erhöhen (max. 200 °C)
☼ ☙ [27]	Temperatur verringern (min. 60 °C)

Taste	Funktion (Zeit)
⌚ ☉ [18]	Zeit verlängern (max. 60 Minuten)
⌚ ☙ [19]	Zeit verkürzen (min. 1 Minute)

● Programm auswählen

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

- Drücken Sie Ⓢ [26], um zwischen den
Programmen zu wählen. Das ausgewählte
Programm [11] [17] leuchtet auf. Nicht
ausgewählte Programme bleiben gedimmt.

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

① HINWEISE:

- Für bessere Kochergebnisse empfehlen wir, das Produkt 3 Minuten lang vorzuheizen.
- Lesen Sie im Kapitel „Kochtabelle“ nach, welche Speisen während des Garens geschüttelt werden sollten. Die Kochtabelle enthält auch Hinweise über die empfohlene minimale/maximale Menge für verschiedene Lebensmittel.
- Die Schüttelerinnerung ist im Programm voreingestellt. Sie können den Alarm abstellen, indem Sie die Taste  20 3 Sekunden lang drücken. Stellen Sie dann den Alarm wie gewünscht zurück.

Alarm einstellen

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

- Vorbereitung: Nehmen Sie die Einstellungen vor (s. „Programm auswählen“).
- Alarm einschalten: Drücken Sie  20.  20 blinkt. Der Alarm ist auf alle 5 Minuten voreingestellt.
Auswählbare Intervalle: 1 bis 60 Minuten (in Intervallen von je 1 Minute).

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

- Nach dem Einstellen der Alarmzeit muss keine Taste gedrückt werden, um den Alarm erneut zu aktivieren.
- Nach dem Einstellen des Alarms: Falls Sie die Gartemperatur/-zeit bearbeiten oder ein anderes Menü wählen möchten, drücken Sie  26 oder warten Sie 10 Sekunden lang, um die Einstellungen des Hauptprogramms fortzusetzen.
- Falls Sie die Warmhaltefunktion oder die Verzögerungs-Zeitschaltuhr aktivieren/ bearbeiten möchten, drücken Sie  25 oder  21.
- Wenn der Garvorgang beginnt, dann beginnt auch die Alarmfunktion.  20 leuchtet weiterhin.
- Alarm abbrechen: Drücken Sie  24, um den Garvorgang zu unterbrechen. Halten Sie dann  20 3 Sekunden lang gedrückt.

① HINWEISE:

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

- Falls das kombinierte Gewicht von Korb [4], Pfanne [5] und Gargut zu schwer sein sollte, um es durchzumischen: Stellen Sie die Pfanne auf einer hitzebeständigen Oberfläche ab und nehmen Sie den Korb heraus (Abb. E).

● Garvorgang starten

- Wenn Sie die gewünschten Einstellungen vorgenommen haben, drücken Sie [24]. Der Garvorgang startet.

HINWEISE:

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

● Garvorgang unterbrechen

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

- Garvorgang unterbrechen (Pausen-Modus): Drücken Sie [24].
- Wenn der Garvorgang unterbrochen ist: [23], [24], [26] und die ausgewählte Anzeige der Menüauswahl [11] [17] blinken.
- Garvorgang fortsetzen: Drücken Sie [24] ein weiteres Mal.

HINWEISE:

- Das Heizelement und der Timer schalten sich aus, wenn der Garvorgang unterbrochen wird. Der Ventilator läuft weiter, um die Lebenserwartung des Produkts zu verlängern.
- Wenn der Garvorgang unterbrochen ist: Wenn die Pfanne [5] aus dem Garraum [6] genommen wird, schaltet sich auch der Ventilator aus.
- Wenn der Garvorgang unterbrochen ist:
 - Folgende Einstellungen können vorgenommen werden:
 - Gartemperatur/-zeit bearbeiten
 - Alarmintervalle aktivieren/bearbeiten
 - Warmhaltefunktion aktivieren/bearbeiten
 - Folgende Einstellungen können nicht vorgenommen werden:
 - Menüauswahl
 - Verzögerungstimer (bereits abgelaufen/abgeschlossen)

● Garvorgang abbrechen

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

● Warmhalten

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

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

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

● Verzögerungs-Zeitschaltuhr

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

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

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

- Drücken Sie **24**, **27** und **28** erlöschen. Die Funktionszeit kann durch Drücken von **18** und **19** eingestellt werden. Während des Countdowns leuchtet **13**. Die verbleibende Zeit wird in der Wertanzeige **14** angezeigt.
- Nach Ablauf des Countdowns wird der Garvorgang gestartet. **21** und **13** erlöschen.
 23 leuchtet. 1 Signalton ertönt.

● Korb von Pfanne trennen

Korb [4] und Pfanne [5] können voneinander getrennt werden. Dies kann hilfreich sein, um das Gargut besser mischen zu können oder um die Teile zu reinigen.

- Nehmen Sie die Pfanne [5] mit dem Korb [4] aus dem Garraum [6].
- Platzieren Sie die Pfanne [5] auf einer geeigneten Oberfläche (eben, stabil, hitzebeständig).
- Schieben Sie die Abdeckung der Korbentriegelung [2] nach vorne.
- Drücken Sie die Taste der Korbentriegelung [2].

- Heben Sie den Korb [4] am Griff [7] aus der Pfanne [5].
- Wenn Sie den Korb [4] in die Pfanne [5] einsetzen, muss dieser spürbar und hörbar einrasten.

● Gargut entnehmen

- Wir empfehlen, das Gargut mit geeignetem Küchenbesteck zu entnehmen (z. B. mit einer Küchenzange).
- Falls Sie das Gargut aus dem Korb [4] ausschütten wollen, trennen Sie diesen vorher von der Pfanne [5]. In der Pfanne könnten sich heiße Flüssigkeiten angesammelt haben, die unkontrolliert auslaufen könnten.

● Kochtabelle

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

Lebensmittel		Empfohlene Menge (g)	Kochzeit (min)	Temp. (°C)	Schütteln erforderlich	Vorbereitung
Fleisch und Geflügel						
Steak	³	100-500	7-15	180	J	
Lammkotelett	³	100-500	10-14	180	N	
Hamburger	³	100-500	7-14	180	N	
Wurst	³	100-500	8-10	180	N	
Geflügelschenkel	³	300-1000	25	200	J	
Hähnchenbrust	³	100-500	10-15	180	N	
Fisch und Meeresfrüchte						
Garnelen	³	100-600	20	160	J	
Lachsfilet	^{1,3}	100-500	16-21	160	N	
Lodde	^{1,3}	300	15	160	J	
Kabeljaufilet	^{1,3}	100-500	20-25	160	N	
Gemüse						
Okra	¹	100-200	8	160	N	Kopf abschneiden und halbieren.
Spargel	¹	100-500	6-10	180	N	Halbieren.
Mais	¹	200-600	6-9	200	J	Enthülsen und Maishaar entfernen.
Paprika	¹	200-400	8	200	J	Kopf und Kerne entfernen. In 2-4 Stücke schneiden.
¹ = +½ Teelöffel Öl zufügen ² = Backform verwenden ³ = mit Gewürzen marinieren (je nach Geschmack)						

Lebensmittel	Empfohlene Menge (g)	Kochzeit (min)	Temp. (°C)	Schütteln erforderlich	Vorbereitung
Snacks					
Samosa	100-400	12-15	200	J	
Gefrorene Hühnernuggets	100-700	6-10	200	J	
Gefrorene Fischstäbchen	100-400	6-10	200	N	
Gefrorene, panierte Käsesnacks	100-400	8-12	180	N	
Gefülltes Gemüse	100-400	10	180	N	
Backen					
Kuchen ²	6 x 50 - 9 x 50	15	160	N	
Sandwich	2 Stück	4-6	180	N	
Croutons	400	6-10	180	N	
¹ = + ½ Teelöffel Öl zufügen ² = Backform verwenden ³ = mit Gewürzen marinieren (je nach Geschmack)					

- Überprüfen Sie regelmäßig die Zutaten, bis sie gar sind oder die gewünschte Bräunungsstufe erreicht haben. Die erforderliche Kochzeit kann kürzer oder länger als in den Rezepten angegeben sein.
- Um eine längere Kochzeit zu vermeiden, sollten die Zutaten nicht zu dick sein.
- Die Höhe der Backform oder der Ofenschale darf die Befüllungsgrenze **MAX** 3 im Korb 4 nicht überschreiten.

● Rezeptvorschläge

● Panierte Hähnchenfilets

Zutaten

- 1 Ei
- 3 Esslöffel Pflanzenöl
- 50 g trockene Semmelbrösel
- 300 g Hähnchenfilets
- Pfeffer und Salz (je nach Geschmack)

Zubereitung

- Die Hähnchenfilets mit Salz und Pfeffer würzen. 20 Minuten zur Seite stellen.
- Produkt auf 200 °C vorheizen.
- Das Ei in einer kleinen Schüssel verquirlen.
- Das Pflanzenöl und die trockenen Semmelbrösel in einer separaten Schüssel mischen, bis die Zutaten knusprig werden.
- Die Hähnchenfilets in das verquirlte Ei dippen. Dann die Hähnchenfilets in die Krümelmischung eintauchen, bis die Hähnchenfilets vollständig von der Krümelmischung bedeckt sind.
- Die Hähnchenfilets in den Korb 4 legen. 20 Minuten lang kochen.

● Knuspriger Hot Dog mit Käse

Zutaten

- 4 Würstchen
- 4 Hot-Dog-Brötchen
- Geriebener Cheddar-Käse (je nach Geschmack)

- (Optional) Ketchup
- (Optional) Senf

Zubereitung

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

● Zwiebel-Käsequiche mit Pilzen

Zutaten

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

Zubereitung

- Eine rote Zwiebel schälen und in 5 mm dünne Scheiben schneiden. Pilze säubern; dann in 5 mm dünne Scheiben schneiden.
- In einer Pfanne mit Olivenöl Zwiebeln und Pilze unter mittlerer Flamme schwitzen, bis sie weich sind. Vom Herd nehmen und auf ein trockenes Küchentuch legen, um das Gargut abzukühlen.
- Produkt auf 180 °C vorheizen.
- In einer Rührschüssel 3 Eier aufschlagen. Gründlich und kräftig verquirlen. Fügen Sie eine Prise Salz hinzu.
- In einer hitzebeständigen Auflaufform die Innenseite und den Boden mit einer dünnen Schicht Pfannenspray bestreichen.
- Eier in die Auflaufform geben, dann die Zwiebel-Pilz-Mischung und dann den Käse.

- Legen Sie die Auflaufform in den Korb **4**. Kochen Sie das Gargut 20 Minuten lang im Produkt.
- **Tipp:** 5 bis 8 Minuten vor dem Ende des Garens: Geben Sie, falls gewünscht, mehr Käse auf die Quiche.
- Die Quiche ist fertig, wenn man ein Messer in die Mitte stecken kann und das Messer sauber herauskommt.
- Gewicht der Zutaten: 260 g

● Scharf gewürztes Hähnchen

Zutaten

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

Zubereitung

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

● Fehlerbehebung

Fehler	Mögliche Ursache	Maßnahme
Keine Funktion	Keine Spannungsversorgung	Überprüfen Sie, ob das Produkt angeschlossen ist. Überprüfen Sie, ob die Steckdose unter Spannung steht, indem Sie ein anderes Elektrogerät anschließen. Verbinden Sie das Produkt mit einer anderen Steckdose.
Gargut zu roh oder ungleichmäßig gegart.	Zu viel Gargut	Verringern Sie die Menge des Garguts und verteilen Sie dieses gleichmäßig.
	Die Gartemperatur ist zu niedrig.	Erhöhen Sie die Gartemperatur.
	Das Gargut wurde nicht zwischenzeitlich durchmischt.	Durchmischen Sie das Gargut zumindest 1x in der Hälfte der Garzeit. Wir empfehlen, das Gargut nach etwa einem Drittel und nach zwei Dritteln der angesetzten Garzeit 5 bis 10 Sekunden lang zu schütteln. Auf diese Weise erzielen Sie ein gleichmäßiges Garergebnis. Wir empfehlen, zur Erinnerung einen Alarm einzustellen (s. „Alarm einstellen“). Bessere Garergebnisse erzielen: Schütteln/ Wenden Sie Speisen während des Garvorgangs mehrmals entsprechend dem Schüttelalarm (Beispiel: Schütteln Sie Pommes Frites während des Garvorgangs 3–4x).
Gargut wird nicht knusprig.	Einige Gerichte sollten in einer herkömmlichen Fritteuse zubereitet werden.	Bepinseln Sie die Gerichte vor dem Garvorgang mit etwas Öl.
Frische Pommes Frites werden nicht gar oder nicht knusprig.	Falscher Kartoffeltyp	Verwenden Sie einen anderen Kartoffeltyp.
	Kartoffelstücke wurden nach dem Schneiden nicht abgespült.	Spülen Sie die Kartoffelstücke nach dem Schneiden gründlich ab, um die Stärke zu entfernen.
	Kartoffelstücke wurden nach dem Spülen nicht abgetrocknet.	Trocknen Sie die Kartoffelstücke nach dem Spülen gründlich ab (z. B. mit Küchenpapier).
	Kartoffelstücke sind nicht eingeölt.	Bepinseln Sie die Kartoffelstücke vor dem Garen mit ein wenig Öl.
	Kartoffelstücke sind zu groß.	Schneiden Sie die Kartoffelstücke in kleinere oder dünnere Streifen.
Pfanne [5] lässt sich nicht in den Garraum einsetzen.	Die Pfanne [5] wird nicht mittig geführt.	Setzen Sie die Pfanne [5] im rechten Winkel zum Gehäuse ein.

Fehler	Mögliche Ursache	Maßnahme
Weißer Rauch steigt aus dem Produkt hervor.	Fett ist in die Pfanne [5] 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**

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

Teil	Reinigung
■ Produkt und alle Zubehörteile ■ Gehäuse	⚠ WARNING! Während der Reinigung oder des Betriebs darf das Produkt nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden. Produkt nicht unter laufendes Wasser halten. ■ Trennen Sie das Produkt vor der Reinigung vom Stromnetz. ■ Verwenden Sie keine Scheuermittel, aggressiven Lösungen oder harten Bürsten für die Reinigung. ■ Reinigen Sie das Produkt mit einem leicht angefeuchteten Lappen. Bei Bedarf können Sie ein mildes Spülmittel verwenden.
■ Garraum [6]	
■ Anschlussleitung mit Netzstecker [10]	
■ Korb [4]	
■ Pfanne [5]	

- Vor der Wiederverwendung und vor der Lagerung: Reiben Sie alle Teile mit einem sauberen Tuch trocken.
- Lagern Sie das Produkt an einem trockenen, für Kinder unzugänglichen Ort.

● **Pflege**

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

● **Lagerung**

- Bewahren Sie das Produkt während des Nichtgebrauchs in der Originalverpackung auf.

● **Entsorgung**

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



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

Produkt:



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



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

● Garantie

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

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

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

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

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

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

● Abwicklung im Garantiefall

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

Halten Sie den Originalkaufbeleg und die Artikelnummer (IAN 425079_2301) als Nachweis für den Kauf bereit.

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

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

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

● Service

(DE) Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: owim@lidl.de

(AT) Service Österreich

Tel.: 0800 292726

E-Mail: owim@lidl.at

(CH) Service Schweiz

Tel.: 0800 562153

E-Mail: owim@lidl.ch



OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HG09443
Version: 06/2023

IAN 425079_2301

